

MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER

Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación en España



EDICIONES TREA, S. L.

Sumario

Prólogo de Rafael Ansón	9
Introducción	13
Advertencia	21
Siglas de bibliotecas consultadas	23
Repertorios bibliográficos citados abreviadamente	27
Repertorio bibliográfico	29
Siglo XV	31
Siglo XVI	34
Siglo XVII	60
Siglo XVIII	88
Siglo XIX	128
Siglo XX	274
Algunos recetarios antiguos editados con posterioridad a 1975	403
Índices	407
Índice onomástico	409
Índice de materias	437
Índice topográfico	473

Prólogo

Por RAFAEL ANSÓN OLIART

Presidente de la Academia Española de Gastronomía

Al ser la alimentación un hecho cultural de primer orden no puede extrañar que en los últimos años se hayan multiplicado los estudios que tratan sus más diversos aspectos, de modo que existe un libro para solucionar cada necesidad. El avance científico y tecnológico ha influido en la literatura gastronómica, dando lugar al cultivo de parcelas nuevas derivadas, en unos casos, del uso de electrodomésticos como la nevera o el microondas, y en otros del conocimiento de las ventajas de determinadas dietas, encabezadas por la mediterránea, para preservar la salud del individuo.

Pero este presente ya se construye sobre un pasado lleno de libros. En cada época histórica, la sociedad europea respondió a sus necesidades con escritos en que se reflejaban los usos y costumbres de cada país, los productos que se consumían o la forma de elaborarlos, los problemas morales y religiosos que originaban o los modales que debían adoptarse en la mesa. Existe una íntima relación entre cultura y gastronomía de tal forma que la lectura de los libros que manejaban nuestros antepasados nos permite reconstruir con certeza no sólo los hábitos alimenticios, sino su evolución a lo largo de los siglos y las similitudes o diferencias en función de los distintos escenarios. Cuanto se relaciona con el mundo de la alimentación forma parte del patrimonio cultural, económico y social de nuestro continente.

La Academia Española de Gastronomía desde sus inicios se propuso la difusión de la producción escrita sobre la materia y bajo sus auspicios y la presidencia entonces del marqués de Desio presentó la propia autora, en la década de 1970, una primera aproximación a la bibliografía con noticia de 1.361 libros, editada por la editorial Velázquez. A partir de entonces y hasta la fecha, Carmen Simón Palmer, Investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, ha realizado una labor tan encomiable que la hace acreedora a un hueco de honor entre los gastrónomos españoles y de hecho, hoy figura entre los miembros de la Academia Española de Gastronomía. Desde 1976 ha continuado recopilando datos hasta llegar prácti-

camente a las 6.000 entradas, multiplicando por cinco la cifra inicial. Mi felicitación también a la editorial Trea de Gijón, quien pone en la calle esta obra de gran utilidad para un amplio sector de público.

La Academia tiene un amplio marco de actuación, desde la realización de la Guía Campsa, hasta la convocatoria de premios anuales de Gastronomía no sólo a jefes de cocina o restaurantes, sino a creadores artísticos, científicos, periodistas, libros, etc., siempre relacionados con este mundo.

Además, como reconocimiento a esta labor cultural, la Unión Europea concedió en el año 1996 el Programa «Biblioteca Universal de Gastronomía», a la Academia Internacional de Gastronomía, con sede en París. La finalidad es la de centralizar en un gran banco de datos todo el caudal de noticias sobre el saber gastronómico, alimenticio y nutritivo que en la actualidad es posible conectar vía Internet, a través del canal Terra, y Carmen Simón colaboró en la etapa inicial cuando se fijaron las bases, junto al gran bibliófilo Horazio Bagnasco.

El inmenso escrutinio realizado por la autora se inicia con las primeras obras impresas en España y concluye en 1975, antes del advenimiento de la democracia, pues, como ha estimado Carmen Simón con buen criterio, a partir de ese momento se inicia el gran boom editorial de la cocina y proliferan todo tipo de recetarios, los cuales no presentan, al menos hasta ahora, demasiadas dificultades para su localización.

