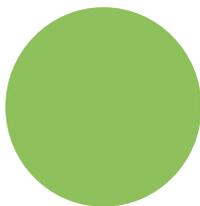


JOSÉ-MARÍA PISA

Pepitoria

*Una
bibliografía
culinaria
muy
personal*



Editada con motivo del
Congreso del producto y la
gastronomía de los Pirineos



© *Del texto, José-María Pisa Villarroja*
© *De las ilustraciones, sus autores*
© *De la edición, De Re Coquinaria y Hecho en los Pirineos*

Diseño editorial: David Adiego Estudio

*Primera edición. Publicada el 23 de abril de 2017,
Día del Libro y festividad de San Jorge, Día de Aragón*

Este libro es una de las acciones incluidas en el proyecto POCTEFA EFA 08/15 Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées, acrónimo INSPYR, que ha sido aprobado a la AECT HP-HP por la Autoridad del Gestión del POCTEFA. Se informa de que el proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

De Re Coquinaria
c/ Rafael Salillas, 42
E-22123 Angüés (Huesca)
Tel.: + 34 974 260 289
www.derecoquinaria.com

DL-HU-79-2017
ISSN: 2531-1190

JOSÉ-MARÍA PISA

Pepitoria*

Una bibliografía culinaria muy personal

De Re Coquinaria, Huesca, 2017

*(Alterac. del ant. *petitoria*, y este del fr. ant. "*petite-oie*", ganso pequeño, por haberse hecho originariamente con los menudillos de esta ave.)

*Guiso de gallina partida en trozos, con una salsa en que entra yema de huevo: "Gallina en pepitoria".

*Mezcla desordenada de cosas heterogéneas.

(según el *Diccionario de María Moliner*)



<i>Listado de títulos</i>	6
<i>Listado de autores</i>	11
<i>Propósito</i>	13
<i>Delantal</i>	14
<i>a</i>	16
<i>b</i>	36
<i>c</i>	50
<i>d</i>	62
<i>e</i>	68
<i>g</i>	72
<i>h</i>	82
<i>i</i>	86
<i>j</i>	88
<i>l</i>	90
<i>m</i>	98
<i>n</i>	110
<i>o</i>	116
<i>p</i>	122
<i>r</i>	138
<i>s</i>	146
<i>t</i>	159
<i>u</i>	160
<i>v</i>	162
<i>z</i>	169

Listado de títulos

Por referencia

- Agraz-verjus: recuperación de un condimento regio. **12**
- Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. **74**
- Alimentación, cocina y gastronomía en Aragón en los siglos XI y XII. **105**
- Alimentos de Aragón: un patrimonio cultural. **183**
- Alimentos y gastronomía de Aragón. **159**
- Antropología de la alimentación. **75**
- Aquitaine: produits du terroir et recettes traditionnelles. Préf. par le président du conseil régional d'Aquitaine. **72**
- Aragón de las tierras altas. **24**
- Aragón en alto. **25**
- Aragón y los románticos franceses. **28**
- Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone, y natas, con una breve instruccion para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicación. **143**
- Arte de repostería: en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrone y natas, bebidas heladas de todos los géneros. **142**
- Aventures de la cuisine française: cinquante ans d'histoire du goût: essai sous la dir. de Bedin Véronique (1954-). **38**
- Barbastro, Callejero, Guía e Informe. **30**
- Bien manger pour bien vivre: essai de gastronomie théorique: preface par, Ali-Bab Babinski, Henri (1855-1931). **190**
- Biografía de la paella: aproximación a la historia y vida de un plato. **188**
- Biografía de la sopa. **152**
- Cartilla agraria. **166**
- Catálogo genético de pimientos autóctonos: conservados en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza. **61**
- Ce que "manger Sud-Ouest" veut dire. Essai vagabond. **76**
- Chistau en la memoria. **169**
- Cocina aragonesa. **40, 196**
- Cocina aragonesa: recetario. **227**
- Cocina para fiestas. **31**
- Cocina regional española: recetario. **70**
- Cocinar en Navarra: viaje gastronómico por su geografía y noticia de su cocina antigua. **08**
- Color rojizo en nuestra historia culinaria: el especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas. **02**
- Comentarios al "Nuevo arte de cocina económica" edición del 1758. **97**
- Comer en Huesca. **192**
- Comer y beber en Aragón: La academia aragonesa de gastronomía y sus propósitos. **41**
- Comment briller aux fourneau: sans savoir faire cuire un oeuf: recettes. **110**
- Con xucamorros y forqueta: bellas cosetas de gastronomía aragonesa. **53**
- Crítica de la razón gastronómica. **178**
- Cuarto y mitad. **64**
- Cuisines pyrénéennes: la saveur des recettes traditionnelles. **207**
- Cultures, nourriture. Maison des cultures du monde. **68**
- Cuscús: recetas e historias del alcuzcz magrebí-andalusí. **04**
- De boca en boca: comer en Aragón en los siglos contemporáneos, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía. **99**
- De confits en foies gras: une histoire des oies et des canards du sud-ouest. **87**
- De honesta voluptate et valitudine, (français moyen). Le Platine en François, d'après l'édition de 1505. **189**
- De la manera de fe mermeladas, jaleas, compotas y confituras. **191**
- De puertas adentro: el hogar y el trabajo doméstico en el Altoaragón. **49**

De sol a sol: trabajos agrícolas y ganaderos. 50
Descripción topográfica de la ciudad de Huesca y todo su partido en el reino de Aragón. 51
Diccionario geográfico-estadístico-histórico de Aragón. 132
Dictionnaire de l'art culinaire français: étymologie et histoire. 116
Dictionnaire des cultures alimentaires. 82
Disciplina clericalis. 83
Dulces y postres de Aragón. 153
El aceite de oliva en Aragón. 52
El aceite de oliva en Aragón: situación actual del oro líquido aragonés y debate en torno a su futuro. 90
El arte culinario práctico. 36
El arte de hacer el vino ó Experiencias sobre mejorar todo género de vinos, así buenos como malos, al tiempo de la fermentacion : para el uso de todos los cosecheros: con los principios mas esenciales sobre el modo de cuidar los vinos. Traducido al castellano por don Antonio Sañez Reguart. 144
El azafrán en Aragón y la gastronomía. 186
El bien comer en Huesca: bosquejo de una historia de la gastronomía contemporánea en el Alto Aragón. 100
El buen gusto de España. 224
El Bulli, el sabor del Mediterráneo. 11
El chocolate : "las semillas de oro". 154
El cocinero instruido, o sea, manual práctico de cocina. 21
El cocinero religioso. 208
El gizado sefaradi: recetas de comidas sefaradis de la revista kulturala djudeo-espanyola Aki Yerushalayim. 222
El gremio de pasteleros y Transpaso de una Zuquerería en Zaragoza. 151
El libro de la cocina española: gastronomía e historia. 129, 130
El Maître d'Hôtel y El Arte de la cocina moderna. 122
El pan y su influencia en Aragón. 155
El Pirineo español: vida, usos, costumbres, creencias y tradiciones de una cultura milenaria que desaparece. 236
El queso y su ilustre familia: los quesos artesanos aragoneses: discurso de ingreso, y discurso de contestación del académico Francisco Abad Alegría. 107
Embutidos y curados del Valle del Ebro. 01
En la olla: recetario antiguo y moderno. 92
Era codina des pair-sénhers dera Val d'Aran. La cuina dels avis de la Vall d'Aran. La cocina de los abuelos del Valle de Arán. 91
Escritos gastronómicos. 158
España, encrucijada de culturas alimentarias: su papel en la difusión de los cultivos americanos. 226
"Espectáculos y diversiones en el último cuarto del siglo XIX", en El Diario de Huesca, 125 años después. 148
Etnología y tradiciones populares. Congreso Nacional de Artes y Costumbres Populares, 1º, 1968. 93
Fanal de popa: última luz, última sirena. 15
Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón. 10
Fondas, hoteles y banquetes en La Zaragoza del siglo XIX, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía. 176
Food, imaginaries and Cultural Frontiers, essays in Honour of Helen Macbeth. 146
Garbure. 219
Gastromuro, 25 años. 103
Gastromuro: cocina aragonesa vista desde el barrio del Entremuro de Barbastro. 104
Gastronomía aragonesa saludable. 187
Gastronomia i cultura. 182
Gastronomie et identité culturelle française: discours et représentations, XIXe-XXIe siècles: actes du colloque organisé en mars 2005 à Paris à l'occasion du 250e anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin par le Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) de l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (UVSQ) en partenariat avec la société d'ethnologie française (SEF). 112

Guía del buen comer español : inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones. 181
Guía gastronómica de España. 232
Guía plano de la mancomunidad turística del Maestrazgo: Castellón, Teruel. 202
Guía vinícola de España. 234
¿Hay buena gana?: recuperación del patrimonio cultural gastronómico y remedios con plantas de Jorcas. 179
Historia de la economía política de Aragón. 27
Historia de la gastronomía. 131, 139, 217
Historia de la gastronomía española. 140
Historia de Zaragoza. 39
Historia íntima de la humanidad. 237
Huesca, su topografía médica o Reseña demográfico-sanitaria seguida de un resumen histórico-descriptivo de sus principales monumentos artísticos. 63
Índice culinario. 32
Inventario español de productos tradicionales. 117
Jornadas Internacionales sobre Truficultura en Aragón (1ª. 1999. Graus). 175
Jornadas sobre Denominaciones de Origen: Zaragoza, 1 y 2 de diciembre de 1998. 119
La alimentación de artríticos, reumáticos y diabéticos. 215
La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV) : actas del simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, en la Diputación de Zaragoza, durante los días 23 y 24 de marzo de 2012. 98
La borraja: reina de la huerta de Zaragoza y 113 recetas para disfrutar. 141
La casa de Lúculo o El arte de comer: (nueva fisiología del gusto). 58
La cocina aragonesa. 125, 126
La cocina aragonesa. Primera exposición de arte culinario, presentada por el Sindicato de Hostelería. 121
La cocina clásica española. 180
La cocina cristiana de España de la A a la Z. 05
La cocina de "ellas". 33
La cocina de "ellas": fórmulas escogidas de cocina práctica. 35
La cocina de "ellas": gastronomía elemental y superior. 34
La cocina de Huesca. 195
La cocina de la harina y el cordero: viaje por las cazuelas de Aragón, Castilla-La Mancha, Madrid, Castilla y León, La Rioja y Navarra. 230
La cocina de las amas y los amos de casa. 193
La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús. 22
La cocina de los valles pirenaicos aragoneses. 194
La cocina de Santi Santamaría: la ética del gusto. 209
La cocina de Sobrarbe. 220
La cocina de Teodoro Bardají Mas: Análisis del discurso de un maestro en la cocina / The Cuisine of Teodoro Bardají Mas. Analysis of the Discourse of a Cooking Maestro. 86
La cocina en Calaceite. 120
La cocina mediterránea en el inicio del renacimiento. 79, 165
La cocina Popular Aragonesa. Avance para su estudio. 42
La cocina racional: fórmulas y procedimientos de culinaria. 212
La cocina y la mesa en la literatura. 101
La cocina: su técnica, sus secretos. 168
La confitería-pastelería en general y las desaparecidas zaragozanas: discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía. Contestación a cargo del académico Víctor José Guelbenzu Morte. 44
La coronación de los Reyes de Aragón 1204-1410: aportación al estudio de las estructuras políticas medievales. 173
La Cuisine des terroirs. 77
La Cuisine du pays: Armagnac, Béarn, Bigorre, Landes, Pays basque, 500 recettes...; illustré par Alex. 174
La cuisine gourmande. 111
La cuisinière provençale. 25e éd. ref. 197

La economía agroalimentaria en Aragón. 14
La ganadería aragonesa y sus productos de calidad. 223
La gastronomía o El arte de comer: poema didáctico, en cuatro cantos. 45
La gastronomía o Los placeres de la mesa: poema. Traducido libremente del francés al verso español por José de Urcullu. 46
La guía del gastrónomo (Vademécum culinaria) Enciclopedia culinaria internacional. 85
La salsa mahonesa. 37
La salsa mahonesa antes y después de Teodoro Bardají, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, 13 de diciembre de 1999. 185
La truffe sur le soufflé. 177
La vida en el valle de Tena en el siglo XVII. 106
Lamineras: tres siglos de pastelería en Aragón. 135
Las 4 estaciones de la gastronomía aragonesa. 184
Las cocinas de España. Madrid. 138
Las recetas de la abuela del Colegio Público "Antonio Beltrán". 43
Las recetas de la abuela: "con los cinco sentidos", en memoria de Antonio Beltrán Martínez. 123
Las recetas de la abuela: Bujaraloz y Sariñena. 124
Las recetas de la abuela: Matarraña / Matarranya. 56, 57
Las ventajas del vino. 128
Le chocolat au Pays Basque (Texto impreso) : (XVIIe XXe siècle) : de Bayonne à Oñati. 88
Le Mangeur du XIXe siècle. 26
Lecciones breves y sencillas sobre el modo de hacer el vino: extractadas de las obras de Mr. Maupin, dirigidas y dedicadas á los cosecheros de vino del Reyno de Aragon. 145
Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française. 204
Les Olives: du soleil dans la cuisine. 67
Les recettes de ma grand-mère. 78
Léxico del comercio medieval en Aragón (siglo XV). 221
Libro de cocina. 163
Libro de Guisados. 161, 162
Libro de guisados, manjares y potajes. 164
Llibre de Sent Soví. 23
Llibre del Coch (Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch cs (ço es) de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napsols). 160
Los aragoneses. 13
Los postres en Los Monegros y la Ribera del Ebro. 156
Manger aux eaux. Réflexion sur les pratiques alimentaires et culinaires dans les contextes thermaux (XVIe-XXe siècles). 89
Manjares del Somontano: compendio de usos, recetas y ritos gastronómicos del Somontano y otras tierras de Huesca. 71
Manual de Agricultura. 167
Manual de cocina. 134
Manual de cocina para las alumnas del bachillerato. 133
Manual de repostería. Huesca, 1804-1807: Memoria para los confiteros y medios para confitar y saber hacer pastelillos y turrone de toda clase. Huesca y noviembre, a 13 de 1804 que lo empezó a escribir dicho día, en casa de don Antonio Puyanes. 94
María de Luna, reina de Aragón. 118
Mes recettes pyrénéennes. 66
Midi-Pyrénées: produits du terroir et recettes traditionnelles. Préf. par le président du conseil régional d'Aquitaine. 73
Migas: un clásico popular de remoto origen árabe. 09
Millet : actes du congrès d'Aizenay, 18-19 août 1990 = Hirse : Veröffentlichungen des Symposions in Aizenay, 18.-19. August 1990 = Millet : publications of the symposium at Aizenay, August 18-19, 1990. 115
Miradas desde Tella. 170
Miscelánea de estudios en honor de D. Antonio Durán Gudiol. 150
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. 20

Nuestra cocina. 218

Nuestra cocina, al uso de familias. 213, 214

Nuestra mejor cocina. 84

Nuevas líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX). 03

Nuevo arte de cocina: añadido en esta última impresión, sacado de la escuela de la experiencia económica. 18

Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica. 16, 17

Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica su autor Juan Altamiras. 19

Ordinaciones de la ciudad de Zaragoza. 157

PACT 26 La préparation alimentaire des céréales a cura di: D. Fournier, F. Sigaut. 172

Pimientos, guindillas y pimentón: una sinfonía en rojo. 06

Recetario de cocina antigua de Cella. 198

Recetario de cocina de Calaceite y comarca. 199

Recetario para olla a presión y batidora eléctrica. Sección Femenina de FET y de las JONS. 114

Recetas culinarias del arroz. 127

Recetas tradicionales del Valle del Huecha. 102

Recettes et histoires de la Bigorre: vieilles marmites et grands chaudrons. 113

Recettes paysannes des Hautes-Pyrénées: collectées et illustrées par Marc Béziat. 47

Recettes paysannes du Béarn: compilées et ill. par Marc Béziat

Recettes paysannes en Aveyron. 95

Reflexiones de Robinson ante un bacalao. (título en sobrecubierta "La Gula"). 231

Rezetas familiars aragonesas / Recetas familiares aragonesas. 29

Saber o no saber: manual imprescindible de la cultura gastronómica española. 229

Semblanzas de Escartín : medio geográfico, modos de vida y costumbres populares de una aldea, hoy despoblada, del Pirineo aragonés. 216

Sibilia de Fortia. 200

Sin blanca en París y Londres. 171

Siresa: el lugar, la historia, la leyenda. 228

Sobre gustos y sabores: los españoles y la comida. 149

Somos lo que comemos = We are what eat = Nous sommes ce que nous mangeons. 108

Teodoro Bardají Mas: el precursor de la cocina moderna en España. 136

Teodoro Bardají: el precursor de la cocina moderna en España, del 30 de mayo al 30 de septiembre de 2008. 137

Ternasco de Aragón: cocina de ayer y de hoy. 96

Tesoros gastronómicos de Aragón. 225

Tradiciones en el fogón: usos y recetas culinarios desaparecidos o en trance de acabar olvidados. 07

Un Pays dans ma cuisine / A Country in my Cuisine. 210

Una historia mundial de la mesa: estrategias de paladar. 205

Una reivindicación del buen comer. 211

Une histoire mondiale de la table : stratégies de bouche. 206

Val d'Aran. 201

Varietades autóctonas de cebollas españolas: conservadas en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza. 59

Varietades autóctonas de legumbres españolas conservadas en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza. 60

Varietades autóctonas de tomates de Aragón. 62

Varietades de olivo del Somontano. 235

Viajar y comer por el Maestrazgo. 203

Viaje por el Altoaragón: noviembre del año 1794. 55

Viaje por las cocinas de España. 233

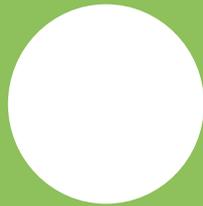
Vieilles recettes de cuisine provençale y Les tables des quatre saisons en Provence de Françoise Délesty (1932-...). 69

Listado de autores

Por página de la primera referencia

(algunos autores firman varias referencias mostradas en páginas siguientes)

- ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO. 17
ADELL CASTÁN, JOSÉ-ANTONIO. 22
ADRIÀ, FERRAN. 24
ALBIAC BLANCO, MARÍA-DOLORES. 26
ALBISU, LUIS MIGUEL. 26
ALEJANDRO, JULIO. 27
ALTAMIRAS, JUAN. 28
ALTIMIRAS, J. 30
ANDRIEU, JULIE. 81
ARNAL CAVERO, PEDRO. 32
ARON, JEAN-PAUL. 34
ASSO Y DEL RÍO, IGN. JORDÁN DE. 35
AYMES, JEAN-RENÉ. 35
BANDRÉS, LUIS. 91
BAQUÉ XIMÉNEZ, AMALIA. 37
BARDAJÍ MAS, TEODORO. 38
BEAUGÉ, BÉNÉDICT. 41
BELTRÁN LLORIS, MIGUEL. 42
BELTRÁN MARTÍNEZ, ANTONIO. 42
BENTUÉ SAURAS, FRANCISCO J. 44
BERCHOUX, JOSEPH. 44
BÉZIAT, MARC. 45
BIARGE, ANA. 46
BIARGE, FERNANDO. 46
BLECUA Y PAÚL, PEDRO. 47
BONILLA POLO, ÁNGEL. 47
BORRUEL BUIL, CHUAQUÍN. 47
BOURDETTE, MÁXIMO. 48
BUIL GIRAL, LEÓN-JOSÉ. 49
CABALLÚ ALBIAC, MIGUEL. 51
CABANÉ FELISART, JUAN. 65
CAMBA, JULIO. 51
CARRAVEDO FANTOVA, MIGUEL. 52
CASAS ÁBAD, SERAFÍN. 54
CASTRO CARDÚS, JULIO-ALEJANDRO. 55
CATALÁ, PACO. 54
CAZAMAYOU, MARIE-LUCE. 55
CHAMOUX, SIMONE. 55
CHANOT-BULLIER, CALIXTINE. 56
COLL CLAVERO, JOAQUÍN. 57
CONTRERAS HERNÁNDEZ, JESÚS. 59
COULON, CHRISTIAN. 59
COURTINE, ROBERT-JEAN. 60
CREYSSELS, NADIA. 60
CRUZ CRUZ, JUAN. 60
DAMUNT ARAGUÁS, SEBASTIÁN. 63
DAMUNT NINCLÉS, SEBASTIÁN. 63
DOMÉNECH MONTORO, ALEJANDRO. 65
DOMÉNECH, IGNACIO. 66
DUHART, FRÉDÉRIC. 67
ESPAÑOL FAUQUIÉ, JOSÉ. 70
ESTAÚN, MANUEL. 46
GACÉN, JOAQUÍN. 73
GALINDO GORBE, JOSÉ-ÁLBERTO. 127
GALMICHE, PHILIPPE. 74
GARCÍA CASTÁN, CONCHA. 74
GARCÍA DEL CERRO, CARLOS. 75
GARCÍA GUATAS, MANUEL. 75
GARCÍA MERCADAL, J. 76
GARCÍA RODRÍGUEZ, CELEDONIO. 22
GARDE MURILLO, MARÍA PILAR. 77
GÓMEZ DE VALENZUELA, MANUEL. 78
GÓMEZ, RAYMUNDO (ALTAMIRAS, J.)
GONZÁLEZ VIVANCO, PEDRO. 79
GRACIA ALDAZ, JUAN BOSCO. 79
GRASSER-HERMÉ, FRÉDÉRIC E. 80
GUÉRARD, MICHEL. 81
HACHE-BISSETTE, FRANÇOISE. 83
HACHE-BISSETTE, SAILLARD DENIS. 83
HAURIE, MICHEL. 83
HERRERA, ANA MARÍA. 84
HÖFLER, MANFRED. 85
HÖRANDNER, EDITH. 84
JAVIERRE MUR, AUREA L. 89
LAHUERTA, ENRIQUE. 91
LANZANI, MICHEL. 92
LAPORTA, PALOMA. 92
LASAOSA SUSÍN, RAMÓN. 119
LASIERRA RIGAL, JOSÉ-VICENTE. 93
LÍBANO ZUMALACÁRREGUI, ÁNGELES. 155
LÓPEZ DE CORELLA, ALFONSO. 94
LORENTE BLASCO, MIGUEL
LUJÁN, NÉSTOR. 95
MADOZ, PASCUAL. 99
MAINER BAQUÉ, MARÍA-AMALIA. 37
MALLOR GIMÉNEZ, CRISTINA. 52
MARÍN URIOL, MIGUEL ÁNGEL. 99
MARTÍN MAZAS, EDUARDO. 100
MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL. 100
MARTÍNEZ URTASUN, JOSÉ-MIGUEL. 100
MATA, JUAN DE LA. 102
MAUPIN. 104
MEDINA, F. XAVIER. 105
MÉNDEZ COARASA, VEREMUNDO. 105
MENDOZA, MARÍA-JOSÉ. 105
MIGUEL, AMANDO DE. 106
MONEVA Y PUYOL, JUAN. 106
MONREAL Y TEJADA, LUIS. 107
MONTALBÁN, RAFAEL. 107
MONTALBÁN, ROSALÍA. 108
MORA Y GAUDÓ, MANUEL. 108
MURO, ÁNGEL. 108
NAVASCUÉS, MARIANO. 111
NOLA, RUPERTO DE. 112
OLIVÁN BORRUEL, ALEJANDRO. 117
OLIVER, RAYMOND. 118
ORTEGA MARTÍNEZ, MIGUEL. 119
ORWELL, GEORGE. 120
OTÍN, MARÍA-JESÚS. 105
PALACIOS MARTÍN, BONIFACIO. 123
PALAY, SIMIN. 123
PALAZÓN ESPAÑOL, CARLOS F. 124
PARRA DE MAS, SANTIAGO. 124
PEDRO ALFONSO. 65
PÉLISSOU, ALEXIS. 124
PÉREZ ESCOHOTADO, JAVIER. 126
PÉREZ GARCÍA-OLIVER, LUCÍA. 127
PÉREZ GUTIÉRREZ, DIONISIO. 127
PERUCHO, JOAN. 95, 128
PISA VILLARROYA, JOSÉ-MARÍA. 129
PLATINA, IL. 132
POMIANE, ÉDOUARD DE. 133
PONZ BESTUÉ, BEGOÑA. 133
PORQUET GOMBAU, JOSÉ MANUEL. 134
REBOUL, JEAN-BAPTISTE. 139
RIBER, LLORENÇ. 140
RIBERA GABANDÉ, ENRIC. 140
ROCCA MASSOT, GIORGIO DELLA. 141
ROWLEY, ANTHONY. 142
SAINT-LÈBE, NANOU. 147
SALSETE, ANTONIO. 147
SANTAMARIA, SANTI. 148
SANTIAGO FUENTES, MAGDALENA DE. 149
SARASA MARÍN, JUAN-CARLOS. 119
SARRAU SERVEN, JOSÉ. 150
SATUÉ SANROMÁN, JOSÉ-MARÍA. 153
SCHRAEMLI, HARRY. 153
SEN, MIQUEL. 154
SERGEANT, JEAN-CLAUDE. 154
SERRANO, ROBERTO. 155
SESMA MUÑOZ, JOSÉ ÁNGEL. 155
SHAUL, MOSHE. 156
SIERRA ALFRANCA, ISIDRO. 156
SOL, GONZALO. 157
SOLANILLA PARDINA, JOSÉ LUIS. 157
TERRÓN, ELOY. 159
UBEIRA HERNÁNDEZ, JOSÉ LUIS. 161
VÁZQUEZ MONTALBÁN, MANUEL. 163
VEGA RUBIO, LUIS ANTONIO DE. 165
VIÑUALES ANDREU, JAVIER. 166
VIOLANT I SIMORRA, RAMÓN. 167
ZELDIN, THEODORE. 169



Propósito

Los Pirineos, particularmente su parte central donde están los picos más altos, han sido territorios con un mundo propio, consecuencia del aislamiento que representan las cumbres. Como en ninguna otra parte de la cadena montañosa, los Pirineos han sido una barrera física imponente. Aún así, ha habido intercambios entre el norte y el sur, las personas se desplazaban penosamente por los puertos de montaña para traer y llevarse aquello que necesitaban.

Una parte de ese trasiego han sido los alimentos: aceite, vino, queso, ganado... iban y venían con las estaciones del año, como la forma de vida propia del campo y la montaña. ¿Viajaron con ellos las costumbres y la cocina, los alimentos y la gastronomía?

Este es un interrogante que debe debatirse en el marco del proyecto POCTEFA *Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées*, para concluir si existe una *cocina de los Pirineos* y cuáles son sus referencias. Este libro contribuye al debate: empecemos por el origen, por lo que se ha publicado en esta materia, tanto en la parte sur como al norte de los Pirineos Centrales.

Pepitoria es un libro personal desde la sabiduría de un editor que además es gastrónomo (o al revés, quién sabe), pero es sobre todo un libro abierto a nuevas incorporaciones de publicaciones que aporten ese conocimiento básico de la cocina y los alimentos de los Pirineos Centrales.

Se trata, en definitiva, de un nuevo esfuerzo de la Unión Europea para difuminar las fronteras interiores, como la nuestra en los Pirineos Centrales. Dos territorios que durante siglos vivieron de espaldas y que ahora han empezado a mirarse y comprenderse, pero todavía no han visto las oportunidades de negocio que les brinda el mercado del otro lado, en este caso para los productos agroalimentarios artesanos y el turismo gastronómico.

Pedro Salas

Director de la AECT

Huesca Pirineos – Hautes-Pyrénées



Delantal

Agradezco esta ocasión de colaborar con el proyecto POCTEFA *Hecho en los Pirineos – Fait en Pyrénées* pues me ha dado la oportunidad de hacer público este trabajo que estaba en mi pensamiento, en latencia, y que ahora se ha materializado.

Esta bibliografía la he confeccionado expresamente para el Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos. Es algo *hecho en los Pirineos*. No pretende casi nada especial o particular. Me muevo entre libros que me acrecentan el conocimiento crítico, única manera de progresar, y lo que quiero es compartir una bibliografía básica, extraída de lo que tengo, casi todo, en mis estanterías.

Entre los títulos que la componen, situado yo en la cumbre de las montañas comunes y mirando a uno y otro lado, unos se incluyen por su ámbito nacional, son pocos y hay más, pero son indicadores de que existe un marco muy amplio en el que tienen su plaza las cocinas de Huesca y Hautes Pyrénées, y en el futuro han de ampliar su presencia.

Otros títulos ofrecen informaciones de tipo regional, en los que se habla de las cocinas locales. También hay más que los seleccionados. La necesidad de abreviar obliga a limitar las entradas, aunque también es verdad que en Aragón se han publicado algunos libros que poco aportan y que, además, se percibe el espíritu puramente lucrativo que denotan. Se necesitan más trabajos profundos y esforzados para darnos a conocer.

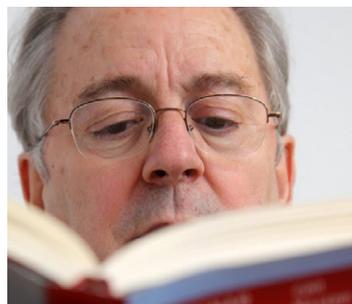
Finalmente, los más numerosos, son aportaciones de cocinas locales pegadas al terreno de uno y otro territorio. Naturalmente selecciono más títulos de Huesca que de Hautes Pyrénées. Esto es una edición abierta, viva, en la que irán ingresando más volúmenes según se vayan conociendo mejor.

Este trabajo se define como una bibliografía muy personal en el sentido de que la selección y comentarios de los diferentes registros están hechos con mi criterio, fruto de un trabajo continuado. La selección como tal, los comentarios si los hay, y las fotografías que se muestran, componen un lenguaje a valorar. Un modo de expresarme.

He aprovechado la ocasión para reivindicar a algunos personajes que conviven desde hace unos años conmigo, unos vivos y otros que realmente no hace muchos años que fallecieron. Les une el desconocimiento que se tiene de ellos. Lo comparto aquí de manera notoria por si alguien tiene interés en ahondar en su obra y trabajos.

En las primeras líneas de cada registro se dan los datos más imprescindibles para definir bibliográficamente a un título. Así se puede buscar en cualquier otro repertorio, o en los ficheros de la Biblioteca cuando se visite, que hay que hacerlo porque además tendrán otros títulos semejantes. En la Biblioteca se conocieron Teodoro Bardají e Ignacio Domènech. Los tiempos han cambiado, aunque no tanto, pero el amor a la Biblioteca no puede faltar en nuestras vidas. Lo que sí ha cambiado, a nuestro favor, los caminos virtuales que nos permiten llegar a conocer lo que una Biblioteca encierra entre sus paredes. Por entre ellas andan los facultativos encomiables por su trabajo. En la Biblioteca se pueden consultar cómodamente, entre las manos, un libro. No todo tiene que estar en una biblioteca personal. Se puede pedir una copia, si la ley lo permite. Por supuesto cuando los libros están vivos en las librerías también es lo mejor pasear por ellas, física o virtualmente, conocer, hojear, apetecer, desear..., y comprar.

José-María Pisa
josemariapisa@gmail.com



a

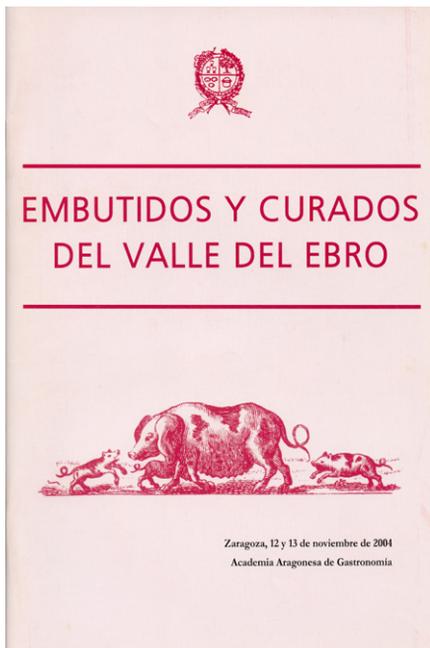
01

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-) (ET ALT.)

Embutidos y curados del Valle del Ebro

Zaragoza, Adico, 2005, 64 p.

El año 2004, 12 y 13 de noviembre, la Academia Aragonesa de Gastronomía dedicó un estudio monográfico a los embutidos y curados del Valle del Ebro. La organización corrió a cargo de Francisco Abad y Pedro González Vivanco (†). En el desarrollo también intervinieron Darío Vidal Llisterri, Pedro Roncalés Rabinal, Luis-Alberto Martínez Luna y José-Miguel Martínez Urtasun. Esta publicación da cuenta, a modo de actas, de cuanto se trató en esos dos días. Publicación muy interesante.



02

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

Color rojizo en nuestra historia culinaria: el especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas

Discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía. Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001, 69 p. Discurso de contestación del académico José-María Pisa Villarroya. Separata de Cuadernos de Aragón. nº 28.

03

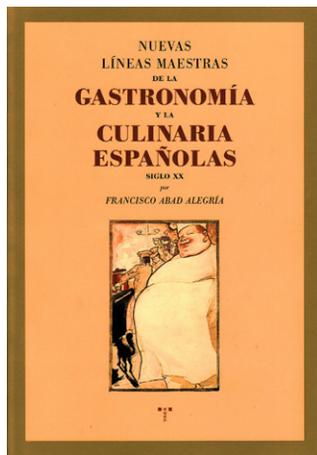
ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

Nuevas líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)

Gijón, Trea, 2011.

Este trabajo recoge algunos aspectos fundamentales de la cocina y gastronomía del siglo XX en España que no fueron reflejados, al menos completamente, en el anterior volumen *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas*: Este estudio valora las connotaciones ideológicas en la cocina y gastronomía, empezando por la rigidez dogmática del vegetarianismo, siguiendo por el análisis de lo popular y tradicional y sus mixtificaciones interesadas; la gastronomía sin gastronomía, excusa para actividades sociales productivas, y la falsa onomástica identitaria que se enseña de la cocina española del siglo XX, frecuentemente arrastrada por intereses económicos y políticos.

También aborda cuestiones relativas al consumo y la salud, Valora la progresiva medicalización de la comida y la dieta en nuestro medio, siguiendo una tendencia de dudoso rigor científico en el mundo occidental y la obsesión por la salud y la dieta, destructoras de la gastronomía y altamente ineficaces en la promoción de la salud. Razonables dudas; sensatos hechos; manipulaciones ciertas: en definitiva, la historia de lo nuestro.



04

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

Cuscús: recetas e historias del alcuucz magrebí-andalusí

Certeza, Zaragoza, 2000, 140 p., 8 p. de lám.

El cuscús, o alcuucz en nuestra lengua, es patrimonio común al Magreb y al-Andalus. Surgido en tiempos oscuros de la práctica culinaria bereber, afianzado en pocos siglos sobre la base de variedades de trigo duro idóneo para su confección, acabará siendo una especie de paella, corriente a partir de la invasión almohade, disfrutando de salud culinaria popular en la España de los Reyes Católicos y sobreviviendo hasta la real cocina de Felipe IV, para luego extinguirse de nuestro elenco culinario, hasta que nuestro tiempo, con la influencia del intercambio debida a los viajes, las modas y la misma inmigración, ve resurgir en nuestra tierra este plato antiguo y popular, propio de fiestas familiares y celebraciones de todo tipo. En este libro se estudia el origen del alcuucz, sus avatares en al-Andalus y su importancia cultural, histórica y nutricional.

El doctor Abad Alegría.

Un reconocimiento a su obra.

Aquí, al lado, aparecen nueve registros de este autor. Como quiera que alfabéticamente siempre aparece el primero en muchas bibliografías, también aquí ocurre notoriamente. Podrían ser menos títulos y referirse al resto de su obra de manera global. Pero lo hago así, e invito a reconocer la contribución que Francisco Abad viene haciendo a la cocina y gastronomía. Más de quince títulos y numerosas colaboraciones como se ven casi cada semana en el *Heraldo de Aragón*, y también en el bimensual *Gastro*, me permiten afirmar que en estos últimos es el autor que merece una mayor atención a su obra y persona.

De profesión es médico, ha sido jefe del Servicio de Neurofisiología Clínica del Hospital Universitario Lozano Blesa de Zaragoza, profesor asociado y profesor responsable de medicina del sueño desde hace más de 39 años. Muchas veces se recurre al calificativo de "humanista" que no parece conllevar tal cualidad a quien ejerce una profesión, de ciencias p.e.. En el campo de la medicina y la gastronomía son famosos, por ejemplo, el doctor Marañón, o Laín Entralgo. Hay más. El doctor Abad Alegría también lo es.

05

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

La cocina cristiana de España de la A a la Z

Zaragoza, Mira, 2013, 253 p.

El autor, tal como advierte en una muy interesante y documentada introducción aclara a modo de presupuestos que "La cultura cristiana es inseparable de la cultura española. Con toda la historia a cuestas la esencia cristiana de la actual cultura gastronómica española parece sencilla de vislumbrar. Es, ya, española y además, inevitablemente esencia cristiana, católica por más señas. Son parámetros en los que moverse. Nos debemos a nuestra historia; por ella estamos conformados, al margen de banderías políticas y hasta de dislates conceptuales y lo que nos conforma es innegable y además inevitable. La cultura gastronómica es verdadera cultura, cultura con mayúsculas, constituyente. Es obvio el papel cultural (afectivamente preeminente sobre las clásicas bellas artes) de la cocina y la gastronomía". A continuación y a modo de diccionario, como reza el título, Francisco Abad Alegría se ocupa de términos como bacalao, glotón, obispo, manteca, panellet, yemas de Santa Teresa, etc., así hasta 108 entradas que completan la obra, que termina con una ilustradora bibliografía.

