El Cuaderno
digital de cultura / www.elcuadernodigital.com

suplementos _ 3

Ediciones Trea / www.trea.es • ISSN: 2255-5730

Los LIBROS BÁSICOS

de la cocina española contemporánea

Suplementos n.º 3

Los libros básicos de la cocina española contemporánea

Por **Francisco Abad Alegría**

El Cuaderno
Digital de Cultura • https://elcuadernodigital.com/

ISSN: 2255-5730

Edita Ediciones Trea, S. L.
Coordinación Pablo Batalla Cueto
Consejo editorial Juan Cueto, Pablo Batalla, Miguel Barrero, Álvaro Díaz Huici, Jordi Doce, Javier García Rodríguez, Juan Carlos Gea, Julio César Iglesias, Elena de Lorenzo Álvarez, Helios Pandiella
Diseño gráfico Alberto Gombáu [Proyecto Gráfico]

Descarga gratuita https://elcuadernodigital.com/
En línea http://issuu.com/elcuadernocultural

© Francisco Abad Alegría, 2019

© Ediciones Trea, S. L. / El Cuaderno
Polígono Industrial de Somonte,
c/ María González la Pondala, 98, nave D. 33393 Gijón
Tel.: 985 303 801
trea@trea.es / www.trea.es

Los libros básicos de la cocina española contemporánea

• **Francisco Abad Alegría**
San Mateo de Gállego • 31 de julio de 2019

1. De la gran cocina europea a la destrucción de la cocina popular española

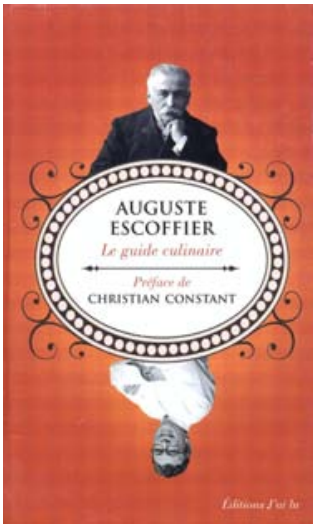
Los libros clásicos de cocina de finales del XIX y primera mitad del XX, casi siempre obsequio de bodas para recién casadas, pervivieron poco tiempo tras nuestra Guerra, cediendo el puesto al omnipresente de la Sección Femenina del Movimiento Nacional, extinto tras la presión del manual de Simone Ortega, que también sucumbió a la gran presión de las televisiones e internet desde el final del pasado siglo.

La hegemonía culinaria francesa

La consolidación de la gran cocina europea es herencia, como tantas otras cosas, de la impronta napoleónica y sus consecuencias. La primera codificación completa de alta cocina francesa y consecuentemente europea, es obra de Antonin Carême, que en el primer tercio del siglo XIX, obras

menores aparte, redacta su compilación en cinco tomos (el último completado por un discípulo tras su muerte) *L´Art de la cuisine française au dix-neuvième siecle*.

Pero la consolidación de la alta cocina francesa como base de la gran cocina europea, es obra de otro francés, Auguste Escoffier (1846-1935) que recoge el legado de Carême, sistematizándolo y simplificando algunas elaboraciones, sembrando la alta cocina francesa desde los fogones del Gran Hotel de Montecarlo, Ritz después, Savoy y Carlton en Londres y hasta las cocinas imperiales del káiser alemán. Además de imponer por emulación indiscutida no solo un modo de cocina sino incluso el francés como idioma culinario europeo (de ello se habló en estas páginas el 2 de febrero de 2013),[1] dejó escrito, entre otras obras de menos densidad su imperecedera *Le guide culinaire*[2] en 1903, recogiendo casi 5.000 recetas de la gran cocina francesa. Recientemente (2015) se ha reeditado íntegramente en formato de bolsillo.[3] Un año antes de su muerte, ya casi totalmente retirado de la labor culinaria directa, da a la imprenta una suerte de epítome o selección de sus escritos en un libro (2.500 recetas en unas 580 páginas) pensado para una cierta divulgación tanto entre profesionales como entre la población general interesada: *Ma cuisine*.[4] El libro, más asequible que la gran obra previa, fue editado en España en 1989.[5]



Reedición de *Le guide culinaire* de 2015

La fuerza hegemónica de la alta cocina francesa se mantiene con la obra de Henri-Paul Pellaprat (1869-1953), discípulo y amigo de Escoffier (y maestro de los continuadores de la labor escoffierana, Curnonsky y Raymond Oliver). Además de ejercer como cocinero en la Maison Dorée hasta la Segunda Guerra Mundial, su gran creación fue doble: insistir especialmente en el protagonismo del producto en la cocina, aligerando y matizando los cánones de Escoffier, y la creación, en compañía de Marthe Distel de la escuela de cocina Cordon Bleu, que funcionó durante 32 años. La docencia culinaria directa se completó con la edición de dos obras de enorme impacto no solo en Francia, sino decisivo en la España de la recuperación postbélica. La primera gran obra es *L´art culinaire moderne*;[6] recoge en 736 páginas un total de 3.000 recetas con 480 ilustraciones. La notable importancia de la obra para la cocina española profesional, hizo que se realizaran versiones íntegras en español, de gran tirada, en editoriales barcelonesas, en la fecha de la muerte del maestro y tres décadas después.[7]

Con similar afán didáctico que su maestro Escoffier, prepara una selección de 500 recetas relativamente asequibles pero muy representativas de la genuina cocina francesa, intentando consolidarla en los hogares para la vida cotidiana y no solo la celebración extraordinaria; lamentablemente, la edición de *La cuisine familiale et pratique*[8] fue póstuma.

Resulta interesante comprobar a través de la iconografía y no solo de los textos, que lo fundamental de los conceptos escoffieranos no había

1 Abad Alegría, F. *Cuando el francés era nuestro idioma oficial, en la cocina*. Heraldo de Aragón, 2.2.2013, 8CMG.

2 Escoffier, A. *Le guide culinaire*. Colin, París. 1ª ed. 1903 y reediciones en 1907, 1912 y 1921.

3 Íd. J´ai Lu, Paris. 2015

4 Escoffier, A. *Ma cuisine*. Flammarion, Paris. 1934.

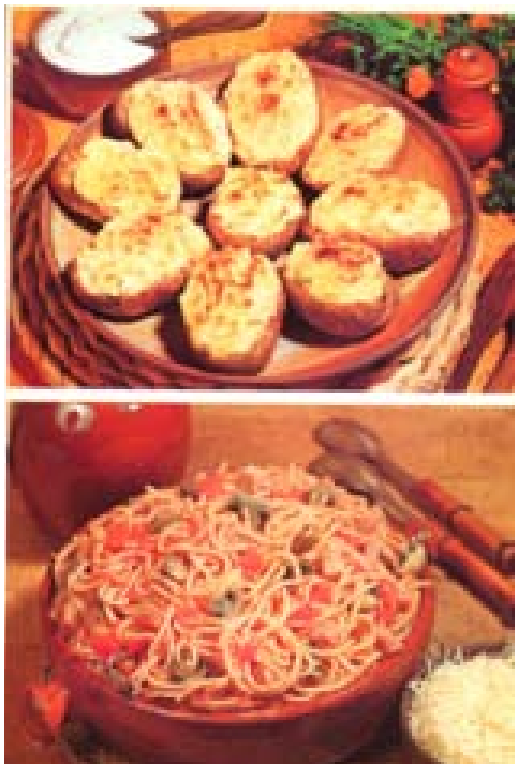
5 Íd. Garriga, Barcelona. 1989

6 Pellaprat, H-P. *L´art culinaire moderne*. Comptoir Français du Livre, Paris. 1935.

7 Pellaprat, H-P. *El arte culinario moderno*. Argos, Barcelona, 1953 y Garriga, Barcelona, 1982.

8 Pellaprat, H-P. *La cuisine familiale et pratique*. Flammarion, Paris. 1955.

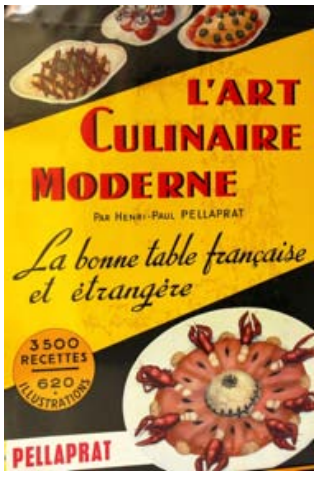
Presentación de alcachofas rellenas de la edición española de *Mi cocina* de Escoffier, 1989, página 404.



Presentación de patatas rellenas vienesa y timbal de macarrones milanesa de la edición de *Cocina familiar* de Pellaprat, 1974, página 124.

variado significativamente en más de seis decenios, lo que queda patente en la estética de presentación (el actual delirio del emplatado, con sus modas o variantes de «lienzo con pinceladas de color», «superposición en torre», «agrupamiento temático» y otras monadas, aún no daba el toque uniformemente «innovador y artístico» a los manjares) aunque se hubiese simplificado ligeramente. Pero es interesante comprobar cómo también de Francia llegó el cambio de la alta cocina francesa, de la mano fundamentalmente de otro francés, Paul Bocuse, aunque concurrieron más actores y circunstancias especiales, de las que la más determinante, como suele acontecer en casi todos los fenómenos culturales, fue la progresiva riqueza tras el despertar postbélico de la gran Europa.

Paul Bocuse (1926-2018) ejerció la cocina durante muchos años –dicen algunos que tiránicamente- con un equilibrio entre la más rancia tradición francesa y la innovación en los modos y elaboraciones, colaborando en la línea del gran impostor Charles De Gaulle (que jamás dio la cara pero fue el «capitán Araña» de la Resistencia), impulsando el espíritu de «la Grandeur» del país administrativamente impregnado del corso Napoleón, aprovechando su propio e innegable talento y el apoyo de sus cole-



Edición de 1935 de *L´art culinaire moderne* de Pellaprat

gas Richard y los hermanos Troisgros. Aprovechó sabiamente el momento y de la escasez sacó, cual conejo de chistera, el aligeramiento de la cocina y del chauvinismo la cocina del producto de proximidad. Y en un ejercicio solo comparable a la astucia de Fernando Adriá (que sin el cerebro de Juli Soler quizá no habría llegado al lugar que los periodistas gastronómicos le adjudicaron) conformó la «Nouvelle Cuisine Française», que desbarató parcialmente las cocinas europeas y totalmente la española en particular.

Su obra práctica, porque no era un teórico de la culinaria ni un estudioso de la tradición europea, se asentó en una concepción basada en el aligeramiento de las salsas, la armonía sencilla de las presentaciones, el énfasis de la materia prima y la domesticación de las tradiciones; podría haber sido delegado de la vieja Banca Fugger. Su enorme influencia directa en la cocina del momento postbélico, apoyada por el gaullismo (como viejo militante de la Résistance) y por el momento económico, tuvo, sin embargo, modesta repercusión en el campo bibliográfico. Con la obra, aparentemente revestida de modestia, *La cocina del mercado*,[9] que en 510 páginas recoge 1.200 recetas solo parcialmente novedosas, y que tuvo una segunda parte sobre postres (a la inversa del tratado de la Marquesa de Parabere), tuvo escasa influencia en los lectores españoles[10] a diferencia de la aplastante de su éxito como «chef d´orchestre» de la nueva cocina europea. Y en eso, el eje Barcelona-Madrid, moviendo la biela del País Vasco, funcionó con eficacia napoleónica.

Edición en español de *La cocina del mercado. 1* de Bocuse, 1986

El santo advenimiento de la Nueva Cocina

Llegó. Sí señores, llegó el momento. Europa se movía en la gloria del bienestar, con la innegable pero negada ayuda de los denostados Estados Unidos de Norteamérica. Y con el denodado esfuerzo de los propios europeos. Y la imprevisible amenaza de la crisis petrolífera y todas esas cosas. Y en España, pobrecitos, andábamos revueltos con eso de la Sucesión, la Plata-Junta, las Asociaciones en el Movimiento y cosas por el estilo. Pero lo sustancial era que acompasados al resurgir económico exterior, el Segundo Plan de Desarrollo daba ópimos frutos económicos, el profesor Fraga Iribarne había logrado la entrada masiva de divisas (y fulgurantes nórdicas con pantalón muy corto) bajo el sol hispano y la desruralización secular se hacía patente a cambio de una masiva industrialización, simultánea a la mecanización agraria. Es decir había riqueza y, sobre todo, esperanza. Atrás había quedado la sórdida opresión que Lenin preconizaba y comunicaba al ministro Fernando de los Ríos en 1934: «¿Para qué quiere el pueblo la libertad?». La respuesta era evidente: Para hacer lo que le dé

9 Bocuse, P. *La cuisine du marché*. Flammarion, Paris, 1976.

10 Bocuse, P. *La cocina del mercado 1*. Destino, Barcelona. 1986; *La cocina del mercado 2 (postres)*. Destino, Barcelona. 1987.

Pedro Subijana, uno de los protagonistas de la Nueva Cocina de España

la gana, por ejemplo, vivir mejor o comer mejor. Había riqueza y mucha gente tenía un «Seiscientos» y su propio piso; los gestores del fenómeno se habían hecho de oro –para variar- y por tanto el lujo asomaba la patita con todo descaro por la puerta.

Y es en ese momento, años 70, cuando la Nouvelle Cuisine Française entra de lleno en nuestra historia. Dicen los que saben de esto, que la influencia del Club de Gourmets y su revista, nacido en 1976, fue decisiva para ello,[11] pero resulta que las fechas no coinciden. Las reuniones que el

[11] https://gourmets.net/grupo-gourmets (cons. 9.7.2019).

