

La cocina escrita

ISABEL MOYANO ANDRÉS
Biblioteca Nacional de España

LA ALIMENTACIÓN, NECESIDAD VITAL DE TODO SER HUMANO ES TAMBIÉN UN elemento social y cultural, que aglutina y unifica a un país, pero es al mismo tiempo un elemento diferenciador que refleja las identidades sociales, culturales y económicas.

Desde los primeros tiempos, la historia de la alimentación es también cultura escrita, ampliamente representada en los fondos bibliográficos de la Biblioteca Nacional de España. A través de estos documentos que ahora exponemos intentaremos reconstruir la evolución histórica de una de las manifestaciones culturales que comparte un mayor número de personas, puesto que la alimentación dejó pronto de ser una necesidad vital para convertirse en un arte que utilizará la representación escrita y la imprenta como medio de difusión.

El discurso expositivo que presentamos es uno de los muchos posibles, pero hemos querido considerar la cocina y la gastronomía no como un hecho aislado sino en relación con todos aquellos ámbitos con los que convive y ha convivido a lo largo de la historia y mostrar cómo esa evolución ha delimitado cada uno de ellos haciéndolos independientes. Mostraremos cómo la alimentación y la cocina se confunden con la salud y la medicina, y cómo el protocolo hace su aparición desde los primeros testimonios que conservamos. Del mismo modo es posible ilustrar cómo la introducción constante de alimentos en la dieta está ligada a la llegada de productos procedentes de nuevos territorios y nuevas culturas. A través de impresos, manuscritos, grabados y objetos entenderemos cómo la cocina se relaciona con los distintos pueblos y cómo la gastronomía se vincula a la cultura de los países. La cocina española se verá fuertemente influenciada por los pueblos que se asientan en su territorio, así

BAYEU Y SUBÍAS, Francisco
(1734-1795)
*Mujer sentada en el campo,
comiendo*, [c. 1784]
Dibujo sobre papel marrón
grisáceo: sanguina y toques de
clarión; 28,4 x 19 cm
BNE, Dib/13/4/71



como por aquellos a los que España coloniza y que proporcionarán a la dieta y a la cocina española una gran variedad de técnicas, influencias, ingredientes y sabores.

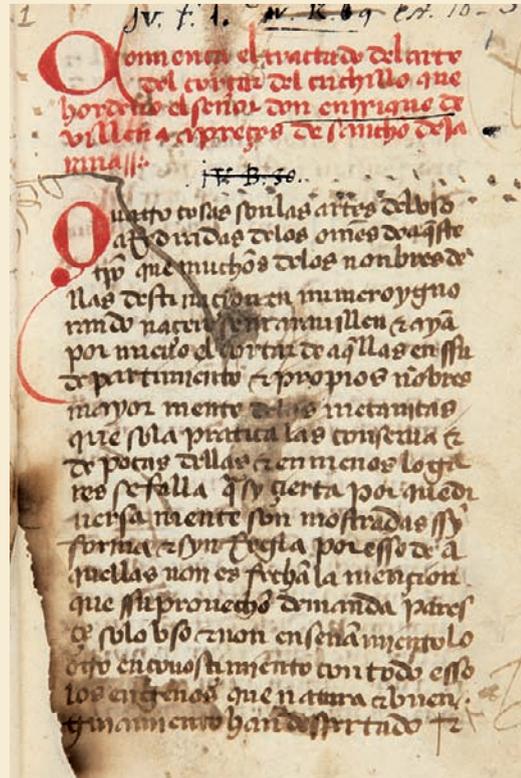
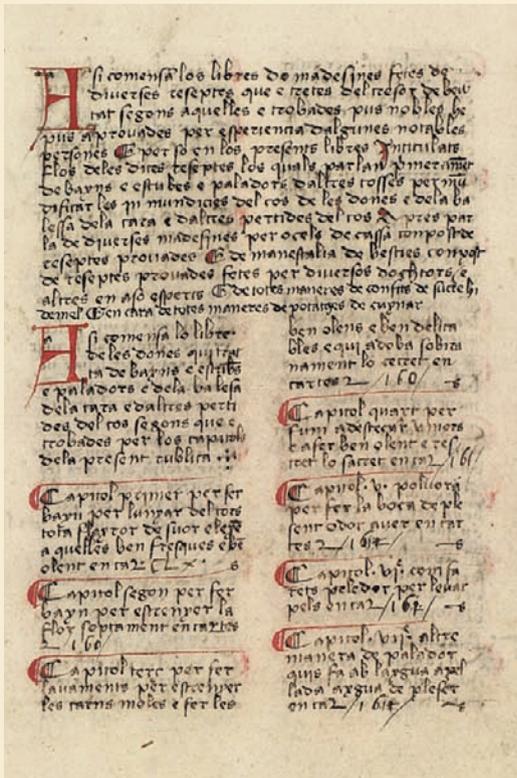
Iniciamos el recorrido en la Edad Media, si bien las manifestaciones escritas que han llegado hasta nosotros son escasas. Los primeros libros que conservamos se remontan al siglo XIV, y son muchas las alusiones a cómo se comía en aquella época, aunque las recetas que encontramos en los libros medievales reflejan la cocina y la gastronomía de las clases altas, ya que eran las únicas que podían entregarlas a la escritura.

Podemos considerar el siglo XIV como el siglo de la expansión catalana y esta expansión, que afecta a la política, a la creación artística y literaria, se refleja también en el arte culinario. La manifestación más importante del periodo la encontramos en el *Libre de Sent Soví*, fechado en torno a 1324. Se trata de la fuente histórica fundamental para conocer la historia de la alimentación europea en la Edad Media y de forma particular los orígenes de la cocina catalana. De autor anónimo, escrito en catalán, cuenta en la actualidad con dos copias manuscritas, una en la Universidad de Valencia y otra perteneciente a la biblioteca de la Universidad de Barcelona. Editado por primera vez en 1952, refleja la cocina de un territorio en expansión que incorpora al mismo tiempo influencias romanas y árabes.

La llegada del Renacimiento es también el momento de mayor esplendor de la cultura mediterránea y de la influencia de la corona de Aragón, lo que



Fuero Juzgo
Siglo XIII-XIV
BNE, Vitr/17/10



Llibre de Sent Soví
 Siglo XIV
 CRAI-Biblioteca de Reserva
 (Universitat de Barcelona), 07 Ms 68

ARAGÓN, Enrique, marqués de Villena
 Arte cisoria o tratado del arte del cortar del cuchillo, 1423
 Patrimonio Nacional.
 Real Biblioteca del Monasterio de El Escorial, f-IV-6, portada

coincide con el momento más importante del modelo alimentario catalán. Configurada a partir del legado culinario del Medioevo la historia de la alimentación española del Renacimiento y el Barroco contará con una personalidad propia dando lugar a una cocina que alcanzó un enorme prestigio. Las técnicas se diversifican y se cuidan, lo que se aprecia en los textos de los de diferentes autores. Es también el momento en el que los autores comienzan a reunir sus recetas en diferentes publicaciones.

La historia de la gastronomía tiene también una dimensión social. Los cocineros son personas al servicio de la monarquía y la aristocracia y serán los que elaboren estos primeros recetarios. Entre ellos los más importantes serán los recetarios cortesanos, escritos normalmente por los cocineros de la corte, con la clara intención de reflejar el poder de su señor, reuniendo en ellos las particularidades alimentarias de una minoría privilegiada. Considerados como libros de prestigio no solían proporcionar muchos detalles, en un intento de proteger el secreto profesional. En todos ellos los platos se confeccionan con productos caros y recetas muy elaboradas. La imprenta se convierte,

también en este caso, en el mejor vehículo difusor y en la forma de conocer la cocina española, hegemónica en Europa desde finales del siglo XVI a finales del XVII.

El Siglo de Oro representa el momento de mayor brillantez literaria, pero al mismo tiempo es testigo de la complicada situación económica de la monarquía hispana. Las más celebres obras de nuestra literatura: el *Lazarillo de Tormes*, el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán o *El Buscón* de Quevedo evidencian una realidad social donde la falta de comida dio lugar a la aparición de un género, la novela picaresca, en el que el protagonista se mueve con el único propósito de conseguir comida. La novela picaresca se convierte así en la narración fiel de la lucha de un sector de la población por procurarse la ración diaria, al tiempo que la presencia tan repetida de la comida en este género es un reflejo de su importancia, que justifica la existencia del pícaro por la situación social del Siglo de Oro. También los grandes escritores de la época utilizan muchas veces la comida como gran protagonista de novelas y comedias, incluyendo recetas en sus textos, lo que corrobora su importancia en la vida cotidiana. La población española se encontraba dividida en dos clases, la aristocracia y el pueblo, paralelismo que encontramos también en los recetarios impresos en la época.

El siglo XVI da comienzo con la publicación del recetario que marcará la pauta de lo que serán los recetarios posteriores. Como había ya sucedido en el siglo anterior con el *Llibre de Sent Soví*, su publicación jugará un papel esencial en Europa. Se trata, esta vez del *Libre de coch* de Rupert de Nola, escrito hacia 1490 y repetidamente editado en la siguiente centuria. Se puede considerar el primer recetario de cocina editado en España. Su autor se nos presenta como el cocinero del rey Fernando de Nápoles quien, con un claro sentido renacentista, explica la cocina catalana y su implantación en la refinada corte de Nápoles. Obtendrá un enorme éxito al ser difundido por la imprenta, encontrándonos en él con consejos que llegan desde cómo cortar y trincar diversos tipos de alimentos hasta cómo servir la mesa o cómo atender a los señores de la época. Se trata pues de uno de los textos fundamentales en la historia de la cocina ibérica. Impreso por primera vez en el siglo XVI en Barcelona, aunque han llegado hasta nosotros noticias de la probable existencia de una copia manuscrita anterior, fue traducido al castellano y otras lenguas. La primera edición, impresa por el conocido tipógrafo catalán Carles Amorós y cuyo ejemplar pertenece a la Universidad de Barcelona, es la que ahora exponemos. Recopila recetas que ya habían aparecido en el *Llibre de Sent Soví*, pero añade otras procedentes de otras gastronomías como la italiana o la francesa. Fue un auténtico éxito que, aunque no contaba con recetas castellanas, se tradujo al castellano cinco años después de la primera edición y se imprimió sorprendentemente en Toledo en 1525, ciudad que no contaba en aquel momento con ninguna de las imprentas más activas del país. Apareció con el título de *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado*

NOLA, Rupert de
*Libre de doctrina pera ben
seruir, de tallar y del art
de coch*

Barcelona, Carles

Amorós, 1520

CRAI-Biblioteca de Reserva
(Universitat de Barcelona),

CM-363



de Robert Koch

Libre de doctrina pe
raben Seruir: de Tallar: y del Art de
Loch: ço es de qualseuol manera de po
rages y sales. Compost per lo diligent Mestre Robert Koch del
Reuerendissimo senyor don Ferrando Rey de Naples.



Lanvier. A xxxi jour.
La lune. xxx.

- iii **a** La circoncision
- b **q** Octave. st. estienne
- xi c **q** ste genevieve
- d **q** Octave del innocent
- xxix e **q** saint symeon
- viin f **q** La triphaine
- g **q** saint frambouit
- xviii **q** saint lucan
- v. b **q** saint pol hermite.
- c **q** saint guillaume
- xiii d **q** saint sauveur
- ii e **q** saint lazare.
- f **q** saint hylaire
- x **q** hl' saint felix
- q** hl' saint moz.
- xviii b **q** hl' s' maurel. pape.
- vi c **q** hl' saint anthoine.
- d **q** hl' saint palme
- xx e **q** hl' saint Lomer
- iiii. f **q** hl' saint leustian
- g **q** hl' saint agnel.
- xii. **q** hl' saint vincenc.
- i b **q** hl' sainte emerence
- c **q** hl' saint hubile
- ix. d **q** hl' Conuention. s' pol.
- e **q** hl' saint policarpe
- xviii f **q** hl' saint julian
- vi **q** hl' saint charles.
- q** hl' sainte paulc
- xiiii b **q** hl' saint hiltide
- iii. c **q** hl' saint alban

*Je me fais
ianvier appeler*

*Le plus froit
de toute l'annee.*



*Mais si me puis
je bñ venten.*

*Que ma saiso
est approuuee.*



Libro de cocina, aunque no se corresponde exactamente con la edición catalana, ya que, aunque esencialmente respeta las recetas aparecidas en aquella edición, en numerosas ocasiones introduce cambios en la forma de elaboración. Fue reimpresso unas catorce veces en un siglo, cifra muy alta para un libro de cocina, lo que demuestra la importancia que alcanzó en las cocinas cortesanas del Renacimiento.

Hecho curioso lo encontramos en que si la iniciativa de la publicación de la obra se debió probablemente al propio rey Fernando I de Nápoles, es muy posible que la de su traducción al castellano surgiese de otro soberano, el emperador Carlos V, que pudo conocer la cocina y el recetario de Nola durante su estancia en Barcelona, en febrero de 1520, dato que puede tener su confirmación en el hecho de que en la portada de la primera edición castellana figura, ocupando la mayor parte de esta, el escudo imperial. Volverá a editarse en Logroño en 1529 por el mismo editor, y al menos cinco veces más en catalán y ocho en castellano durante el siglo XVI, hoy casi todas perdidas. Como hecho habitual en la época, un libro de tal éxito no escapará al plagio, apareciendo gran parte del contenido textual de 1525 en el libro de Diego Granado *Arte de cocina*, impreso en 1599.

Desde finales del siglo XVI y especialmente desde el siglo XVII la alta cocina catalana perdió creatividad y tomará el relevo la cocina castellana, encabezada por la corte de los Austrias, modelo para toda España y que influirá en las cocinas de Europa y América. Es en esta cocina de corte donde se crean y se difunden las novedades y las modas.

Estos recetarios orientados a la aristocracia y a la nobleza cortesana, pese a lo limitado de su influencia, eran de referencia obligada para cualquier otro ámbito. La corte era el modelo a imitar en la medida de lo posible. La elaboración de los alimentos evolucionaba en la escala social al tiempo que se simplificaba. Un ejemplo lo constituye la obra de Diego Granado Maldonado *Libro del arte de cocina*, trabajo de poca originalidad, limitado a una labor de recopilación. Transcribió gran parte del libro de Nola y copió la obra de Bartolomeo Scappi incorporando su experiencia personal con recetas de los países por los que había viajado. La primera edición del libro es de 1599, la segunda de 1609 y la tercera y última de Lleida en 1614. Su pretensión fue hacer un resumen de la cocina europea del momento.