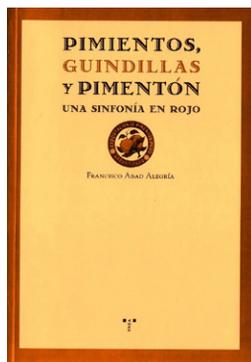
06

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

Pimientos, guindillas y pimentón: una sinfonía en rojo

Gijón, Trea, 2010, 159 p.

Este trabajo recoge datos sobre la historia del pimiento, su llegada (más bien "advenimiento", por el impacto producido) a las tierras europeas desde América, su posterior difusión por el mundo, sus cualidades organolépticas, su aplicación en la cocina e incluso sus cualidades medicinales. La conservación del producto por procedimientos clásicos y actuales es parte de lo allegado en estas páginas. Y, desde luego, la historia y peripecias de la única especia que podemos considerar como genuinamente española: el pimentón, polvo de pimiento. Se trata con cierto detalle su historia, sus características y su aplicación. La especia que procede (en bruto) de América torna a ella elaborada por manos acostumbradas al ahorro de medios para alegrar con rojo y aromático ingrediente la ramplona existencia cotidiana. El placer de haber cultivado personalmente el autor de esta obra muchas de las variedades de pimientos descritas y de haberlas empleado en los pequeños fastos domésticos es algo intransferible, aunque inevitablemente queda como farsilla roja y afectiva de lo escrito más sosegadamente.



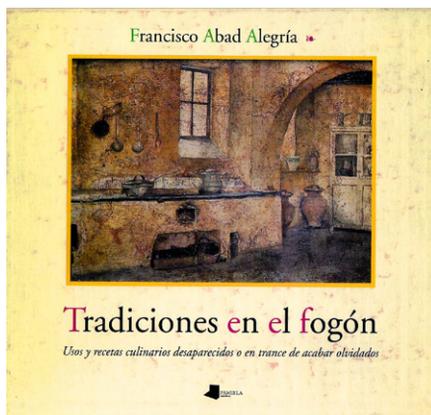
07

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

Tradiciones en el fogón: usos y recetas culinarios desaparecidos o en trance de acabar olvidados

Pamplona, Pamiela, 1999, 196 p.

Tras sus libros anteriores, Francisco Abad Alegría nos ofrece este precioso libro dedicado a rescatar del olvido nuestra cocina tradicional, cuyo uso va decayendo o ha terminado por desaparecer. Entre sus recetas se incluye una joya: el famoso Katalabrox de Valcarlos, cuya secreta receta le transmitió M.^a Dolores Echeverría, que la recibió de su tía Faustina Echeverría, que hace más de ochenta años conservaba la exclusiva de su preparación.



08

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

Cocinar en Navarra: viaje gastronómico por su geografía y noticia de su cocina antigua

con la col. de María-Rosario Ruiz Ruiz, y acuatintas de Ángel E. Maturen. 2^a ed., Villava-Atarrabia (Navarra), Pamiela, 1997, 115 p., il., 19 cm.

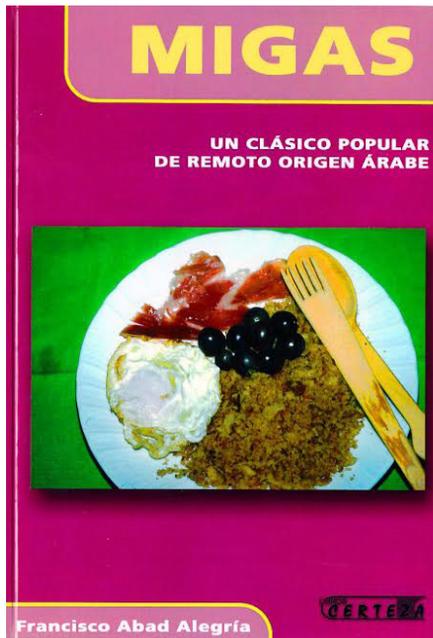
El libro recoge cerca de un centenar de recetas, entre las que se incluyen ocho que datan de los siglos XIV y XV, recetas elaboradas a partir de los testimonios escritos sobre las comidas de los Reyes de Navarra como la Armendolada, Buillarda, Congrada, el Manjar Blanc, el Morterol de Lech, la Pampanada, la Panza de carnero o el Potaje. El resto de los platos han sido seleccionados entre las referencias más importantes de la gastronomía de Navarra, y todos ellos han sido hechos y rehechos por los autores para adaptarlos al gusto actual, pero guardando la máxima fidelidad a la receta original.

09

ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO (1950-)

Migas: un clásico popular de remoto origen árabe

Zaragoza, Certeza, 2005, 108 p.



Ejemplar reflexión en el ámbito de nuestros fogones hispánicos. El autor recoge aspectos históricos y antropológicos, así como elaboraciones fundamentales y su dispersión hispánica. Una bien seleccionada bibliografía, como suele compartir el doctor Abad en sus obras, invita a profundizar en el tema a quienes se interesan en el qué, cuándo y por qué de los platos que preparamos para comer, gozar y compartir.

10

ADELL CASTÁN, JOSÉ-ANTONIO, y GARCÍA RODRÍGUEZ, CELEDONIO

Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón

Huesca, Pirineo, 1998-1999, 4 v.: La Primavera, El verano, El Otoño y El Invierno.

Estos dos autores, dedicados a la docencia, han escrito varios libros y numerosos artículos sobre costumbres populares aragonesas. Muchos de sus trabajos se fueron desgranando en los "Cuadernos Altoaragoneses del Diario del Altoaragón, donde siguen siendo colaboradores. El resultado que se ofrece en estos cuatro volúmenes abunda en información sobre alimentación y comida, en un marco etno-antropológico, al estudiar ritos, romerías, fiestas, etc.



Fiestas y
Tradiciones en
el Alto Aragón
La Primavera

JOSÉ ANTONIO ADELL CASTÁN
CELEDONIO GARCÍA RODRÍGUEZ

Editorial Pirineo



Fiestas y
Tradiciones en
el Alto Aragón
El Verano

JOSÉ ANTONIO ADELL CASTÁN
CELEDONIO GARCÍA RODRÍGUEZ

Editorial Pirineo



Fiestas y
Tradiciones en
el Alto Aragón
El Otoño

JOSÉ ANTONIO ADELL CASTÁN
CELEDONIO GARCÍA RODRÍGUEZ

Editorial Pirineo



Fiestas y
Tradiciones en
el Alto Aragón
El Invierno

JOSÉ ANTONIO ADELL CASTÁN
CELEDONIO GARCÍA RODRÍGUEZ

Editorial Pirineo

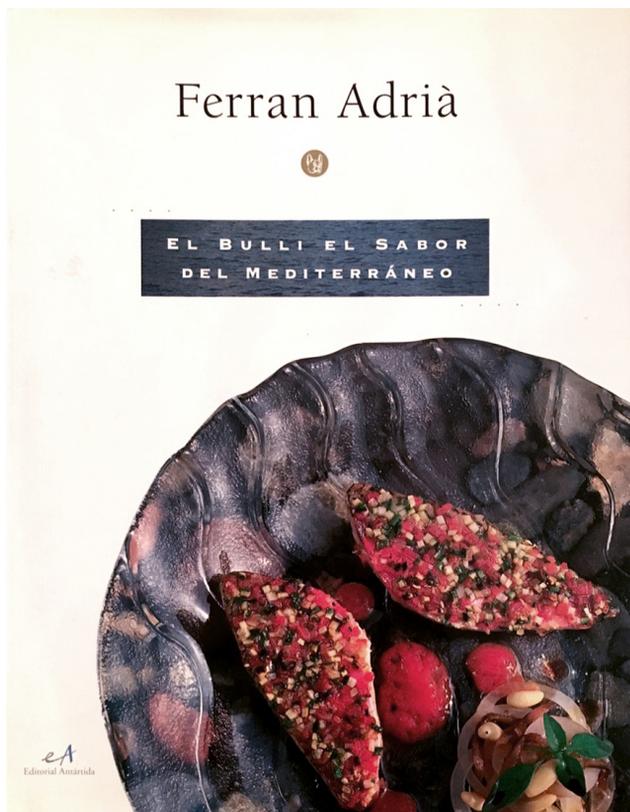
11

ADRIÀ, FERRAN (1962-)

El Bulli, el sabor del Mediterráneo

Prólogo de Lluís Alegre i Selga. Colaboran Juli Soler, Miquel Horta, Xavier Corretjé, Francesc Guillaumet (fot), Jaume Fàbrega y J.M. Fonalleras. Antártida/Empúries, Barcelona, 1993. 219 p. il. col, 31 cm.

Un trabajo como el que presento, en este marzo de 2017, no puede dejar de referirse a Ferran Adrià, cocinero, pues su proyección profesional y su producción editorial es enorme. Está presente también en cada rincón o fogaril de muchos restaurantes y escuelas de cocina del Altoaragón. Pero sólo cito el primer libro que escribió con sus colaboradores. Se sabe que este título está agotado y descatalogado. Es un objeto de deseo. No obstante, cuanto allí se escribió está recogido en las siguientes publicaciones del mismo autor, todavía disponibles en las estanterías de las librerías. Quede aquí mi obligado reconocimiento a Ferran Adrià.

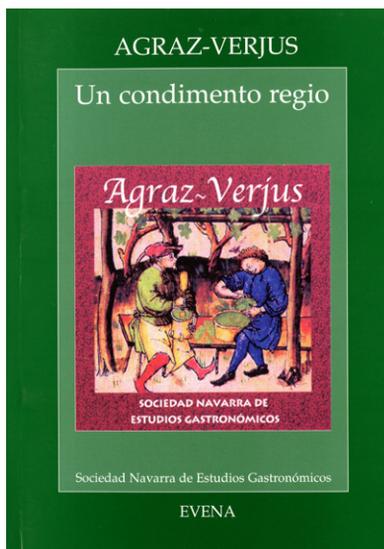


12

Agraz-verjus: recuperación de un condimento regio

Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos. Pamplona, 1998, 39 p., il., 21 cm.

Introduzco este registro porque siempre me han interesado particularmente los estudios sobre agrios en las cocinas antiguas. El profesor Juan Cruz Cruz dice en su página "Regusto" que "El agraz-verjus es un condimento utilizado a lo largo de la historia de la gastronomía para elaboraciones culinarias. Se obtiene a partir de uva sin madurar, por lo que su alto nivel ácido y sus propiedades aromáticas afrutadas lo hacen incluso más apreciado que otros condimentos como el vinagre o el zumo de cítricos. (...) Ya Plinio hablaba del agraz. El uso que los cocineros medievales -v. gr. Ruperto de Nola y Martino da Como, ver registro XXX- hacen de los condimentos en sus recetas aglutina toda la tradición romana, árabe, judía y propiamente cristiana. Entre los condimentos agrios nombran el agraz, junto al vinagre, el zumo de naranja y de limón. Los <http://regusto.es/2011/03/31/agraz-verjus-un-condimento-regio/> líquido acedo más estimado que el vinagre para las comidas. En el Archivo General de Navarra hay documentos medievales que hablan de "cargas de agraz" y "carapitos de verjus" destinados a los Reyes de Navarra. El origen filológico de "verjus" está en la composición de vert + jus (jugo verde, un líquido de mucha acidez), y así se ha quedado en francés. En inglés se llama "verjuice". En castellano también "agraz". Tiene una acidez tan marcada que, en la literatura antigua castellana, "echar a alguien el agraz en el ojo" significaba fastidiarle. <http://regusto.es/2011/03/31/agraz-verjus-un-condimento-regio/> <http://bodegasoschoa.com/nuestros-productos-gastronomicos/agraz-verjus/>



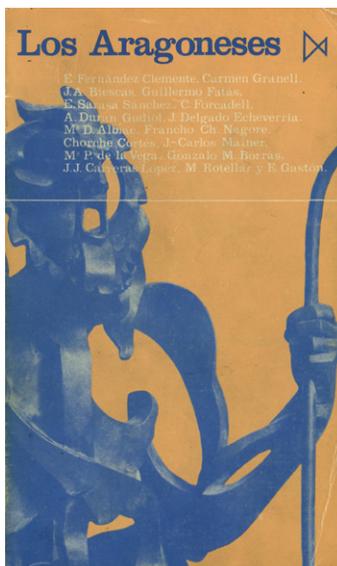
13

ALBIAC BLANCO, MARÍA-DOLORES, (1943-) (ET ALT.)

Los aragoneses

Madrid, Istmo, 1977, 507 p., il., 18 cm. Serie: Colección Fundamentos, 57

En el capítulo 6, *La cultura material*, dice la autora que para hacer "una síntesis de esta índole exigiría la previa existencia de muchas monografías, casi ausentes en este campo y, a menudo, limitadas a intentos de aficionados de buena fe que no pasan del nivel puramente descriptivo. Un trabajo como el de Carmelo Lisón sobre *Belmonte de los Caballeros* (...) es una magnífica y esperanzadora excepción." En sus páginas (235- 271) la autora presenta "exclusivamente tres incompletos aspectos de la vida rural aragonesa, como tantas cosas al borde de la extinción o de la adulteración mercantilizada: *la casa y sus formas, el traje tradicional y la cocina popular*." Han pasado cuarenta años de la edición referida y la reflexión o advertencia de la doctora Albiac, sobre todo en cuanto a cocina se refiere, en mi opinión, sigue vigente.



14

ALBISU, LUIS MIGUEL

La economía agroalimentaria en Aragón

Caja de Ahorros de la Inmaculada de Aragón. 1998, 94 p.

El doctor Albiac es ingeniero agrónomo del Servicio de Investigación Agroalimentaria de la Diputación General de Aragón, experto en mercadotecnia y en productos agroalimentarios, especialmente en vinos. Doctor en Economía Agraria. Entre tanta bibliografía especializada, libros y revistas, no quiero que su referencia falte en este trabajo. Es una obra pequeña en tamaño y páginas que me ha ayudado mucho. Un análisis preciso y claro de la producción del campo aragonés, distribución y consumo de los productos agrarios y de las perspectivas reales de un futuro para el que se apuntan soluciones concretas.

15

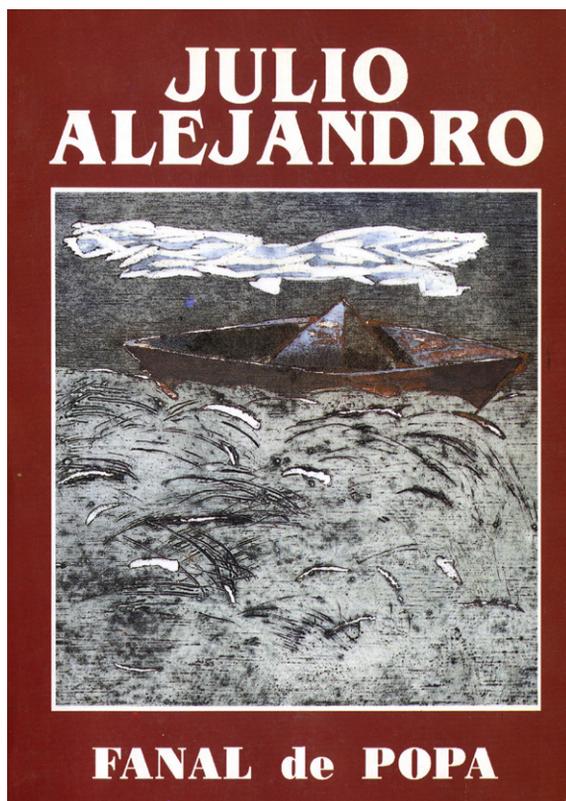
ALEJANDRO, CASTRO CARDÚS, JULIO-ALEJANDRO (1906-1995)

Fanal de popa: última luz, última sirena

Libro homenaje en el que colaboran autores varios. Zaragoza?, (s.n.), 1989, en Gráficas Viñuales, 589 p., 21 cm.

Poeta, autor de teatro, marino, novelista, guionista de cine, escritor.

Me concedo una licencia (grave) al hacer esta entrada con solo el nombre compuesto de Julio-Alejandro porque creo que algunos lo agradecerán. Pero cuando llegue la letra C, volveré sobre él como Castro Cardús, Julio-Alejandro. He preferido dar entrada a su famoso y lírico canto a la cocina aragonesa en "Breviario de los chilindrones" (páginas 509-527) con este volumen que va mucho más allá de la cocina. De este modo quien lo lea podrá disfrutar de los fragmentos de su obra literaria. Su espíritu disfrutará. "Me ha gustado mucho cocinar. En la cocina ingresé en circunstancias especiales. Después me encontré cómodo y seguí haciéndolo", escribe en la página 64.



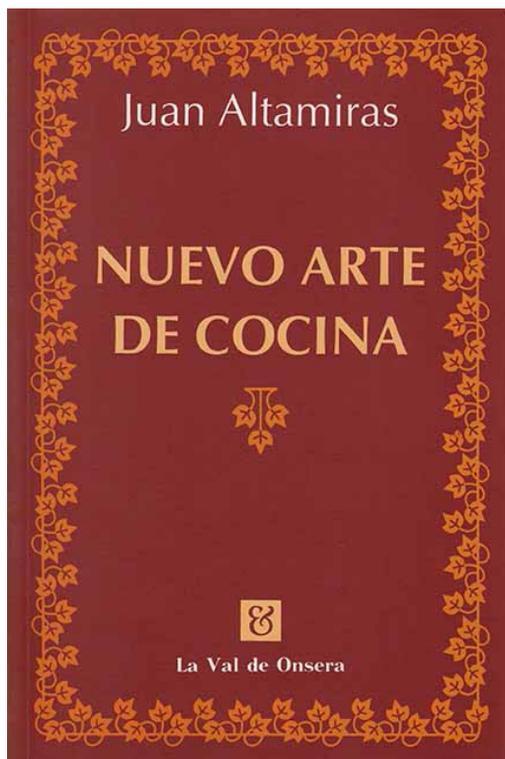
16

ALTAMIRAS, JUAN (pseudónimo de fray Raymundo Gómez)

Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica

Zaragoza, La Val de Onsera, 1992, 176 p. Edición de José-María Pisa (1942-). (Estudia, transcribe a tipografía moderna la edición de 1758: Barcelona, en la Imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramon Martí Impresòr, 1758, (16), 376 (i.e. 176) p.; 8º.), Zaragoza, La Val de Onsera, 1992, 176 p. 24.

En la librería De Re Coquinaria se dice que "presentamos al lector una de las obras más importantes de la literatura clásica culinaria española. No pretendemos que su edición se valore como un rico facsímil, ya que partimos de una edición muy antigua, 1758, rara y en regular estado de conservación, necesitada de restauración. Sólo nos anima, ahora, el interés de que la más antigua edición conocida por nosotros circule para que se conozca y se estudie a fondo."