Club de Gourmets convocaba en Madrid, San Sebastián, frecuentemente en la gerundense S´Agaró, Marbella o Las Palmas de Gran Canaria, consolidaron lo que había nacido antes de la muerte del Régimen con su Caudillo. Una España distinta, no solo por más rica, ya estaba presente cuando cocineros como Castillo, Arzak, Subijana y otros sentían el picorcillo de hacer algo distinto. Y aunque la fecha de nacimiento de la Nueva Cocina Vasca, española por tanto, se pone en general en 1972, ya antes había reuniones y honestos conciliábulos con cocineros catalanes innovadores, que se habían nutrido de las fuentes de Pellaprat y curioseaban las aportaciones de Bocuse. Fue durante la Primera Mesa Redonda de Gastronomía de Madrid de 1976, cuando Arzak y Subijana deciden hacer un «stage» en Lyon para palpar desde dentro la Nouvelle Cuisine bocusiana.[12]

Y ahí empezó la cosa. La nueva corriente se extendió como la pólvora por una sociedad si no opulenta, al menos desahogada y con bastantes nuevos ricos. Aparecieron cocineros y cocineretes que antes habían tenido otras profesiones y decayó la fórmula «entremeses fríos y calientes, pollo en su jugo con champiñones y copa de la casa» para irrumpir con desigual fortuna el inicio de las cocinas de autor, en la onda de la nueva tendencia, desde Neischel y luego Adriá, al Amparo, Gil de Asturias, y todos los émulos, no pocas veces fallidos imitadores.[13]

La cocina doméstica y sus libros

Al mismo tiempo se habían producido dos fenómenos, deletéreos para la cultura sitiológica popular. Por una parte, la explosión de posibilidades laborales que se ofrecía a la mujer, antes confinada al hogar en el peor sentido, la hizo salir de casa y dejó de ocuparse de una cocina si no elaborada al menos laboriosa y, por supuesto tradicional en un amplio sentido. Por otra, el efecto de la nefasta legislación académica que inició el justamente denostado ministro Villar Palasí con su Ley General de Educación de 1970 y las reformas que le siguieron, siempre en sentido descendente, alejaron a la población general de modo progresivo del mundo del libro; y de ello no se salvó el utilitario y antes omnipresente manual de cocina doméstico. Los difundidos (además de los que se glosarán más adelante con mayor detalle) manuales *Carmencita* (Martorell, 1899), *Arte culinario* (Solichon, 1900), *La perla del hogar* (Farinós, 1913), *Mi cocinera* (Dueña de la casa, 1914), *Ramillete del ama de casa* (Nieves, 1915), *De cocina* (Alonso Duro, 1920) e *Ideal de los cocineros* (Wapps, 1935)[14] quedaron arrumbados, olvidados y despreciados ante tanta novedad gastronómica que se ofrecía al español medio, desprotegido de cultura, también culinaria, y anhelante

[12] Iglesias, P. *Nueva cocina, de la evolución a la aberración*. Enciclopedia de Gastronomía, 8.8.2008, actualizado a 10.2.2014. https://www.enciclopediadegastronomia.es/articulos/reportajes-gastronomicos/nueva-cocina-de-la-evolucion-a-la-aberracion.html (cons. 2.7.2019).

[13] Íd.

[14] Abad Alegría, F. *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)*. Trea, Gijón. 2009, pp. 17-31.

de unas nuevas cocinas que la mayor parte de la población solo conocería por las referencias, más o menos tendenciosas, que le ofrecerían a través de los medios de comunicación. Aunque no todo ocurrió de un modo tan sórdidamente rectilíneo.

Porque en fechas ya tardías, además de la renuncia a la guía del libro culinario, se ha producido, sustituyéndolo, la invasión de los medios de comunicación y posteriormente de internet. Por lo que se refiere a los medios, las revistas ilustradas y muy pronto con arrolladora fuerza, la televisión, frecuentemente asociada a las mismas revistas que iniciaron tal proceso, parecen ser fuente básica de información para la práctica de la cocina doméstica. Pero eso es totalmente falso, porque en paralelo con el crecimiento de los programas de cocina se ha constatado un radical empobrecimiento de los conocimientos y la práctica culinaria general.[15] González Turmo constata también cómo en las últimas épocas, la avidez por los programas televisivos de cocina, en paralelo con su abusiva oferta en la parrilla horaria, no ha generado más conocimiento culinario sino un nuevo modo de espectáculo televisivo, sin efectos prácticos constatables.[16] Y en el mismo sentido, la información culinaria que se recaba a través de recetarios alojados en multitud de bases de internet (que no ocupan espacio y son de consulta prácticamente inmediata, sustituyendo teóricamente al arrumbado libro de cocina) llega al 40% de la población,[17] con la misma esterilidad práctica que las fuentes televisivas; la citada González Turmo lo expresa muy bien, diciendo cómo la consulta es una especie de engaño virtual, en el que la localización de una receta satisface una curiosidad, dando la impresión de sustituir a su práctica y prácticamente se queda en eso en gran número de casos.[18] Y lo peor de todo es que al rechazo del libro, programado obviamente y dócilmente asumido, se une que en las librerías (o lo que queda de ellas) los libros de culinaria doméstica que se encuentran son meras impresiones a todo color de los programas que previamente se han hecho famosos en televisión como espectáculo culinario, reforzando así la ignorancia con la ilusión de tener una fuente de información que rara vez se consultará y que ya fue despreciada como tal en la emisión-espectáculo.

15 Abad Alegría, F. *La cocina tradicional cada vez más ignorada en el ámbito*

16 González Turmo, I. *Cocinar era una práctica. Transformación digital y cultura*. Trea, Gijón. 2019, p. 14.

17 Abad Alegría, 2019, op. cit.

18 González Turmo, op. cit., pp. 26-27.

2. Los libros cotidianos del siglo xx

Lo que hoy llamaríamos clase media, se reorganiza tras la convulsión napoleónica y sus secuelas.

Parte de la cocina no estrictamente popular o tradicional, empieza a codificarse y exponerse en libros pensados para el hogar, no el cocinero de las clases altas.

El fenómeno llega tardíamente a España, que tras el azote genocida de Bonaparte vive entre el final del primer tercio del siglo XIX y sus postrimerías, poco más de medio siglo, tres Guerras Carlistas, una República y la Restauración borbónica. Las ciudades se serenan y asientan, cobran protagonismo dentro de una culinaria previa minoritariamente elitista y mayoritariamente rural. Y las guías codificadas para tal desarrollo son los libros de cocina. Algunos de ellos puras traducciones de obras no españolas, predominantemente francesas, asumidos como tales (paradigmático *La cocinera del campo y la ciudad* de 1854)[19] y otros, embarulladas recopilaciones de cocina foránea con intercaladas recetas españolas tradicionales, que diesen apariencia de nacional a la obra ofrecida.[20]

Libros comunes, con desigual importancia y penetración

Hay que aclarar que muchos de los libros de cocina para uso doméstico comenzaron su andadura en el siglo XIX, pero fue el XX el de su auténtica generalización; me refiero escuetamente a ellos a continuación, aunque el año de su primera edición sea anterior a 1900. Y además de forma selectiva, no exhaustiva, porque algún repertorio bibliográfico[21] recoge más, aunque de menor envergadura o difusión.

Una recopilación anónima, refrito o recopilación acrítica de numerosas recetas de todo jaez, se editó con el título de «Cocina moderna. Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería» en 1875,[22] viendo inmediatamente la segunda edición (1876). Las ediciones rebasaron el principio de siglo, ampliándose la recopilación de recetas y cambiando el título a partir de la 9ª por el de *La cocina moderna perfeccionada* a partir de la 9ª, hasta entrar justamente en el siglo XX.[23]

19 P. ej. el anónimo *La cocinera del campo y de la ciudad* (accesible la 5ª edición española, traducida de la 31ª francesa). Guijarro, Madrid. 1882.

20 P. ej. *El cocinero práctico* (13ª ed.). Calleja, Madrid. 1896 (con confusas reediciones posteriores de contenido modificado, editadas como La cocina de Calleja, 1905).

21 Simón Palmer, M.C. *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Trea, Gijón. 2003.

22 Anónimo. *Cocina moderna*. Tratado

23 Anónimo. *La cocina moderna perfeccionada* (14ª ed.). Saenz de Jubera, Madrid. 1901. *Completo de cocina, pastelería, repostería y botillería*. Anllo y Rodríguez, Madrid. 1875.

***La cocina moderna perfeccionada*, 14ª edición, c. 1901**

2ª edición del *Restorán en casa*, de Sefaya, 1924

Bajo el seudónimo de Dueña de casa, se publica en 1886 *Mi cocinera*, un librito breve, apropiado para recién casadas, que llega a su 7ª edición en 1914,[24] lo que demuestra su amplia aunque recortada difusión en el momento.

Algunos libritos tuvieron una breve vida, surgidos de la popularidad momentánea del autor o de algún avalista cocinero de renombre. Por ejemplo *La cocina práctica* de Juan Marqués (1913), cocinero al que avalaba con su prólogo Ignacio Doménech, que vio solo una segunda edición en 1923.[25] En los años 20 (no tengo certeza de la fecha de edición), Lázaro Bertaner editó un breve repertorio, *El arte de guisar o cocinero indispensable*, que tuvo difusión relativamente restringida y no halló favor para reediciones entre los lectores, quizá por exceso de didactismo en detrimento del detallado recetario.[26] El autor Martínez de Guzmán, bajo el seudónimo de Juan Antonio Eguilaz, edita *Cocina práctica; cocina práctica; cocina para todos* en 1924, alcanzando su segunda edición en 1930,[27]

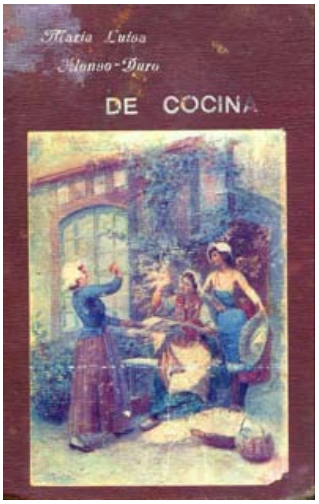
[24] Dueña de casa. *Mi cocinera*. Ribó, Barcelona. 1886.

[25] Marqués, J. *La cocina práctica*. Bailly-Bailliere, Madrid. 1913.

[26] Bertaner, L. *El arte de guisar o cocinero indispensable*. Taberner, Barcelona. c. 1920.

en una obra firmada pero en la que se rastrea con claridad la recopilación de otros autores, a veces demasiado literal... Alberto León edita hacia 1930 (s.f.) *La cocina clásica española*, de efímera vida editorial a pesar de su reclamo de acendrada españolidad y relativa amplitud (312 págs.). [28]

Fue muy popular durante dos décadas el recetario de Sefaya «El restorán en casa», que se editó por vez primera en 1922, hasta 1941, y recogía 820 recetas de cocina básicamente francesa, aunque ya con bastante atención a las fórmulas propiamente españolas.[29] Más tardíamente, Mª Luisa Martínez Reus, bajo el seudónimo de «Miss culinaria» edita en 1933 su amplio *Tratado de cocina*, que recoge nada menos que 1.242 recetas a lo largo de 902 páginas, intercalando fórmulas nacionales y básicamente internacionales;[30] es interesante esta publicación, puesto que alcanza el final de su vida editorial en 1964, 3ª edición, tras otra de 1950, saltando la barrera de la Guerra Civil y bordeando las publicaciones hegemónicas de la Sección Femenina.



***De cocina*, de Mª Luisa Alonso-Duro, 6ª edición, de 1925**

Libros de mayor peso editorial

Mª Luisa Alonso-Duro comienza sus ediciones en 1905, manifestando ya claramente en el prólogo que escribe «para la clase media», al margen de las cocinas elitistas «que ya tienen sus cocineros» y de las cocinas más simples o elementales. Y esa sinceridad, junto con la exposición simple de recetas (cuya cuantía y tipo varía en sucesivas ediciones, por adición, sustracción o nueva selección) parece la clave de su éxito. La primera edición[31] se sigue de otras, hasta la 10ª, cambiando de editor (López-Madrid y F. Vicente-Madrid), pasando además a tener un 35% de páginas; a partir de 1946, la edición se aligera de contenido, con insistencia en la cocina española y las fórmulas internacionales y cambiando de título: *Manual de cocina moderna*[32] (cinco ediciones). También hace una edición que parece intentar competir con la incipiente fuerza de la enseñanza de la Sección Femenina (*La cocina casera*, 1952 y 1960) y una recopilación (s.f.) adecuada al momento nacional-católico de *Menú y recetas de Cuaresma*, selección de 16 páginas de las recetas de su libro mayor adecuadas a este tiempo litúrgico, en momentos en que la observancia de la abstinencia penitencial (años 50) era escrutada con interés por la España salida de una época que incluyó una activa persecución de cualquier manifestación de catolicismo.

El *Ramillete del ama de casa* (hace años se denominaba así a la madre-cocinera-esclava-guardiana del hogar) ve su primera edición hacia 1912, firmado con el seudónimo de «Nieves»[33] que corresponde a

27 Eguilaz, J.A. *Cocina moderna; cocina práctica; cocina para todos*. Marineda (A. Pueyo), Madrid. 1924.

28 León, A. *La cocina clásica española*. Ortiz, Madrid. c. 1930.

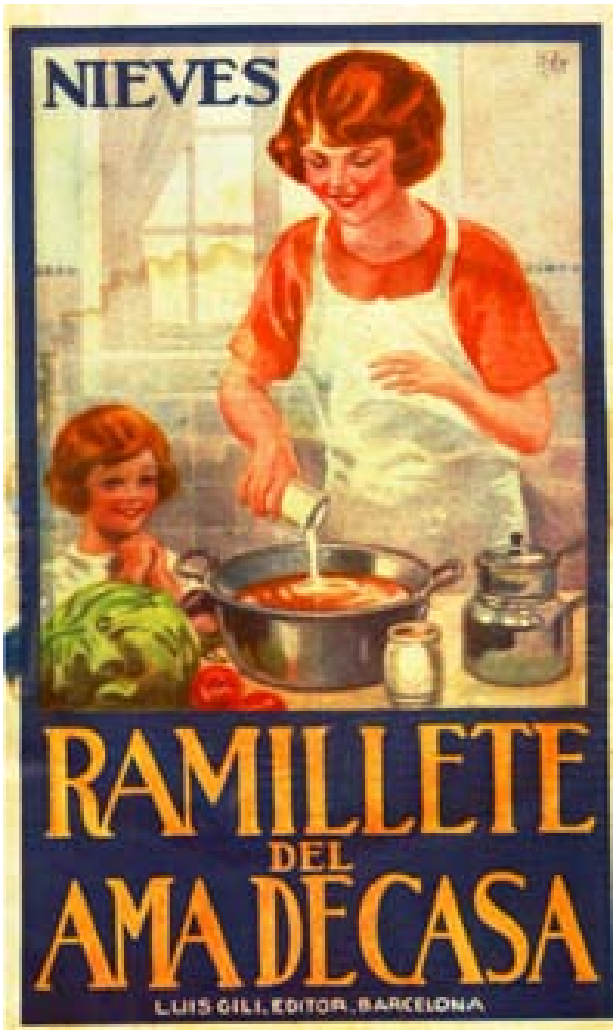
29 Sefaya, F. *El restorán en casa*. Seix-Barral Hnos., Barcelona. 1922.