El siglo XVII es también el de la decadencia española. El reinado de Felipe III se inicia con la gran depresión económica. El estado sufre un enorme empobrecimiento y la despoblación es notoria. En cuanto a la alimentación, el distanciamiento entre las dos clases sociales y su forma de alimentación aumenta. La aristocracia pierde la sobriedad de épocas anteriores y se lanza a fabulosos banquetes, mientras el resto de la sociedad pasa hambre, paralelismo reflejado perfectamente en la pintura española sobre el tema, apreciándose el contraste

*Libro de Horas
de Carlos VIII,
rey de Francia*
Siglo xv
BNE, Vitr/24/1



de los bodegones de influencia flamenca con representación de faisanes y elaborados alimentos, con la austeridad de la pintura española. Este escenario preside la publicación del más importante recetario barroco, el de Francisco Martínez Montañón en 1611. Cocinero de la corte de Felipe III, su obra *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (véase capítulo siguiente) se publicó por primera vez en Madrid en 1611 y se reeditó en numerosas ocasiones en los años siguientes. Sus recetas se copiaron en muchos manuscritos que circularon en la época, unas veces citando al autor y otras sin citarlo. La obra es un claro ejemplo de los recetarios cortesanos que se convirtieron en clásicos durante el Barroco. Veintiséis fueron las ediciones que se hicieron durante los siglos XVII y XVIII, varias en Barcelona. Escrito en un lenguaje llano, tuvo una enorme influencia durante dos siglos y fue también notable fuera de nuestras fronteras.

Organizado en dos capítulos, el primero de carácter introductorio donde se reúnen toda una serie de consejos sobre el orden que debe existir en las cocinas, en el servicio de la mesa y los menús de los banquetes. El segundo, muy amplio, reúne quinientas siete recetas de una enorme variedad, algunas de ellas expresamente dedicadas a enfermos y convalecientes. En toda la obra es clara la influencia portuguesa, donde el autor se formó como cocinero en la corte al acompañar a la infanta Juana, hermana de Felipe II, cuando se casó con el heredero del trono portugués. Se considera a Montañón como uno de los creadores de la masa de hojaldre, de enorme popularidad en la pastelería española del momento.

Junto a cocineros y textos consagrados como el de Montañón conviven otros recetarios no profesionales conocidos como recetarios de mujeres, por ser las responsables de la alimentación familiar. Todos ellos se conservan manuscritos y no se dieron a la imprenta en la Edad Moderna. Recetarios no solo de cocina, cuentan con recetas de medicinas y cosméticos. Entre las de cocina son mayoritarias las dedicadas a confituras y conservas. Destacan los dos expuestos. El primero, el *Livro de receitas de pivetes, pastillas e uvas perfumadas y conservas* (véase capítulo siguiente), manuscrito escrito por diferentes manos en letra de los siglos XVI y XVII, recopilando recetas de alimentación, cosmética, perfumería y medicina. Entre sus 108 recetas predominan las dedicadas a la cosmética. Escrito en parte en portugués, refleja claramente la estrecha relación existente entre las dos cortes.

El otro, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades* (véase capítulo siguiente), es un manuscrito del siglo XVI con adiciones del XVII. En este caso, de las 207 recetas que recoge, la mayor parte, 150, son de cocina y el resto de cosmética y salud.

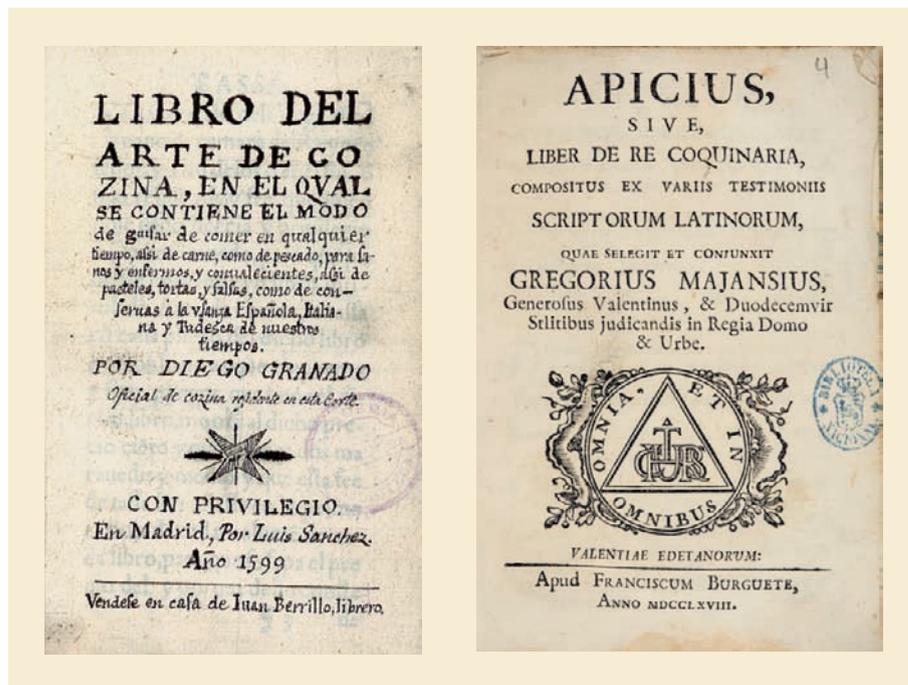
Pero contamos también con otro tipo de recetarios, los confiteros. Eran también recetarios de profesionales, pero en este caso procedentes de manuscritos



«Expediente
Martínez Montañón»
Patrimonio Nacional.
Archivo General de
Palacio, Caja 634-56

GRANADO MALDONADO, Diego
Libro del arte de cozina
En Madrid, por Luis Sánchez,
véndese en casa de Juan Berrillo, 1599
Real Academia Española.
Biblioteca, 34-IV-20

MAYANS Y SISCAR, Gregorio
Apicius siue liber de re coquinaria
Valentiae Edetanorum, apud
Franciscum Burguete, 1768
BNE, 3/27807(4)



de origen gremial, en que los jóvenes aprendices y oficiales anotaban cuidadosamente las fórmulas y recetas de todas las especialidades de su oficio. En Castilla la obra con más repercusión será la de Miguel de Baeza *Los quatro libros del arte de la confiteria*, impreso en 1592, primer libro de confitería publicado en castellano. Destaca la enorme utilización del azúcar sobre la miel, sobre todo a partir de la extensión de su cultivo, primero en las islas Canarias y después en América. Se le atribuían propiedades energéticas saludables y curativas casi milagrosas, por lo que se convirtió en un producto alimentario especial. Miguel de Baeza le dedica una encendida alabanza.

Aunque no se trata de una obra de cocina española merece una atención especial la obra de Bartolomeo Scappi, uno de los grandes monumentos de la cocina europea. Fue el más famoso cocinero del Renacimiento, cocinero de obispos y papas, y autor de la excelente *Opera*, uno de los mejores libros de la época que sentará las bases de la cocina moderna. Elaboró el libro de cocina más sistemático conocido hasta su aparición, clausurando con él la cocina medieval. Editado por primera vez en 1570 se reeditará de forma continua hasta 1643. Entre las innovaciones introducidas está la utilización de ingredientes traídos de América.

Es probable también que las ilustraciones que lo acompañan contribuyeran a su éxito. Es el primer libro de cocina ilustrado, y los grabados no son obra de grandes artistas, sino de grabadores anónimos que nos presentan ilustraciones fieles a la realidad, en las que se limitan a copiar lo que tenían delante.



si fa lauoreri de latte

neue si fa

Luochi freschi doue si lauoreri de latte

latte mele si fa

Cuenta con 28 páginas de grabados en bronce que ilustran espacios de la cocina y del utillaje culinario de la época. Especial atención merecen los cuchillos por la minuciosidad con que se reproducen.

No son muchos los datos que conocemos de su biografía. Se le supone de origen veneciano, lugar donde imprime su obra por primera vez. Dividida en seis libros, trata en ella todos los aspectos relacionados con la cocina, desde cómo debe estar construida hasta las cualidades del cocinero, pero sobre todo tiene el valor de haber aglutinado el ambiente renacentista italiano y trasladarlo a la gastronomía.

El siglo XVIII representa el inicio de la influencia francesa. En España el siglo comienza con la muerte de Carlos II, último monarca de la dinastía de los Austrias que, tras la guerra de Sucesión, proclamará monarca a Felipe V, instaurándose en España la dinastía de los Borbones. Su llegada a la corte impone el ceremonial y el protocolo de Versalles. Esta influencia que llega a todos los ámbitos de la vida lo hace naturalmente a la cocina, aunque reducida a los círculos aristocráticos. La cocina española popular se mantendrá fiel a las tradiciones y los productos, aunque con la progresiva incorporación de los cultivos de América.

El modelo francés se extiende rápidamente por Castilla y Cataluña debido tanto al enorme prestigio de la cocina francesa como al afrancesamiento general de la sociedad española que lo interpreta como expresión de modernidad. La nueva dinastía de los Borbones impone la presencia de cocineros franceses en la corte, a lo que tendremos que unir que la España del siglo XVIII no produce grandes recetarios al estilo del de Nola en el siglo XVI o Martínez Montañón en el XVII.

El único ejemplo a destacar está representado por los recetarios religiosos que, en contraposición con los cortesanos, son ejemplo de la cocina pobre y de platos austeros. No eran solo recetarios, sino también libros de costumbres, que describían la vida y los quehaceres de los conventos. De entre todos ellos sobresale el *Nuevo arte de cocina* de Juan Altamiras. Monje franciscano, fue cocinero del convento de San Diego en Zaragoza. Su recetario permite sobre todo conocer la forma de alimentarse de las clases populares. Alcanzó un enorme éxito y fue reeditado en varias ocasiones.

Juan de la Mata, repostero de la corte, publica en 1791 su *Arte de repostería* (véase capítulo siguiente), en el cual se aprecian influencias italianas, francesas y portuguesas, incluyendo un capítulo sobre el café, el té y el chocolate. Cuenta también con el mérito de haber sido la primera obra que contiene la receta de la salsa de tomate.

La llegada del nuevo siglo devuelve el protagonismo a Cataluña, registrando una mayor abundancia en la edición de recetarios. Un desarrollo de la burguesía más temprano en Barcelona que en otras ciudades hace que surjan

SCAPPI, Bartolomeo
Opera
In Venetia, per Alessandro
de' Vecchi, 1622
BNE, R/38358

– Lám. 8v
▶ – Lám. 12r
▶▶ – Láms. 1v-2r; 4v-5r;
5v-6r; 7v-8r; 9v-10r; 13v-14r





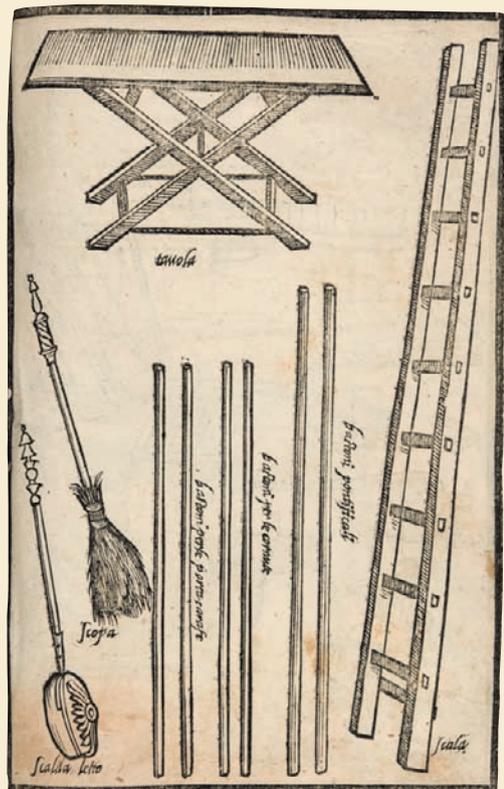
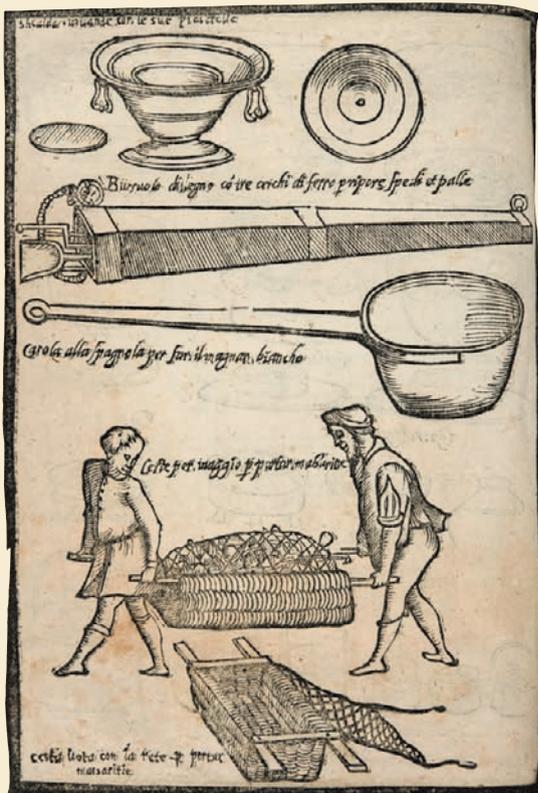
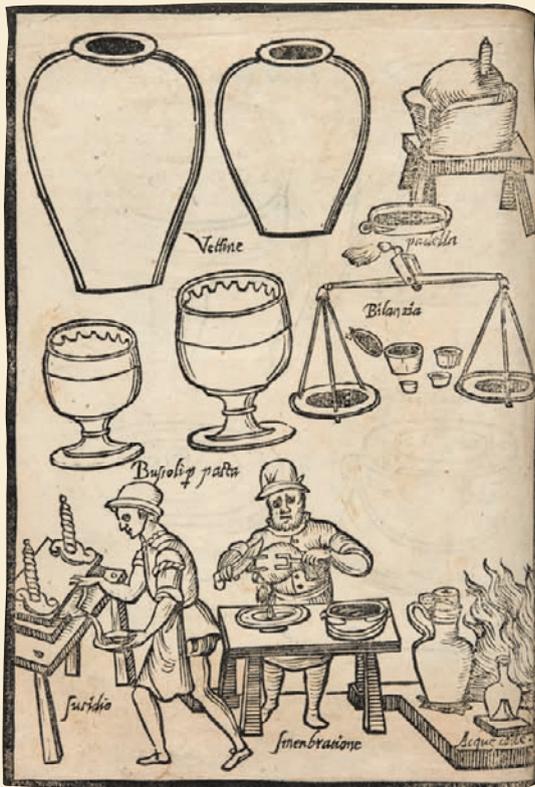
Cucina fatta a Campana

Molinello a fumo

fogone alto

Spedo da ruota

nota



publicaciones sobre una nueva manera de entender la alimentación y la gastronomía, convirtiéndose en un género literario con identidad propia que, con numerosas obras, transmite a los profesionales de hostelería los grandes principios de la cocina.