ALTAMIRAS, JUAN (pseudónimo de fray Raymundo Gómez)

Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica

Zaragoza, La Val de Onsera, 1992, 176 p.

(Reproducción de la edición de 1758: Barcelona, en la Imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramon Martí Impresor, 1758, (16), 376 (i.e. 176) p.; 8º.)

La Biblioteca Nacional de España advierte esto de su ejemplar: Nota general: Título y mención de responsabilidad tomado de Palau, por falto de portada N. área desc. fis.: Sign.: ()⁸, A-L⁸ N. área desc. fis.: Error de paginación en la última página Referencia precisa: Aguilar Piñal. Bib. S.XVIII, v. 8, 1043 Referencia precisa: Palau, n. 8980. El ejemplar con el que yo trabajo está completo.



18

ALTAMIRAS, JUAN (pseudónimo de fray Raymundo Gómez)

Nuevo arte de cocina: añadido en esta ultima impression, sacado de la escuela de la experiencia económica

Gerona, por Joseph Bró, 1770, (12), 222, 14 p.; 8º. Con iniciales y viñetas xilográficas.

La Biblioteca Nacional de España recurre a la autoridad de Aguilar Piñal. Bib. S.XVIII, v. 1, n. 1045, para dar como autor a "Altamiras". Ofrezco el enlace de la BNE para comprobar que en su edición original dice "Altamiras".

<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000094336&page=1>

19

ALTAMIRAS, JUAN (pseudónimo de fray Raymundo Gómez)

Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica su author Juan Altamiras,

Barcelona, en la Imprenta de Maria Angela Martí Viuda, 1767, (16), 176 p., 8º.

Ofrezco el enlace de esta edición, que sería la segunda conocida, para que pueden constatar que en el libro original se lee "Altamiras", tal como defiendo. Edición digital en la Biblioteca Nacional de España:

<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000081075&page=1>

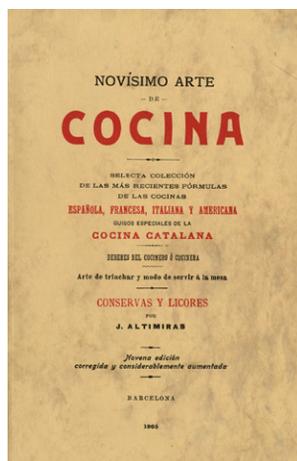
20

ALTAMIRAS, J.

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

Barcelona, Parsifal ediciones, 1992. 390 p.

Muchos creen que este libro es de Juan Altamiras. En realidad es un falso "Altamiras" que ya en el s. XIX, dada todavía su notoriedad, un anónimo quiso suplantar.



21

ANÓNIMO E. D. L.

El cocinero instruido, o sea, manual práctico de cocina, editado por la imprenta de M. Puyol España.

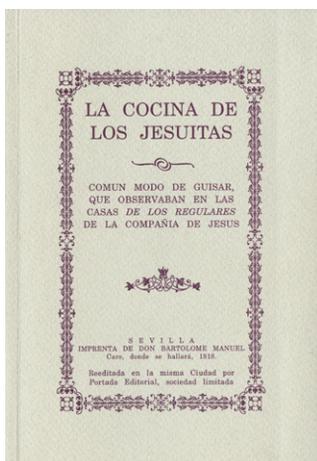
Publicación, de 68 páginas, en octavo. Presenta en la misma cubierta del libro el siguiente extracto de su contenido: *“Contiene todo lo relativo a la condimentación de los manjares más usuales, así en materia de legumbres, como de carnes, aves, caza, pescados, etc. Igualmente, abraza todo lo perteneciente a la rama de matacía con otras varias recetas para hacer frutas en sartén, bizcocho de varias clases, ratafías, etc. Todo con la mayor claridad, brevedad y sencillez; reuniendo la apreciable circunstancia de que, cuantos simples prescribe para la condimentación, son de suyo tan genéricos que pueden hallarse hasta en la más insignificante aldea”*. Transcribe y comenta algunas recetas Joaquín Coll Clavero en *Manjares del Somontano*, Angüés, La Val de Onsera, 2002, pp. 300-313.

22

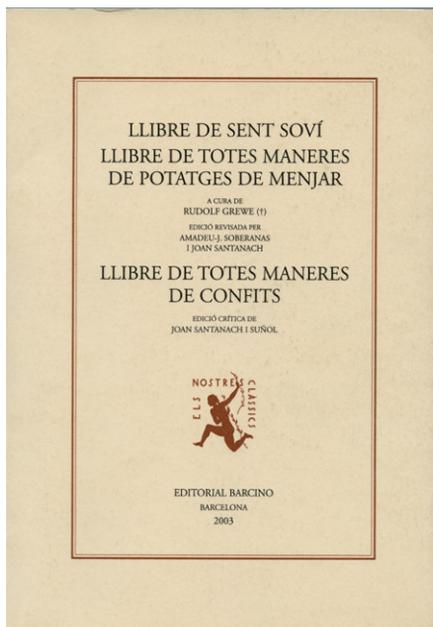
ANÓNIMO

La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar, ***que observaban en las casas de los regulares*** ***de la Compañía de Jesús***

Portada Editorial, 1994, 75 p., 20 cm. Reprod. facs. de la ed. de:
Sevilla : Imprenta de Don Bartolomé Manuel, 1818



Recetario que, en mi opinión, está muy influenciados por la obra de Juan Altamiras. Editado en Sevilla describe, por ejemplo, el Salmorejo como guiso de carne. Responde al salmorejo del Siglo de Oro español, nada que ver con el salmorejo cordobés tan reciente en nuestras cocinas.



23

ANÓNIMO

Llibre de Sent Soví

Barcelona, 2ª ed. 2003, 327 p., 24 cm. (Contenido completo: *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de Rudolf Grewe, edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach. *Llibre de tots maneres de confits*, edició crítica de Joan Santanach i Suñol Encabez. S.XIV.

24

ARNAL CAVERO, PEDRO (1884-1962)

Aragón de las tierras altas

Prólogo del alcalde de Zaragoza Luis Gómez Laguna. Fotografías de Joaquín Gil Marraco. Zaragoza, 1955, 190 p. 8 lám.

En la Gran Enciclopedia Aragonesa (GEA) dice que nació en Belver de Cinca y que falleció en Zaragoza. "Pedagogo y escritor aragonés, considerado *alquezrano* por haber vivido en Alquézar (adonde fue trasladado su padre, maestro) los primeros años de su vida. Estudió Magisterio en Huesca y Zaragoza. Opositó y obtuvo su primera escuela en Artajona (Navarra), y sucesivamente en Teruel, Santander y, al fin, en Zaragoza, donde dirigió la escuela Santa Marta y luego la Joaquín Costa."

Copio este texto, página 162, como ejemplo de tantos otros que obligan a conocer la obra de Arnal Caverro: (*A los de los pueblos del somontano que no nos vengan tampoco con picatostes aunque sean haciendo buenas migas con el rico chocolate a la española. Pues, para merendar, ¡no es poco mejor una patatada asada en el horno del lugar; Y no digamos nada, por hoy, de una "ajaceitada con peches"; o una morcillada de "escolaneta"; o de una "tortada" para los días del Pilar, cuando ya pasan las "gascas"; o de una pastillada el día de la "fornada" grande; o de una "rematadura"; o de una "brenda" de San Fabián. (...). Vamos a dejar para otro día la "lifara" de la "escolaneta", el morcillón de dos o tres quilos de "brodio" con "tropezones".*)

PEDRO ARNAL CAVERO

ARAGÓN DE LAS TIERRAS ALTAS

PRÓLOGO DEL EXCMO. SR. ALCALDE
DE ZARAGOZA D. LUIS GÓMEZ LAGUNA

FOTOGRAFÍAS DE D. JOAQUÍN GIL MARRACO



ZARAGOZA
Editorial «HEREDERO EN ASUNCIÓN.» Calvo Sotelo, 9
1933

Pedro Arnal Caveró

Aragón en Alto

El autor, somontanes pero injertado en la mancha aragonesa, desde la capital de la región, en la que vive transplantado hace bastantes años, cuenta en estas páginas sus recuerdos y sus emociones, y tiene la ilusión y el deseo de que tantos valores imperecederos como hay en esta tierra se guarden con plus valta en el alma de todos los que somos de Aragón.

25

ARNAL CAVERO, PEDRO (1884-1962)

Aragón en alto

s.n. 1945?, 192 p.

Ver y leer el registro anterior.

26

ARON, JEAN-PAUL (1925-1988)

Le Mangeur du XIX^e siècle

Paris, R. Laffont, 1973, 1 vol. 365-(16) p., ill., couv. ill. en coul., 22 cm. p. 355 à 366.

Dans cet ouvrage unique en son genre, Jean-Paul Aron nous fait parcourir le XIX^e siècle de restaurant en restaurant, de table en table, des plus riches aux plus pauvres. En explorant les habitudes alimentaires, il nous offre aussi tout le plaisir de son humour mordant et son immense érudition.



le mangeur du XIX^e siècle

JEAN-PAUL ARON

ROBERT LAFFONT

27

ASSO Y DEL RÍO, IGNACIO JORDÁN DE (1742-1814)

Historia de la economía política de Aragón

Guara Editorial, Zaragoza, 1983, XXVIII, 487 p., (9) h. de lám., planos pleg. Prólogo e índices de José Manuel Casas Torres (1916-2010), prólogo a la 2ª ed. de Antonio Higuera Arnal. (Ed. orig. impresa en: Zaragoza, F. Magallón, 1798)

Un clásico, de gran importancia para conocer la vida y obra de uno de los Ilustrados que más ha contribuido al conocimiento de la agricultura y la economía de su tiempo. Insustituible.

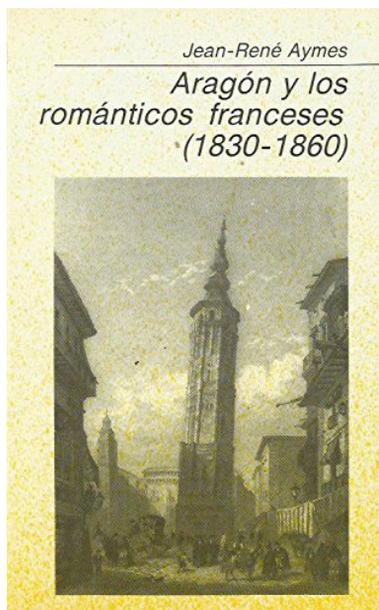
28

AYMES, JEAN-RENÉ

Aragón y los románticos franceses

(1830-1860). Zaragoza, Guara, 1986.

Es numerosa la obra publicada de este profesor emérito de español en el Instituto Hispánico de París 3-Nueva Sorbona. Tampoco quiero dejar de citarle en esta bibliografía como buen conocedor de las relaciones de los españoles en Francia así como de los viajes de franceses a España en un siglo donde su obra principal está dedicada desde la presencia de Napoleón hasta el análisis de revistas españolas del XIX.



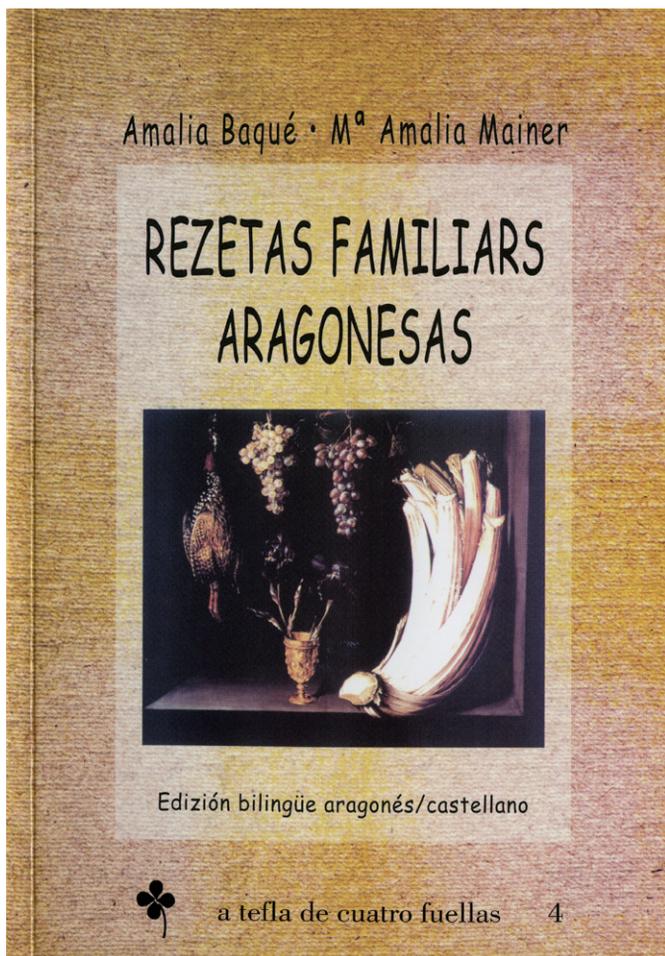
b

29

BAQUÉ XIMÉNEZ, AMALIA (?-2009) y MAINER BAQUÉ, MARÍA-AMALIA. "Edición bilingüe aragonés/castellano". Tradución en aragonés feita por, Carlos Latorre, repaso de a tradución, Chusé Inazio Nabarro.

Rezetas familiars aragonesas / Recetas familiares aragonesas

Enrique Satué Oliván, portalada feita por Teresa Salcedo. 2ª ed. corr., Uesca, Publicazions d'o Consello d'a Fabla Aragonesa, 2001, 400 p., 21 cm. Serie: A tefla de cuatro fuellas, 4.



30

Barbastro, Callejero, Guía e Informe

Acuso (Asociación Cultural del Somontano). *Barbastro*, 1978, 110 p.

Una publicación en la que se tratan diferentes temas referidos a Barbastro y su Comarca, en la que se percibe la vida efervescente del final de los 70 del pasado siglo. La cito aquí pues dedica unas páginas a las "Rutas turísticas desde Barbastro", la "Gastronomía del Somontano", "La huerta vieja", etc., y una bibliografía básica. Toda una labor pionera en 1978. La portada es del pintor barbastrense Chema Durán (1954) y, coordinando a bastantes colaboradores, la redacción es de Antonio Abarca y Joaquín Coll. Introducen una treintena de platos característicos de la zona de manera muy directa y persuasiva. Cuando hablan del "Salmorejo de espárragos" dicen que "Lucien Briet, el gran pireneísta descubrió Ordesa para el olfato, la vista y el oído, y el salmorejo para el gusto y el tacto". Me encanta esta historieta y la divulgo, la creo, y la adorno con mis cavilaciones sobre el salmorejo y sus "huevos tontos".



31

BARDAJÍ MAS, TEODORO (1882-1958)

Cocina para fiestas

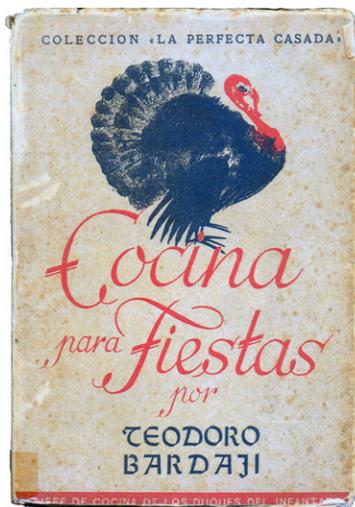
Madrid, Atlas, 1944, 287 pag., 20 cm.

32

BARDAJÍ MAS, TEODORO (1882-1958)

Índice culinario

Huesca, La Val de Onsera, 1993, 487 p., 23 cm.



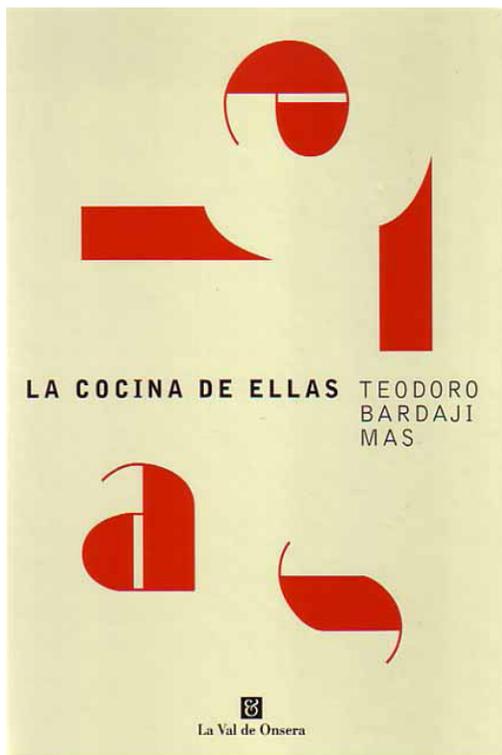
33

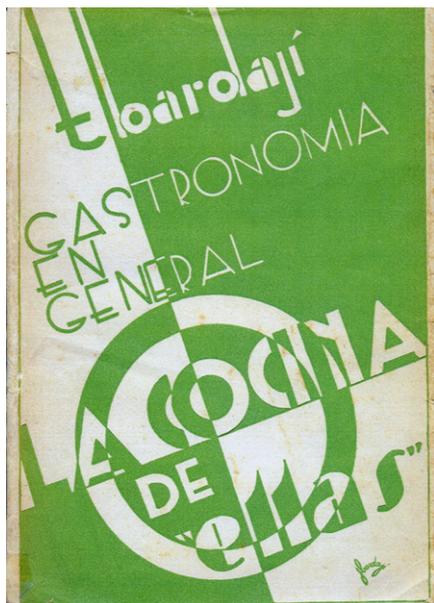
BARDAJÍ MAS, TEODORO (1882-1958)

La cocina de "Ellas"

Angüés (Huesca), La Val de Onsera, 2002, 991 p., il., 25 cm. Índices de recetas, referencias biográficas, y General (967-991).

Ofrece numerosos e interesantes grabados, intercalados, algunos firmados por otro gran cocinero, amigo del autor, Máximo Bourdette. A modo de *ex libris* aparece un grabado de "Maja flor de té". Nuestra edición reproduce la edición del autor, Madrid, 1955. Esta edición corre a cargo de José-María Pisa, autor de un "delantal", y recopilador de un Apéndice, que incluye textos de José-María Pemán, Joaquín Arrarás, Francisco Mullor Fernández, T.B.M. (1935), Alberto Insúa, Clara Frías (redactora de la revista "Ellas"), y de la Revista "Renovación" (Órgano oficial de la Unión General de Camareros y similares de Barcelona, UGT). Elementos suficientes para conocer de primera mano lo más importante de la vida de Teodoro Bardají. Para los bibliógrafos doy cuenta también de la primera edición. Este texto es muestra de lo mucho que hay que hacer, más allá de los libros editados. Bardají escribe en la Revista Culinaria (en 1928) que "Labor de investigación harto pesada, es hallar esta levadura (la hispánica) a través de las reformas sufridas por los manjares al refinarse; en esta labor debemos ocuparnos los que tengamos interés en ello, defendiendo nuestro patrimonio, en lugar de bombear el ajeno." (texto del blog de Sebastián Damunt).