30 Miss Culinaria. *Tratado de cocina*. Reus, Madrid. 1933.

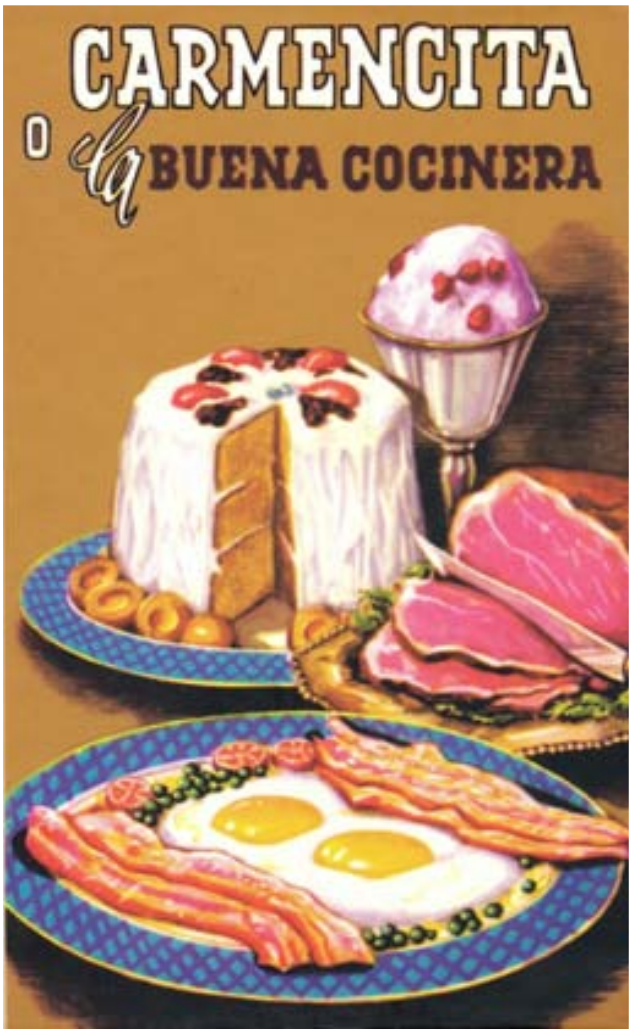
31 Alonso-Duro, M.L. *De cocina*. Cuesta, Valladolid. 1905.

32 Alonso-Duro, M.L. *Manual de cocina moderna*. Hernando, Madrid. 1946 (5ª ed. 1961).

33 Nieves. *Ramillete del ama de casa* . Galve, Barcelona. 1912.



El popular *Ramillete del ama de casa*, de Nieves, 17ª edición de 1934



Edición facsímil, con cubierta redibujada, de *Carmencita o la buena cocinera*, impresa en 2004

Mª Josefa de las Alas Pumariño. El libro se escribe, al parecer, a demanda del editor; este motivo, junto a la bucólica imagen del ramillete (en realidad recopilación de saberes y también deberes) del ama de casa, sirve de publicidad para que se realicen múltiples ediciones de un libro que será de amplia consulta, como acreditan sus numerosas reediciones, la última, 22ª, de 1962.

Carmencita o la buena cocinera logró larga permanencia a base de breve extensión, fórmulas culinarias sencillas y asequibles, huyendo de recetas alambicadas, y un título que no inspira recelo antielitista y suena a hogareño puro.[34] Aunque la primera edición del libro, inicialmente firmado por la señora Martorell, es del último año del siglo XIX, el grueso de sus

[34] Martorell, E. (vda. de Carpinell). *Carmencita o la buena cocinera*. Tasso, Barcelona. 1899.

ediciones se da en el siglo xx. Desde la 22ª edición (1941) se incorpora a la autoría Carpinell y desde la 38ª (1966) Cabané. La edición que revisamos es una facsímil de la 39ª, 2004, 3ª de la segunda época, desde 2001. Se trata de un libro en cuarta, de 302 páginas, escrito en amable y maternal prosa, que seguramente llegó al corazón de numerosas mujeres, deseosas de triunfar en la cocina, pero sin estridencias vanguardistas ni alardes francófilos, sencillo, muy simple de redacción, sumamente práctico y que conformó en su simplicidad el quehacer culinario de muchas generaciones de españolas, como es patente por el largo número de ediciones.

NOVÍSIMO ARTE
DE
COCINA
SELECTA COLECCIÓN
DE LAS MÁS RECIENTES FÓRMULAS
DE LAS COCINAS
ESPAÑOLA, FRANCESA, ITALIANA Y AMERICANA
GUISOS ESPECIALES DE LA
COCINA CATALANA
REPOSTERÍA DEL CONFITERO Y CONFITERA
Arte de trinchar y modo de servir á la mesa
CONSERVAS Y LICORES
POR
J. ALTIMIRAS
Novena edición
corregida y considerablemente aumentada
BARCELONA

Reproducción facsímil iluminada del *Novísimo arte de cocina* de Altimiras de la 9ª edición, impresa en Barcelona en 1992

La manipulación de Altamiras-Altimiras

Fray Raimundo López, franciscano aragonés, que firmaba su pequeña obra de cocina *Nuevo arte de cocina sacado de la experiencia económica* como Juan Altamiras, según investigación de José María Pisa,[35] editado en 1745, reeditado íntegro en pocas ocasiones y falsificado hasta en el título con una innecesaria reedición en 2018, tiene precedentes acreditados en eso de la manipulación. Un librito breve, español hasta las cachas, práctico e innovador no solo por entronizar, a través de la modesta cocina de un convento y colegio mayor franciscano, el empleo generoso de las verduras y hortalizas, sino de recalcar lo propiamente nacional, no se libró de la manipulación editorial en el momento del resurgir de la cocina española pequeño-burguesa.

El libro a que se ha aludido al comienzo de esta reseña, «La cocinera del campo y la ciudad» de 1854, traducción de una voluminosa obra francesa, se difunde rápidamente e incorpora íntegramente como patente de españolidad desde la 2ª edición[36] con un discutible respeto a los derechos de autor, antaño bastante vulnerados, la obra de Altamiras con pequeños retoques estilísticos, manteniendo la apropiación indebida hasta la 5ª edición de 1882. Pero como la truhanería no se limita a una sola edición, ya en 1822 un avispado editor se dio cuenta de que Altamiras era muy solicitado (en la Biblioteca Nacional de España se cita a Altamiras también como Altimiras) y en malabarismo editorial inventó un libro de Altimiras, suplantando la personalidad del buen franciscano, ya no como «nuevo arte de cocina» sino «novísimo», teniendo además la idea de ampliar la posible clientela con refritos de otros recetarios, añadiendo fórmulas de la «cocina francesa, italiana y americana y guisos especiales de la cocina catalana» (¡cáspita con la cocina internacional catalana!) con espíritu sintético (164 páginas).[37] A partir de la 9ª edición, las recetas de Altamiras ya no quedan subsumidas en un texto unitario, sino diferenciadas y completas[38] en un manual de 390 páginas reeditado en facsímil en 1992.[39]

35 Abad Alegría, F. *Homenaje a fray Raimundo López*. Heraldo de Aragón, 24.3.2012, 9CMG.

36 Anónimo. *La cocinera del campo y la ciudad* (2ª ed.). Mellado, Madrid. 1861.

37 Altimiras, J. *Novísimo arte de cocina española*. Vda. De Barco, Madrid. 1822.

38 Altimiras, J. *Novísmo arte de cocina española* (9ª ed.). Sabater, Barcelona. 1905.

39 Editorial Parsifal, Barcelona. 1992.

El Practicón de Muro

La costumbre de Ángel Muro de firmar únicamente con su primer apellido, ha hecho que con el nombre de Ángel Muro Goiri pase incluso en el registro de la Biblioteca Nacional por tal, quien en realidad tenía por segundo apellido Carratalá, como ha demostrado el erudito José María Pisa rastreando archivos y localizando a descendientes,[40] por el momento sin fruto en el registro de nuestra Biblioteca. Muro no es un personaje del siglo XX, sino del XIX (Madrid, 1839-1897), pero su importancia es clave en la culinaria y gastronomía del XX, por lo que omitirlo sería silenciar una obra, *El practicón*, de notable influjo en el primer tercio del siglo XX. Encasillado como periodista y cocinero, en realidad fue ingeniero y, por reveses de fortuna, a los que contribuyó la rota convivencia con una esposa dominante y demoledora, tiene que dedicarse a escribir y lo hace sobre todo de cocina, que conoce bien y le permite sobrevivir. Nace en el seno de una familia acaudalada, viaja a Bélgica, donde estudia ingeniería y contrae matrimonio. Separado, trabaja en los ferrocarriles y como cronista en Europa, por sus conocimientos y capacidad para escribir tanto en francés como en español. Periódicamente escribía sus «Conferencias culinarias», que eran auténticas monografías, que llegaron a sumar más de 4.000 páginas. La síntesis de parte de estas Conferencias, se plasma en el libro *El Practicón*,[41] la *Cocina de cuaresma* y el gran «Diccionario de cocina».

El Practicón de Muro es una obra singular, en la que se aúna erudición, conocimiento práctico, estructura docente, recetas, explicaciones sobre procedimientos culinarios, dietética, composición de minutas y no pocos consejos de conocedor. Eso explica que un voluminoso tratado de casi 600 páginas fuese utilizado profusamente tanto por profesionales de la cocina como por cocineros domésticos y no pocas veces consultado y plagiado en forma de fragmentos por numerosos escritores culinarios, alcanzando en la práctica 34 ediciones hasta 1930, de las que más de la mitad son posteriores a 1902, además de una nostálgica reedición facsímil de 1982,[42] reproducción de 17ª de 1902.

40 Comunicación personal.

41 Muro, A. *El practicón*. Guijarro, Madrid. 1893.

42 Editorial Poniente, Madrid. 1982.

Reedición facsimilar de 1982 de *El Practicón* de Muro de su 17ª edición de 1902

3. El impulso regeneracionista en la cocina

El desastroso siglo XIX español abocó a dos tendencias activas en la sociedad. Por una parte estaban quienes buscaban lucrarse de la situación en provecho propio o de tendencias ideológicas revolucionarias y por otra la de quienes buscaban lavar las heridas del fracaso colectivo y el hundimiento. La cocina española derrotó por caminos trillados o por un tímido regeneracionismo, de lo que se exponen algunos ejemplos destacados.

La nueva cocina elegante española de Domenech

Ignacio Domenech Puigcercós (Castellbell, 1874 – Barcelona, 1956) se dedicó a la cocina desde muy joven y tras aprender el oficio se trasladó a París, trabajando a la órdenes de Escoffier en el Savoy, completando su formación en Londres, tras lo que retornó a España como jefe de cocina de la embajada británica. Erudito y estudioso de la gran cocina clásica española, traba amistad con el gran Teodoro Bardají en la Biblioteca Nacional, reducto inusual para los cocineros prácticos de la época (y de la actualidad). Pronto comienza su afición docente y divulgadora, editando dos publicaciones periódicas, desde 1904 *La cocina elegante*, que vivió dos años y desde 1906 «El Gorro Blanco», que perviviría 25 años. Su faceta como cocinero se ve parcialmente eclipsada por su trabajo como editor y promotor de sus propias obras, en lo que es auténtico maestro. Entre sus obras, que le generaron jugosos beneficios económicos, hay que citar: *La gastronomía* (1899), *Todos los platos del día* (1912), *La pastelería mundial y los helados modernos* (1912), *El arte del cocktelero moderno* (1912), *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma* (1914), *Guía práctica para la confección de toda clase de helados* (1916), *El cocinero americano* (1917), *La cocina vegetariana moderna* (1918), *La cocina infantil* (1919), *Los entremeses y la hora del té* (1931), su renombrada *La cocina vasca – Laurak-Bat* (1935) y un precioso libro de aprovechamiento de recursos tras el desastre bélico, gestado durante nuestra última Guerra Civil, «Cocina de recursos» editado en 1941[43] y recientemente reeditado,[44] en el que, sirva como ejemplo, se pueden encontrar recetas tan demostrativas del espíritu de superar las carencias con ingenio como la «tortilla de patatas sin patata ni huevo»,

[43] Domenech, I. *Cocina de recursos. Deseo mi comida*. Quintilla, Cardona y Cía, Barcelona. 1941

[44] Editorial Trea, Gijón. 2011.

además de otros opúsculos promocionales de electrodomésticos. En todo caso, la sabiduría de Domenech iba estrechamente unida a su don de la oportunidad para cada momento y a un envidiable espíritu de negociante que no le resta ni un ápice de interés.

Personalmente creo que la obra más interesante, con todo lo dicho, es *La nueva cocina elegante española*, que muy pronto (1915) recalca el interés por remozar la culinaria española, en línea con las cocinas europeas del momento pero reviviendo el espíritu de su primera revista periódica.[45] El autor destaca en el prólogo el propósito regeneracionista de su trabajo, basado en incesante labor profesional y simultáneamente docente, pero con la intención de servir de guía no solo a los profesionales de la cocina, sino muy especialmente a las rutinarias y decaídas cocinas domésticas españolas de todo nivel social, lo que intenta en un volumen que recoge casi 1.000 recetas cuidadosamente explicadas. La obra llegó a tener desde 1915, nueve ediciones hasta 1959, en que fue corregida y aumentada por el discipulado.