En las décadas anteriores, como hemos visto, los recetarios impresos en castellano suponen una amplia mayoría, pero en 1835, casi tres siglos después de la aparición de la obra de Nola, se publica en catalán *La cuynera catalana*, texto que participa ya del espíritu de la Renaixença. Cuenta además con otro hecho novedoso y destacado, su edición en fascículos, iniciando una forma de editar los textos de cocina que se afianzaría en el siglo siguiente. Editado en cuatro fascículos contó con dos ediciones posteriores.

Hasta el siglo XVIII, los recetarios publicados habían estado dirigidos a la nobleza y la aristocracia, pero la *La cuynera catalana* representa el comienzo del cambio. Se trata de un recetario práctico, anónimo, escrito en catalán en un intento de hacer accesible la cocina catalana a un público amplio y del momento. Su importancia histórica radica en que es el primer tratado moderno de cocina catalana, pues aunque existan otros libros, más antiguos, como el *Libre de coch* o el de *Sent Soví*, es el primer recetario en el que existe una sistematización y es clara su intencionalidad didáctica al proporcionar información de medidas y puntos de cocción. No solo contiene recetas, sino todo lo relacionado con la cocina, desde los principios básicos de limpieza, orden, etcétera. Está compuesto por cuatro cuadernos temáticos, cada uno de ellos en dos partes, una más teórica y general sobre cómo mantener la cocina limpia etcétera, y una segunda con un listado de recetas. Hasta *La cuynera catalana*, los recetarios se dirigían a los cocineros. Este libro introduce la novedad de que quien cocina puede ser tanto un hombre como una mujer. Reeditado en numerosas ocasiones a lo largo del siglo XIX y principios del XX, alcanzará un éxito muy superior al de otros recetarios de la época.

Debemos hablar también de una obra que, aunque no es un texto de cocina española, sino una traducción, merece una mención especial por la influencia que tendrá en la gastronomía española. Se trata de la obra de Jules Gouffé, jefe de cocina del Jockey Club en París en los últimos años del siglo XIX y uno de los cocineros más renombrados de Europa, que asentó su incontestable preeminencia con su *Libro de la cocina*, un razonado epítome de todas las novedades surgidas en su muy creativa época y sustentado sobre una revisión crítica de la parte más significativa de la literatura gastronómica preexistente. La obra (de carácter muy técnico, en la que trata con extrema minuciosidad de los más mínimos detalles, desde el utillaje hasta la elaboración y el servicio, y que cuenta también con interesantes ilustraciones), comprende dos partes, «La cocina casera» y «La gran cocina». Fue editada en España en 1885 por Librerías de A. San Martín, una de las más importantes y activas editoriales del momento.

Libro de cocina
Siglo XIX
BNE, Mss/22234/49

La cuynera catalana ó sean reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé
Barcelona, Imprenta de Valentí Torras, 1839
BNE, 2/33877

RONDISSONI BATTU, Josep
Classes de cuina popular.
Curs 1924-1925
Barcelona, [s.n., 19—]
BNE, 4/4993

ALTAMIRAS, Juan
Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica
Barcelona, en la imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramón Martí, 1758
BNE, R/8346

Torta de chicharones.

Se muelen muy bien 2 libras de chicharones, de manteca, se amasan para quitarle lo que no se ha podido moler y cubriéndose esta como manteca, se les hecha un cuartillo de azafrán, dos cuartos de canela, y de dulce una libra de azúcar molida cuando esta bien trabada de la masa se untan la bartera con manteca se cubiende la masa y se lleva al horno.

Otra de tocino.

Media libra de almendras y 6 onzas de azúcar muy molido todo, un cuartillo de canela de holandá, media docena de huevos y 3 onzas de tocino fresco, se amasa muy bien, se preparan tres onzas de pan, masa azucarada con una onza de manteca se le cubiende la masa muy bien despues con una cuchara se le va haciendo los mitades del batido, despues se le pone media libra de dulce de azar y encima la otra mitad que queda se cuece al horno y despues se aborna por encima con azúcar y



No miras nostre profit
ni menos nostre ganancia,
gastant oli en abundancia
no t' saps mourer del fre-
git :
aten á lo que t' tinch dit,

mira lo que est llibre diu ;
sabrás de guisar perdiu,
moltò, gallinas y bou.....
= Va, mestressa, ja n'
tinch prou.
de gustos ningú n' escriu.

CLASSES DE CUINA

CURS 1925-1926



PROFESSOR:
JOSEP RONDISSONI

BARCELONA
Bala de Sant Pere, 7 i 9.-Verdaguer i Galitz, 2 i 5.
Teléfon 767 i 1278-3. P.

46

Nuevo Arte

das con cascara, les dá buen gusto compondrás la costrada, haciendo un poco de massa fina con yemas, y manteca, un poco de azúcar, y vino blanco, la fobarás bien, hasta que haga correa (que muchas hay que por no fobarlas no la tienen) haras una oja de dicha massa, untarás la tortera con manteca, y pondrás en ella la oja, sobre esta el picado con ocho huevos batidos, y media libra de azúcar; pón otra oja de massa encima, cuecela en el horno con unos polvillos de azúcar por encima: Esta costrada puedes hacer de ternera, ó de qualquier carnes, ó pescado, como sea bueno: ya dixé que el follo era el mejor para hacer qualquier cosa, y de cerca de la cabeza puedes cortarle lonjas, como al tocino, y dudará el que no sepa la especie de lonjas.

Criadillas de Corderos.

Con bastante rubor, Amigo Cocinero, me pongo á tratar de esta especie, porque como te he hablado de chanza, y las gentes citan tan puestas en equi-

de Cocina.

47

equivocos en materias poco decentes, no quisiera daries materia para entretenimiento tan arriesgado; pero diré brevemente lo que entiendo: ojalá sea sin ofensa de tus oídos. Abrirás las criadillas de los corderos, que en el mes de Abril, y Mayo son las mejores, les quitarás la primera, y segunda tela, las pondrás á cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas, las escurrirás, hervirás aceyte, las freirás; fritas, las pondrás á escurrir, batirás unas yemas de huevos, con un polvo de harina, y sal, las irás mojando, las bolverás á freir, y las servirás con azúcar, y canela. Es plato muy regalado.

Cordero, à Cabrito asado.

Partirás el Cabrito, ó Cordero en raciones de media libra, ó como quisieres, lo pondrás en una cazuela con fuego arriba, y abaxo, le darás algunas bueltas; y quando estuviere medio asado, le echarás un poco de tocino frito, un puñado de perejil machacado, unos granos de ajo majado, y agrio



Lit Armanino - Genova

1. MANZANAS A LA PARISIEN

2. MACEDONIA DE FRUTAS

Volviendo a la cocina española destaca la obra de Ángel Muro, que publicará *El practicion*, editado por primera vez en 1884 y que contará con otras 34 ediciones sucesivas hasta 1928, convirtiéndose en un clásico de la cocina. Ángel Muro fue un gran publicista del que conocemos muy poco. Amigo de la condesa de Pardo Bazán editó en 1892 sus dos volúmenes del *Diccionario* y entre 1892 y 1895 unas «conferencias culinarias» de periodicidad mensual de enorme interés para conocer la cocina de la época.

Indudable interés ofrece también la obra de Melquíades Brizuela, uno de los más influyentes representantes del arte culinario español de comienzos del siglo xx. Desempeñó el puesto de Jefe de Cocinas de la Compañía Trasatlántica, lo que le permitió acumular una amplia experiencia en la organización de banquetes en los entornos considerados más lujosos en la época, como los buques trasatlánticos o los grandes hoteles internacionales. Colaboró asiduamente en prestigiosas revistas del momento como *El Gorro Blanco* o *El Viajero* y publicó alguna notable monografía como la *Obra culinaria nacional* (1917) o *Sartén y pluma* (1903). Una medida del renombre que llegó a alcanzar nos la da el hecho de que

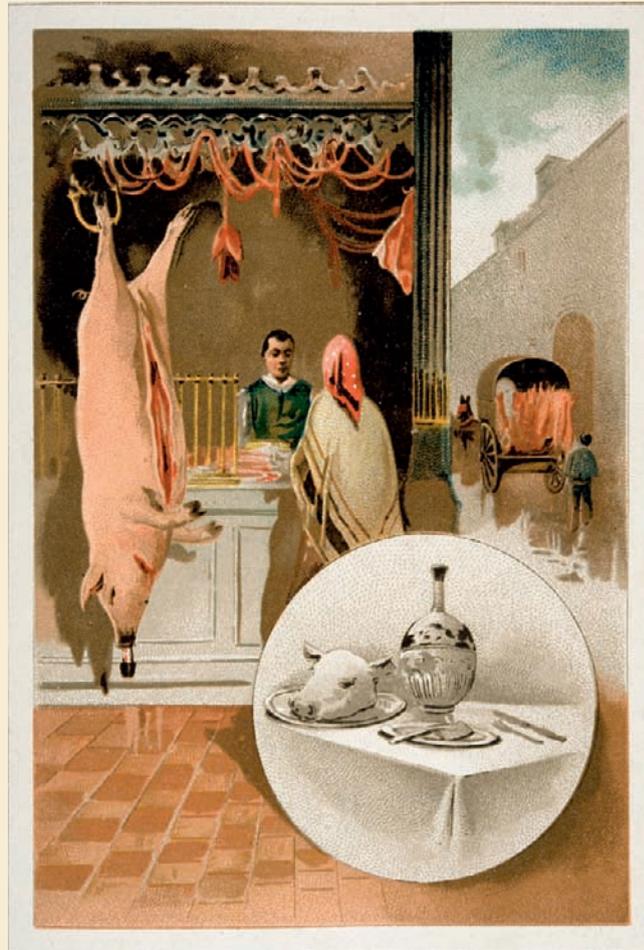
GOUFFÉ, Jules
El libro de cocina
 Madrid, Librerías de
 A. San Martín, 1885
 BNE, 1/70504

MURO, Ángel
Diccionario general de cocina
 Madrid, José M.ª Faquineto, 1892
 BNE, 1/74990-1/74991

PARDO DE FIGUEROA,
 Mariano
*La mesa moderna. Cartas
 sobre el comedor y la cocina
 cambiadas entre el doctor
 Thebussem y un cocinero
 de S. M.*

Madrid, Librerías de Fernando Fe
 y de Leocadio López y sus
 corresponsales, 1888
 BNE, 1/35436

BRIZUELA, Melquiades
Obra culinaria nacional
 Cádiz, Tipografía Comercial, 1917
 BNE, 4/30447



en numerosas ocasiones fuese designado para hacerse cargo de los banquetes del propio rey Alfonso XIII.

Con el siglo xx surge también una literatura de tendencia divulgativa, de influencia francesa, representada en España sobre todo (aunque pronto se sumarán a ella otros autores) por el periodista Manuel María Puga y Parga, «Picadillo», que en 1905 publica *La cocina práctica*, una de las obras que alcanzó mayor difusión en siglo xx (llegó a contar con más de veinte ediciones), en la que recopila las recetas que había ido publicando en el diario *El Noroeste*.

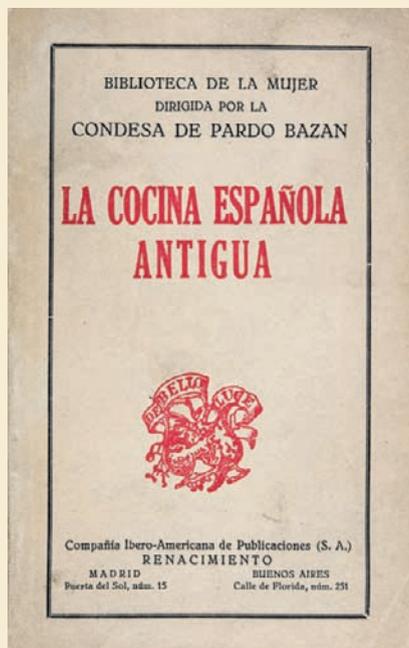
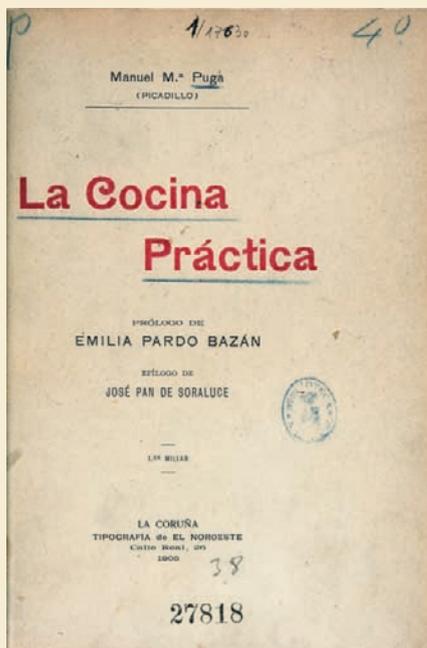
El periodo que va desde finales del siglo xix hasta los años treinta del xx, supone el surgimiento de una cocina que se concibe ya como parte de la cultura española. La aparición de revistas culinarias tiene gran auge, aumentando también su labor divulgadora. Mención especial merece la obra de dos destacadas mujeres: Carmen de Burgos y Emilia Pardo Bazán.