34

BARDAJÍ MAS, TEODORO (1882-1958)

La cocina de "ellas": gastronomía elemental y superior

Prólogos de José María Pemán y Alberto Insúa. 2ª ed., Madrid : (s.n.), 1955, XIX, 784 pág., 2 hoj., 25 cm. Grabs. intercal. (Maja flor de té)

35

BARDAJÍ MAS, TEODORO (1882-1958)

La cocina de "ellas": fórmulas escogidas de cocina práctica

Prólogos de José-María Pemán (1897-1981), Joaquín Arrarás y Francisco Mullor Fernández. 1ª ed., Madrid, Pueyo, 1935. Imp. Luz y vida. XV, 373 pág., 2 hoj., 24 cm.

36

BARDAJÍ MAS, TEODORO (1882-1958)

El arte culinario práctico

Barcelona, Garriga, 1976, 771 p., il. col., 27 cm.

Una edición realizada para la venta de libros crédito, ya que la editorial referida adquirió derechos de autor para ello. Muy ilustrada a todo color, la redacción de las recetas está muy lejos de lo que escribió Teodoro Bardají en 1935 y en 1955.

37

BARDAJÍ MAS, TEODORO (1882-1958)

La salsa mahonesa

Madrid, Impr. de Julián Peña, 1928.

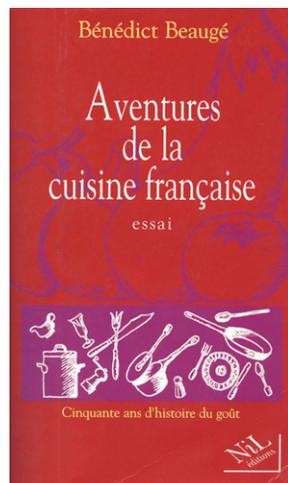
38

BEAUGÉ, BÉNÉDICT

Aventures de la cuisine française: cinquante ans d'histoire du goût: essai sous la dir. de Bedin Véronique (1954-)

Paris, Nil éd., 1999, 271 p., couv. ill., 23 cm. Bibliogr.: 245-251 p.

Bénédict Beaugé desde hace años está "consagrado" al mundo de la gastronomía. Al principio estudió arquitectura en Zurich y en Paris, y también colaboró como jefe decorador para películas de cine. Hacia 1991 comenzó a colaborar en diferentes revistas, como la famosa L'Amateur de Bordeaux. En 1994 crea su "Miam-Miam", a modo de cartas (epistolares) que distribuía por fax. Ahora está en Internet. De esta experiencia por fax nació su libro "La gourmand des Quatre Saisons" (1999), que junto al referenciado me supusieron la mejor introducción en la cocina francesa del tiempo. En el 2004 coincidimos en un evento en Cannes, hablamos e incluso le pedí que me dedicara los dos libros, un poco ya ajados. Mi total recomendación de las obras de Bénédict Beaugé. Hay más títulos en las librerías.

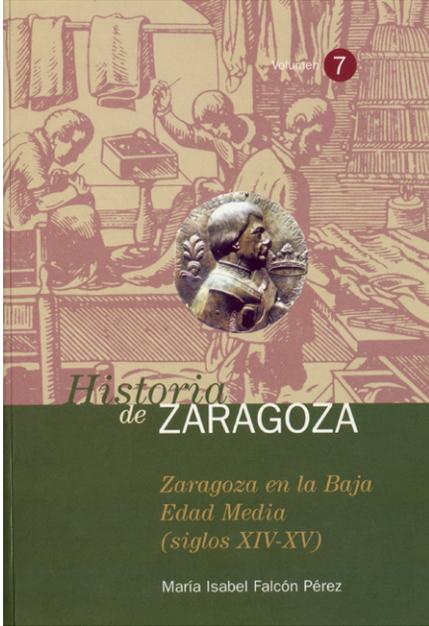


39

BELTRÁN LLORIS, MIGUEL (1947-) (ET ALT.)

Historia de Zaragoza

Zaragoza, 1997-1999, 13 v., il., 21 cm.



El séptimo tomo está dedicado a "Zaragoza en la baja edad media (siglos XIV-XV)" de la que es autora María-Isabel Falcón Pérez. En las páginas 47-52 escribe sobre "Avituallamiento y alimentación", de manera concisa y clara, dando a comprender la manera de comer en la Baja Edad Media. Interesante.

40

BELTRÁN MARTÍNEZ, ANTONIO (1916-2006)

Cocina aragonesa

Introducciones de José Manuel Porquet Gombau (recetario y vinos) y fot. de Jaime Buesa Ara. Zaragoza, Oroel, 1985, 383 p., il., 31 cm.

41

BELTRÁN MARTÍNEZ, ANTONIO (1916-2006)

Comer y beber en Aragón: La academia aragonesa de gastronomía y sus propósitos

Ibercaja, Zaragoza, 1995.

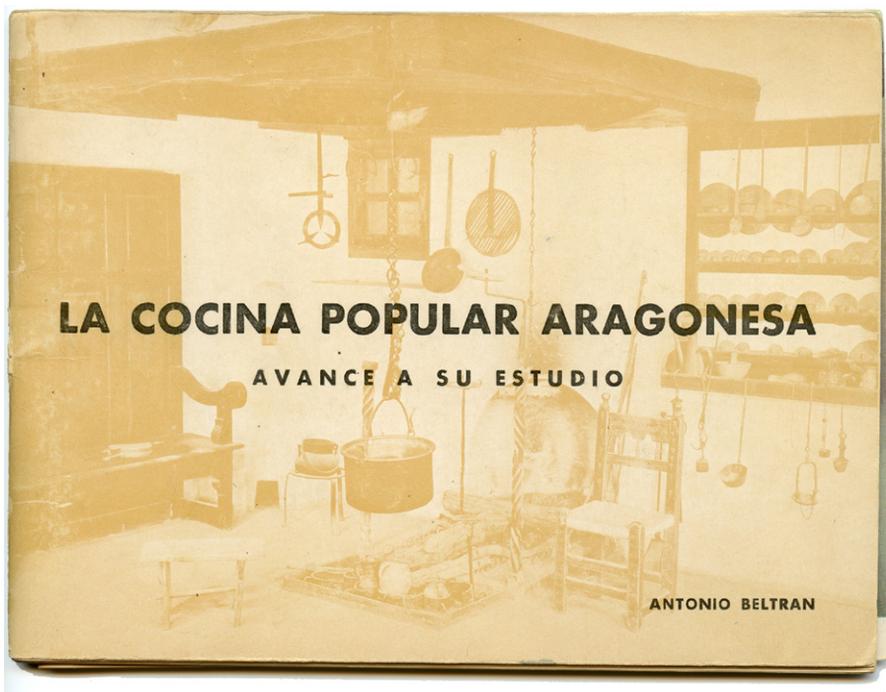
42

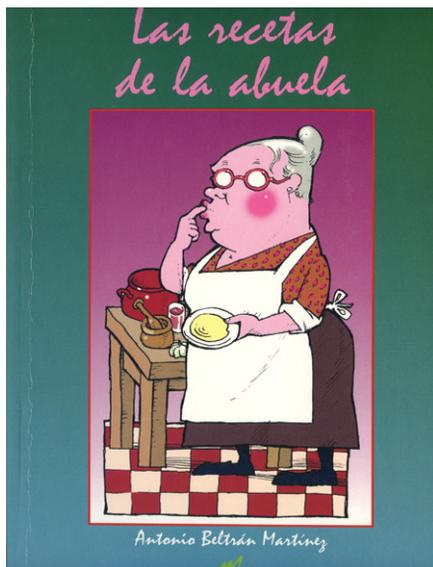
BELTRÁN MARTÍNEZ, ANTONIO (1916-2006)

La cocina Popular Aragonesa. Avance para su estudio

Edición especial de las III Jornadas de Estudios Folklóricos Aragoneses, Zaragoza, 1967, 40 p., il. color. Ofrece breve recetario tomado del cocinero Luis Bandrés.

Mientras colaboré con don Antonio Beltrán hablamos muchas veces sobre este opúsculo, y siempre la conclusión era la misma: que no había respuesta a su subtítulo, "avance para su estudio". Y ahí estamos.





43

BELTRÁN MARTÍNEZ, ANTONIO
(1916-2006)

***Las recetas de la abuela
del Colegio Público
"Antonio Beltrán"***

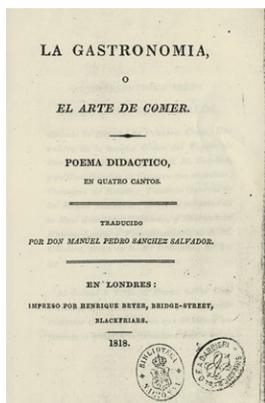
Aneto, Zaragoza, 2001, 85 p.

44

BENTUÉ SAURAS, FRANCISCO J.

***La confitería-pastelería en general y las desaparecidas
zaragozanas: discurso de ingreso en la Academia
Aragonesa de Gastronomía. Contestación a cargo del
académico Víctor José Guelbenzu Morte***

Institución "Fernando el Católico", 2009, 153 p., il., 24 cm.



45

BERCHOUX, JOSEPH (1760-1839)

***La gastronomía o El arte de comer:
poema didáctico, en quatro cantos***

Autor de la trad. Sanchez Salvador, Pedro.
En Londres, impreso por Henrique Bryer,
Bridge-Street, Blackfriars, 1818. XII, 139, (2)
p., (1) en bl., 19 cm.

Esta edición responde a la traducción del original francés.

46

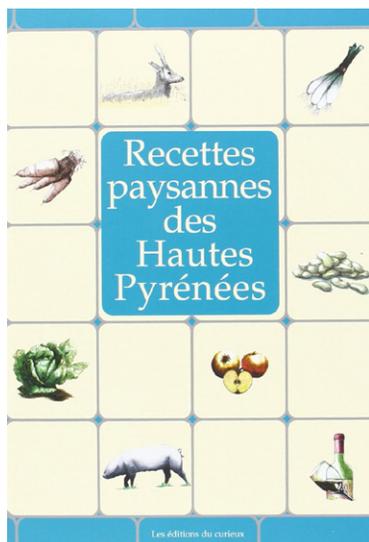
BERCHOUX, JOSEPH (1760-1839)

La gastronomía o Los placeres de la mesa: poema.

***Traducido libremente del francés al verso español
por José de Urcullu***

Valencia, en la Imprenta de Estévan, 1820. XI, (1) en bl., 227, (1)
p.; 15 cm.

Nota sobre la ilustración: grabado tipográfico en el verso de anteportada, página 83: *Ven, Cintia amable, ven, tus bellas manos Derramen este nectar esquisito.* Grabado por Tomás de Rocafort y López. (fl. 1798-1827). Nota pág. IV: "Esta traducción es propiedad absoluta de la casa de Cabrerizo, y se hallará venal en su librería junto al Colegio del Patriarca: todos sus ejemplares llevan su rúbrica al pie de la nota". Con estos detalles quiero advertir que el propietario de esta edición es Mariano Cabrerizo, aragonés de La Vilueña, Zaragoza, donde está sepultado.



47

BÉZIAT, MARC

***Recettes paysannes des
Hautes-Pyrénées: collectées et
illustrées par Marc Béziat***

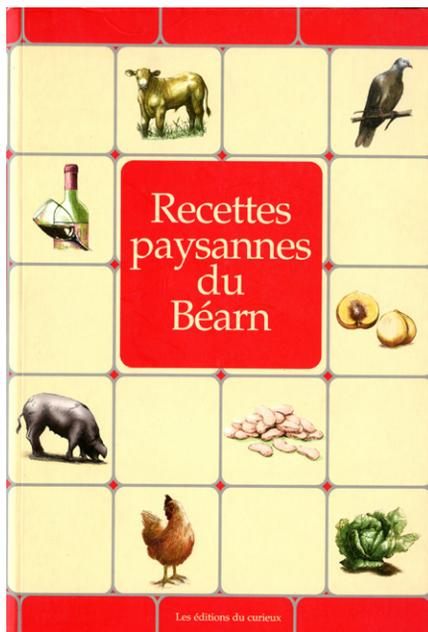
Rodez, les Éd. du Curieux, 2007, 1
vol., 197 p., ill., couv. ill. en coul.,
22 cm.

48

BÉZIAT, MARC

Recettes paysannes du Béarn: compilées et ill. par Marc Béziat

Rodez , Éd. du Curieux, 2000, 204 p., ill., couv. ill. en coul., 22 cm.



49

BIARGE, FERNANDO Y BIARGE, ANA (SEC.)

De puertas adentro: el hogar y el trabajo doméstico en el Altoaragón

Huesca , 2002, 299 p., principalmente il. col., 23 cm.

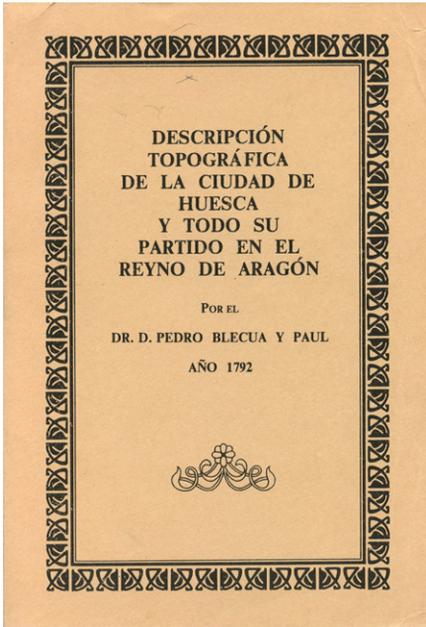
Con este registro y el siguiente doy entrada al fotógrafo y humanista Fernando Biarge quien, con sus textos e imágenes rotundas, nos transmite su visión de algunos aspectos de la vida de las gentes y de este territorio altoaragonés.

50

BIARGE, FERNANDO Y ESTAÚN, MANUEL

De sol a sol: trabajos agrícolas y ganaderos.

Huesca, Iniciativas sobre Espacios Naturales de Huesca, 2003, 323 p., principalmente il. col. y n., 24 cm.



51

BLECUA Y PAÚL, PEDRO

Descripción topográfica de la ciudad de Huesca y todo su partido en el Reyno de Aragón

Zaragoza, Guara, 1987, 298 p., (1) h. pleg. de map., 25 cm.
Reproduce la edición de 1792

Un ilustrado nacido en Abiego ofrece el estado de cada uno de los pueblos que componían el "partido de Huesca". Hoy esos pueblos están, en su mayoría, en la comarca de la Hoya. Buena información para ser estudiada.

52

BONILLA POLO, ÁNGEL Y LORENTE BLASCO, MIGUEL

El aceite de oliva en Aragón

Caja de Ahorros de la Inmaculada, 2000, 110 p.

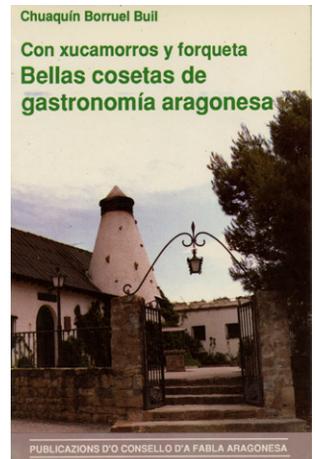
53

BORRUEL BUIL, CHUAQUÍN (1934-)

Con xucamorros y forqueta: bellas cosetas de gastronomía aragonesa

Publicacions d'o Consello d'a Fabla Aragonesa, Huesca, 1989. 111 p.

Nacido en Siétamo, vivió también en La Almunia del Romeral y ahora vive en Cataluña, pero visita con frecuencia nuestra tierra. Este trabajo que cito es muy interesante, además de estar escrito en fabla o aragonés.





Nació en Chaum, distrito de Saint-Gaudens y cantón de Saint-Béat. Estuvo dedicado a su profesión unos sesenta años. Su peripecia vital es interesantísima. Vivió los festejos de la Exposición de Sevilla (1929) a donde llegó contratado del Casino de Burdeos. Toda una plantilla para hacer una gran cocina en el Hotel Madrid, ahora tan añorado por su belleza. No queda ni rastro de él. En Sevilla casó con Victoria Rojo. Luego compró el hotel "Nueva Navarra" en la Gran Vía madrileña, cerca de Callao. Dejó un esbozo de libro del que conozco la introducción en la que da muestra de su cultura, y de su amor por la cocina tal como la entendía, y también su visión del oficio de cocinero.

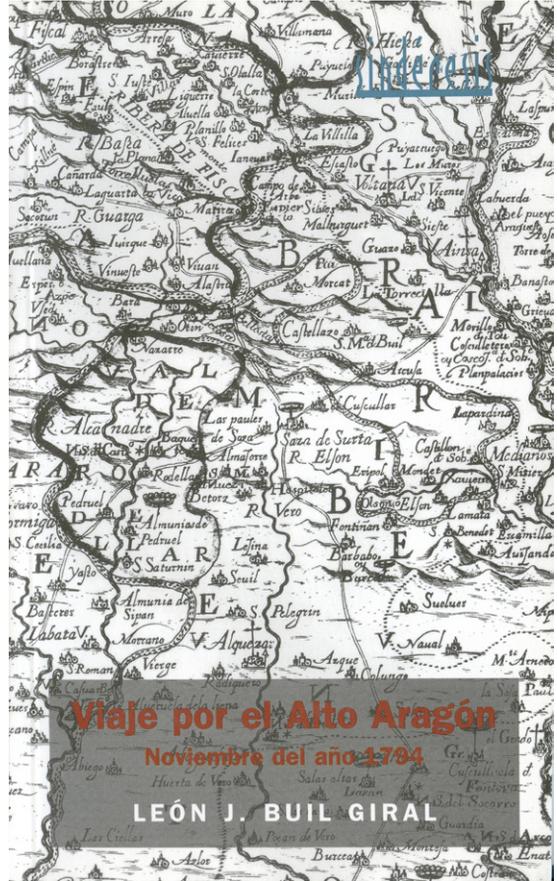
Necesito aprovechar la ocasión que me da esta bibliografía para "descubrir" a este gran cocinero. No tiene obra publicada en un tomo o libro. Pero las colaboraciones dispersas que publicó darían para un libro. En el *Gorro Blanco*, en la revista *Ellas*, en *Nuevo Mundo*, y otras revistas de su tiempo dejó señal de cuál era su cocina. Además era un buen dibujante. Se puede ver en *La Cocina de ELLAS* donde aparecen muchos dibujos de recetas que cedió a Teodoro Bardají, firmadas como se puede leer. Sirvió por encargo importantes banquetes. Teodoro Bardají declara en su obra que eran muy amigos, además de colegas. Les unían otras aficiones. Valga esta breve reseña para dejar situado a este cocinero nacido al otro lado de nuestro Pirineo común.