***La nueva cocina elegante* de Domenech, 9ª edición de 1959**

El gran Picadillo

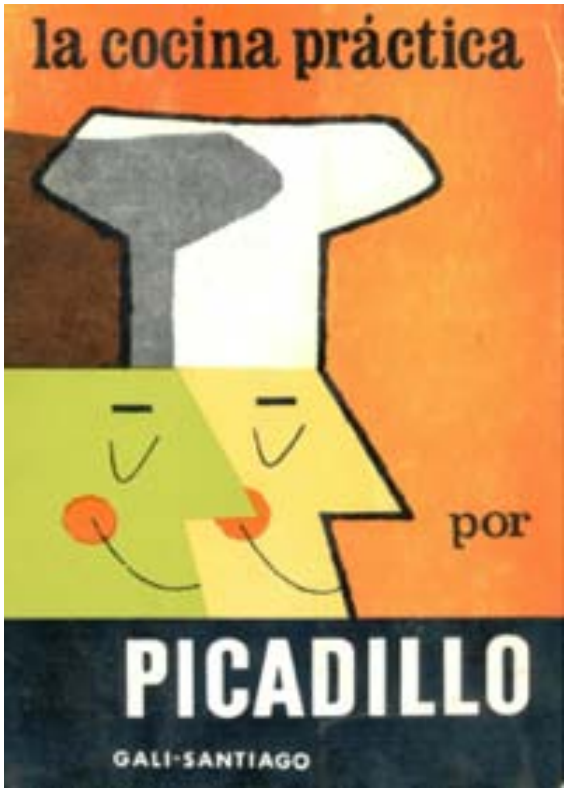
La inmensa humanidad del alcalde de La Coruña, de gran estatura y peso descomunal, Manuel María Puga y Parga, que firmaba con el seudónimo de Picadillo, (Santiago de Compostela, 1874- La Coruña, 1918), ha desafiado el paso del tiempo con algunas obras reeditadas hasta fechas recientes. Se licenció en Derecho, siendo político conservador ejerciente en La Coruña y Madrid y alcalde de La Coruña, electo en dos convocatorias consecutivas. Además ejerció como funcionario del Ministerio de Gracia y Justicia en Madrid durante unos pocos años, regresando a su amada tierra como juez de Arteixo. En 1895 debuta como columnista y periodista gastronómico en El Noroeste y Orzán, recopilando recetas gallegas y dándolas a conocer al público, lo que suponía una novedad en la época. Amigo de Wenceslao Fernández Flórez y Emilia Pardo Bazán, departió con ellos sobre la política del momento, pero también sobre cocina tradicional y gastronomía. Además de sus colaboraciones en la prensa, editó un simpático opúsculo, *Las cincuenta y seis maneras de guisar el bacalao* (1901)[46] y *Vigilia reservada: minutas y recetas* (1913), [47] recientemente reeditada,[48] un precioso librito en el que vierte una socarrona forma de ver la ley canónica impuesta a toda la sociedad por la presión eclesiástica, de la que a veces parece burlarse con recetas que no rompen la abstinencia, a base de pescados comunes pero sobre todo de mariscos y pescados

45 Domenech, I. *La nueva cocina elegante española*. Edición del autor en imprenta Helénica, Madrid. 1915.

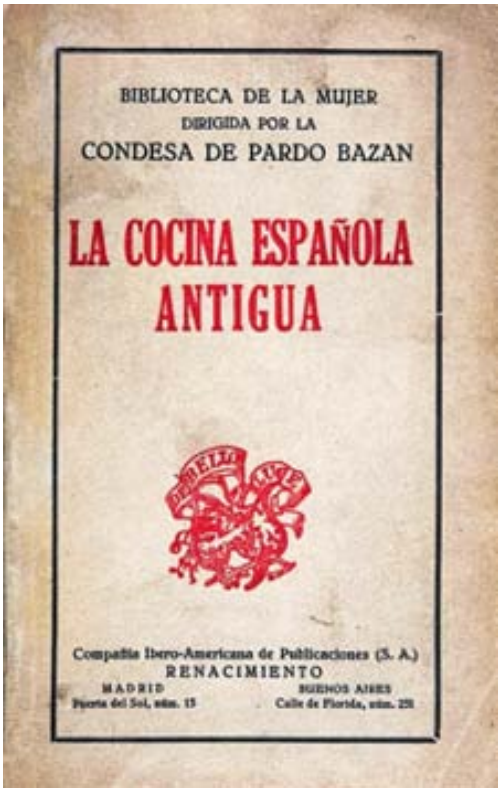
46 Picadillo. *Las cincuenta y seis maneras de guisar el bacalao*. El Noroeste, La Coruña. 1901.

47 Picadillo. *Vigilia reservada: minutas y recetas*. El Noroeste, La Coruña. 1913.

48 Editorial Trea, Gijón. 2005.



Reedición moderna del libro de Picadillo (16ª edición de 1981)



Primera edición de *La cocina antigua española* de Pardo Bazán, 1913

exquisitos; una cuchufleta culinaria a las normas positivas, que no de ley divina, impuestas y por tanto invitadoras a darles la vuelta sin faltar a la norma escrita, naturalmente.

Pero la obra que le ha dado justa fama como conservador y transmisor de la cocina tradicional es *La cocina práctica* (1905),[49] prologada por Emilia Pardo Bazán (que no tuvo empacho en plagiarle algunas recetas sin citar la procedencia), reeditada hasta la saciedad, en la que algunos estudiosos culinarios parecen encontrar errores de cierta entidad, un ejemplo de síntesis didáctica en el que además de hallarse fórmulas nacionales e internacionales consagradas, se hace énfasis en recetas de la culinaria gallega tradicional. A lo largo de unas 500 páginas, que recogen cerca de 1.400 recetas, se despliega una mezcla de conocimiento práctico, bibliográfico y sentido del humor perfectamente delineado por un excelente estilo literario, que transforman el amplio recetario en un hermoso libro «para leer». La influencia de su obra fue notable en su área local y también imprimió un estilo fresco de redacción, conociendo al menos 16 ediciones hasta 1981.

[49] Picadillo. *La cocina práctica*. El Noroeste, La Coruña. 1905.

Emilia Pardo Bazán

Emilia Pardo Bazán (La Coruña, 1851- Madrid, 1921) de familia noble gallega, hereda el título de condesa en 1890, además del ahora controvertido pazo de Meirás. Lectora incansable desde muy pequeña, e impulsada hacia el mundo de la cultura fundamentalmente por su padre, viaja por Europa con sus padres, ampliando su cultura clásica y sus conocimientos de idiomas. Mujer absolutamente liberada de las normas propias del momento, va a Madrid contrayendo matrimonio con José Quiroga, del que se separa en 1884, conviviendo después durante casi veinte años con el insigne Benito Pérez Galdós. Es una escritora de notable valía, muy ligada al naturalismo y apóstol de la liberación de la mujer, publicando relatos, novelas y artículos de notable valía, cuyo detalle sobra en esta reseña, que han pasado a nutrir lo mejor de la literatura española de finales del siglo y principios del XX, actualmente sectariamente silenciados porque la totalidad de su obra está redactada en español y no en gallego, y eso, en estos desdichados tiempos, resulta imperdonable para los controladores de la sociedad; resulta curioso saber que en 1916 fue nombrada catedrática de Lenguas Neolatinas de la Universidad Central de Madrid, lo que parecen ignorar tales controladores.

En 1892 funda y dirige la revista La Biblioteca de la Mujer, en la que propugna un modo de feminismo liberador basado en la cultura, no en la fuerza o el adoctrinamiento social, que incluye la formación en cultura culinaria de la mujer, centro de la vida familiar. Fruto de su labor de recopilación son dos libros de notable interés para el estudio de la culinaria clásica española: *La cocina española antigua* y *La cocina española moderna*, los dos de 1913,[50] que han sufrido un prolongado silencio editorial hasta finales del pasado siglo;[51] así que el intento regeneracionista culinario de doña Emilia ha quedado fundamentalmente en una recopilación influyente para el estudioso, sin tener más reflejo práctico que la publicación del primer momento, accesible sobre todo a las suscriptoras.

El recetario que se incluye en estos libros no es demasiado numeroso, pero se hace hincapié, como indica el título, en la cocina propiamente española, rehuyendo salvo en lo imprescindible las elaboraciones foráneas, por lo que su consulta es consulta obligada para quienes quieran ver ya asentada, estabilizada y dignificada la enorme riqueza de la sitiología española, sin circunscribirse únicamente al ámbito gallego; creo que se puede decir sin exageración que los dos libros de doña Emilia son los más regeneracionistas de la culinaria española entre los que brevemente se

50 Pardo Bazán, E. Editorial Renacimiento, Madrid. 1913.

51 Pardo Bazán, E. *La cocina española antigua y moderna*. R&B Editores, San Sebastián. 1996

citan aquí. No es preciso glosar el estilo y peso informativo de tales libros; quien haya leído cualquiera de sus numerosas obras, incluidos los maravillosos cuentos o el gran trabajo de Los pazos de Ulloa, sabe que Pardo Bazán se escribe con mayúsculas, siempre, aunque ahora esté fanáticamente emborronado.

Colombine

Carmen de Burgos Seguí (Almería, 1867- Madrid, 1932) pasa por ser autora del libro de cocina «La cocina moderna» (1914) que conoció un inusitado éxito en su época y posteriormente fue ensalzada, primero como periodista y militante feminista y después como pareja de Ramón Gómez de la Serna, con quien convivió unos veinte años. Se ha escrito por ahí que el olvido de la obra de Colombine, seudónimo que empleaba Carmen de Burgos, se debe a la prohibición de sus publicaciones tras la victoria del Movimiento Nacional, pero eso no corresponde de ningún modo a la realidad. En primer lugar, la periodista (la primera mujer que entró en una redacción de periódico) que además fue corresponsal de guerra en Marruecos, estaba metida en numerosas actividades feministas que le daban notoriedad pública pero poco dinero y además sus obras literarias (cerca de diez novelas, entre las que estaba «Puñal de claveles», que inspiró *Bodas de sangre* de García Lorca) tuvieron muy limitado éxito de ventas. Sin negar su valía, hay que decir que tanto en tiempos de su matrimonio, que se deshizo en 1901 por la conducta al parecer poco edificante del marido, como en su posterior convivencia con Ramón Gómez de la Serna, valioso y singular personaje, del que se decía que «publicaba mucho, vendía muy poco y regalaba mucho» (porque no se vendía, claro) Carmen de Burgos no tuvo holgura económica, ni mucho menos.

En realidad, la primera obra que se le atribuye no es suya, puesto que está claramente indicado en la portada que Colombine es prologuista y correctora del estilo y forma de una obra de suyo anónima[52] que inicialmente titulada *La cocina moderna* (c. 1918), ve dos ediciones más, ya titulada *La cocina práctica* en 1925 y 1927. Probablemente impulsada por el relativo éxito de esa pequeña obra (113 páginas y cerca de 800 recetas muy esquemáticas y comunes a textos archiconocidos de culinaria), Colombine firma, y recalco lo de «firma», el libro *¿Quiere usted comer bien?* hacia 1928.[53] Podría ser que una mano anónima completase la obra precedente de que se ha hablado, hasta alcanzar las 400 páginas y más de 1.000 recetas, poniéndose el nombre de Colom-

[52] *La cocina moderna*. Sempere, Valencia. C. 1918

[53] Colombine. *¿Quiere usted comer bien?* Sopena, Madrid. c. 1928.

Libro de cocina de Colombine, 4ª edición de 1949

Manual de confitería y repostería de Parabere, 3ª edición de 1935

bine como un reclamo comercial en momentos en que las ideologías rompedoras estaban triunfando y ella era una abanderada del feminismo más radical.

Resulta muy curioso que en el nuevo libro, que conoció tres ediciones más (1931, 1936 y 1941) la cubierta es una estampa de cocinero clásico, gordinflón y con mostacho, el estilo es neutro y casi telegráfico, muy lejos de la riqueza expresiva de una escritora y periodista de buen oficio, y, sobre todo, que una declarada izquierdista liberadora de la mujer, hable con detalle en el nuevo prólogo del papel del criado, doncella, criada y cocinera; más que curioso es incongruente. Cierto que la inveterada costumbre de comer y vestir del humano, hace bueno el viejo brocardo macarrónico «primum vivere, deinde philosophare» y al fin ¿a quién le importa el autor de un recetario disponiendo de las recetas? La regeneración feminista quizá presente en la intención de Carmen de Burgos Seguí, no parece que llegase por la obra que firmó.

La marquesa de Parabere

Solo la escasez de bibliografía culinaria del momento puede explicar el éxito inusitado que una obra compilatoria, acrítica y evidentemente fusilada de libros precedentes, a veces hasta literalmente, de María Mestayer de Echagüe (Bilbao, 1878- Madrid, 1952) que publica realmente bajo seudónimo de «marquesa de Parabere», sin ser marquesa, puesto que lo era su primo Joaquín Aguirre Echagüe. Esta entusiasta de la cocina, de familia acomodada, hija de cónsul francés en España, inicia su vida profesional abriendo dos pequeños restaurantes que fracasan sucesivamente y desaparecen al comienzo de la guerra civil. Para entonces, la autora había recopilado una gran cantidad de material, que plasma de forma relativamente didáctica, pero en el que los expertos encuentran con frecuencia ausencia de experimentación personal, cantidades extrañas (por ejemplo, la profusión de huevos que limitan la fluida circulación arterial) e incluso copias literales de otras fuentes. En todo caso, sus dos obras clave, que constituyen la *Enciclopedia culinaria, Confitería y repostería* (1930)[54] y *La cocina completa* (1933), [55] han sido reiteradamente editadas (hasta 11 ediciones en 1964 y 14 en 2005, respectivamente), informando a las cocineras aficionadas de buena familia de los arcanos del arte culinario, en un momento en que comenzaba la decadencia de publicaciones amplias y de cuidada presentación aptas para regalo de recién casadas.

Mestayer también ha escrito otros libros, como la *Historia de la gastronomía* (1930) y *Platos de la cocina vasca* (1935), de escaso interés y difusión bastante restringida. El libro de la Parabere no podía faltar en ninguna casa tradicional de preguerra, donde se presumiese de hacer una cocina doméstica selecta; el afrancesamiento de las recetas es más que patente, aunque la permeación vascongada y adicionalmente del resto de España es patente. Si la pretensión de enseñar selecta cocina española era el motor de la obra de Mestayer, el fallo ha sido rotundo; nada se re-generó sino que se generó una fluida corriente editorial, aunque menos promocionada que el libro de Simone Ortega y en la actualidad sus obras no tienen demasiado interés bibliográfico ni documental. Pero, imaginen a una joven ama de casa consultando, sin saberlo, las copias de otros recetarios firmadas nada menos que por una marquesa: ¡Vaya gustito!

La cocina de Nicolasa Pradera

Por último, en una sucesión cronológica que va de lo más antiguo a lo más reciente, me permito mencionar un librito de pocas pretensiones, impulsado nada menos que por Gregorio Marañón Posadillo, ilustre mé-

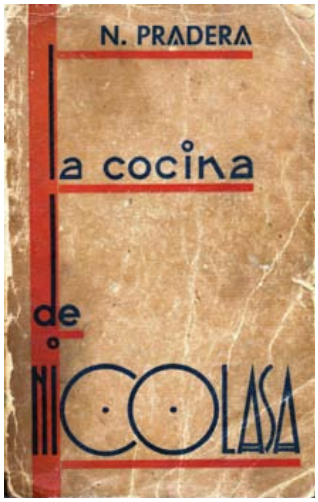
[54] Mestayer de Echagüe, M. *Confitería y repostería*. Imprenta Moderna, Bilbao. 1930.