En este punto creo que conviene consignar que esta *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España* es, en primer término, un homenaje a los grandes literatos culinarios, a la mayoría de los cuales se les puede, incluso, quitar este epíteto. A pesar de que en el siglo XIX se inició el conocimiento de las raíces culturales del mundo de la alimentación, es sólo en el XX cuando nace el escritor «gastronómico», que combina la literatura con sus conocimientos en gastronomía. En épocas anteriores lo habitual era centrarse en recetas o consejos culinarios y sólo preocupaba el placer que podía proporcionar este arte por lo que tenía de riesgo su abuso, tanto en el plano moral (la gula es uno de los pecados capitales) como en el médico, con los desajustes en la salud.

Muy larga es la lista de nuestros escritores y gastrónomos, todos ubicados en el siglo XX. Algunos destacan por haber redactado obras monográficas, como Emilia Pardo Bazán, Néstor Luján, José María Castroviejo, Picadillo, Martínez Llopis, Julio Camba o Álvaro Cunqueiro. Otros, por integrar la gastronomía en su particular y brillante mundo literario, como Camilo José Cela o Manuel Vázquez Montalbán. Cada uno a su modo ha contribuido a que el arte de comer sea un componente cultural de primer orden en nuestra sociedad. Grandes escritores mediterráneos han sobresalido a la hora de hacer que la cocina protagonice sus páginas, como los alicantinos Azorín o Gabriel Miró, junto con el catalán Josep Pla, gran amante de los

sencillos guisos de los pescadores y que alcanzó la sabiduría gracias, entre otras cosas, a su buena relación con los fogones.

Otros grandes apasionados de la cocina residían en Madrid, como Ramón Gómez de la Serna, defensor a ultranza de la «media tostada» para las frías tardes de invierno en cafés como el mítico Pombó, que inmortalizó al pintor Solana. Entre las «greguerías» de Ramón abundan las de tema gastronómico: «En el vinagre está todo el mal humor del vino» o «La pieza del bacalao es el cometa de la Cuaresma», por citar sólo un par de ejemplos. Algunos, también desde la capital, han reivindicado el cocido, como Francisco Serrano Anguita, quien se lamentaba de que el plato castizo por excelencia estaba comenzando a convertirse en un manjar de lujo. Más decisiva todavía para el desarrollo de la cocina española resultó la obra del gaditano Dionisio Pérez, *Post-Thebussem*, un gastrónomo culto y sibarita que contribuyó a refinar buena parte de las tradiciones de la tierra.

Muchos son los contenidos de esta *Bibliografía de la gastronomía...*, pues de todo en ella cabe porque, por encima de todo, la labor de Carmen Simón revela la extraordinaria importancia de la producción bibliográfica española en el campo de la alimentación. Les invito a comprobarlo personalmente y a buscar el tratado o la referencia que necesiten.

Además, puesto que los autores pertenecen a muy diferentes campos, de esta interminable enumeración y clasificación podrán beneficiarse públicos muy variados. Por ejemplo, los profesionales directamente relacionados con la cocina, que tendrán noticia de cuantos recetarios se publicaron en España y acceso a las recetas más importantes. Pero también los médicos, que podrán consultar los tratados de dietética generales o dedicados a pacientes en situaciones especiales. Y los técnicos en alimentación, que hallarán, a su vez, un gran número de obras, especialmente a partir de 1800, cuando se inicia en España toda una revolución en la agricultura y en la ganadería. Investigadores, científicos, economistas o gastrónomos tendrán a su alcance una poderosa herramienta de trabajo.

Y, más allá de otras aportaciones, esta *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España* es una invitación a la lectura, antídoto contra muchas enfermedades. Como decía Montesquieu, «no he sufrido nunca una pena que una hora de lectura no me haya quitado». Si el libro es gastronómico, incorpora el aliciente de que anima a experimentar en los fogones y a poner en funcionamiento todos los sentidos.