Un dúo de cocineros, Bardají y Bourdette, que, como tal, queda por estudiar.

Viaje por el Altoaragón: noviembre del año 1794

Angüés (Huesca) La Val de Onsera, 1997, 251 p.

Este libro fue editado por León-José Buil Giral, Abogado y Diputado en el Congreso, aprovechó sus ratos libres para transcribir un manuscrito tan interesante como se puede leer en la edición crítica y anotada que hizo. Fue publicado en 1997 por la editorial La Val de Onsera. En la introducción su autor nos cuenta cómo el contenido del mismo está basado en un documento guardado en la biblioteca de un palacio que no ha conseguido aclarar cuál es. En la misma se guardaban dos tomos bajo el explícito epígrafe "Noticias de Aragón".... Según la mayoría de las pistas, el autor de este trabajo debió ser el Comisario Regio Francisco de Zamora. De la visita de este comisario se puede conocer cómo estaban, a su juicio, nuestros pueblos y sus recursos. Por ejemplo, ofrece una buena información sobre los cultivos de patatas. Incipientes y muy valorados.



C

56

CABALLÚ ALBIAC, MIGUEL (1941-)

Las recetas de la abuela: Matarraña / Matarranya

Prólogo de Antonio Beltrán. Comer en el Matarraña, por Darío Vidal. Zaragoza, 2005, 55 p., il., 21 cm.

57

CABALLÚ ALBIAC, MIGUEL (1941-)

Las recetas de la abuela: Matarraña-Matarranya

Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza, 2005, 55 p.

58

CAMBA, JULIO (1882-1962)

La casa de Lúculo o El arte de comer: (nueva fisiología del gusto)

Madrid, 1929, 276 p., 1 h., 19 cm.



El espíritu viajero de Camba, que ejerció como corresponsal de prensa en Nueva York, Londres, Berlín y París no sólo le permitió conocer de primera mano las comidas y bebidas de los principales países del mundo, sino que también acabó enemistándose con el ajo, lo que prueba su carácter iconoclasta y anarquista. Todo ese saber se condensa en *La casa de Lúculo*, uno de los mejores libros, donde plantea una filosofía de la vida a través del paladar, saltándose todas las fronteras conocidas e imponiendo el sentido común y el humor al arte de la gastronomía, que él siempre atribuyó a las clases medias antes que a los estómagos opulentos.

59

CARRAVEDO FANTOVA, MIGUEL, Y MALLOR GIMÉNEZ, CRISTINA

Variedades autóctonas de cebollas españolas: conservadas en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza

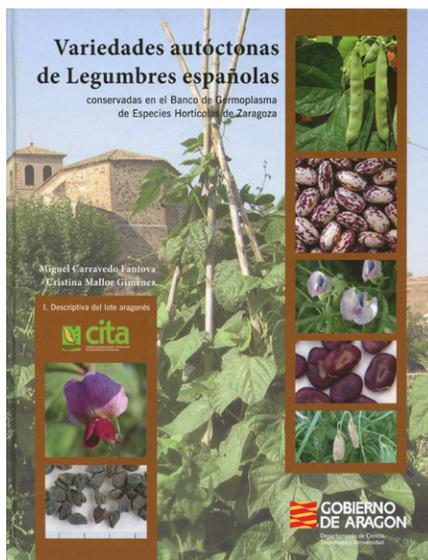
Zaragoza, Centro de Investigación de Tecnología Agroalimentaria de Aragón, 2007, 382 p., il. col., gráf., mapas, 24 cm p., bibliografía, p. 373-382.

60

CARRAVEDO FANTOVA, MIGUEL, Y MALLOR GIMÉNEZ, CRISTINA

Variedades autóctonas de legumbres españolas conservadas en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza

Prólogo de Pilar Ventura Contreras. Presentación de José González Bonillo. Zaragoza, Centro de Investigación de Tecnología Agroalimentaria de Aragón, 2008, 525 p., il. col., gráf., mapas, 27 cm. Bibliografía: p. 511-525.



61

CARRAVEDO FANTOVA, MIGUEL

Catálogo genético de pimientos autóctonos: conservados en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza

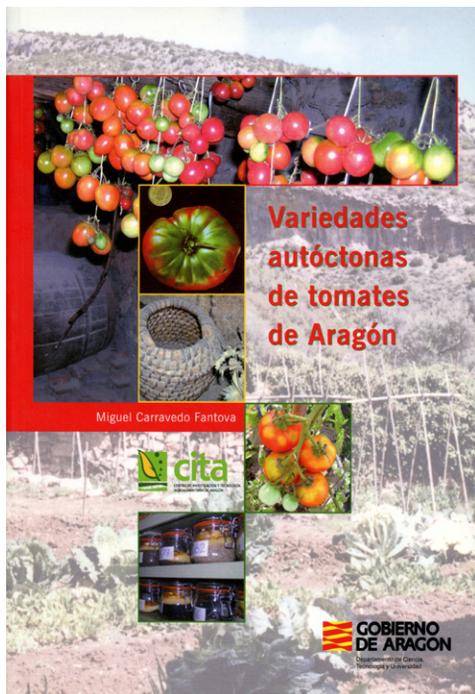
con la colaboración de María José Ochoa Jarauta y Ramiro Gil Ortega, Zaragoza, Gobierno de Aragón, 2005, 223 p., il. col., 16 x 21 cm.

62

CARRAVEDO FANTOVA, MIGUEL

Variedades autóctonas de tomates de Aragón

Zaragoza, Centro de Investigación de Tecnología Agroalimentaria de Aragón, 2006, 238 p. il. col., 24 cm. Bibliografía: p. 237-238.



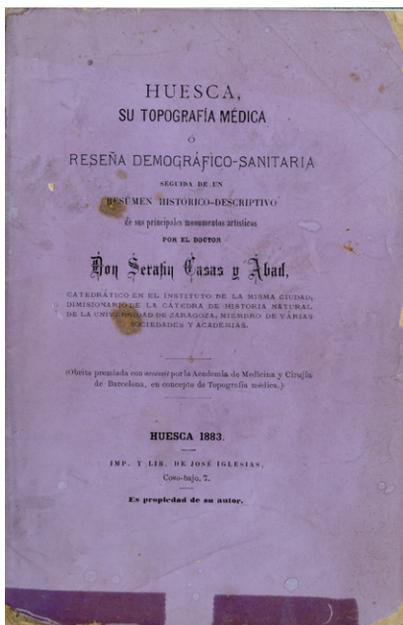
63

CASAS ABAD, SERAFÍN (1829-1903)

***Huesca, su topografía médica
o Reseña demográfico-sanitaria
seguida de
un resúmen histórico-
descriptivo de sus principales
monumentos artísticos***

Huesca : (s.n.), 1883 (Imp. y lib.
de José Iglesias): p. ; 8º m. + una
lámina

Médico y profesor del Instituto de
Huesca. Las topografías médicas
son fuentes de información
para los investigadores.

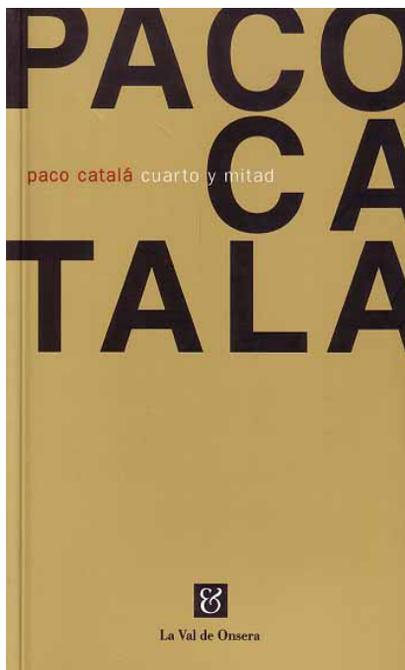


64

CATALÁ, PACO

Cuarto y mitad

Huesca, La Val de Onsera, 1997.
188 p. 20 cm.



65

CASTRO CARDÚS, JULIO-ALEJANDRO
(Ver ref. 15)



66

CAZAMAYOU, MARIE-LUCE

Mes recettes pyrénéennes.

Paris : C. Bonneton, DL 2007 1 vol. (159 p.) ; 22 cm. Collection :
Cahiers de cuisine ; cahier n° 26

67

CHAMOIX, SIMONE (1928-2011) ILL. DE
CLAIRE HACHE

Les Olives: du soleil dans la cuisine

Lys : Utovie, 1985: 84 p. : ill., couv. ill. ; 19
cm Hasta la 5ª edición en 1997, con 128p



68

Cultures, nourriture. Maison des cultures du monde

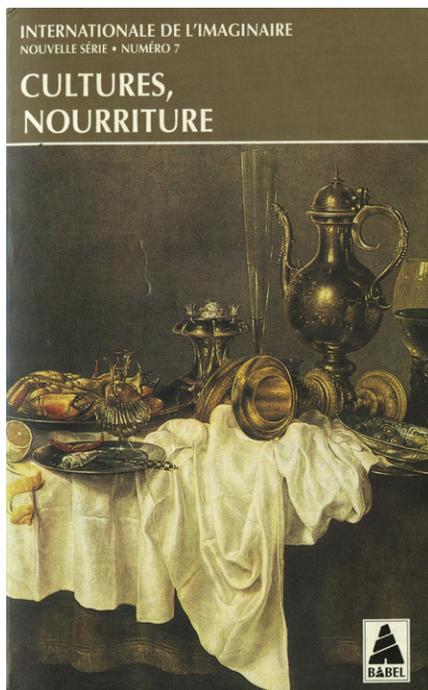
Arles, Babel, 1997, 280 p., couv. ill. en coul., 18 cm.

Internationale de l'imaginaire. Nouvelle série. 7. Prólogo e introducción par Jean Duvignaud

Chérif Khaznadar: "La cuisine, comme la création imaginaire, est une recherche de solidarités : le partage d'un repas suscite la communication des esprits, la parole réciproque."

Entre las contribuciones de varios autores en primer lugar aparece un texto inédito de Jean-Paul Aron: *De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier*, avec une postface de Jean-Pierre Poulain.

Este libro está en edición virtual, gratis.



69

CHANOT-BULLIER, CALIXTINE (1892-1978)

Vieilles recettes de cuisine provençale y Les tables des quatre saisons en Provence de Françoise Délesty (1932-)

Nouv. éd. rev. et corr. (Vieii receto de cousino prouvençalo. Taulo di quatre sesoun en Prouvènço). Marseille, 2000, 561 p., couv. ill. en coul., 19 cm.

70

Cocina regional española: recetario

Movimiento Nacional (España)

Delegación Nacional de la Sección Femenina. 5ª ed., Madrid, Almena, 1976, 440 p., il., 22 cm.

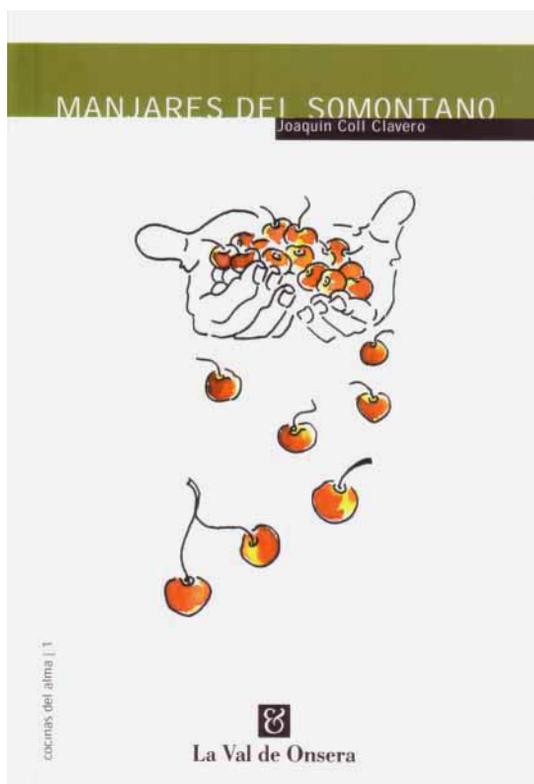
71

COLL CLAVERO, JOAQUÍN (1944-)

Manjares del Somontano: compendio de usos, recetas y ritos gastronómicos del Somontano y otras tierras de Huesca

La Val de Onsera, Angüés (Huesca), 2002. 330 p., 22 cm.

Serie: Cocinas del alma.



72

Conseil national des arts culinaires (France)

Aquitaine: produits du terroir et recettes traditionnelles. Préf. par le président du conseil régional d'Aquitaine

Paris, A. Michel, 1997, 383 p., ill., couv. ill. en coul., 22 cm.

(Collection : L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France)

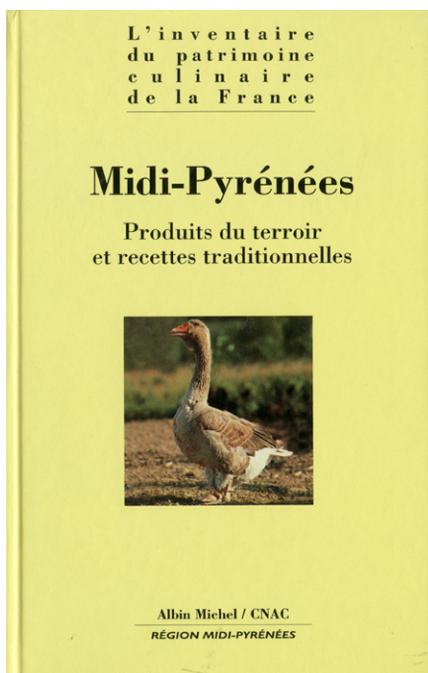
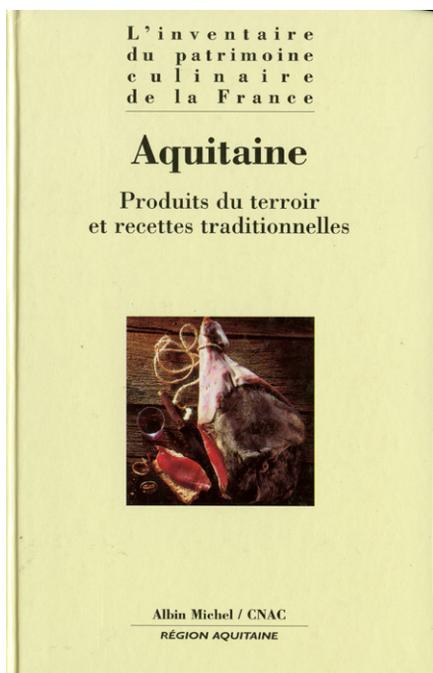
73

Conseil national des arts culinaires (France)

Midi-Pyrénées: produits du terroir et recettes traditionnelles. Préf. par le président du conseil régional d'Aquitaine

Paris, A. Michel, 1997, 333 p., ill., couv. ill. en coul., 22 cm.

(Collection : L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France)

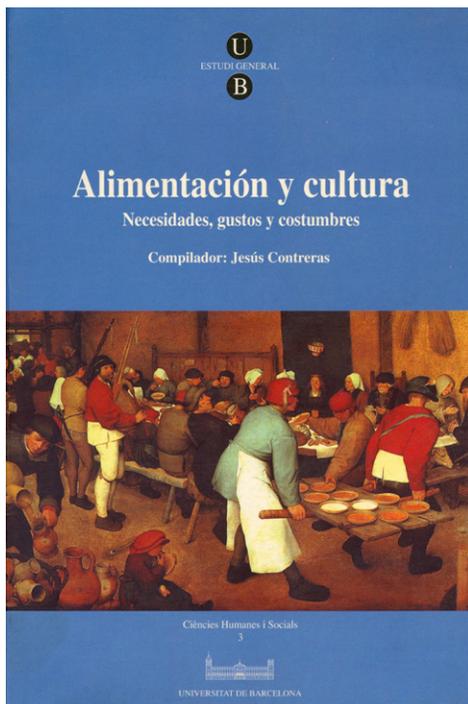


74

CONTRERAS HERNÁNDEZ, JESÚS
(ET ALT.)

***Alimentación y cultura:
necesidades, gustos y
costumbres***

Barcelona, Publicacions
Universitat de Barcelona,
1995, 382 p., 24 cm.



75

CONTRERAS HERNÁNDEZ, JESÚS

Antropología de la alimentación

Madrid : Eudema, 1993, 96 p., 21 cm.

76

COULON, CHRISTIAN (1942-)

Ce que "manger Sud-Ouest" veut dire. Essai vagabond

Bordeaux, Éd. Confluences, 2003, 280 p., ill., couv. ill. en coul., 21 cm.

Docteur en sciences politiques (1977). Chercheur au CNRS, co-directeur scientifique du Centre d'étude d'Afrique noire de Bordeaux (en 1988). Animateur de la revue "Politique africaine"

77

COURTINE, ROBERT-JEAN

La Cuisine des terroirs

Tournai, La Renaissance du Livre, 1998

78

CREYSSELS, NADIA (1970-)

Les recettes de ma grand-mère

Rodez, Fil d'Ariane éd., 2003, 90 p., ill. en noir et en coul., couv. ill. en coul., 21 x 22 cm

79

CRUZ CRUZ, JUAN

La cocina mediterránea en el inicio del renacimiento

Huesca : La Val de Onsera, 1998, 415 p., 22 cm. Serie: Alifara. Estudios.)

Notal: incluye: Libro de arte culinario de Martino da Como (p. (125)-225) y Libro de guisados de Ruperto de Nola (p. (227)-375).

Esta nueva obra de Juan Cruz Cruz, en la que, por primera vez, se ofrece al lector la edición en español del famoso "Libro de arte culinaria" de Martino da Como, y una nueva edición del "Libro de guisados" de Ruperto de Nola, que viene a revisar y enriquecer otras ediciones precedentes, como la publicada por Dionisio Pérez (en 1929), se ha consolidado como la mejor edición de estos dos grandes cocineros y escritores, inevitables en la cocina europea.



La Val de Onsera



La cocina mediterránea
en el inicio
del Renacimiento

MARTINO D'ACOMO
-LIBRO DE ARTE CULINARIA-
RUPERTO DE NOYA
-LIBRO DE GUINADOS-



JUAN CRUZ CRUZ

d

80

DAMUNT NINCLES, SEBASTIÁN (1909-1983)

En la esquila del periódico, tras el nombre, se leía "bibliòfil gastronòmic". Efectivamente acumuló una de las mejores bibliotecas culinarias de su época. Su biblioteca me era conocida por publicaciones en las que también se hablaba de su restaurante en El Masnou (Maresme) el *Restaurante Thebussem* o del que luego tuvo en Barcelona, *El Tinell*. Casó con Isabel Araguás, nacida en Bellestar (Gruas). Amigo y seguidor de Teodoro Bardají, tenía en su biblioteca no solo sus libros sino también revistas, correspondencia, fotografías, etc.