Carmen de Burgos, «Colombine» según su *nom de plume*, publicó en 1918 *La cocina práctica*, obra que, más allá de su mérito dentro de la literatura culinaria, tiene el interés añadido de recordarnos la faceta de intensa actividad de divulgación pedagógica que desarrolló esta autora, oscurecida por esa otra faceta —indudablemente más brillante y más apreciada desde nuestra perspectiva actual— de escritora comprometida, aguda polemista, corresponsal de guerra, articulista, publicista política, e impulsora de encendidas campañas en favor

PUGA Y PARGA, Manuel María
[Picadillo]
La cocina práctica
Coruña, Tipografía El Noroeste, 1905
BNE, 1/17630

PARDO BAZÁN, Emilia
La cocina española antigua
Madrid, Renacimiento, [1913?]
BNE, 1/243531

BURGOS, Carmen de (1867-1932)
La cocina práctica
Valencia, Minerva, 1920
BNE, 2/75170



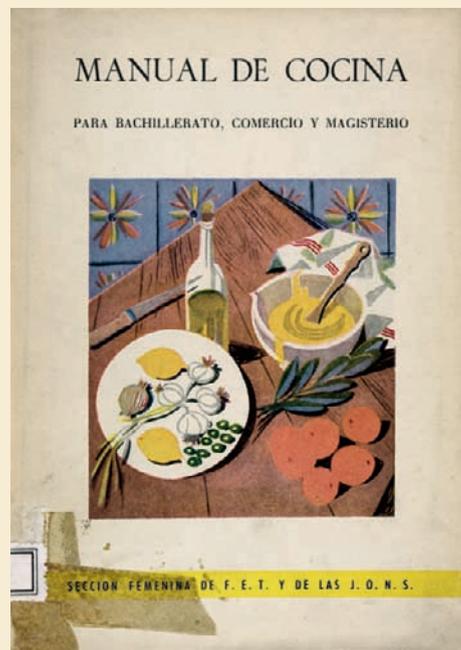
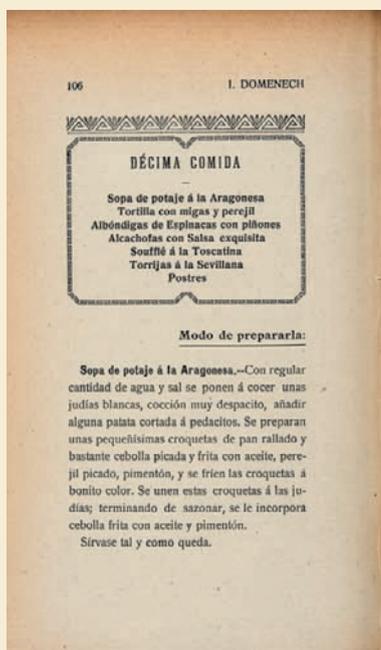
DOMENECH Y PUIGCERCOS,
Ignacio
El cocinero americano
Madrid, Librería de los sucesores de
Hernando, 1917 (Imp. Helénica)
BNE, 1/72839

DOMENECH Y PUIGCERCOS,
Ignacio
La cocina vegetariana moderna
Madrid, Imprenta Helénica, 1912
BNE, 1/71043

DELEGACIÓN NACIONAL
DE LA SECCIÓN FEMENINA
DEL MOVIMIENTO (ESPAÑA)
Manual de cocina para las alumnas
Madrid, Delegación de la Sección
Femenina de F.E.T y de las J.O.N.S.,
[19—]
BNE, J1/2096

de asuntos tan avanzados para su época como el divorcio o el voto femenino. Lo cierto (no en vano desempeñó la cátedra de Economía Doméstica en la Escuela Superior de Artes Industriales) es que, aparte de sus aportaciones literarias o políticas, dedicó también numerosas obras a la divulgación pedagógica de temas dirigidos específicamente a un público femenino, como esta *Cocina práctica*, seguramente bajo el convencimiento de que la racionalización de las tareas de la mujer, incluso en las actividades más cotidianas, como en este caso la cocina, podrían suponer un elemento más, por pequeño que fuese, de redención de sus penosas condiciones sociales.

Emilia Pardo Bazán, por su parte, había fundado en 1892 una «Biblioteca de la Mujer», colección que se inscribía plenamente en las corrientes de promoción de las ideas feministas emergentes en otros países de Europa y que, bajo su dirección, llegó a publicar nueve volúmenes. Entre otros muchos aspectos en los que cabría considerarla pionera, Emilia Pardo Bazán fue también la primera mujer en publicar un recetario, *La cocina española antigua* (1913), en cuyo notable prólogo deja entrever —seguramente con más dolorida ironía que con verdad— que la impulsó a ello sobre todo su desaliento ante el escaso éxito, o más bien la absoluta frialdad, con que había sido acogida su «Biblioteca» por la sociedad del momento. De ser así, ese sentimiento de decepción parece haber sido bastante duradero, pues cuatro años después dicha obra fue seguida



Segundo año.—Núm. 17.

Precio 50 céntimos.

1.º Enero de 1908.

EL GORRO BLANCO



- Carlos VAZQUEZ -
1906.

Revista Española del Arte de la Gastronomía en general, Cocina elegante
y económica,

Director: IGNACIO DOMENECH

por la publicación de *La cocina española moderna* (1917). Sea como fuere, y tal como cabía esperar de la autora, su obra trasciende con mucho lo que podría ser un simple recetario: es un texto de gran calidad artística, plagado de alusiones literarias y referencias a acontecimientos de actualidad, sin eludir, por ejemplo, el recurrente, inacabable (y siempre inacabado) debate entre la cocina extranjera (la francesa a la sazón) y la cocina tradicional española, por la que toma decididamente partido.

Si no la primera, *El Gorro Blanco*, dirigida por Ignacio Domenech, es una de las más notables revistas del momento, profesional y monográficamente dedicada a temas gastronómicos. Y con sus dos épocas (Madrid, 1906-1921; Barcelona, 1921-1945), también una de las de vida más larga. En ella colaboraron los más importantes cocineros de la época, lo que nos permite disponer de una panorámica muy completa de las tendencias culinarias de la primera mitad del pasado siglo, prácticamente toda ella cubierta por la revista.

El siglo XX está representado por la enorme abundancia de textos publicados, incorporándose gran número de escritores famosos al mundo de la cocina, que seguirán los pasos de Carmen de Burgos y Emilia Pardo Bazán. Nos encontraremos así con escritos de Azorín, Camilo José Cela o Caballero Bonald.

La guerra marcará una nueva época, protagonizada por el desabastecimiento y la carestía, que no dará nuevas obras hasta la recuperación económica, momento en el que comienza también la recuperación de los hábitos alimentarios. Se inicia la publicación de recetarios elaborados por instituciones religiosas y políticas marcados por una clara intencionalidad formativa como el *Manual de cocina para alumnas* publicado por la Sección Femenina.

Hace su aparición también la diversificación de los recetarios y el interés creciente por la cocina regional y por sectores específicos de la población como la infancia o los enfermos. Aparecen también los primeros tratados de cocina vegetariana, si bien la eclosión se producirá a partir de mediados del siglo XX.

LA ALIMENTACIÓN COMO FUENTE DE SALUD

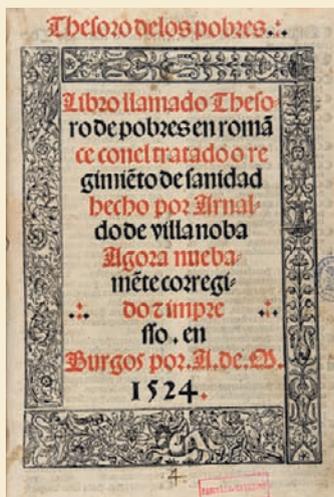
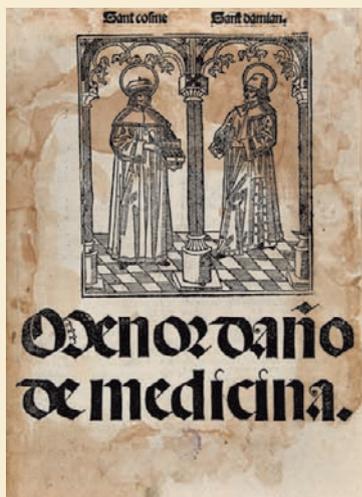
Pero la cultura alimentaria no está representada solo por los recetarios sino por una serie de materias relacionadas que la amplían y complementan. Sobre la comida no solo gravita la búsqueda del placer gastronómico, sino que ha sido objeto de interés para

El Gorro Blanco: revista española del arte de la gastronomía en general, cocina elegante y económica
Madrid, [El Gorro Blanco], 1906
BNE, D/2586



Archivador para recetas
Hacia 1950
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT032170





CHIRINO, Alonso
Menor daño de medicina
 Toledo, [s.n.], 27 julio 1505
 BNE, R/31556

JUAN XXI, Papa (m. 1277)
Thesoro de pobres
 En Burgos, por Alonso de
 Melgar, 1524
 BNE, R/13136

MONARDES, Nicolás
*Primera y segunda y tercera
 partes de la historia medicinal
 de las cosas que se traen de las
 Indias Occidentales y que sirven
 en Medicina*
 En Sevilla, en casa de Alonso
 Escribano, 1574
 BNE, R/9108

la medicina y tenida en cuenta por los preceptos religiosos, que históricamente han influido en la práctica alimentaria.

Esta relación fue especialmente estrecha durante los siglos XVI y XVII, momento en el que los autores tuvieron como objetivo dar información de normas de carácter preventivo y terapéutico. Perseguían a través de los textos ayudar a mantener la salud a lectores sin vinculación con la medicina.

Desde comienzos del siglo XVI fueron muchas las obras que planteaban la preocupación por la salud, pero el concepto de salud y sanidad del momento atendía a todo lo que se debía hacer y la forma en la que había que actuar a lo largo del día. Así lo expresa ya en la introducción de su obra Luis de Lobera cuando afirma que su intención es que sus consejos sean de provecho para un público amplio.

Son también los médicos los primeros en proponer comportamientos que se incorporarán al protocolo, como lavarse las manos antes de las comidas utilizando así la etiqueta para introducir normas de marcado sentido higiénico. Pero el aspecto del que más se va a ocupar la medicina es el de la moderación en el comer, apareciendo en los textos de forma reiterada. Se consideraba que los alimentos eran beneficiosos si se cumplían tres requisitos: tomarlos en cantidad moderada, adaptar su ingesta al trabajo físico y a las propias costumbres individuales. Siguiendo estos consejos la salud estaba garantizada y la persona que actuase de esta manera se encontraba dentro del modelo de hombre virtuoso, para el que los alimentos no se ingerían por placer, sino para alimentarse y con la única finalidad de mantener el cuerpo sano.

Si el siglo XVI no resultó especialmente rico en la publicación de recetarios, sí lo fue en obras médicas y dietéticas. Ya en los primeros años del siglo XV Alfonso de Chirino, médico al servicio del rey Juan II, escribe su *Menor daño de la*

medicina, obra de la que se conservan seis manuscritos y que fue llevada a la imprenta en 1505. La aportación de Chiririno no es solo médica, introduce cuestiones de tipo sanitario, dietético e higiénico. En ellas trata de cómo hay que comer, aconsejando un solo manjar y un solo vino por comida, igualmente recomienda cómo deben elegirse los alimentos, cuestión que le hace extraordinariamente moderno. Se trata de un compendio de medicina práctica cuyo único fin era divulgativo. Su otra obra, también sobre materia médica fue *Espejo de la medicina*.

Celebre será sin duda el *Vanquete de nobles caballeros*, escrito por Luis Lobera de Ávila en 1530. Médico de Carlos V, su obra se corresponde plenamente con los estudios sobre higiene individual herederos de los textos medievales. Incluirá en la obra gran cantidad de referencias gastronómicas, obteniendo una notable difusión fuera de España. Traducida al alemán, se editará en tres ocasiones, hasta que en 1542 la refundiera en el *Vergel de sanidad*.

Como médico de Carlos V, Luis Lobera nos ofrece una detallada crónica de los hábitos alimentarios practicados por el propio emperador y por su corte. Su *Vanquete de nobles caballeros*, más allá de un tratado sobre el bien comer como los que comenzaban a difundirse por entonces, tiene mucho de semilla germinal de la rica corriente de medicina nutricionista que se desarrollaría posteriormente. Así, en su *Vanquete* no se limita a esa citada crónica de la gastronomía imperial, sino que, preocupado como estaba por dar respuesta a los problemas de salud que padeció el emperador durante sus últimos años, dedica buena parte de la obra a ensayos de carácter dietético e higiénico, estableciendo un análisis de la naturaleza de cada alimento e intentando fijar unas reglas para una adecuada combinación de los distintos alimentos entre sí mediante las que pretendía conformar unas pautas más saludables de los hábitos alimenticios que habrían de desembocar a su vez en una considerable mejora de la salud general.

De enorme importancia será en el Renacimiento la publicación de una obra clásica en la materia, la obra de Dioscórides, *Acerca de la materia medicinal* en la traducción de Andrés Laguna. Laguna, médico, cosmopolita, políglota y humanista, fue una de las grandes figuras de la época. Estudió en Salamanca, París y Colonia. Estuvo en Italia como médico de Julio III. Interesado por los grandes tratados de agricultura la única obra de materia médica que tradujo fue la de Dioscórides, médico griego del siglo I y que se convertiría en una obra fundamental para la ciencia renacentista. Su traducción, impresa en Amberes 1555, alcanzará un notable éxito, editándose hasta en veintidós ocasiones hasta finales del siglo XVIII.

El interés se mantiene en la segunda mitad del siglo, publicándose numerosos libros sobre dietética, entre los que destaca el de Francisco Núñez de Oria, titulado *Aviso de sanidad* editado por primera vez en 1569 y del que se hicieron otras dos ediciones en 1572 y 1586.