[55] Mestayer de Echagüe, M. *La cocina completa*. Espasa Calpe. 1933.

dico y notable actor político de nuestra España del siglo xx. El librito, que surgió como una especie de puesta al día de la cocina popular española, conoció un fugaz éxito inicial, apagado después por el clamor bélico, pero ahora, a impulsos del localismo nacionalista, vive un artificial esplendor que difícilmente se justifica por su contenido. Por eso lo incluyo como «regeneracionista», ya que no me encaja en otro apartado y es ejemplo de manejo editorial, lícito, naturalmente.

Nicolasa Pradera Mendive (Marquina, 1870 – Madrid, 1952) entró al servicio de la familia de los Señores de Gaytán de Ayala, en el palacio Patroenea desde muy joven. Tras ir a San Sebastián como cocinera de una hija recién casada de los señores, casó con el carnicero Narciso Dolhagaray y con él se emancipó, abriendo el matrimonio su célebre restaurante Casa Nicolasa en 1912. Entonces San Sebastián era lugar de veraneo de buena parte de las clases nobles y acaudaladas españolas, incluida la reina María Cristina. Nicolasa recogió sus conocimientos culinarios (que en la práctica debían de ser muy notables, por lo que disfrutaba de una distinguida clientela) en un librito titulado modestamente *La cocina de Nicolasa*, editado en 1933 con el prólogo e impulso tutor de Gregorio Marañón.[56] El libro, de 330 páginas conteniendo más de 400 recetas (Fig. 6), fue objeto de comentario detallado en un artículo de este periódico (6 de junio de 2015). [57]

Resulta curioso que siendo un libro que busca plasmar lo mejor de la cocina tradicional española general y vascongada particular, solo 22 recetas (menos del 6% de la totalidad) recogen tradiciones culinarias vascongadas. La obra se reeditó en Guipúzcoa (1938 a 1943) y después en Madrid, donde Nicolasa abrió su nuevo restaurante en 1940 (hasta la 12ª edición en 1970) y posteriormente aparecieron nuevas ediciones, formalmente ampliadas y con adiciones fotográficas[58] hasta la nueva versión ampliada y retocada de 2010 (21ª edición).



3ª edición de *La cocina de Nicolasa*, 1935

[56] Pradera Mendive, N. *La cocina de Nicolasa*. Rivadeneyra, Madrid. 1933.

[57] Abad Alegría, F. *La cocina de Nicolasa; moderno clasicismo español*. Heraldo de Aragón, 6.6.2015, 8CMG.

[58] Editorial Txertoa, San Sebastián, 1979, 1988, etc.

4. Publicaciones de afán docente

Habitualmente, cuando alguna vieja cocinera (rara vez cocinero, por eso de la esperanza de vida) se guarda una receta como secreto que a nadie revela, es que lo único que sabe de cocina son unas pocas recetas vulgares y «esa» ultrasecreta, que es su único marchamo de originalidad.

Pero los buenos profesionales de la cocina raramente ocultan sus procedimientos; los enseñan con generosidad, porque la maestría no es una receta sino un oficio que requiere paciencia, ciencia y habilidad y eso no se plasma en una cuartilla de papel. Actualmente vemos mucha «docencia» culinaria por todas partes, pero casi siempre se trata de plagios de obras precedentes, de repetición de recetas ya emitidas por televisión o de fórmulas que cualquiera puede encontrar por internet, con la única variante de las estudiadas fotografías, que raramente aportan algo al conocimiento. Pero no siempre fue así. Veamos algunos ejemplos notables de actitud docente en la cocina, cuya ubicación temporal está en el siglo pasado aunque se hayan hecho reediciones de las correspondientes obras en fechas tardías.

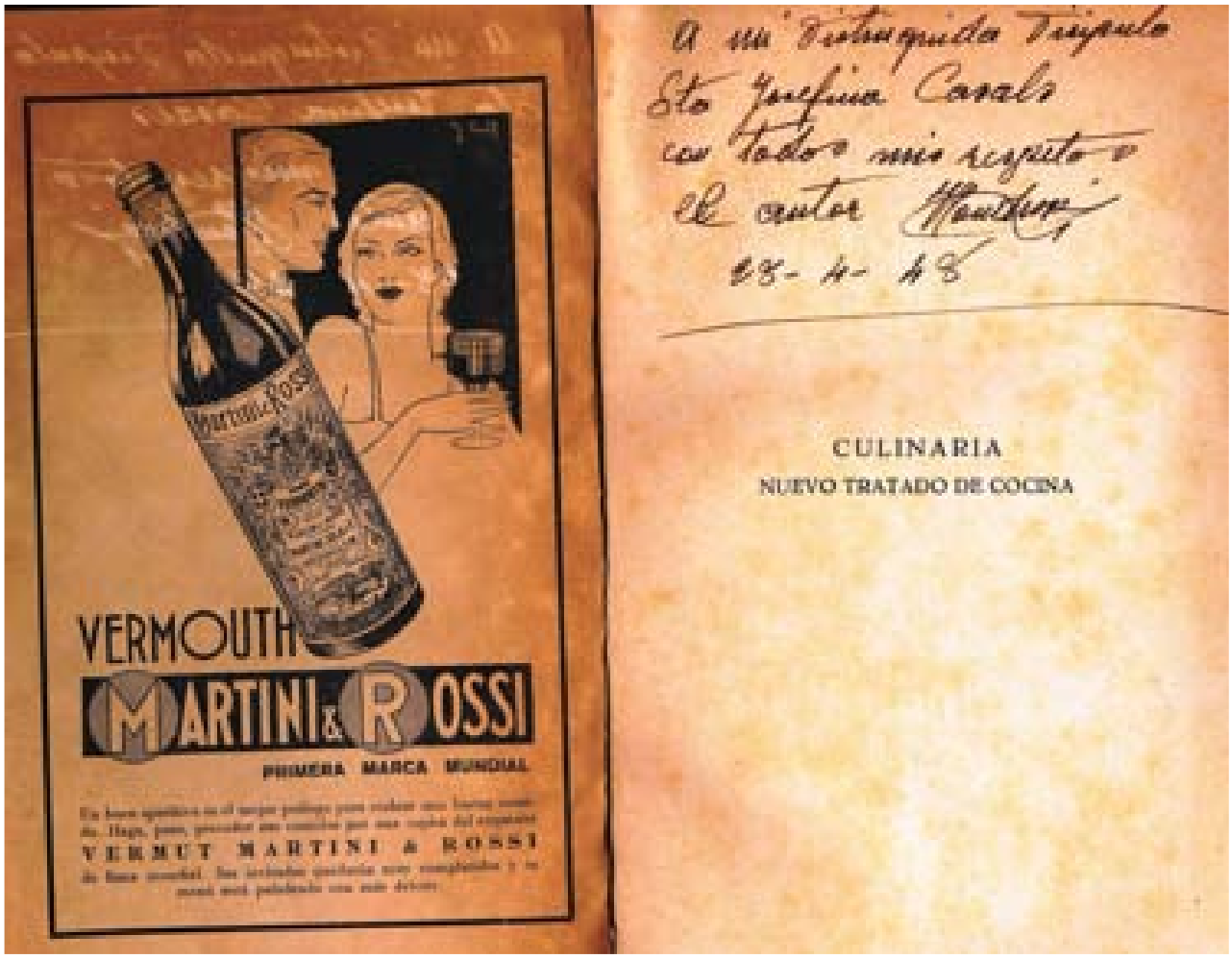
Elvira Arias

Elvira Arias La Llave, conocida, por su matrimonio con el catedrático e ilustre cervantista Juan Apraiz como «Arias de Apraiz» (Madrid, 1856 – Vitoria, 1922), escritora de talento, fue autora de un libro importante en su tiempo, *Libro de cocina*[59] que conoció 44 ediciones desde la primera de 1912 hasta la última de 1974, marcando el aprendizaje culinario didácticamente programado de numerosas amas de casa, dentro de la más estricta tradición culinaria española y con las mínimas alusiones posibles a la cocina francesa del momento. Es curioso, aunque comprensible por el momento histórico, que firmase su trabajo con el añadido de «Una vitoriana», siendo madrileña aunque afincada en Vitoria.

José Rondissoni

José Rondissoni Battu, hijo de padres suizos nacido en Turín (1890) y muerto en Barcelona (1968), discípulo de Escoffier, se afincó en Barcelona en 1914. Fue cocinero en varios establecimientos barceloneses y mallor-

[59] Arias de Apraiz, E. *Libro de cocina*. Egaña, Vitoria. 1912.



Dedicatoria autógrafa del libro de Rondissoni (1945) a su alumna Da. Josefina Casals

quines y a partir de 1921 pasó a ser profesor de cocina del Instituto de Cultura Popular de la Mujer, fundado por Francesca Bonnemaison. Su labor docente fue plasmándose por escrito en apuntes editados desde 1924, con sucesivas entregas en 1925, 1927 y 1930. A partir de ese momento dirige la revista *Menage* entre 1931 y 1936, editando tanto recetas como consejos y procederes culinarios. La labor docente directa, que se transcribe por escrito en las citadas ediciones de apuntes y la revista, tras el hiato que supuso la Guerra Civil, se plasma en una recopilación, revisada y ampliada de 1.000 recetas editada con el título de *Culinaria*,[60] conociendo reediciones desde la primera de 1945 en los años 1954, 1967, 1993, 1999 y 2000. Se trata de un trabajo minucioso, con preocupación eminentemente docente, que realmente se centró en la vertiente práctica de enseñanza directa a las señoras y señoritas de clases acomodadas,

60 Rondissoni, J. *Culinaria*. Bosch, Barcelona. 1945.

dando origen, por ejemplo, a las fantasías de los «canelones a la barcelonesa» y la «zarzuela de marisco y pescado», recetas que se hicieron tan repetidas en las cocinas distinguidas barcelonesas que muchos, algunos autores culinarios también, no dudaron en atribuir paternidad catalana a recetas previas y de origen italiano o francés.

Parte de su recetario se resumió en un texto mucho más simple (cerca de 220 páginas), apto para la población general española deseosa de asumir algo de la sabiduría culinaria barcelonesa, a la sazón símbolo de cosmopolitismo y modernidad, en el libro *Mis recetas culinarias*[61] que vio solo una segunda edición en 1965, cuando la presencia del libro de la Sección Femenina ya era hegemónica. También editó Rondissoni un par de trabajos por encargo publicitario sobre cocina con olla exprés y parrilla eléctrica, cuando aún era responsable de las cocinas de La Cala de Sitges, trabajo que abandonó en 1965.

Cubierta de *Mis recetas culinarias* de Rondissoni, 1951

Teodoro Bardají

Teodoro Bardají Mas (Binéfar, Huesca, 1882- Madrid, 1958), hijo de confitero, marcha a Madrid a los 14 años como pinche de cocina. Tras dedicarse a la confitería durante tres años y a la cocina general después, va a Francia, donde aprende el idioma y perfecciona su técnica culinaria. Tras algunas temporadas en diversos lugares de Aragón, vuelve a Madrid, ya en la primera década del siglo, para regir la cocina de la condesa de Castañeda, acudiendo asiduamente a la Biblioteca Nacional, para consultar libros antiguos y clásicos de la cocina española y allí conoce a Ignacio Doménech, con el que mantendrá siempre una profunda amistad. Su consagración culinaria se da en 1910, como encargado de las cocinas de los Duques del Infantado. Reconocido por la Grandeza de España con su medalla de oro por su labor de divulgación de la alta (y olvidada) cocina española clásica. Su altura docente no le impidió seguir cocinando cotidianamente, casi hasta el final de su vida; fue un cocinero intelectual, culto, docente, pero ante todo cocinero, muy preocupado por restituir el brillo perdido a la cocina española clásica.

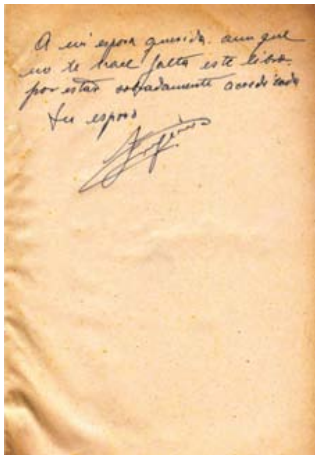
Buena parte de su obra divulgativa se encuentra en el semanario «Ellas», fundado por José María Pemán en 1932, aportando artículos culinarios sobre los que construye la monumental *La cocina de Ellas*, editada en 1935,[62] recientemente reeditada por La Val de Onsera. Este libro es una síntesis perfecta de la cocina distinguida del momento, nacional e internacional, aunque no desdeña pasearse por recetas tan alejadas de lo académicamente exquisito como las espinas de anchoa fritas, la tortilla

Cubierta de la reedición de 2002 de *La cocina de Ellas* de Bardají

61 Rondissoni, J. *Mis recetas culinarias. Con repostería y pastelería*. Bosch, Barcelona. 1951.

62 Bardají Mas, T. *La cocina de Ellas*. Pueyo, Madrid. 1935.

de caracoles, los rabos de cordera guisados o una versión simple de alubias estofadas, el recao de Bnéfar, por ejemplo; es una obra monumental fruto de gran saber práctico y asiduo estudio en las fuentes de la culinaria española clásica y europea general. Además de colaborar en otras publicaciones periódicas, también editó un *Índice culinario* (1915), y la memorable reivindicación española de *La salsa mahonesa* (1928) Resulta incomprensible el ninguneo al que se ha sometido a Bardají en la historia de la cocina española moderna, hasta que José Mª Pisa, a través de su editorial «La Val de Onsera» resucitase su memoria (2002), lo que inmediatamente fue aprovechado por los políticos y oportunistas de turno.