81

DAMUNT ARAGUÁS , SEBASTIÁN (1937-2014)

Profesional de la hostelería, bibliófilo y erudito, es hijo de Damunt Nincles. Recibió el legado de su padre para ordenarlo, clasificarlo aumentarlo con nuevas adquisiciones, y ponerlo a disposición de quienes quisieran, o quisimos, acceder a su biblioteca aunque fuera a distancia, pues el mismo Sebastián se encargaba de atender cuantas solicitudes le llegaban. No tuvo ningún reconocimiento por parte de Academia alguna de gastronomía, ni institución semejante. No escribió ningún libro como tal, porque entró de lleno en las nuevas comunicaciones virtuales. Desde el año 2006 se convirtió en un bloguero incansable. Ahí están todavía subidos a la red cuantos artículos escribía presentando publicaciones de unos y otros tiempos. Me duele escribir en pasado. Aquí dejo una URL para conocer su trabajo <http://charladesobremesa.blogspot.com.es/>
A partir de este sitio se accede a otros, del mismo autor, muy interesantes.

82

Dictionnaire des cultures alimentaires

Publié sous la direction de Jean-Pierre Poulain. Paris, Presses universitaires de France, 2012, 1 vol. (1465 p.), ill., couv. ill. en coul., 20 cm.

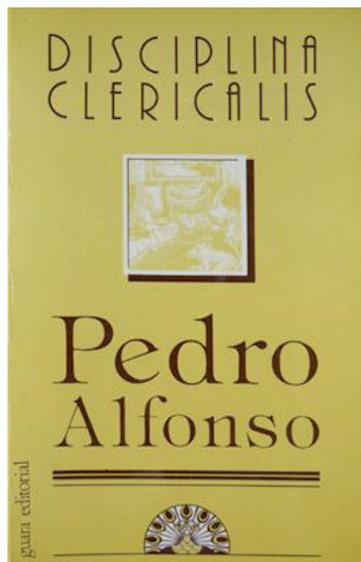


83

PEDRO ALFONSO (1062-1140)

Disciplina clericalis

Introducción y notas de María Jesús Lacarra, traducción de Esperanza Ducay. Zaragoza, Guara, 1980, 156 p. 1 h., 20 cm. Serie: Nueva Biblioteca de Autores Aragoneses.



84

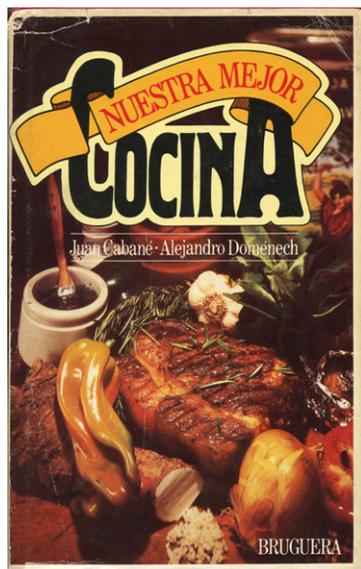
DOMÈNECH MONTORO, ALEJANDRO (1901-1975)

y CABANÉ FELISART, JUAN (1903-1970)

Nuestra mejor cocina

Barcelona, Bruguera, 1978, 655 p., 16 h. con lám. neg. y col., il., 21 cm

Esta entrada podría haberla hecho por la C de Cabané. Pero prefiero hacerla así destacando directamente al gran cocinero Alejandro Domènech, hijo del conocidísimo Ignacio Domènech. En realidad eran dos buenos amigos, y con una cultura gastronómica excepcional. Juan Cabané era el jefe de sala más notorio de su tiempo. Un maestro. Como libro de ambos sólo conozco el que cito. Pero hicieron, uno y otro, otras colaboraciones, prólogos, etc. y publicaciones sobre todo en prensa. Esta obra es el legado de dos profesionales de altura y gran reconocimiento. Por supuesto hablan de Aragón, y destacan unas recetas que consideran identificadoras de una manera de entender la cocina. Hay una edición de 1969 de título "Nuestra cocina".



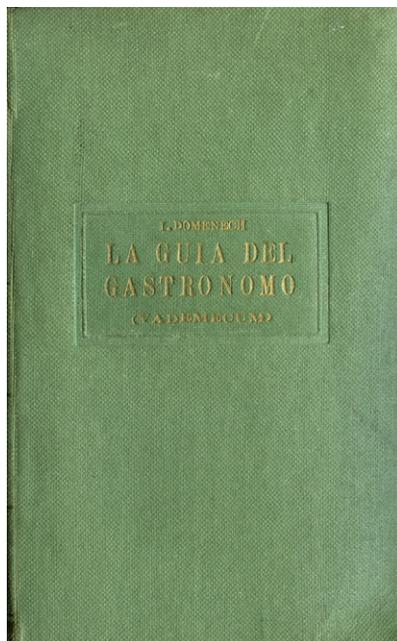
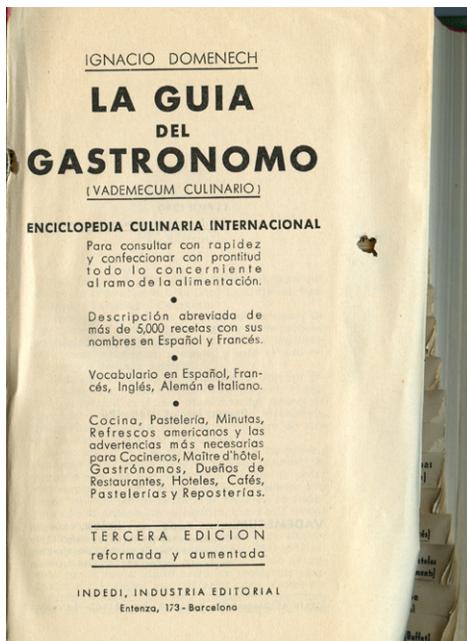
DOMÉNECH, IGNACIO (1874-1956)

La guía del gastrónomo (Vademécum culinario)

Enciclopedia culinaria internacional

Prólogo de Teodoro Bardají. 3ª ed., reform. y aun. Barcelona, Indedi., 1960. 512 p., 8 h., 18 cm.

Me refiero a esta obra de Domènech porque, nacida en los años 30 del pasado siglo, con dos ediciones, esta tercera se reforma y aumenta, y aparece con un prólogo de Teodoro Bardají del que selecciono este texto: "La cocina es el más ingrato de todos los oficios; cualquier otro obrero tiene el mínimo consuelo, la pequeña vanidad que conforta el espíritu de poder contemplar su obra, buena o mala; el cocinero tira todos los días por la ventana el fruto de su trabajo y con él pedazos de su espíritu que nadie recoge y que todos olvidan, y, sin embargo, ¡cuántas inquietudes y cuantas horas de lucha y de trabajo hay en algunas pequeñeces que pasan inadvertidas; No existe mayor dolor que el desencanto producido por la lucha diaria entre los problemas planteados y los medios que contamos para resolverlos." Con este título doy por citadas las muy numerosas obras de Ignacio Domènech. La amistad con Bardají nació en la Biblioteca Nacional (1906). Otras colaboraciones y prólogos dan constancia de sus buenas relaciones.



86

DUHART, FRÉDÉRIC (1976-)

La cocina de Teodoro Bardají Mas: Análisis del discurso de un maestro en la cocina / The Cuisine of Teodoro Bardají Mas. Analysis of the Discourse of a Cooking Maestro

Studium, Revista de Humanidades, 18, 2012, ISSN: 1137-8417, pp. 155-167

Este texto propone un análisis del discurso culinario desarrollado por Teodoro Bardají Mas (1882, Binéfar - 1958, Madrid). Más allá de la evocación de la obra de este notable cocinero español, el artículo trata de contribuir a una reflexión más global sobre la construcción del conocimiento culinario y la auto-representación del oficio de cocinero.

87

DUHART, FRÉDÉRIC (1976-)

De confits en foies gras: une histoire des oies et des canards du sud-ouest

Donostia, Baiona: Elkar, 2009, 518 p.: il. col. y n, 24 cm.
Bibliografía: p. 485-511

88

DUHART, FRÉDÉRIC (1976-)

Le chocolat au Pays Basque (Texto impreso) : (XVIIe-XXIe siècle) : de Bayonne à Oñati

Donostia; Baiona: Elkar, 2006, 168 p., il. col. y n., 24 cm
Bibliografía: p. 159-168

89

DUHART, FRÉDÉRIC (1976-)

Manger aux eaux. Réflexion sur les pratiques alimentaires et culinaires dans les contextes thermaux (XVIe-XXe siècles)

Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, En ligne le 9 juillet 2007.

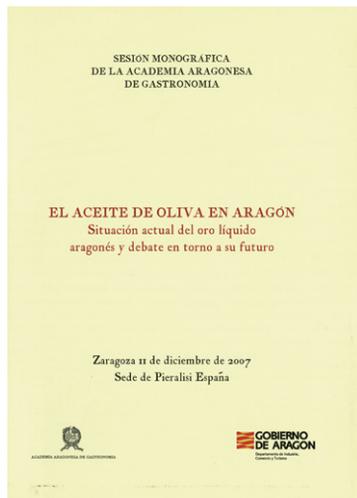
Le microcosme thermal produit lui-même l'originalité du modèle alimentaire qui lui est associé. En tous lieux, les médecins classiques et, en se fondant sur des critères fort différents, nombre de leurs successeurs insistent sur la nécessité d'avoir une alimentation adaptée à ses besoins et de se garder des excès inspirés par la gourmandise.

e

90

El aceite de oliva en Aragón: situación actual del oro líquido aragonés y debate en torno a su futuro

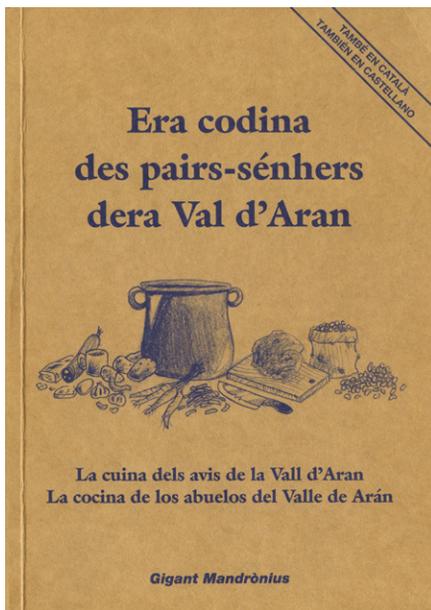
Sesión monográfica de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza, 2008, 38 p. (edición no venal)



91

Era codina des pair-sénhers dera Val d'Aran. La cuina dels avis de la Vall d'Aran. La cocina de los abuelos del Valle de Arán

Gigant Mandrònius. Associacion Hécate (1999).

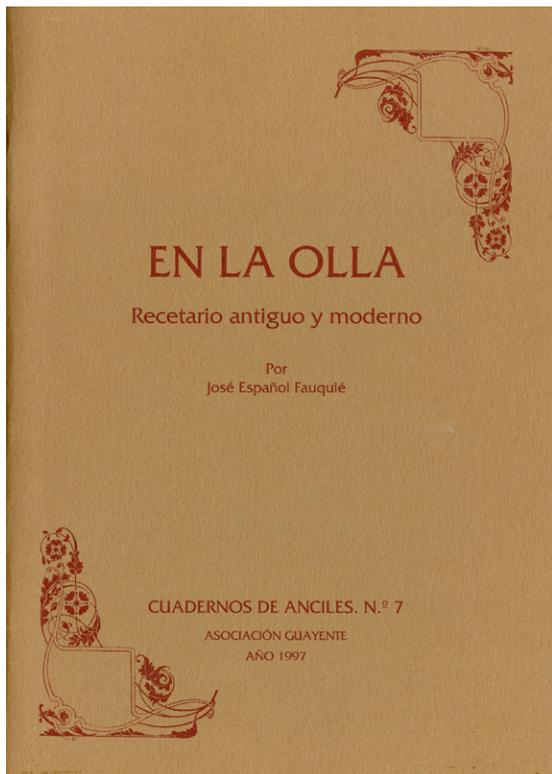


92

ESPAÑOL FAUQUIÉ, JOSÉ

En la olla: recetario antiguo y moderno

Cuadernos de Anciles, nº 7. Asociación Guayente, 1997, 54 p.



93

Etnología y tradiciones populares. Congreso Nacional de Artes y Costumbres Populares, 1º, 1968

Prólogo de Antonio Beltrán. Zaragoza. Institución "Fernando el Católico" C.S.I.C. de la Excm. Diputación Provincial, 1969, XXVII - 648 p., 1 h.



Óleo de Julián Grau-Santos. Colección Ayuntamiento de Huesca.

g

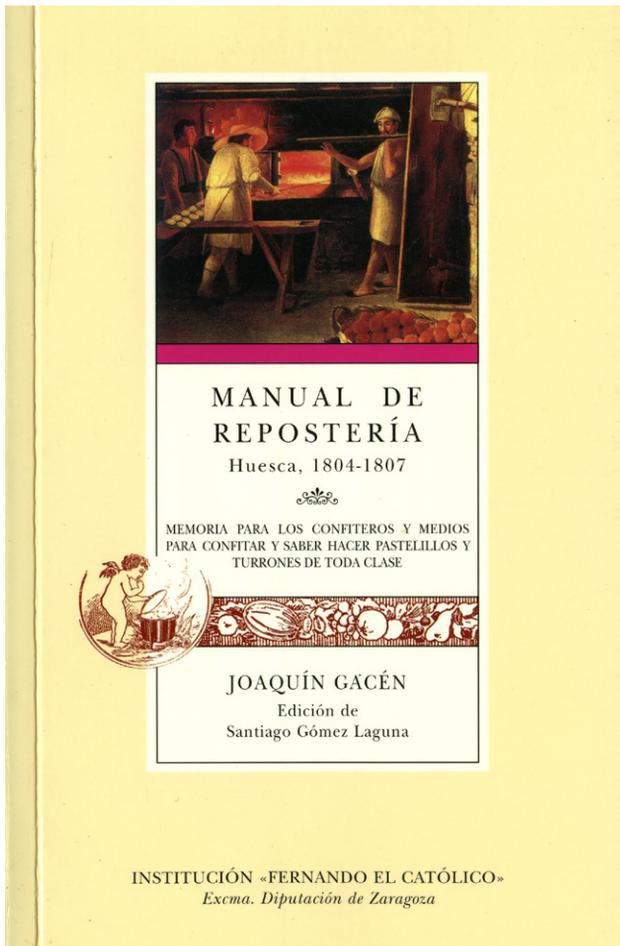
GACÉN, JOAQUÍN (1786-?)

Manual de repostería

Huesca, 1804-1807: Memoria para los confiteros y medios para confitar y saber hacer pastelillos y turrone de toda clase. Huesca y noviembre, a 13 de 1804 que lo empezó a escribir dicho día, en casa de don Antonio Puyanes

Edición de Santiago Gómez Laguna.

Zaragoza, Institución "Fernando el Católico", 2000, 112 p., 21 cm.



95

GALMICHE, PHILIPPE (1967-)

Recettes paysannes en Aveyron

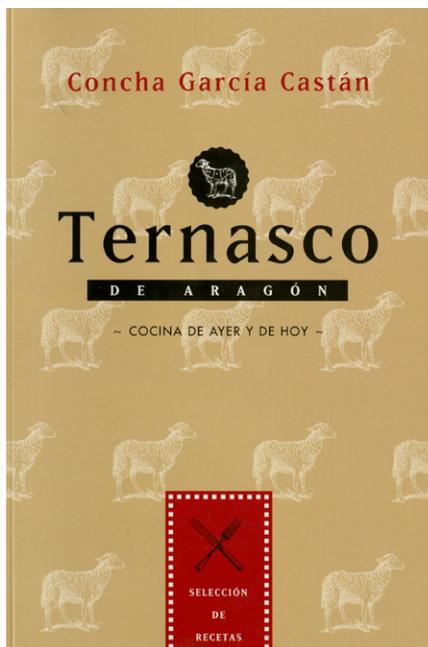
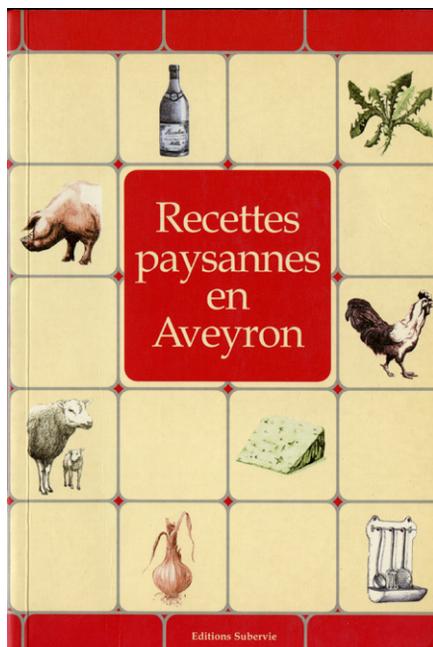
Rodez. Ed. Subervie, 1997, 197 p., ill., couv. ill. en coul., 22 cm

96

GARCÍA CASTÁN, CONCHA

Ternasco de Aragón : cocina de ayer y de hoy

Alcaraván, Zaragoza, 2000, 139 p.



97

GARCÍA DEL CERRO, CARLOS

Comentarios al "Nuevo arte de cocina económica" edición del 1758

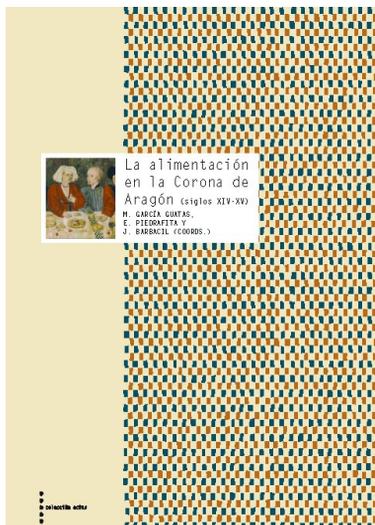
Borriana, Ediciones Histórico Artísticas, 1990, 23 p., il., 17 cm.

98

GARCÍA GUATAS, MANUEL (Coord.)
(1944-)

La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV): actas del simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, en la Diputación de Zaragoza, durante los días 23 y 24 de marzo de 2012

Zaragoza, Institución "Fernando el Católico", 2013, 149 p., il. col., 24 cm.



99

GARCÍA GUATAS, MANUEL

De boca en boca: comer en Aragón en los siglos contemporáneos, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía

Zaragoza, IFC, 2012.