LOBERA DE ÁVILA, LUIS
*Vergel de sanidad que por otro
 nombre se llamau Banquete de
 caualleros y orden de biuir*
 Alcalá de Henares, en casa de Juan
 de Brocar, 1542
 BNE, R/12653

NÚÑEZ DE ORIA, Francisco
*Aviso de sanidad que trata todos los
 generos de alimentos y del
 regimiento de la sanidad*
 En Madrid, por Pierre Cusin, 1572
 BNE, R/5920



ARANGUREN, Tomás
Carta físico-médica, en la que se explica que es vino
Madrid, por Don Joaquín Ibarra, 1784
BNE, 4/13715(1)

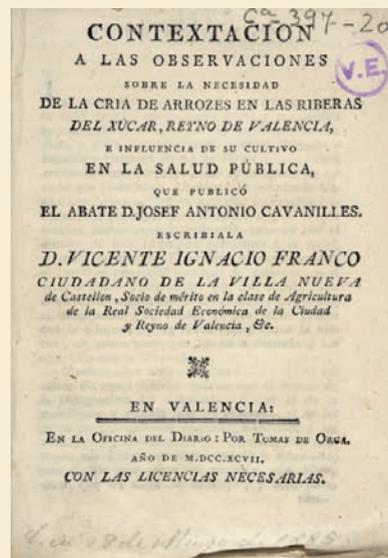
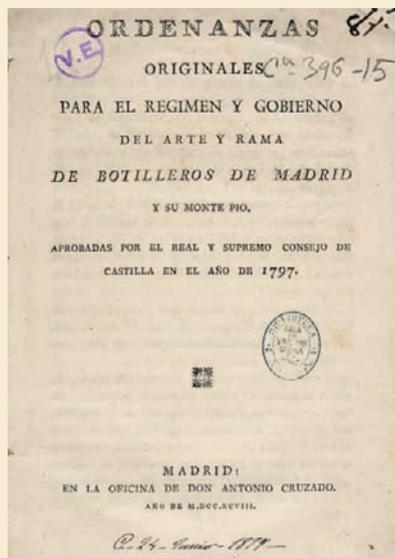
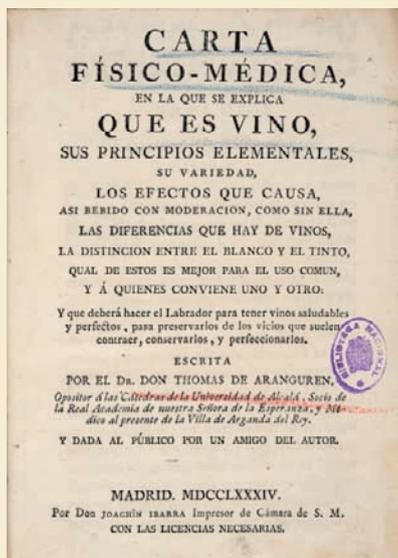
Ordenanzas originales para el regimen y gobierno del arte y rama de botilleros de Madrid y Monte Pío
Madrid, en la Oficina de Antonio Cruzado, 1798
BNE, VE/396/15

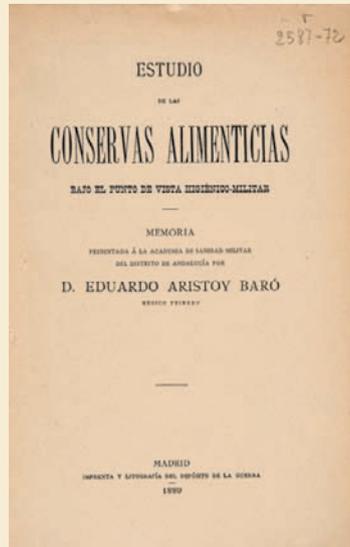
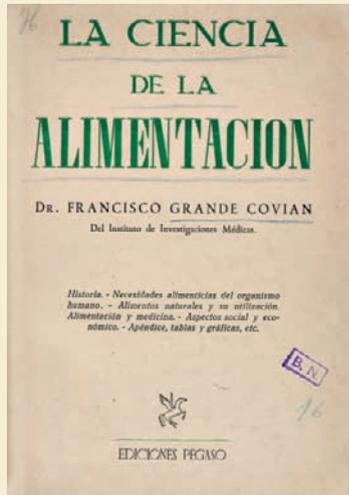
FRANCO, Vicente Ignacio
Contextacion a las observaciones sobre la necesidad de la cria de arroz en las riberas del Xúcar, Reyno de Valencia
En Valencia, en la Oficina del Diario, por Tomás Orga, 1797
BNE, VE/397/20

Pronto ocupará la atención de los estudiosos la influencia que el cacao o el vino tienen sobre la salud. Los textos de Manuel Navas sobre el uso del cacao y de Tomás Aranguren sobre el vino, ambos impresos en el siglo XVIII, momento en el que se imponen ambas bebidas, llevan a este último a participar en la corriente sobre el placer que proporciona la comida y ciertas bebidas, y al argumento del riesgo que deriva de su abuso, tanto en el plano moral como en el médico, al producir desajustes en la salud e instruyendo sobre la necesidad de practicar la templanza en la comida y la bebida.

El siglo XIX es un siglo de enormes transformaciones. La revolución industrial, el crecimiento de la población y el desarrollo de los grandes núcleos urbanos. Los núcleos rurales se despueblan y ello da lugar a un desfase alimentario que hace que las ciudades no puedan alimentarse por sí mismas. Este hecho se resolverá con la industrialización de los suministros y la reorganización de la distribución.

Es también el siglo de la higiene, con un papel hegemónico, entendido en primer término como salud pública, pero también como higiene alimentaria al establecer las raciones apropiadas y proscribir los excesos en la comida. Se pretendía con ello establecer las reglas de la vida sana y saludable. El intento fue transmitir estas medidas a través de la educación, persuadiendo a la población de que su práctica distinguía a las personas civilizadas de las que no lo son. Son continuas las alusiones de los autores a las raciones alimentarias y a la actitud ante la comida. Es también el momento de desarrollo de la industria conservera, como





GRANDE COVIÁN, Francisco
La ciencia de la alimentación
 Madrid, Pegaso, 1947
 (Industrias Gráficas España)
 BNE, 1/104820

ARISTO Y BARÓ, Eduardo
Estudio de las conservas alimenticias bajo el punto de vista higiénico-militar
 Madrid, Imprenta y Litografía del Depósito de la Guerra, 1889
 BNE, VC/2587/72

SIEVERT JACKSON, José
Higiene militar. La alimentación del soldado
 San Fernando, Cádiz, Capitanía General, Estado Mayor, Sección Tipográfica, 1893
 BNE, VC/354/3

Problemas de alimentación que plantea la guerra
 Barcelona, Generalitat de Catalunya, [entre 1936-1939]
 BNE, VE/1167/11

se aprecia en la obra de Eduardo Ariosto y Baró, *Estudio de las conservas alimenticias bajo el punto de vista higiénico-militar*, impresa en Madrid en 1889.

Con la llegada del siglo xx, la alimentación pasa a entenderse como fuente de salud, donde una correcta terapia alimentaria puede permitir la recuperación de la salud perdida. Se producen cambios radicales en los consumos alimentarios que serán evidentes a partir de los años 50.

En España esta corriente está magníficamente representada por el doctor Grande Covián, que dedicó una parte no desdeñable de su carrera científica a una intensa labor divulgativa sobre temas relacionados con la nutrición, plasmada en obras tan conocidas como *Vitaminas y sistema nervioso*, *Las vitaminas*, *La ciencia*



LARDIZABAL, Vicente
Consuelo de navegantes en los estrechos conflictos de falta de ensaladas y otros viveres frescos en las largas navegaciones
 En Madrid, en la Oficina de D. Antonio Sanz, [1780?]
 BNE, 3/48132

ACOSTA, José
Historia natural y moral de las Indias en que se tratan las cosas notables del cielo, y elementos, metales, plantas y animales dellas
 En Sevilla, en casa de Juan de León, 1590
 BNE, U/3283

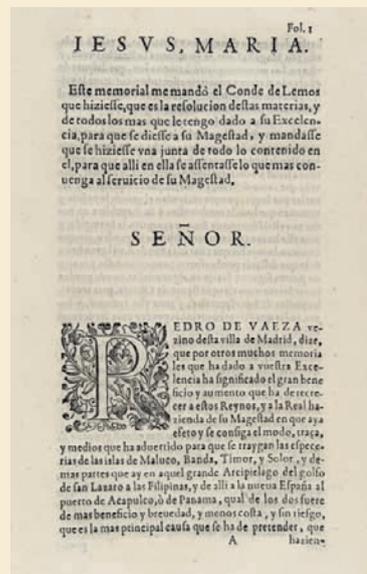
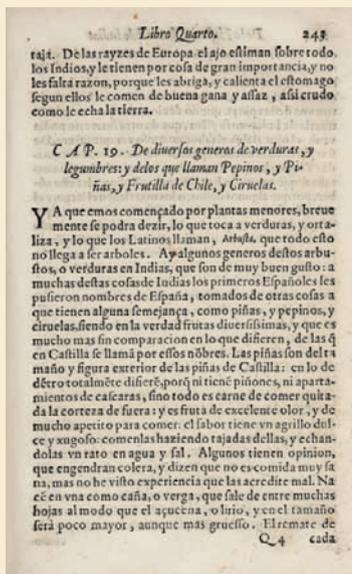
BAEZA, Pedro de
Memorial y discurso de las Indias Orientales, y de las Islas de Maluco, y demas partes de la mar del Sur, y la orden y manera que se tenia en el traer las especierias antiguamente a Europa, y demas partes della
 Madrid, [s.n.], 1608
 BNE, R/14034(3)

de la alimentación y, sobre todo, su exitosa obra *Nutrición y salud* que desde su publicación en 1988 se ha convertido en una de las incontestables «biblias» sobre el tema y en la que propone, con admirable claridad expositiva y rigor científico, un acercamiento global a todos los elementos implicados en una alimentación saludable.

LOS ALIMENTOS

No es posible hablar de cocina y gastronomía sin hacerlo de los alimentos y materias necesarios para la elaboración de los platos y de cómo utilizarlos para mantener una dieta saludable. El largo periodo comprendido entre los siglos XV y comienzos del XIX es el marco temporal en el que van evolucionando y, finalmente, se van estabilizando y en cierta medida homogeneizando las costumbres básicas alimentarias en todo el mundo occidental, incluyendo, naturalmente, España. Una evolución muy marcada por dos potentes vectores de inculturación: uno, la intensa influencia árabe que permea todo el ámbito mediterráneo y del sur de Europa; otro, la incorporación a la dieta, intensificada sobre todo a partir del siglo XVIII, de nuevos productos y elaboraciones procedentes de América y de Asia.

En España la alimentación de la Edad Media, aparte de la influencia general de la cocina musulmana, estará también muy marcada, en cuanto a los productos y las técnicas de elaboración, por la pertenencia a una determinada clase social. A través de España y de otros países del mediterráneo, en contacto más o menos



intenso con el mundo musulmán, la cocina y los usos alimentarios de ese ámbito influirán en toda Europa, sobre todo en los países del sur, tanto por la incorporación de gran cantidad de productos como por los modos de preparación.

En el Siglo de Oro, la dieta, heredera de la tradición medieval, se verá también alterada, sobre todo por la enorme cantidad de cambios que tuvieron lugar y de forma especial por la incorporación de los nuevos productos alimentarios que provenían de América, aunque fueron muchos los elementos de continuidad entre la Edad Media y el Siglo de Oro, como la importancia del pan en la dieta. Por otro lado, la suerte de los productos americanos fue muy diversa, unos se incorporaron muy rápidamente, como el pimiento, el chocolate o las judías, mientras otros no lo hicieron hasta el siglo XVIII, como el tomate y la patata. En cuanto a las bebidas, tres fueron las que más arraigaron: el té, el chocolate y el café. Aunque la mayoría de estos alimentos se conocían ya en el siglo XVI, no se popularizan hasta el XVIII. Las grandes crisis alimentarias que asolaron Europa llevaron a la búsqueda de nuevos productos, aunque estos se incorporaron a la cocina europea de forma diferente a como se comían y cocinaban en origen.

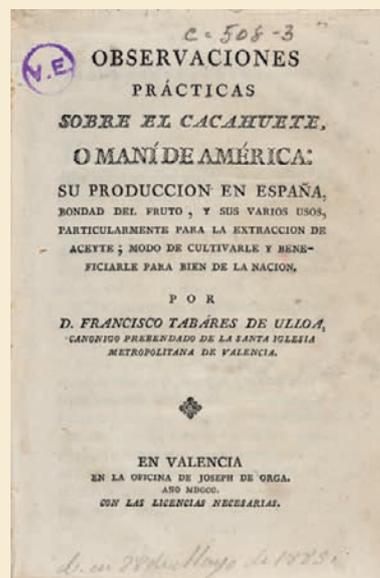
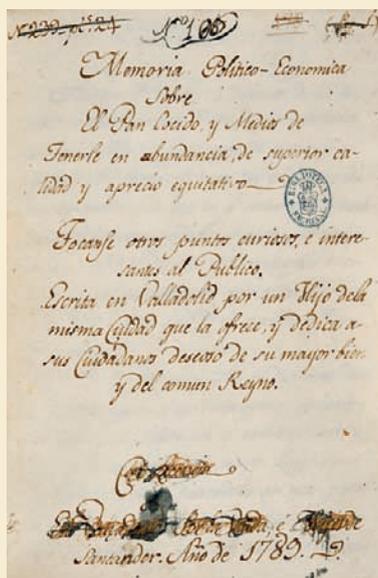
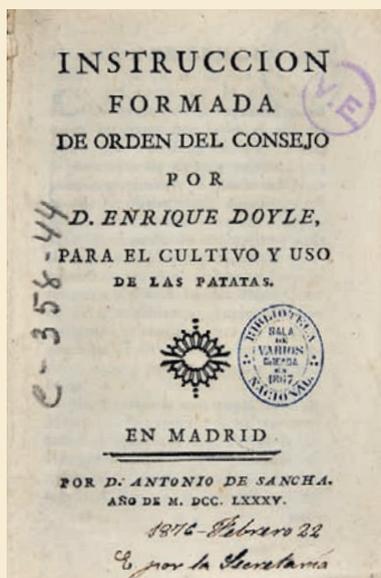
La alimentación española de la época se basaba en el consumo de tres productos: pan, vino y carne, pero la proporción de cada uno de ellos era muy desigual dependiendo de las clases sociales, pues mientras el pan y vino eran alimentos generales, la carne no estaba al alcance de todos.

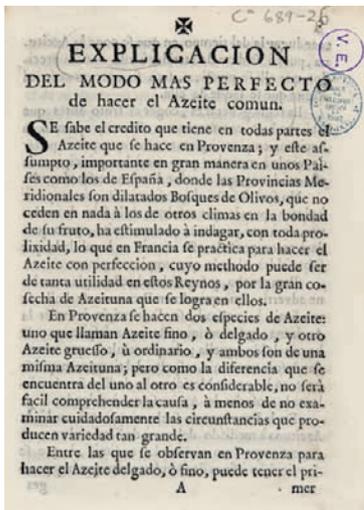
Los cereales y en especial el trigo ocupaban un lugar fundamental, al ser la base de la alimentación de todas las clases sociales y, en el caso de las populares,

DOYLE, Enrique
Instrucción formada de orden del Consejo... para el cultivo y uso de las patatas
 En Madrid, por D. Antonio de Sancha, 1785
 BNE, VE/358/44

Memoria político-económica sobre el pan cocido y medios de tenerle en abundancia, de superior calidad y aprecio equitativo
 Siglo XVIII
 BNE, Mss/9479

TABARES DE ULLOA, Francisco
Observaciones prácticas sobre el cacahuete o maní de América
 En Valencia, en la Oficina de Joseph de Orga, 1800
 BNE, VE/508/3





Explicacion del modo
mas perfecto de hacer
el azeite comun
[S.l., s.n., 1751?]
BNE, VE/689/26

casi el único producto. La forma preferida de consumir los cereales era el pan, considerado el alimento más nutritivo, saludable y de fácil conservación. No era un complemento en la dieta como lo consideramos ahora, sino el elemento central para la mayor parte de la población. Presente en todas las mesas, las clases acomodadas lo consumían en menor proporción, pues su dieta contaba con muchas otras cosas y además era de mejor calidad, mientras las clases populares comían más cantidad pues disponían de pocos alimentos. Tenía además una enorme utilización en la cocina como lo pone de manifiesto el libro de Hernández de Maceras.