Dedicatoria autógrafa del gran libro de Sarrau (1950) de un caballero a su esposa

José Sarrau

José Sarrau Serven (Zaragoza, c. 1900- Madrid, 1987), aragonés pronto afincado en Madrid, fue director y docente principal de la Academia de Gastrónomos de Madrid, una especie de escuela de alto nivel para la formación culinaria y gastronómica, que impartía docencia a las damas de la mejor sociedad (Fig. 4). Su influencia fue importantísima en la conformación de la última cocina española de preguerra y en el renacimiento postbélico. Lo fundamental de su labor docente plasmado por escrito, se contiene en la obra monumental (más de 2.500 recetas, 1.500 páginas, 149 planchas fotográficas dobles y 50 ilustraciones de color y línea) *Nuestra cocina*[63] que conoció cinco ediciones hasta 1962. Otras de sus obras, de interés igualmente didáctico quedan realmente incorporadas en el gran libro citado, por lo que su referencia detallada tiene escaso interés; son: *Recetario de la Academia Gastronómica* (1932), *Guía gastronómica* (1934), *Tapas y aperitivos* (1944) y *Nuestra cocina* (1946). También hizo un par de trabajos de capacitación profesional en hostelería: *El restaurante* (1951) y *Educación profesional hostelera* (1964). Sobre todo lo dicho, queda añadir que Sarrau fue el aglutinante básico de la sistematización que dio origen a las publicaciones culinarias de la Sección Femenina, con parcial apoyo de los trabajos de la revista *Menage* de Rondissoni; y esa labor callada, en la que se subsumió la obra de la Academia de Gastrónomos, aunque artificialmente olvidada o silenciada, es impagable para la culinaria clásica española.

[63] Sarrau, J. Nuestra cocina. Editor autor, Madrid. 1946.

5. Viajes culinarios por España

Un remoto precedente de este género gastro-geográfico, podría ser el libro de Alejandro Dumas en el que recorre una buena parte de España, al acudir a la boda de María Luisa de Borbón con el duque de Montpensier en 1846. Pero se trató más de una recopilación de anécdotas, gastronómicas también, que de un estudio sistemático.

Es preciso esperar al final de Dictadura del general Primo de Rivera para que se plasme, y por encargo gubernamental, el primer estudio sistemático de las cocinas españolas. Resulta más que verosímil que la inspiración de la obra surgiese de la meditación en la obra de Pellegrino Artusi recopilando la cocina italiana en edición de 1891, veinte años después de la unificación italiana protagonizada por Garibaldi y la sombra de Víctor Manuel II de Saboya; las primeras pulsiones disgregadoras de la Primera República española, maldecidas tras la Restauración por Mariano Pardo de Figueroa (Dr. Thebussem), pudieron animar al gobierno de Primo de Rivera a encargar un tratado que explicase de forma documentada y contundente la famosa «unidad en la diversidad» española, en nuestro caso en las cocinas populares y tradicionales.

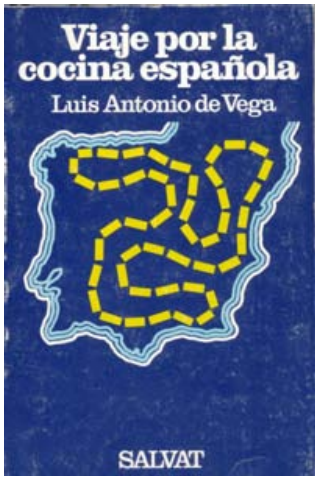
Guía del buen comer español

Dionisio Pérez González (Grazalema, Cádiz, 1871-1935), onocido en los ambientes gastronómicos por su auto-denominación «Post-Thebussem», en honor de Mariano Pardo de Figueroa, de quien se consideraba seguidor era periodista desde muy joven, trabajando como corresponsal de periódicos diversos y viviendo en Madrid. Dedicó mucha actividad a la cocina y gastronomía, acumulando un fichero ingente que sólo parcialmente pudo utilizar en sus obras conocidas y que el propio autor vio volar por los aires en una explosión, durante una de las revueltas que menudeaban en la inmediata preguerra española. Su labor periodística fue pronto reconocida, recibiendo el primer Premio Mariano de Cavia de ABC; en dos ocasiones fue diputado en Cortes. Fue también editor y anotador de una edición hecha en Madrid del *Libro de Guisados* de Ruperto de Nola y de un tratado sobre *Naranjas. El arte de prepararlas y comerlas*, sin fecha de edición, prologado por Gregorio Marañón y de *La cocina clásica española*, obra de difusión restringida y prácticamente desconocida, fechada en 1935, pero realmente dada a conocer por la edición de La Val de Onsera de 1994.[64]

Edición de la *Guía del buen comer español* de Dionisio Pérez, 1929.

[64] Pérez, D. *La cocina clásica española*. La Val de Onsera, Huesca. 1994.

En su trabajo destaca la *Guía del buen comer español* (1929) realizado por encargo del Patronato Nacional de Turismo y que debe considerarse con toda justicia el primer inventario serio de coquinaria española del momento, fijando los criterios de autenticidad y localización en las regiones españolas, exaltando lo local y al tiempo los criterios nacionales que subyacen en la cocina de las regiones.[65] Es un libro de 365 páginas, en el que recorre sistemáticamente (dice en la portada «Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones»), empezando por una glosa razonada de los rasgos de la cocina nacional española clásica y moderna (con similar espíritu al de Emilia Pardo Bazán) y va intercalando descripciones humanas y paisajísticas con relatos históricos y confecciones culinarias, en afán descriptivo y diferenciador, pero sin llegar al detalle de compilar un recetario propiamente dicho, aunque a veces se extiende en alguna receta ejemplar. No es un libro para consultar en la cocina sino para degustar sosegadamente y aprender de nuestra secular y plurifacética cultura sitiológica.



Versión editada para la Biblioteca Básica Salvat en 1974, de la obra de L.A. de Vega, *Viaje por la cocina española*

Las Guías gastronómicas españolas de Luis Antonio de Vega

Luis Antonio de Vega Rubio nació y murió en Bilbao (1900 – 1977). Escritor y periodista, colaborador de publicaciones como El Nervión, El Pueblo Vasco, Domingo e Informaciones. Desarrolló labor docente en Tetuán y Larache, lo que le sirvió para familiarizarse con la cultura magrebí y sobre todo con la lengua árabe, terreno en el que se le consideró un experto nacional. Colaboró con la revista de folklore Vida vasca, publicando numerosos trabajos sobre etnografía, historia y gastronomía vasca. Fruto de esta dedicación son sus publicaciones *Guía gastronómica de España* (1957),[66] *Viaje por las cocinas de España* (1960),[67] *Viaje por la cocina española* (1969),[68] de notable éxito y divulgación masiva en una colección promovida por Radio-Televisión Española y *Guía vinícola de España* (1958), que en realidad no son más que el fruto de la sistematización, con leves modificaciones titulares de claro tinte comercial, de un solo trabajo nuclear, un inventario detallado de menos de 200 páginas, cercano a la línea del libro de Dionisio Pérez, sin estructura de recetario pero con mayor atención a la confección, a veces bastante detallada, de las principales fórmulas culinarias, a diferencia de Pérez.

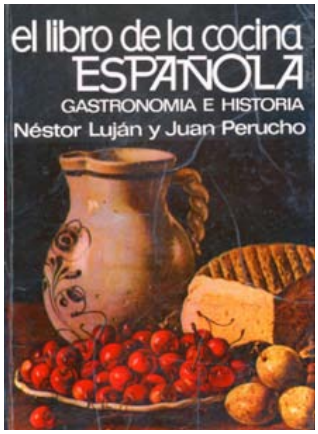
65 Pérez, D. *Guía del buen comer español*. Sucs. de Rivadeneyra S.A., Madrid. 1929.

66 De Vega, L.A., *Guía gastronómica de España*. Editora Nacional, Madrid. 1957 (3ª ed. en 1970).

67 De Vega, L.A. *Viaje por las cocinas de España*. Fareso, Madrid. 1960.

68 De Vega, L.A. *Viaje por la cocina española*. Salvat-Alianza, Madrid. 1969 (en 1974, reeditada para Biblioteca Básica Salvat, Barcelona).

El gran libro de la cocina española de Luján y Perucho



Edición de 1970 de El libro de la cocina española de Luján y Perucho

La editorial Danae encargó a los acreditados escritores gastronómicos Néstor Luján y Juan Perucho, la redacción de un gran libro que sintetizase lo mejor de las cocinas españolas. El libro vio su primera edición en 1970, adaptándose a la era de bienestar que acogió la llegada de las nuevas cocinas europeas y españolas,[69] con gran formato, profusión de iconografía y más de 500 recetas de las diversas zonas de nuestras tierras, en unas 500 páginas. El gran formato y la iconografía lo hicieron pronto, además de libro de consulta, objeto de regalo, incluso por entidades bancarias. Tuvo una segunda edición en 1972 y, pasada la fiebre de la novedad, otra nueva en 2003.[70] La realidad es que el estudio histórico y gastronómico general (una introducción general muy atinada y otras tantas para las diversas regiones españolas, que no corresponden ni a las provincias ni a las actuales autonomías, sino que agrupan más bien identidades naturales geográfico-culturales) es obra de Luján y Perucho, pero la selección y anotación de las fórmulas de las diversas recetas, son obra de los cocineros Juan Cabané y Alejandro Domenech. La editorial se valió de la innegable categoría erudita de los autores-coordinadores, buscando un gran impacto que a la postre no tuvo la esperada importancia en el ambiente editorial sitiológico nacional.

Néstor Luján Fernández (Mataró, 1922-1995), periodista y escritor en español y catalán, se dedicó a temas diversos, como la tauromaquia, la historia y la gastronomía Licenciado en Filosofía y Letras en 1943, pasa a ser redactor de la revista Destino y luego su director; su actividad periodística posterior se extendió a publicaciones periódicas como El Noticiero Universal, La Vanguardia y Avuí. En el campo de la gastronomía, además de ser un devoto «practicante» escribió numerosos artículos, formó parte de la célebre reunión *Los puercos de la piara de Epicuro* con Perucho, Roig, Trías de Bes y Blajot, además de ser miembro de la Academia Internacional de Gastronomía y publicó otras obras importantes en el campo de la cocina y gastronomía, así como otras estrictamente literarias. Juan Perucho Gutiérrez (Barcelona, 1920-2003), abogado, muy pronto se dedica a la poesía y la literatura, tanto en español como en catalán, publicando obras mayores y multitud de artículos de tema literario. Su enorme cultura se cimenta en el continuo estudio y lectura, muy especialmente de los clásicos y singularmente de Cervantes, convirtiéndose al tiempo en un bibliófilo destacado. En 1948 entra en la carrera judicial, como juez de distrito rural. Colaborador de La Vanguardia desde 1962 hasta su muerte en 2003, escribe de forma incansable, destacando más por su faceta lit-

69 Luján, N. y Perucho, J. *El libro de la cocina española*. Danae, Barcelona. 1970.

70 Editorial Tusquets, Barcelona.

eraria que por la evidente afición y erudición gastronómica. La clave de su obra es doble: una enorme cultura humana y literaria y un perfecto bilingüismo catalán-español, sin bandería política de ningún tipo, sino pasión por el bien hacer.

Edición de *Las cocinas de España*, de Martínez Llopis e Irízar, 1990

Un médico gastrónomo

Manuel Martínez Llopis (Madrid, 1908-2000), médico, discípulo de Gregorio Marañón y experto en nutrición, profesor de Gastronomía e Historia de la Alimentación en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, miembro fundador de la Academia Española de Gastronomía e historiador culinario de notable relieve, autor riguroso y bibliófilo, poco amigo de la aparición pública y de figurar, concilió su labor sanitaria con una envidiable labor sitiológica, tanto en cantidad como en calidad. En el campo que nos ocupa, escribió un singular librito, que ha tenido breve andadura, según mi criterio por la confluencia de la lisis editorial que la sustentaba y porque el silencio es un método asiduamente empleado como muerte civil por quienes manejan la realidad de la actual cultura gastronómica española.

Su libro, *Las cocinas de España*, revisado cuidadosamente por el cocinero Luis Irízar Zamora, un olvidado coprotagonista de la nueva cocina vasca,[71] recoge en 359 páginas un total de 234 recetas representativas no de provincias, ni de autonomías, sino de regiones, concebidas más ampliamente según un criterio no solo cultural sino también histórico, de nuestra patria: Zona septentrional, Valle del Ebro, Zonas Oriental, de la Alta Meseta, de la Baja Meseta, Occidental, Meridional y Canaria. Brevísimas introducciones dan paso a una descripción afinada y escueta de las recetas fundamentales que vertebran las cocinas de nuestras tierras.

[71] Martínez Llopis, M. e Irízar, L. *Las cocinas de España*. Alianza, Madrid. 1990.

6. El libro de la sección femenina

Yo mismo, como otros estudiosos, he comentado la evolución del archifamoso Libro de la Sección Femenina del Movimiento Nacional, surgido hacia 1950 y técnicamente desaparecido, aunque no extinto, con la liquidación del Régimen a partir de 1975. Pero realmente no ha existido un libro de la Sección Femenina, sino un conjunto de publicaciones que acaban cristalizando en un núcleo común.

Sección Femenina y franquismo

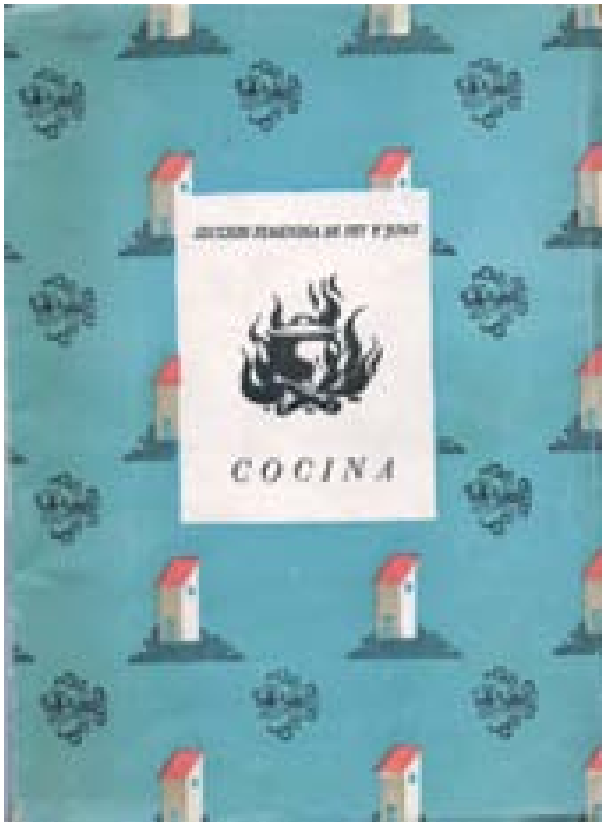
Empecemos por afirmar que identificar «Sección Femenina de Falange Española y de las J. O. N. S.» y tras la decretada unificación en el «Movimiento Nacional» por Franco como «Sección Femenina de F. E. T. y de las J. O. N. S.», con franquismo, está fuera de la realidad de lo acontecido. El Movimiento Nacional surge como concepto después del «Alzamiento Nacional». El proceso reconstructivo y educador de la nueva España, de base católica y sin partidos políticos, es nuclear para entender el cómo y por qué de las actividades de la Sección Femenina en la España de la autocracia, intentando con su amplia colaboración, salvar algo del proyecto falangista que fue utilizado pero no asumido por el franquismo en la educación y promoción de la mujer.[72] Sin entender esto, no se explica algo tan aparentemente neutro como un libro de cocina que hizo época y que, según diversos estudiosos, fue realmente el último gran libro de cocina tradicional y popular española hasta la fecha. Y la cocina (hogar) es una de las bases de la transmisión de valores y raigambre cultural de los pueblos La idea de unidad nacional, convergencia de historia, aspiraciones y esfuerzos, engrandecimiento de los rasgos culturales, sitiológicos también, y el papel decisivo de la mujer en la familia, como transmisora de valores y costumbres,[73] entra directamente en las competencias e inquietudes de la Sección Femenina.