La carne era el alimento más apetecido. Su consumo tenía un valor diferenciador, pues actuaba como barrera social entre los que la comían y los que no. Los días en los que no podía consumirse carne estaban determinados por la Iglesia, que establecía los preceptos a seguir fundamentalmente en Cuaresma.

En cuanto a las verduras, estas se consumían de acuerdo con las estaciones del año y con diferencias regionales. Al contrario que en la actualidad, la fruta fresca, desaconsejada por los médicos, no era muy valorada, pero sí lo era la fruta seca: almendras, avellanas, nueces, piñones... por su gran aportación energética.

Mención especial merece el dulce, que, como también ahora, despertaba verdaderas pasiones en la España moderna. El endulzante más habitual era la miel, a la que fue ganando terreno el azúcar según iba resultando más asequible por la extensión de los cultivos de caña en el Nuevo Mundo y que, según los recetarios de la época, se utilizaba en preparaciones a veces muy complejas y elaboradas. El dulce tenía muy buena fama como alimento saludable, energético y vigorizante, además de gozar de un gran prestigio social: resultaba de hecho insoslayable en toda comida que por cualquier causa tuviese carácter de celebración y nunca estaba ausente de las mesas de las clases privilegiadas. Y, también como ahora, se consideraba un regalo adecuado en cualquier circunstancia social, especialmente para ofrecer a las damas, hubiese o no en ello intenciones de galanteo.

Las bebidas habituales eran el agua y el vino. El agua era la más común y su consumo era alabado por los médicos, que advertían de los peligros de las aguas contaminadas.

La moda impondría pronto el consumo de bebidas frías como la leche de almendras, la horchata, las aguas de cebada y avena, la limonada y otras bebidas refrescantes. El consumo de nieve en ciudades españolas creció enormemente como resultado de tal afición. Por ello a partir del siglo XVI se suscitó un prolongado debate médico (pues la nieve, más allá de sus usos culinarios y como conservante de alimentos era considerada como un elemento medicinal de importancia), debate centrado sobre todo en los posibles efectos nocivos o terapéuticos del beber frío y en el que intervinieron muchos de los más

renombrados médicos del Renacimiento: Nicolás Monardes, Francisco Franco, Luis de Toro, Andrés Laguna, por citar solo a los más conocidos.

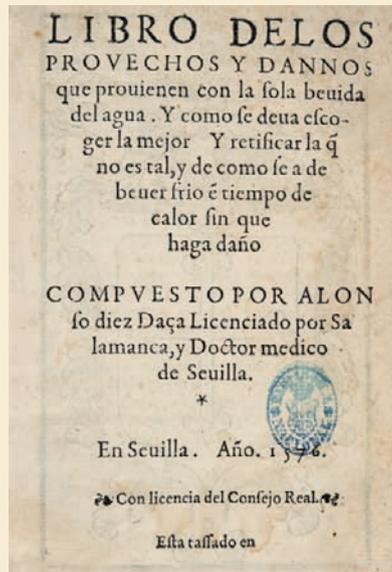
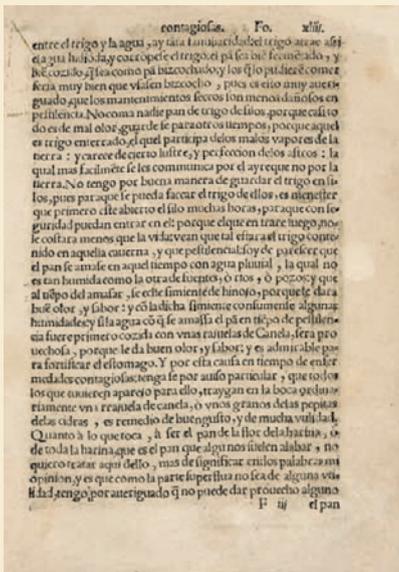
Más bien en la estela de la medicina medieval antecedente, que en general reprobaba el consumo de bebidas frías, se manifestaron en contra de tal práctica Andrés Laguna, en su versión castellana de la *Materia medicinal* de Dioscórides (1555), Cristóbal de Vega en su *Liber de arte medendi* (1564) y Luis de Toro en su *Discurso o consideraciones sobre la materia de enfriar la bebida...*, en que se trata de las diferencias de enfriar y el uso y propiedad de cada una, obra escrita en 1569 que no llegó a imprimirse.

Por el contrario, a favor de tal práctica estuvieron Nicolás Monardes en su *Libro que trata de la nieve y de sus propiedades y del modo que ha de tener en el beber enfriado con ella...* (1571) y Francisco Franco, que en su opúsculo *Tractado de la nieve y del uso della*, publicado en 1569, describe su uso como novedad en Sevilla y como fórmula para tratar muchas enfermedades. Relata en su obra la construcción de depósitos en la ciudad y trata de convencer a sus colegas de sus beneficios. Y en 1576 salen aún de la imprenta dos obras más: la de Alonso Díaz Daza, *Libro de los provechos y daños que provienen con la solo bebida del agua*, partidario del beber frío aunque siempre que mediasen ciertas precauciones previas, y la de Françesc Micò, *Alivio de sedientos, en el qual se trata de la necesidad que tenemos de beber frio y refrescado con nieve y las condiciones que para esto son menester*, cuyo expresivo título no deja lugar a dudas acerca de la posición del doctor sobre el tema, que de hecho recomienda «beber frio tanto como uno

FRANCO, Francisco
Tractado de la nieve y del vso della
Sevilla, en casa de Alonso de la Barrera, 1569
BNE, R/3710(2)

DÍEZ DAZA, Alonso
Libro de los prouechos y dannos que prouienen con la sola beuida del agua
En Sevilla, en casa de Alonso de la Barrera, a costa del autor, 1576
BNE, R/4295

CARDOSO, Fernando
Utilidades del agua i de la nieve, del beuer frio i caliente
En Madrid, por la viuda de Alonso Martín, 1637
BNE, R/34484



RUANO, Miguel

Alegación jurí-política en defensa del ramo de comercio de extracción de vinos de Xerez para dentro y fuera del Reyno

En Madrid, en la Oficina de Pantaleón Aznar, 1783
BNE, R/36886

Reglamento para el Real Monte Pio de Socorro a los cosecheros de vino, aguardiente, pasa, higos, almendra y aceyte del Obispado de Malaga

En Madrid, en la Imprenta de Don Pedro Marín, [1776?]
BNE, 2/18728

Arte de destilar aguardiente y licores

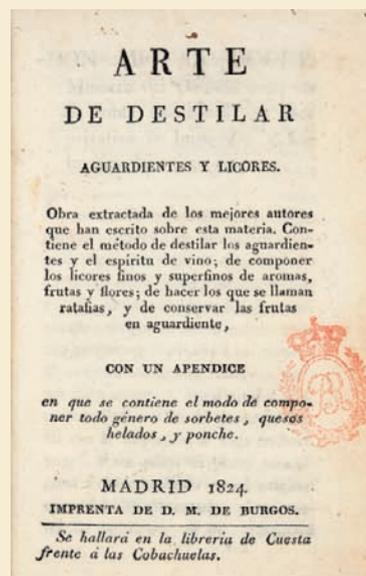
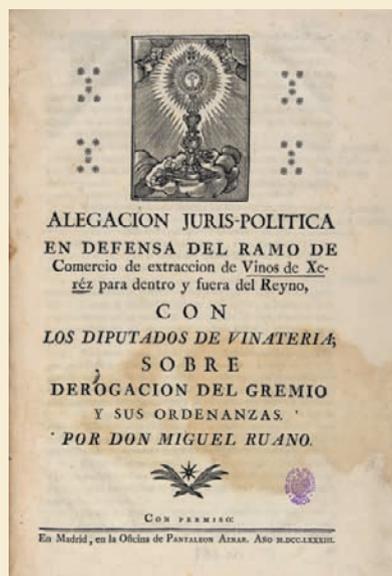
Madrid, Imprenta de D. M. de Burgos, se hallará en la librería de Cuesta, 1824
BNE, 1/6312

soporte» y sostiene que «son tantas las utilidades, y provechos que de beber fresco se adquieren, que es casi imposible, poderlas recoger, por ser infinitas».

Podemos afirmar que esta terapia del frío contó con la imprenta como aliada para su difusión y el balance fue inclinándose paulatinamente a favor del uso de la nieve y del beber frío a lo largo del siglo XVIII, manteniéndose el interés incluso en el siglo XIX con una literatura médica y científica sobre el tema que no iba destinada solo a los médicos, sino a las autoridades civiles y religiosas y a las personas cultas.

Entre las bebidas alcohólicas hay que considerar, además del vino, la cerveza, escasamente consumida en España. En 1537 Carlos V hizo venir maestros cerveceros alemanes que mejoraron las técnicas de elaboración y, por ende, su calidad, impulsando así su consumo, si bien no llegó a gozar de una aceptación generalizada como en la actualidad. Era tan amante de la bebida que se llevó a su retiro su propio cervecero y sus conocidas y copiosas comidas se acompañaban de cerveza helada. A principios del siglo XVII esta bebida comenzará a fabricarse industrialmente en España, aunque los primeros cerveceros fueron flamencos y alsacianos pues en España siempre se consumió mucho más vino, pues fue incluso denostada por autores como Lope de Vega. Será nuevamente Luis Lobera de Ávila quien nos hablará por primera vez en España de las propiedades, provechos y daños de la bebida.

El vino era mucho más apreciado por sus cualidades calóricas y en la España moderna era la bebida ordinaria. Todos bebían vino, hombres y mujeres,



laicos y religiosos, pobres y ricos. El vino común era el tinto y se consideraba no solo como bebida, sino como alimento y reconstituyente, estimulándose su consumo, siempre que este fuese moderado.

El vino en España es tan antiguo como el aceite y su historia está fuertemente entrelazada con la de actividades como la agricultura o la gastronomía. En España a comienzos del siglo XIV Arnau de Vilanova escribe uno de los primeros tratados sobre el vino, *De vinis*, prescribiendo acerca de la preparación y administración de los vinos medicinales, vino de melisa, y de la obtención del alcohol a partir del vino tinto. Debemos señalar, sin embargo que durante toda la Edad Media en España el consumo moderado no fue la norma habitual sino todo lo contrario y fueron numerosos los escritores y moralistas, como el propio Arnau de Vilanova, que criticaron con dureza su uso abusivo.

Durante el Siglo de Oro el desarrollo económico, motivado fundamentalmente por el oro procedente de América, y el progreso cultural marcan una mejora de la calidad de vida en ciertas capas sociales, y el gusto por el buen vino aumenta. Todo ello propicia un notable incremento y desarrollo de la viticultura, que va reduciendo su carácter artesanal y de autoconsumo y adoptando, por el contrario, las características de una próspera industria, con considerables y crecientes exportaciones de vinos españoles (desde Huelva, Málaga, Cádiz, Jerez, etc.) a muchos países europeos y muy especialmente a las colonias de América.

Pero en la Edad Moderna la bebida que adquirió un gran prestigio fue el chocolate, y sin duda es la gran aportación de la época a los usos gastronómicos y de entre los productos americanos el que tuvo más importancia entre las clases acomodadas durante la segunda mitad del XVII y todo el siglo XVIII. Los españoles lo encontraron en México, pero no como alimento sino como bebida ceremonial entre los aztecas. Este chocolate se tomaba muy amargo. Los granos de cacao constituían incluso una moneda de cambio. Según Fernández de Oviedo, aquellos granos permitían adquirir todo lo que se deseara: oro, esclavos, comida. Las diversas preparaciones hacían del chocolate tanto una bebida como un alimento o un medicamento. Díaz del Castillo, que asistió con Cortés en 1519 a los banquetes de Moctezuma, describió la fabricación de la bebida, pero en esos momentos los conquistadores la despreciaron por su sabor amargo, aunque pronto Cortés se daría cuenta de su valor nutritivo, que permitía a sus soldados resistir todo el día sin tomar ningún otro alimento.

Mucho que ver con el chocolate, su elaboración y su introducción en España tuvo fray Bernardino de Sahagún. Llegó con treinta años a Nueva España, donde permaneció hasta su muerte a la edad de noventa años. Fray Bernardino ha pasado a la posteridad por ser el autor de una obra fundamental para el conocimiento de los aztecas y su cultura, la *Historia general de las cosas de*



MEDINA CONDE Y
HERRERA, Cristóbal
*Disertacion en
recomendacion y defensa
del famoso vino
malagueño Pedro
Ximen, y modo de
formarlo*
Málaga, por Luis
de Carreras, 1792
BNE, R/38983

COLMENERO DE LEDESMA,
Antonio
*Curioso tratado de la naturaleza
y calidad del chocolate*
En Madrid, por Francisco
Martínez, 1631
BNE, U/5396

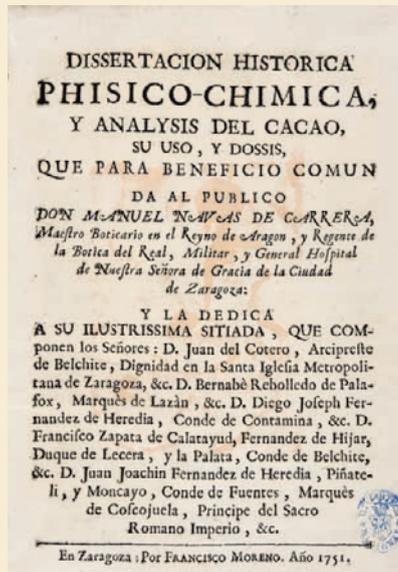
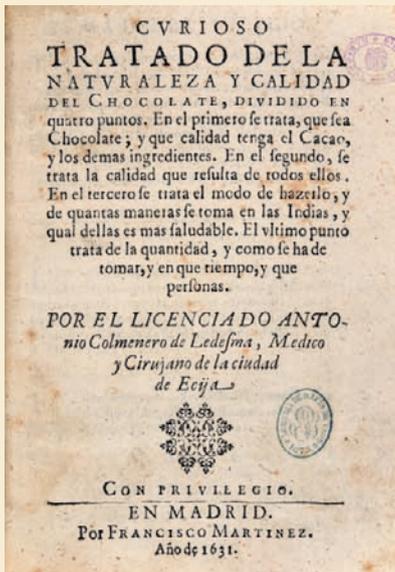
NAVAS DE CARRERA,
Manuel
*Dissertacion historica phisico-
chimica, y analysis del cacao, su
uso, y dossis*
En Zaragoza, por Francisco
Moreno, 1751
BNE, 2/18147

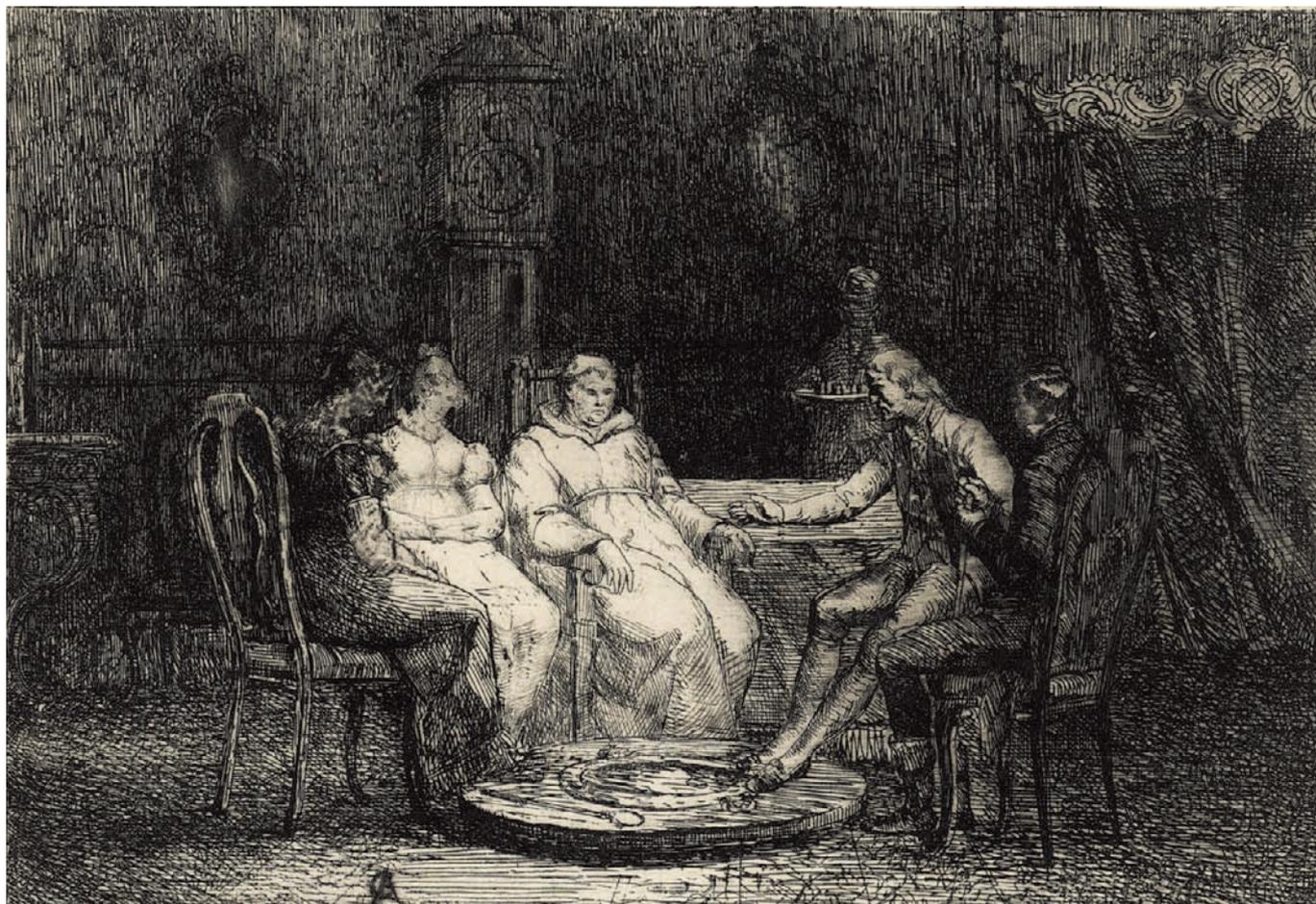
LEÓN PINELO, Antonio de
*Question moral, si el chocolate
quebranta el ayuno eclesiastico*
En Madrid, por la viuda de Juan
González, 1636
BNE, R/25713

Nueva España, en la que aparece una de las primeras referencias escritas al chocolate, con una descripción del árbol del cacao y las formas de elaborarlo, redactada con ese minucioso rigor y exactitud en los datos que tanto han apreciado, y aprovechado, en la obra de Sahagún las sucesivas generaciones de historiadores, antropólogos y arqueólogos.

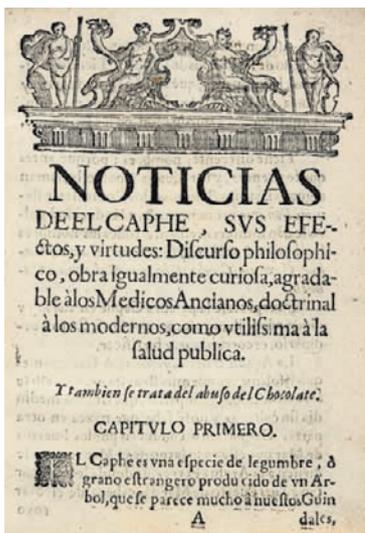
Ya en el siglo XVII, el licenciado Antonio Colmenero de Ledesma, médico y cirujano, publicó en 1631 su *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, y nueve años después, el capitán Castro de Torres sacaba a la luz, en Segovia, su *Panegírico del chocolate*. Como dato significativo sobre la penetración del consumo de chocolate, al menos entre la nobleza, podemos señalar que, en 1660, entre los regalos de esponsales ofrecidos por María Teresa a Luis XIV de Francia figuraba una cajita de plata conteniendo chocolate, y probablemente a través de esta vía francesa su consumo se extendió finalmente a toda Europa.

En aquellos momentos se estaban generando encendidos debates doctrinales acerca del ayuno eclesiástico, de una extensión y una casuística tan minuciosa y enrevesada que hoy no podría parecer sino delirante. Sobre las variadísimas ramificaciones de esos debates puede darnos una idea la existencia de algún gracioso grabado satírico de la época en que aparecen representados curas y galenos aplicándose lavativas bajo la leyenda *An clyster frangit yeyunum?* [¿Acaso quebrantan el ayuno los enemas?]. Y el chocolate, en tanto que alimento líquido (por lo general tendía a aceptarse el lema *liquidum non frangit yeyunum*), y quizá más aún en tanto que alimento sobrevenido, sospechoso pues





CLOSAS Y ALBERT, Juan
(siglo XIX)
[El chocolate]
[Madrid, s.n., 1875?]
Estampa: aguafuerte;
huella de la plancha de
12,3 x 16 cm,
en h. de 16 x 23,3 cm
BNE, Invent/13288



TARÍOL, Juan de
Noticias de el Caphe
 [Valladolid, s.n., 1692?]
 BNE, R/24302(1)

por su novedad y por su origen (utilizado en América en ceremoniales paganos), no podía quedar, por supuesto, al margen de tales debates, originando intervenciones en favor y en contra, como las ya citadas de Castro y de Colmenero Ledesma (quien, aparte de su vindicación de las excelencias del chocolate, detalla en la tercera parte de su tratado el modo de prepararlo, de cuántas maneras se toma en las Indias y cuál de ellas es más saludable), o las de teólogos y moralistas como Pellicer, Martín Navarro, Martín Ledesma y Tomás Hurtado, que en 1642 publicó en Madrid su muy citada obra *Chocolate y tabaco: ayuno eclesiástico y natural*.

Importante obra sobre el chocolate será nuevamente la de León Pinelo, quien repasa diferentes cuestiones sobre el tema, como la referencia a teólogos y moralistas que invocando la autoridad de los padres de la Iglesia, y sin haber probado jamás la bebida, la rechazaron. El mayor interés del libro radica en su interesante repaso a diferentes opiniones vertidas sobre la cuestión.

Otra bebida introducida en Europa occidental poco después del chocolate fue el café. Se extenderá desde Arabia a Estambul y de esta forma llegará a Occidente. Los venecianos lo conocieron pronto, pero su consumo no se desarrollará hasta principios del siglo XVII. Será uno de los productos que mejor se acoja en Europa y pronto se resaltaron también sus propiedades curativas. Uno de los primeros en tratar del tema fue Juan Tariol, médico palentino que en 1696 publicó *Noticias de el caphé, discurso philosophico, obra igualmente gustosa a los médicos adultos, útil a los modernos y provechosa a la salud pública*, considerada como la primera obra

escrita sobre el café y sus propiedades en lengua castellana. En sus catorce capítulos Tariol ofrece una síntesis de cuanto debía conocer un médico o curioso sobre el café, desde la noticia de su descubrimiento hasta la aclaración sobre las dudas que su empleo podría ocasionar. Tariol, en sus *Noticias del caphé*, además de sus propias experiencias reunió numerosos testimonios de médicos franceses, alemanes y españoles que habían utilizado el café para el tratamiento de varias enfermedades y de los éxitos obtenidos.

Al poco de aparecen la obra de Tariol surgió la polémica, pues inmediatamente otro médico, Isidro Fernández Matienzo, replica a Tariol con



Molinillo de café.
 Juguete
 RICO S.A., hacia 1920
 Hojalata litografiada
 Museo del Traje, CIPE
 (Madrid), MT038086

un *Discurso médico y físico, agradable a los médicos ancianos y despertador para los modernos, contra el medicamento Caphé* (1693). Matienzo quiere librar al lector de tan «desabrida y amarga bebida», asegurando que no cuenta con ninguno de los beneficios que le atribuye Tariol y recomienda en cambio con insistencia que se beba «agua caliente».

Aunque hoy desconocida, la aloja fue una bebida de extraordinaria popularidad en el Siglo de Oro. Estará ligada a manifestaciones populares como las representaciones teatrales, donde se consumirá de forma habitual. Mezcla de agua y miel aromatizada con especias, en verano se le añadía hielo y se conocía como aloja de nieve. También mereció el interés de los escritores de la época. Así Francisco de Figueroa escribe *Dos tratados, uno de las calidades de la aloja y otro de una especie de garrotillo o esquinancia moral*, publicado en Lima en 1616. Las alajerías eran los establecimientos más populares para el consumo de esta bebida.

LAS NORMAS DEL BUEN COMER

Finalmente resulta necesario hablar de los textos que tratan de cómo hay que enfrentarse al hecho de comer, pues a lo largo de la historia todas las sociedades han establecido códigos de buenas maneras, referenciadas con frecuencia en libros y documentos escritos. Hablan de comportamientos en la mesa, de consejos a la hora tomar una copa e incluso de cómo limpiarse la boca antes de beber. Estas normas surgen de las clases más altas y luego se extienden al resto de las clases sociales. En la época medieval estas reglas toman una gran importancia debido al auge de los caballeros, modelo de personas nobles y educadas. La celebración de grandes banquetes requería unas mínimas reglas tanto para su organización como para el comportamiento durante su desarrollo. Es así como hacen su aparición los primeros manuales y referencias sobre las buenas costumbres en muchos documentos. Los manuscritos medievales describían ya los banquetes cortesanos y son frecuentes las ilustraciones que cuando los adornan incluyen imágenes de banquetes y grandes señores compartiendo la mesa.

En el siglo xv comienza a germinar una creciente preocupación por el refinamiento de los modales en la mesa, modales que encontramos ya altamente protocolarizados en las cortes europeas en el siglo siguiente. En efecto, durante el siglo xvi se asienta el empleo sistemático de un servicio completo de cristalería y cubertería (incluyendo el revolucionario tenedor, que hace su aparición por entonces y que tanto habría de influir en la forma de enfrentarse a los alimentos servidos en los platos) para cada uno de los comensales. Lejos van quedando buena parte de los usos medievales (como tomar alimentos con la mano o compartir servicios de mesa) que se van contemplando con reticente desdén como costumbres bárbaras e impropias de gentes educadas.



Las fiestas y singulares favores que a Don Diego Hurtado de Mendoza señor de Lacorçana, embajador extraordinario de su Majestad del Rey Católico, nuestro señor, al serenísimo Rey de la gran Bretaña, se le hizieron en la jornada que de España hizo acompañando al serenísimo señor Principe de Gales, a Inglaterra
En Madrid, por Luis Sánchez, 1624
BNE, ER/3969



En este contexto escribe su *Arte cisoria* el marqués Enrique de Villena, uno de los primeros tratados sobre el arte de trinchar, ejercicio que esconde un arte desarrollado durante siglos y que se irá plasmando en tratados sucesivos. Escrito en 1423 se conserva en la Biblioteca del Monasterio de El Escorial y sobre él se realizó la primera edición impresa en 1766. Hasta el año en que se publicó se sabía muy poco de la obra, aunque puede considerarse el primer escrito en castellano que se ocupa de aspectos del arte de la cocina. Son las observaciones de un gastrónomo que conoce perfectamente la materia. No se limita a cómo cortar los alimentos con cuchillo, sino de todos los ritos y ceremonias que acompañaban a los banquetes de la época. Enrique de Villena nos ofrece también la descripción del instrumental necesario y cómo debía ser limpiado y guardado. Siguiendo las creencias de la época, el autor establece la relación entre el arte de cortar los alimentos y la salud, ya que el buen cortador ha de saber qué partes de los animales pueden resultar nocivas para el hombre o qué corte resulta más beneficioso para la digestión. Ofrece también interesantes

SCAPPI, Bartolomeo
Opera
In Venetia, per Alessandro
de' Vecchi, 1622
BNE, R/38358. Lám. 10v-11r

GRACIA DEI, Pedro
*La criança y virtuosa
dotrina*
[Salamanca, s.n., c. 1486]
BNE, Inc/1272



La doctrina del seruicio

Entre vna sala do uí enseñār
todos los pages a vn grand maestro
porque fuese cada vno diestro
de ser enseñado y saber enseñār
en leer. scruir. tanēr y cantar
dançar. y nadar. luchar. esgrimir
arco. y ballesta. latinar. y dezir
redres. y pelota saber bien iugar

Deuese bien hazer vna cama
pensar vna mula mejor los cauillos
al mohasallos y atabiallos
tener secreto fiel en la dama
sponiar la ropa dezir buena fama
y biuir siempre mucho ala llana
y no escupir iamas de ventana
ser dulce en llamar. cortes aqen llama

y dela mesa vn codo estaras
y siempre iuntas las manos ambas
y mira nunca los dedos lambas
ni en la mesa el codo pornas
y de senāl seruir sabezas
mira la uela humo y fuego
paias y vino con que te ruego
el anteparo no oluidaras

Deueys hablar paso y encontinencia
bonete en la mano fasta su mandar
hablando la cara deueys de mirar
y en la repuesta notar la sentencia
al que es sagrado hareys reuerēcia
con el pie derecho sino con sinistro
auezes se quebra este registro
y responderes con grand paciencia

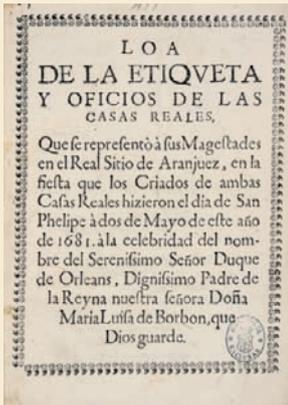
En el seruicio deueys de guardar
narises orelas no sean tocadas
las vnās cortas. las manos lauadas
seruir sin bonete mas no sin peynar
andar en cuerpo. y nunca rascar
estar derechos. y con los pies quedos
andar seguros. mansos y ledos
ser presto mandados y siempre callar

Deueis hablar poco y mucho oye
y el responder no sea muy presto
vno a otro no sea molesto
ni sea goloso quien ha de seruir
guardese mucho de no escupir
y con aqueste sotil sylogismo
mire cada qual hazer por si mismo
premissas que pueda bien inferir

Al trinchante.