Primeras publicaciones de cocina de la Sección Femenina

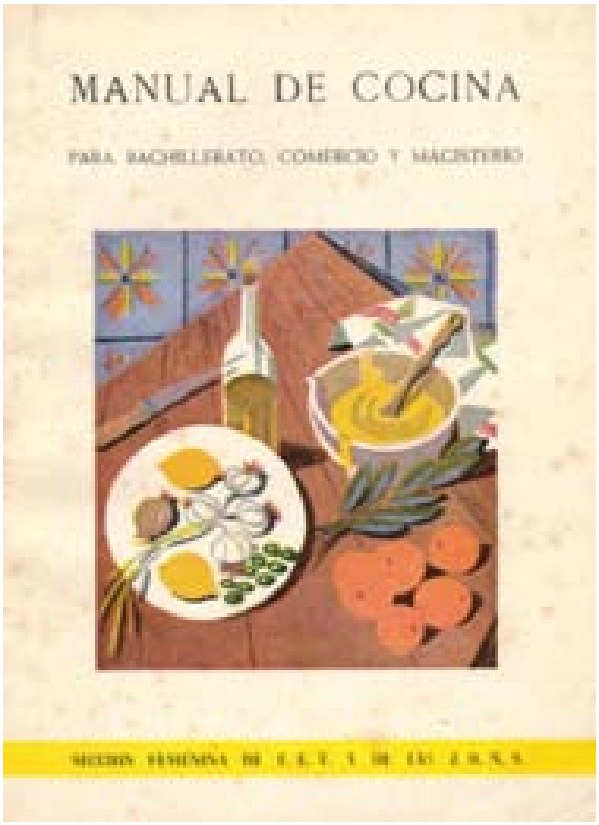
Las primeras publicaciones culinarias de la Sección Femenina surgieron con clara improvisación, proponiéndose inicialmente como manuales de educación general culinaria y de nutrición e higiene doméstica. El arago-

72 Al cabo de quince años, en los cuales hemos entregado lo más florido de nuestra juventud, nos encontramos con que los valores están subvertidos, los más generosos sacrificios escamoteados...Una vez más, el intento de una revolución para todos y en todos los españoles, puede malograrse si la Falange no acude con ímpetu a sustituir lo caduco (Discurso de Pilar Primo de Rivera en el Consejo Nacional del Movimiento de 1956, en: Primo de Rivera, P. *Recuerdos de una vida* (2ª ed.). DYRSA, Madrid, 1983, p. 188); Por los condicionamientos que consigo trajo la guerra, el Régimen no era un Régimen falangista, como habíamos soñado. Gran participación de grupos capitalistas y de derechas y escasos falangistas, le daban un talante que poco tenía que ver con nosotros...Muchos camaradas hicieron lo que pudieron...y por supuesto la Sección Femenina, que era tercamente seguidora del pensamiento de José Antonio...con el consentimiento tolerante del Caudillo, que nos dejaba andar a nuestro aire y siempre nos apoyó (Op. cit., p. 185).

73 La mujer ha de poder responder a cuanto le pide una familia cristiana y española y a eso ha de atender una formación adecuada (F. Bohigas, en la revista *Consigna*, 1943, nº 29, citada por Rodríguez López, S. Referentes históricos de la mujer falangista. Actas VI Congreso de Historia Contemporánea, Zaragoza. 2002, pp. 565-581.



***Cocina para Bachillerato femenino*, FET y JONS, 5ª ed., c. 1952. Obsérvese cómo la cubierta recoge un enrejado en el que se alternan los símbolos del yugo y las flechas de los Reyes Católicos, adoptados por la Falange, con un esquema de hogar doméstico, el ideal de labor social que la nueva mujer española hará realidad en una sociedad renovada según los principios del Movimiento Nacional.**

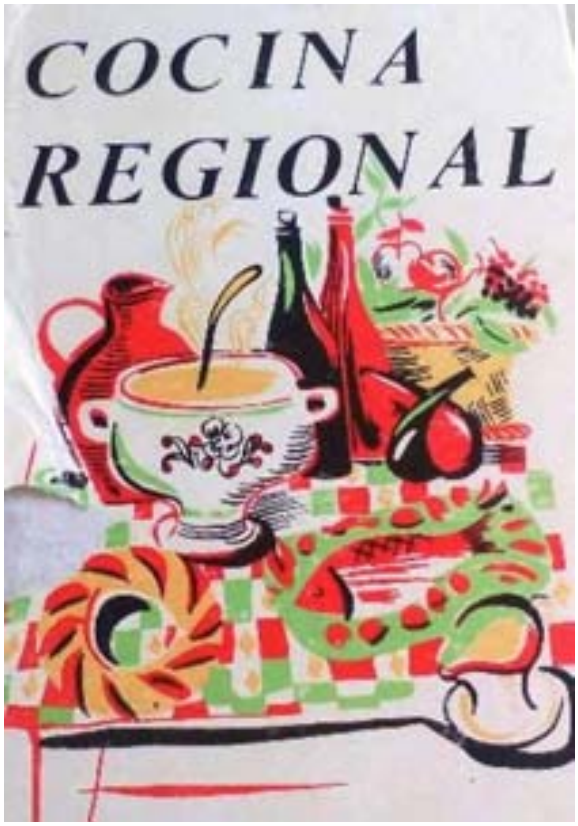


***Cocina para Bachillerato y estudios de Magisterio y Comercio*, FET y JONS, 11ª ed., 1960.**

nés José Sarrau (del que ya se ha hablado) enseñaba mucha cocina francesa y arte de servir la mesa, y algún punto de la cocina clásica española.[74] Tras la guerra civil, sigue siendo director de la Academia Gastronómica de Madrid y es designado Asesor Técnico del Departamento Central de las Escuelas de Hogar de la Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S. De 1942 es su texto sobre aspectos generales de cocina y gastronomía,[75] de intención estrictamente docente, más que repertorio de recetas y técnicas. El libro, dedicado a Pilar Primo de Rivera (244 páginas en rústica, cuarta mayor) vio pocas ediciones, fundiéndose en parte en el texto objeto de esta reseña y sobre todo dando origen a los textos de educación alimentaria y gastronómica que la Sección Femenina introdujo en la Enseñanza Media fundamentalmente y estudios de Comercio (luego Ciencias Empresaria-

[74] Sarrau, J. *Nuestra cocina, al uso de familias*. Libro de texto. Academia Gastronómica de Madrid, Madrid. 1935.

[75] Sarrau, J. *Ciencia gastronómica. Sección Femenina* de F.E.T. y de las J.O.N.S, Madrid. 1942.



***Cocina regional*, FET y JONS, 5ª ed., 1976.**

Edición de *Lecciones de Cocina Regional* de 1962

les) y Magisterio (luego Educación), sobre el esquema inicial del manual de urgencia de Mercedes Sanz Bachiller[76] y que contenían principios generales y rudimentos de elaboración culinaria, pero no recetas .

La Cocina Regional Española

Resulta de la plasmación de la muy querida y repetida consigna del Régimen, frente a las tendencias disgregadoras que se iniciaron en la Primera República y se enseñorearon de la Segunda a partir del fracasado golpe de estado de octubre de 1934: «unidad en la rica diversidad». La edición tuvo dos vertientes. Una amplia, elaborada sobre el trabajo original de Herrera, fruto de la interacción de las denominadas Cátedras Ambulantes de la Sección Femenina (de proyección estrictamente rural de higiene, cocina y rudimentos de historia y tradiciones nacionales) y lo aprendido en tales experiencias docentes, con una primera edición en 1953 (429 pá-

[76] Sanz Bachiller, M. *Ciencia doméstica*. Ed. Auxilio Social, Madrid. 1939.

ginas y cerca de 500 recetas),[77] que se volvió a sacar a la luz en 1963, 1966, 1973 y 1976. El libro quedó subsumido tempranamente en el gran Manual, que integraba varios títulos de los que se hará oportuno comentario. Del amplio libro se hicieron ediciones resumidas, de menos de 70 páginas, seleccionando las recetas regionales más representativas, dedicadas al alumnado femenino de Magisterio de 2º curso, con tiradas en los años 1958, 1961, 1962 y 1964.

Libro sobre la cocina con olla a presión y batidora americana de la Sección Femenina, FET y JONS, 1961.

El Recetario para olla a presión y batidora eléctrica

Ya a finales de los años 50 del pasado siglo, comienzan a incorporarse masivamente dos utensilios culinarios que ahora ya son imprescindibles: la batidora eléctrica, símbolo de la prosperidad norteamericana, y la olla a presión, fabricada sobre todo a partir de excedentes de aluminio de la industria bélica de la Segunda Guerra Mundial. Auspiciada y editada por la Sección Femenina,[78] Ana María Herrera (cuya autoría determinante de casi toda la obra culinaria de la Sección Femenina queda velada en las primeras ediciones del gran Manual) hace la primera edición de este libro,[79] luego integrado en el gran Manual (1961, 403 páginas, unas 500 recetas). Se hicieron reediciones en 1965, 1968, 1969, 1973 y 1974. Fue un libro tan importante que desplazó en parte la venta del gran Manual, porque además de menor precio y tamaño, suponía un notable ahorro de tiempo y energía, manteniendo al tiempo lo esencial de la cocina popular y tradicional española con un simple cambio de tecnologías.

El gran *Manual de la Sección Femenina*

No puede ser casualidad que un libro que aúna, con el decurso de los años, a los antes citados, además de la contribución decisiva del manual de Sarrau (de 668 páginas, que también se editó en forma de fascículos temáticos[80] y se refundió y sintetizó en una edición con menor número de recetas en edición ya dedicada a Pilar Primo de Rivera, pensando en la obra que se proyectaba,[81] haya tenido casi 40 ediciones (y no con las raquíticas tiradas que ahora se prodigan para la abrumadora cantidad de títulos que se editan al año, como se puede comprobar por el INLE), es decir, la hegemonía bibliográfica culinaria de la España de 1950 a 1970.

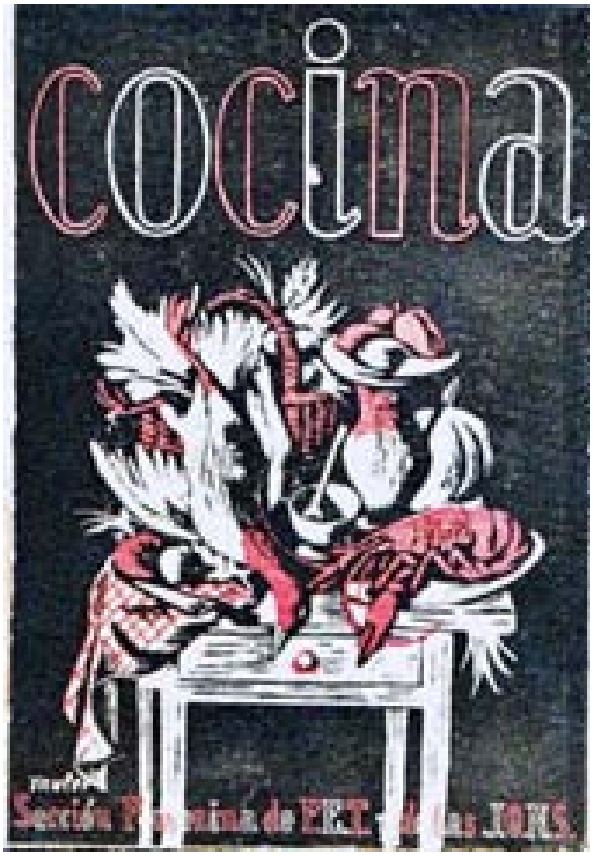
77 Herrera, A.M. *Cocina regional*. F.E.T. y J.O.N.S., Madrid. 1953.

78 La firma editorial directamente responsable de la ejecución física era en la práctica totalidad de los casos la editorial Almena.

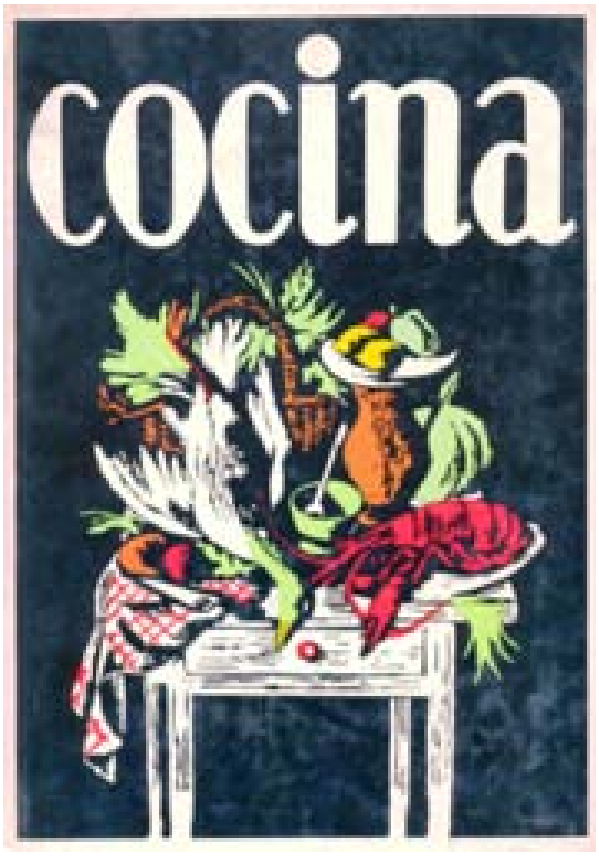
79 Herrera, A.M. *Recetario para olla a presión y batidora eléctrica*, Madrid: Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S., Madrid. 1961.

80 Sarrau, J. *Nuestra cocina, al uso de familias*. Libro de texto. Academia Gastronómica de Madrid, Madrid. 1935.

81 Sarrau, J. 1942, op. cit.



Libro general de la Sección Femenina, FET y Jons, 10ª ed., 1960.



El viejo libro de cocina de la Sección Femenina, oculta púdicamente su origen en la 27ª ed., con un «Autor: Colectivo», editado por C. E. G. A. L. (Confederación Española de Gremios y Asociaciones) 1981, con tirada ya sensiblemente reducida, antes de guardar un prolongado silencio editorial hasta 2003.

Pilar Primo de Rivera, en su autobiografía[82] dice textualmente: Se hicieron algunas publicaciones con tanto éxito como el libro de cocina de Anita Asensio, del que se han hecho 24 ediciones, y que aún después de desaparecida la Sección Femenina, ha vuelto a ser reeditado por el Ministerio de Cultura, eliminando el nombre de Anita Asensio y el de Sección Femenina, aunque la gente sigue solicitándolo en las librerías como «el libro de cocina de la Sección Femenina». Lo fundamental de la alusión es válido. El libro ha tenido un éxito editorial sólo comparable a las numerosas ediciones del falso Altamiras, el Altimiras ampliado del siglo XIX y es improbable que el omnipresente de Ortega llegara a igualarlo o superarlo. Probablemente la memoria le falla a doña Pilar al poner como autora a Anita Asensio, cuando en realidad es otra Anita, Ana María Herrera y Ruiz de la Herrán. La primera edición, de la Sección Femenina, es

82 Primo de Rivera, op. cit., p. 248.

de 1953. A partir de 1960 son depositarios de los derechos los herederos de la autora, imprimiéndose el manual bajo la firma editorial Almena, como se ha dicho ejecutora en la red de comunicación de F. E. T. y de las J. O. N. S., y desaparecen tanto el nombre de la autora como el de la Sección Femenina a partir de 1976, fecha de disolución de la organización falangista, pasándose a reeditar el libro, a impulso del Ministerio de Cultura, por una ocasional unión de editores (Confederación Española de Gremios y Asociaciones de empresarios del comercio del Libro – C. E. G. A. L.) y con un púdico falso autor «colectivo»[83] e incluso, también omitiendo autoría y Sección Femenina, por otra empresa editorial.[84]

El *Manual* definitivo se conformó progresivamente desde la primera edición de 1953, acabando en su plenitud en pocos años, con un total de 773 páginas que recogían algo más de 1.000 recetas, agrupadas unas en «minutas» diarias para las cuatro estaciones del año (2ª parte) y otras en forma de «recetas variadas» (3ª parte), junto con «nociones generales» de cocina y alimentos (1ª parte).

La desaparición en la práctica de este libro, no fue brusca, al unísono de la liquidación de FET y de las JONS, con la muerte de Franco y la nueva época que se inicia en 1976 con la Ley de Reforma Política y culmina con la promulgación de la Constitución de 1978. Ya antes, a partir de 1998, Santillana[85] adquiere los derechos y reedita la obra en formato de cuarta menor, bajo las firmas editoriales de El País-Aguilar (Madrid), imprimiendo ocho ediciones en los años 1998, 2000, 2001, 2002, 2003 y 2004. La última edición de que tenemos noticia es la aludida, pretendidamente facsímil de 2004, que elimina las adiciones y mejoras de ulteriores ediciones, pero también omite la introducción y prólogos de la primera edición.

Pero habrá que hacer alguna precisión a lo dicho, sobre «detalles» que llevan a la liquidación total de la que, en la humilde opinión del autor es la obra culinaria práctica más completa y respetuosa del devenir sitiológico español desde el siglo XVII, recogiendo de forma accesible y auténticaal pueblo llano la cocina tradicional y popular española. La obra, que se solapa descaradamente con la masiva difusión del libro de S. Ortega «1080 recetas de cocina», pretendidamente se reedita trayendo a la cubierta y portada el nombre de Ana María Herrera y la imagen y pie de Sección Femenina de FET y JONS de la edición de 1953 solo en cubierta, cuando realmente no es una reedición completa, sino la reimpresión estrictamente facsímil de las partes 1ª y 2ª del Manual completo, con la mitad de las páginas del completo (330), eliminando íntegramente la 3ª parte, lo que reduce el inicial millar de recetas a menos de la mitad; además, recoge explícitamente en la contraportada la expresión «Biblioteca del Recuerdo»; es una edición de agonía inducida, sin más posibilidades de alojamiento que los anaqueles del bibliófilo o el nostálgico. ¿Se entiende, verdad?

Cocina de la Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S., ya firmada por Ana María Herrera y Ruiz de la Herrán, con reclamo iconográfico de primera edición en cubierta, ya realizada por los adquirientes de los derechos de edición, Santillana Ediciones, del Grupo PRISA, coeditada en segunda edición tras la adquisición de derechos, con Edaf, en 2004.

83 Colectivo. *Manual de cocina. Recetario* (27ª ed.). C.E.G.A.L., Madrid. 1981.

84 Varios autores, 1994.

85 La Editorial Santillana recogió gran parte de los textos de la Sección Femenina y de educación general del Movimiento Nacional, ya en los momentos del tardofranquismo y acogió por tanto de modo natural el libro que nos ocupa.

7. 1080 Recetas de cocina: el último recetario

Los libros clásicos de cocina de finales del XIX y primera mitad del XX, casi siempre obsequio de bodas para recién casadas (porque el hombre rara vez se metía en la cocina), pervivieron poco tiempo tras nuestra Guerra, cediendo el puesto al omnipresente de la Sección Femenina del Movimiento Nacional. Pero este acabó también extinto con la presión añadida del manual de Simone Ortega.

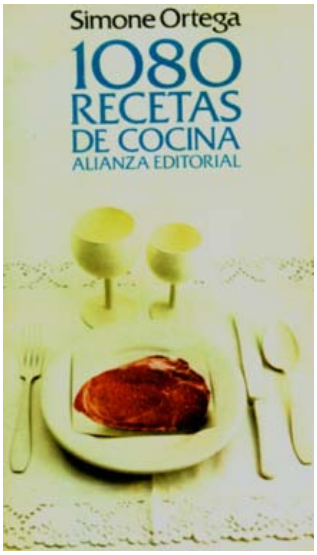
Desmoronamiento inducido de la cultura, también doméstica

En primer lugar, la Educación General básica (así la llamaríamos ahora) que implantó el «Régimen» a través de un ministro que reinventó el valor del mérito y el sobreaprendizaje como bases para la reestructuración educativa nacional (Pedro Sainz Rodríguez, 1938-39), fue apoyada por la colaboración de la «Sección Femenina» en la educación específica de la mujer, según los criterios que Franco y la Iglesia oficial permitieron mantener, utilitariamente, a Pilar Primo de Rivera. Así se afianzó en buena medida la transmisión cultural a través de la reeducación popular culinaria.

Pero después surgió el divorcio radical con el pueblo llano que supuso la irrupción de las «Nuevas Cocinas» y al tiempo se produjeron hechos sociales importantes en la vida nacional, con significativos cambios en la forma de entender el papel de la mujer en la sociedad y, consecuentemente, en el núcleo del hogar que es la cocina. Los iniciales movimientos de revuelta estudiantil (ministerio de Manuel Lora Tamayo), iniciados por la única oposición real entonces existente, el Partido Comunista, desviaron la atención de las jóvenes del núcleo del hogar, centrándolo en el cambio social; no es casualidad que esos tiempos, los años 65-69, coincidiesen también con la conmoción del Concilio Vaticano II, lo que también contribuyó a debilitar el control eclesiástico sobre la misión femenina preexistente en la sociedad. El ministro de infame recuerdo, José Luis Villar Palasí, a través de su Ley General de Educación de 1970, inició la deriva decadente de la educación general que ahora vivimos en todo su esplendor. En suma, la adquisición y conservación de conocimientos, también en el área culinaria que nos ocupa y preocupa, fue desechada como un baldón, pesado lastre de la mujer antigua, incapaz de cambiar

la sociedad, produciéndose un vacío masivo de conocimientos culinarios y gastronómicos, agravado por la admiración hacia cocinas elitistas que el común de la población jamás experimentaría y que simultáneamente envidiaba y despreciaba, por inalcanzables.

En ese entorno histórico, además de la patente decadencia física del Caudillo, con las lógicas consecuencias sobre la vida nacional que dirigía, no tan contundentemente ya como se ha afirmado, se produce la liquidación del Régimen que apoyó un renacer de la cultura popular culinaria nacional (y muchas otras cosas, claro). La revolución social olvidó los viejos libros de cocina, arrumbando el de la Sección Femenina, catecismo culinario de hegemónica influencia nacional, y la irrupción de mixtificaciones culinarias aparentemente cosmopolitas invadieron la sociedad. Y aquí entra en juego el magno prontuario para ignaros de la señora Simone Klein Ansaldi, de ascendencia germana e italiana y nacionalidad francesa y española, nacida en Barcelona en 1919 y fallecida en Madrid en 2008.



El clásico de Simone Ortega publicado por Alianza, 16ª reimpresión de 1985

Por qué triunfó el libro de Simone Ortega

Con lo antedicho, parece claro que la incultura sitiológica de la población española de los años 70 del pasado siglo era ínfima. La editorial Alianza, había hecho un esfuerzo notable por contribuir a la cultura general española y la culinaria y gastronómica, junto con otras de memorable mención, como Aguilar, Destino, Espasa o Everest, además de la pléyade de editoriales de menor peso y lanzó el libro en 1972, con aplastante distribución.

En primer lugar, el nombre de Simone Ortega es un truco; que se sepa, en España, la esposa no pierde su apellido con el matrimonio y Simone Klein Ansaldi, casó en segundas nupcias con José Ortega Spottorno, hijo de José Ortega y Gasset; eso explica por qué la contraportada oculta parcialmente la realidad, cuando hasta la reedición de 1985, 16ª reimpresión desde la primera de 1972, el copyright reza literalmente «Simone K. de Ortega,1972»; «de Ortega», esposa de, como se acostumbraba decir antaño. Y es que Ortega Spottorno, simultáneamente favorecido por el Régimen y el empresariado, como cofundador del grupo PRISA y el diario El País y director de Alianza Editorial, cortaba y trinchaba en el momento histórico de la nación. La machacona reedición, generosamente publicitada por librerías y periodistas gastronómicos, solo equiparable a la atosigante autopromoción de la «Memoria del comunismo» de Federico Jiménez Losantos, consiguió que millones de ejemplares llevaran al libro que nos ocupa al tercer puesto de ventas tras el Quijote y la Biblia en la España de finales del siglo XX.

Además el momento de orfandad intelectual que se vivía en nuestro terreno, actualmente aún empeorado, era terreno listo para roturar y sembrar. La que muchos consideran mejor obra compendiosa de la culinaria española popular y clásica, el denominado «libro de cocina de la Sección Femenina», ya glosado, había sido borrado en la práctica de los anaqueles de las librerías y los viejos libros clásicos de la segunda mitad del siglo XIX y primera del XX ya no se reeditaban: la oportunidad empresarial y social se presentó sola. Partiendo de anotaciones culinarias que la autora afirma ser reflejo de quehacer personal en todos los casos, que recogían cuadernos de notas de dos generaciones precedentes (como era uso común en casas pequeñoburguesas del XIX y XX),[86] no pocos libros contemporáneos sensu lato, de cocina y verosímilmente las magistrales fórmulas tanto del libro de la Sección Femenina como de Pellaprat, se elabora un recetario vademécum absolutamente anodino, con cierta austeridad de medios y productos, que desgrana 1.060 recetas de cocina -porque al menos 20 de las citadas como recetas no lo son, ya que recogen modos de trabajo-.

Cuando la autora de este recetario afirma en alguna entrevista que «algunas personas se me acercan por la calle para decirme que he salvado su matrimonio o que, al independizarse, les he resultado de gran ayuda»[87] la cosa tiene doble lectura: remedio de ignorancia por abandono o circunstancias vitales y paciente conformidad de nuestros compatriotas al aceptar fórmulas salvadoras sencillitas. Por ejemplo, sin buscar sistemáticamente (la vida es breve para dedicarla a la arqueología de lo irrelevante), encontramos recetas dudosamente ortodoxas y menos aún si se reputan como personalmente confeccionadas en algunos casos: el marmitako de bonito (receta 537) con los tiempos de cocción indicados, además de tener escaso sabor a bonito sale seco como rodilla de cabra; las truchas a la navarra (receta 647) no son tales, porque la receta es de origen francés y lleva finas hierbas, prevaleciendo el estragón y no jamón; el tiempo de cocción de las quisquillas (receta 685) es más propio de los momificadores de Karnak que de los degustadores de marisco ligero; la prolongada decocción del pollo con cerveza y cebolla, salvo lo improbable de encontrar pollo de corral auténtico de un año (receta 842) consigue un desmechado análogo a la cochinita pibil, pero en tamaño reducido,[88] más apto para ancianos con disfagia que para comedores saludables. Las «1080 recetas de cocina» es realmente el último recetario de cocina general de nuestro sometido panorama editorial. Y eso es todo.

86 González Turmo, I. *200 años de cocina*. Cultiva Libros S.A., Madrid. 2013 (p. ej.).

87 Capel, J.C. *El recetario se queda huérfano*. El País, 3.7.2008. https://elpais.com/diario/2008/07/03/cultura/1215036001_850215.html (cons. 13.6.2019); F.D. Simone Ortega, la dama de la literatura culinaria. Diario de Sevilla, 1.6.2019. https://www.diariodesevilla.es/gente/simone-ortega-1080-recetas-cocina-gastronomía_0_1359464507.html (cons. 2.6.2019).

88 Las recetas citadas corresponden a la edición de 1985, citada al inicio del artículo.