El capon asado en el alon
has de començar y luego las piernas
el blanco delgado y tetillas tiernas
sea la parte del mayor patron
y con ademan comience el pauon
muy biē por las piernas la cola sacado
y muy menudillo el pecho cortando
no menos el pato y el anadon

Espaldas y piernas si fueren asadas
picadas muy bien mas las cozidas
las taiadas anchas delgadas tendidas
y las auezillas sean cortadas
derecho y traues de dos cuchilladas
y asi en qrtos las da con buen zelo
y corta la uaca siempre apelo
en muy menudillas taiadas delgadas



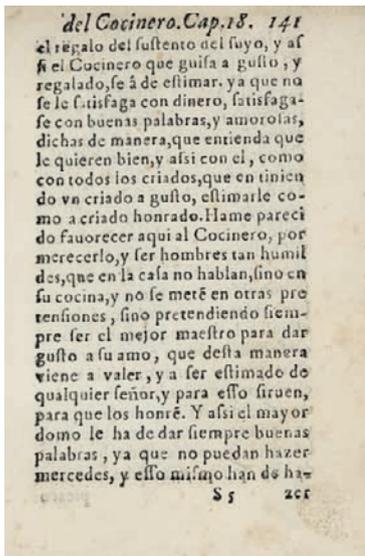
Loa de la etiqueta y oficios de las Casas Reales, que se representó à sus magestades en el Real Sitio de Aranjuez, en la fiesta que los criados de ambas Casas Reales hizieron el dia de San Phelipe à dos de mayo de este año de 1681 à la celebridad del nombre del Serenissimo Señor Duque de Orleans
[S.l., s.n., 1681?]
BNE, T/1558

PEREIRA BRACAMONTE, Domingo
Banquete que Apolo hizo a los embaxadores del rey de Portugal Don Iuan Quarto en cuyos platos hallaran los señores comidados
En Lisboa, en la Imprenta de Lourenço de Amberes y a su costa, 1642
BNE, R/194



GONZÁLEZ DE SALCEDO, Pedro
Nudricion real, reglas o preceptos de como se ha de educar a los reyes mozos desde los siete a los torce años
En Madrid, por Bernardo de Villa-Diego, 1671
BNE, R/15175

PALMIRENO, Lorenzo
El estúdioso de la aldea...
cõ las quatro cosas que es obligado a aprender vn buen discipulo que son Deuocion, Buena crianca, Limpia doctrina, y lo que llaman Agibilia
En Valencia, en casa de Joan Mey, vëndese en casa del autor, 1568
BNE, R/7920



YELGO DE BÁZQUEZ,
Miguel
Estilo de servir a principes
En Madrid, por Cosme
Delgado, 1614
BNE, R/2868

aportaciones que fueron después recogidas en numerosos manuales de urbanidad.

La obra de Villena fue completamente desconocida hasta que en 1766 fue editada a partir del manuscrito conservado en la Biblioteca de El Escorial. Posiblemente el manuscrito perteneció a Diego Hurtado de Mendoza, cuya biblioteca adquirida por Felipe II a sus herederos fue, junto a la del propio rey, uno de los núcleos más importantes de la Biblioteca del Monasterio.

Pero será la imprenta con la multiplicación de los ejemplares en circulación la que contribuya, sin duda, a la divulgación de estos tratados. A finales del siglo xv comienzan a imprimirse obras didácticas, ejemplo de ello son los consejos que podemos encontrar en *La crianza y virtuosa doctrina*, obra de Pedro de Gracia Dei que, dedicada a la infanta Isabel de Castilla, trata de del aparato de la mesa, del orden que debe seguirse en los manjares y vuelve sobre la figura del trinchante. Del texto existe un solo ejemplar incunable, del que tampoco se conoce la fecha de impresión.

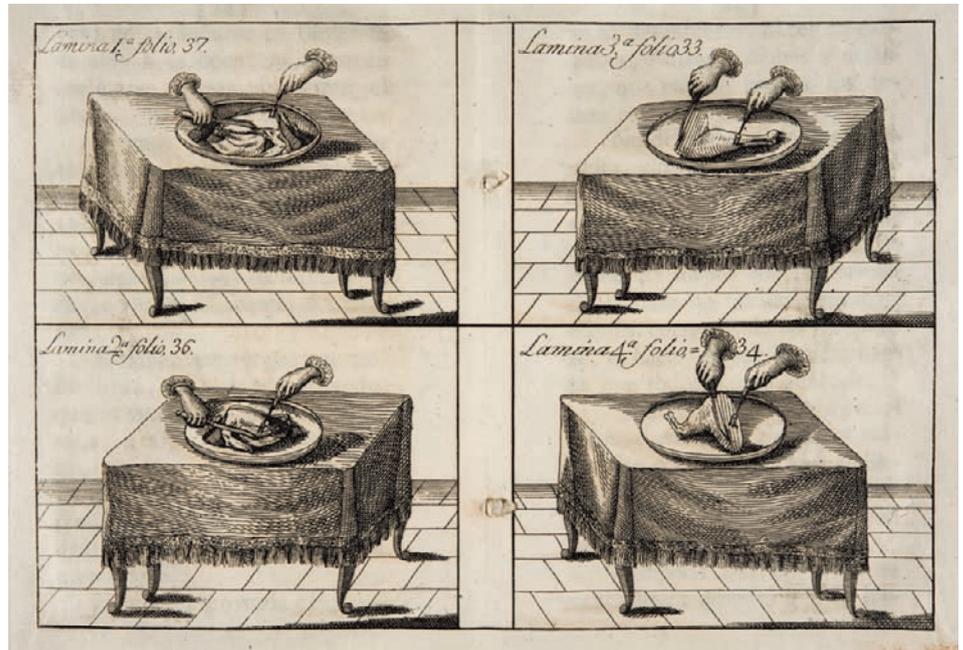
En los siglos siguientes los *Regimientos* tanto los dirigidos a los príncipes como a nobles y caballeros, dedican capítulos enteros al comportamiento en la mesa como signo de distinción. Algunos autores españoles, influenciados por la literatura italiana renacentista, publicarán consejos para aquellos que aspiren a participar de la etiqueta cortesana. Es así como al tiempo que Martínez Montañó publica su recetario, el protocolo y el modo de servir a los grandes señores se recoge en el texto de Miguel Yelgo de Blázquez *Estilo de servir a principes, con ejemplos morales para servir a Dios*, editado en 1614 y que recopila las formas de

MORALES CORONEL, Juan
Antonio
*Libro en donde consta el por
menor de los gastos causados
con motivo de la función de
parejas que se corrieron el día 12
de diciembre de 1765, en
celebridad del casamiento del
Príncipe de Asturias*
1766
BNE, Mss/10354



Civilidad en la mesa
 Madrid, en la Oficina de
 D. Blas Román, se hallará en
 la Librería de Escribano, 1795
 BNE, VE/588/54

CHICOTE Y SERRANO,
 Pedro
Cocktails mundiales
 Madrid, Sucesores de
 Rivadeneyra, 1928
 BNE, 2/79316



78 PEDRO CHICOTE

CRISTALERIA

Copa para agua
 » para aperitivos
 » para cocktail
 » para champagne (altas)
 » para idem (anchas)
 » para licores
 » para vino de Jerez
 » para id. de Mesa
 » para id. de Oporto
 » para id. de Rin

Vasos para agua caliente
 » para idem fría
 » para aperitivos
 » para cerveza (cañas)
 » para idem (tercio)
 » para idem (doble)
 » para naranjadas
 » para whisky

Botellas para agua
 » para licores
 » para gotas

Saleros
 Mostaceros
 Azucareros para mesas
 » para mostrador.

servir de todos las personas al servicio de los grandes señores: mayordomo, camarero, cocinero.

El siglo XVIII y la llegada de la dinastía Borbón impone un gusto nuevo y una ruptura con la etapa anterior. El protocolo seguirá limitado a las clases acomodadas. La presencia de cocineros franceses y el prestigio de su gastronomía implicarán a la educación en la mesa. Se impone así el refinamiento y el cosmopolitismo y un ritual ceremonioso influenciado por la etiqueta de Versalles.

Desde la mesa real este ritual, al igual que la gastronomía, iba extendiéndose a las clases inferiores y de esta forma el refinado protocolo introducido por la dinastía Borbón calará en la nueva burguesía urbana que lo hace suyo a partir del siglo XIX. Desde aquí el desarrollo educativo lo extenderá al resto de las capas sociales para hacer del comportamiento en la mesa norma de buena educación.

«Almuerzo de S.M. el
 Rey en el estudio de
 Mariano Benlliure»
 1922
 Patrimonio Nacional.
 Archivo General de Palacio,
 AGP. Reinados. Alfonso XIII.
 Caja 12804



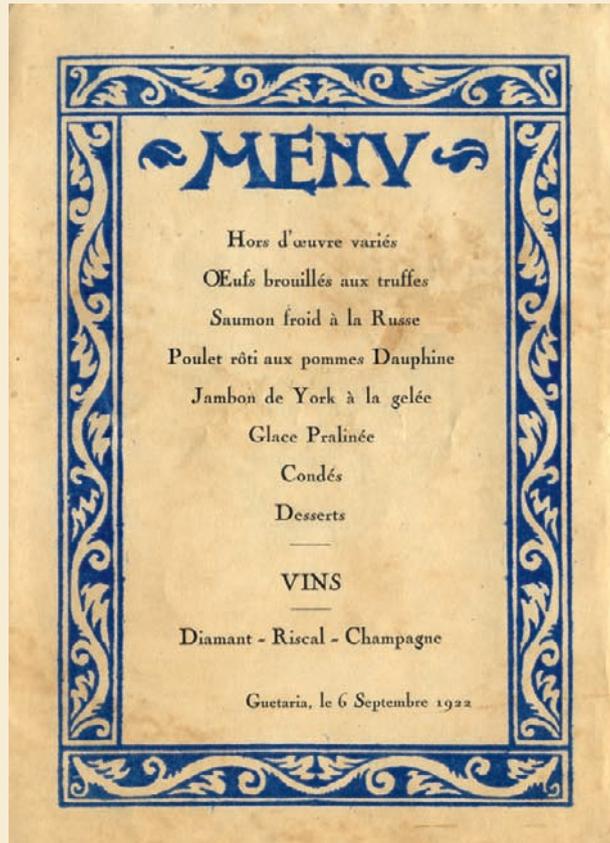
Hemos querido mostrar a través del mundo de la escritura y de la imprenta cómo la cocina y la alimentación son un fenómeno aglutinador que va desde el intento por satisfacer la más vital de las necesidades humanas a reunir un complejo mundo de sabores, sensaciones y símbolos. Desde la forma más sencilla de enfrentarse al hecho alimentario hasta el refinado mundo de la corte y de las clases altas. Un mundo con sus múltiples variantes, debidas a diferentes niveles económicos y sociales, pero donde se hacen patentes también



Almuerzo de
S. M. el Rey
en el estudio de
Mariano Benlliure

Arroz a la Valenciana
Pescado bayonesa
Espárragos
Polonillo con setas y hufas
Pâté de foie gras
Helado
Postres
Vinos: Españoles y franceses

2 de Abril 1.924



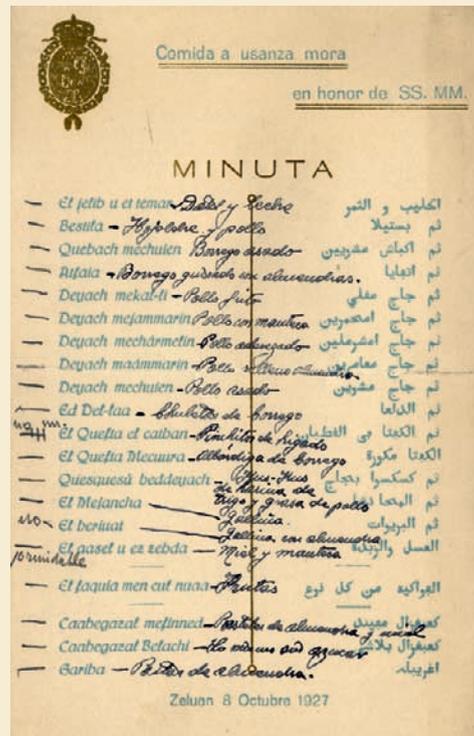
«IV Centenario de la Primera vuelta al mundo»
Guetaria, 1922

«Menú del viaje a Burdeos»
Guetaria, 1922

«Menú. Diner pour LL. MM.»
1-diciembre-1867

«Comida a la usanza mora»
8-octubre-1927

Patrimonio Nacional.
Archivo General de Palacio,
AGP. Reinados. Alfonso XIII.
Cajas 8615 y 12804



las creencias religiosas, los modelos y las influencias culturales y la evolución científica y médica.

En todas las manifestaciones culturales, como la pintura, la música, y el cine o cada uno de los aspectos que nos acompañan a diario, la cocina, la gastronomía y la alimentación han tenido su reflejo y han sido fuente de inspiración. El texto escrito tanto científico como literario también lo han contemplado, conformando un legado bibliográfico y cultural que ahora redescubrimos y saboreamos.