100

GARCÍA GUATAS, MANUEL

El bien comer en Huesca: bosquejo de una historia de la gastronomía contemporánea en el Alto Aragón

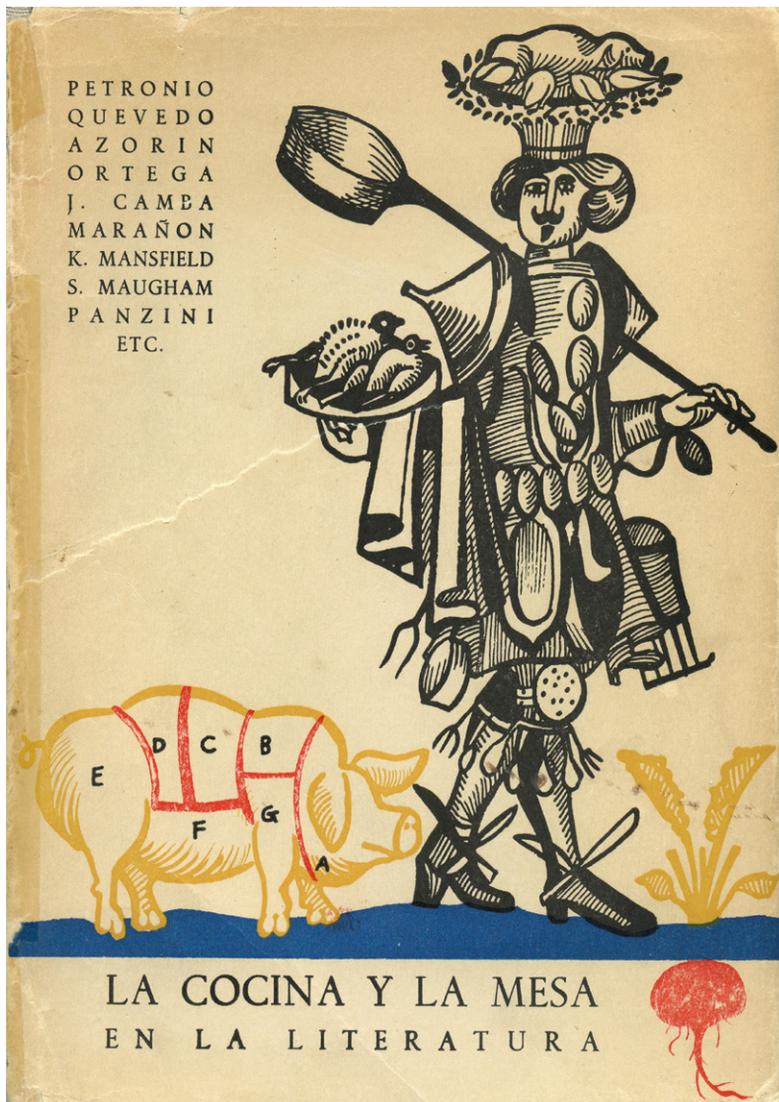
Revista Argensola, 122 (2012).

101

GARCÍA MERCADAL, J. (1883-1975)

La cocina y la mesa en la literatura

Recopilación de José García Mercadal, Ilustraciones de Chumy Chumez (seud.), Madrid, Taurus, 1962 304 p., 4 h. ; 24 cm.



102

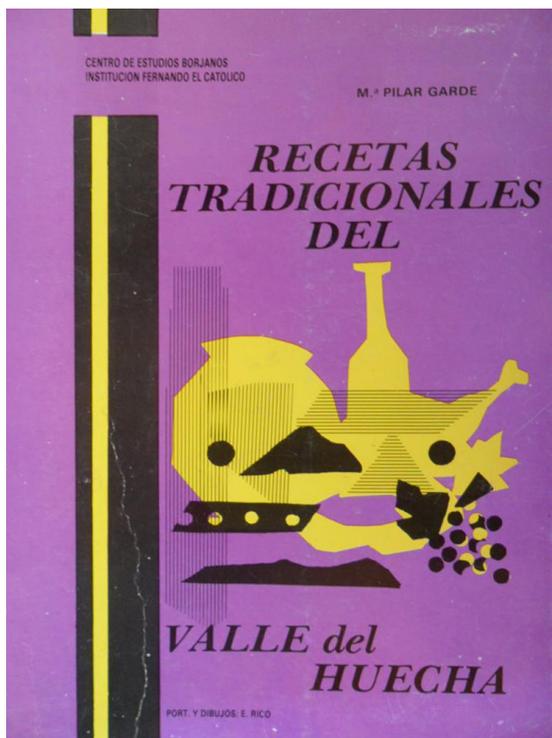
GARDE MURILLO, MARÍA PILAR

Recetas tradicionales del Valle del Huecha

Prólogo de Simeón Martín Rubio.

Borja. Zaragoza, Centro de Estudios Borjanos, 1986. 164 p., 22 cm.

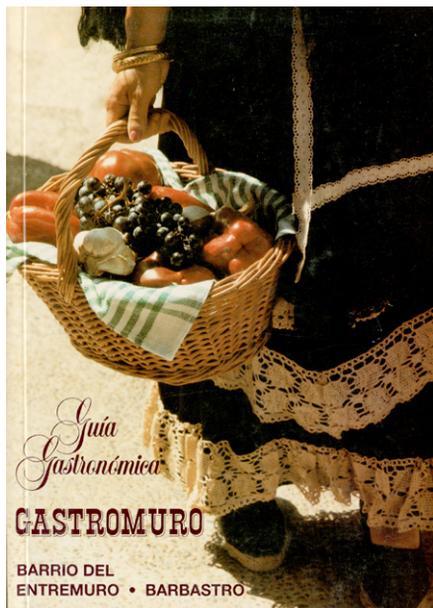
365 recetas que representan "una aportación extraordinaria para el conocimiento de un modo de vida y para la conservación de las tradiciones de nuestra comarca". Llamo la atención sobre este recetario porque es ejemplar en el mismo sentido que presento otros. Un trabajo de campo hecho desde la escuela con la dirección de una profesora y educadora. Me ha servido mucho para poder hacer análisis comparado con recetarios de otros territorios aragoneses.



103

Gastromuro, 25 años

Asociación de Vecinos "Santo Cristo de los Milagros", Barrio del Entremuro. Barbastro, 20-05, 95 p.



104

Gastromuro: cocina aragonesa vista desde el barrio del Entremuro de Barbastro

Barbastro, 1990, 64 p.

105

GÓMEZ DE VALENZUELA, MANUEL (1944-)

Alimentación, cocina y gastronomía en Aragón en los siglos XI y XII

Ayuntamiento de Zaragoza, Comisión de Cultura. 1979, 61 p.

106

GÓMEZ DE VALENZUELA, MANUEL (1944-)

La vida en el valle de Tena en el siglo XVII

Huesca, Instituto de Estudios Aragoneses, Sallent de Gállego (Huesca), 2005, 256 p., il., 24 cm.

Esta obra está distinguida con el "VI Premio de Investigación Histórica "Villa de Sallent". El autor tiene otros libros, como éste dedicados a los XV, XVI y XVIII. Al dar cuenta de la vida del valle, los trabajos, lo cotidiano, la casa, la alimentación, vestidos y ropas... El lector conocerá bien los modos de vida de este valle.

107

GONZÁLEZ VIVANCO, PEDRO
(1941-2006)

El queso y su ilustre familia: los quesos artesanos aragoneses: discurso de ingreso, y discurso de contestación del académico Francisco Abad Alegría

Zaragoza, Institución "Fernando
el Católico. 2002, 117 p.



108

GRACIA ALDAZ, JUAN BOSCO (ET ALT.)

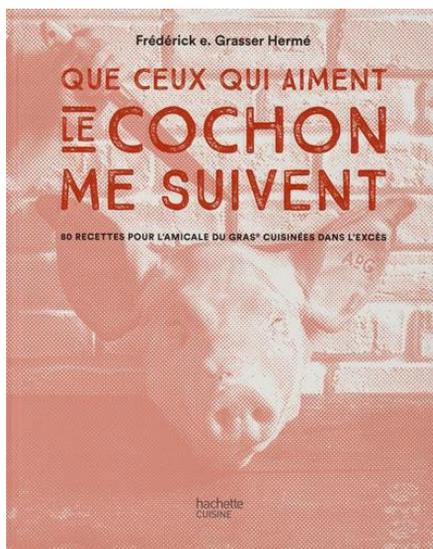
Somos lo que comemos = We are what eat = Nous sommes ce que nous mangeons

Zaragoza, I.E.S. Cabañas, 2001, 94 p., il. col.; 24 cm

En la port.: Sócrates COMENIUS, Proyecto Educativo Europeo.

GRASSER-HERMÉ, FRÉDÉRIK E.

Tengo una gran admiración por esta mujer como escritora, y también por toda su intensa vida dedicada a la gastronomía. Su apellido dice que con Pierre Hermé contrajo matrimonio.



Últimamente editó con *Les Éditions de l'Épure*, al menos una decena de libros, editorial de carácter independiente, fundada en 1991 por Sabine Bucquet-Grenet. Un proyecto editorial que "envidio". También publicó *La cuisinière du cuisinier*, aparecida en el 2011 como nueva edición en la editorial de Alain Ducasse. Un ensayo de FeGH, su acrónimo, que como en todas sus publicaciones demuestra que siempre ha estado al servicio y a la difusión del saber. Últimamente publicó, *Hachette*, *Que ceux qui aiment le cochon me suivent* (2015).



Foto: J.M. Písa

110

GUÉRARD, MICHEL (1933-)
y ANDRIEU, JULIE (1974-)

Comment briller aux fourneau: sans savoir faire cuire un oeuf: recettes

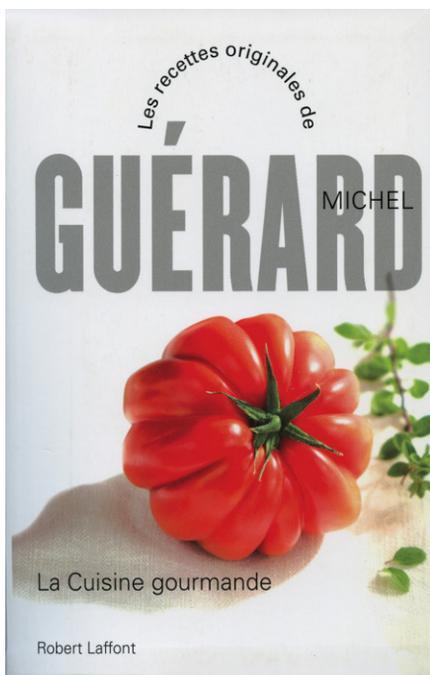
Michel Guérard, textes Julie
Andrieu, photographies
Jean-Blaise Hall et Isabelle
Rozenbaum.

Paris, A. Viénot, cop. 2010, 1
vol. (319 p.), ill. en coul., couv.
ill. en coul., 25 cm.



111

GUÉRARD, MICHEL (1933-)
La cuisine gourmande
Paris, R. Laffont, 2009, 1 vol.
(536 p.), couv. ill. en coul.,
21 cm.



h

112

HACHE-BISSETTE, FRANÇOISE ET SAILLARD DENIS. (ET ALT.)

Gastronomie et identité culturelle française: discours et représentations, XIXe-XXIe siècles: actes du colloque organisé en mars 2005 à Paris à l'occasion du 250e anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin par le Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) de l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (UVSQ) en partenariat avec la société d'ethnologie française (SEF)

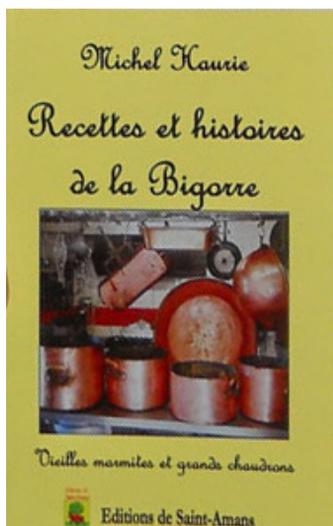
Paris, Nouveau monde éd., 2007, 1 vol. (475 p.-VIII p. de pl.), ill. en noir et en coul., 24 cm.

113

HAURIE, MICHEL (1943-)

Recettes et histoires de la Bigorre: vieilles marmites et grands chaudrons

Perpignan, Éditions de Saint-Amans, 2015, 1 vol.. 174 p., ill. en coul., 18 cm.



114

HERRERA, ANA MARÍA

Recetario para olla a presión y batidora eléctrica. Sección Femenina de FET y de las JONS

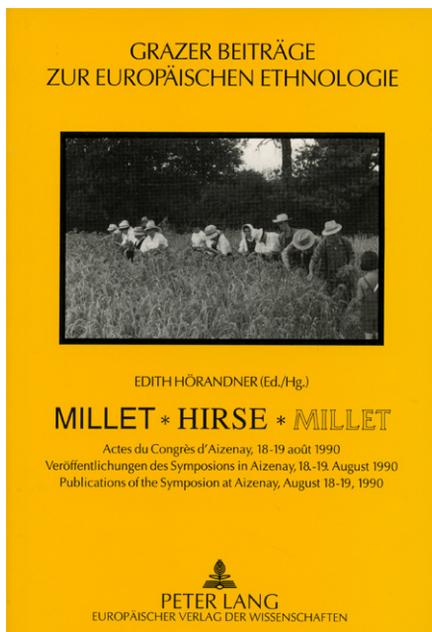
Mdrid, 1961 (Magerit), 403 p., 1 h., 22 cm. Grab. en neg. y col., intercal.

115

HÖRANDNER, EDITH

Millet : actes du congrès d'Aizenay, 18-19 août 1990 = Hirse : Veröffentlichungen des Symposions in Aizenay, 18.-19. August 1990 = Millet : publications of the symposium at Aizenay, August 18-19, 1990

Editorial, Frankfurt am Main, New York, P. Lang, 1995



116

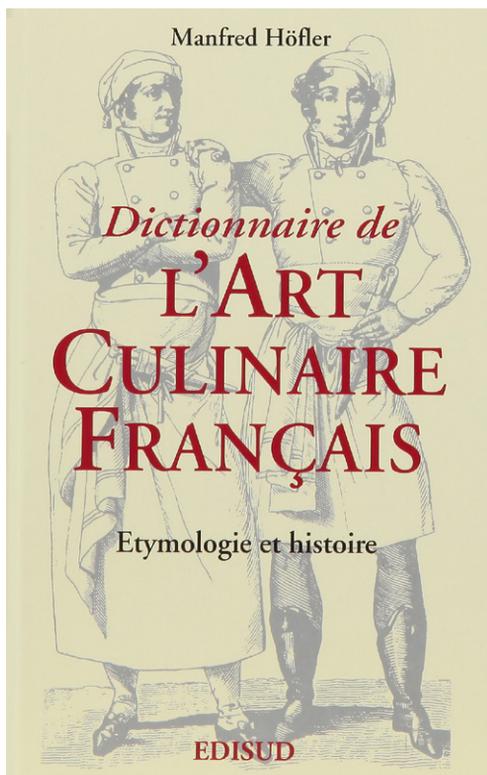
HÖFLER, MANFRED (1937-1995)

Dictionnaire de l'art culinaire français: étymologie et histoire

Aix-en-Provence, Edisud, 1996, 206 p., couv. ill., 24 cm.

Un vocabulario culinario que da a conocer muchas de las grandes denominaciones de un plato. ¿Por qué son misteriosas a veces? ¿Cómo ha evolucionado el lenguaje que señala un plato a través de los tiempos? Este diccionario ilumina estas cuestiones y otras más. Además de explicaciones etimológicas, da a conocer el recorrido de muchas recetas a través de los libros de cocina más importantes, tras haber realizado un estudio de fuentes con todo detalle. Para mí, una gran obra de proyección europea. Algún trabajo semejante reunirá a un equipo de investigación para hacer algo parecido en español, teniendo en cuenta las cocinas que hablan en español, por supuesto las de hispanoamérica.

El autor era filólogo, en la Universidad de Düsseldorf. Hace años conocí al editor, Edisud, que me regaló el libro, y pensamos en nuevos proyectos, pero Manfred Höfler falleció.



i

117

Inventario español de productos tradicionales

Presentación de Pilar Ayuso González.

España, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Madrid, 1996, 688 p., il., 24 cm.

(Nota general: "Proyecto financiado por la Comisión de la Unión Europea")



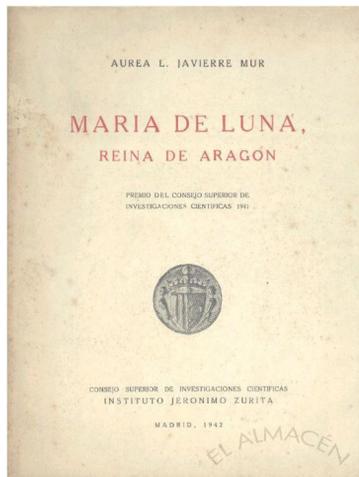
j

118

JAVIERRE MUR, AUREA L.

María de Luna, reina de Aragón

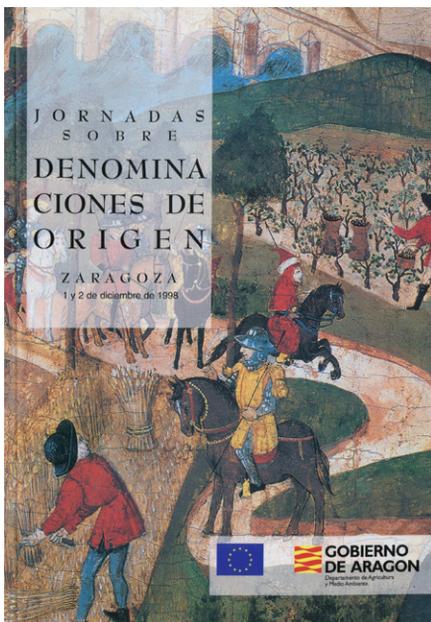
Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto Jerónimo Zurita, Madrid : (s.n.), 1942, 334 p., 1 lám., 24 cm.



119

Jornadas sobre Denominaciones de Origen: Zaragoza, 1 y 2 de diciembre de 1998

Zaragoza, Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, 1999, 142 p., 21 cm.



Sobre los asuntos tratados en esa Jornada, y otros temas, se está elaborando una tesis doctoral, de próxima publicación.

1

120

La cocina en Calaceite

Asociación de mujeres y consumidores Kalat-Zeyd. Portada de Teresa Jassà. Con tres recetas extraídas del Libro de Beneficios del Dr. Valls y Abás, procedente del archivo de Santiago Vidiella. Teruel, 1994, 119 p., 21 cm.



121

LAHUERTA, ENRIQUE
y BANDRÉS, LUIS

La cocina aragonesa.

Primera exposición de arte culinario, presentada por el Sindicato de Hostelería

Recopilación y comentarios de Enrique Lahuerta y recetas de Luis Bandrés. Zaragoza, 1955, 20 p.



122

LANZANI, MICHEL y SARRAU, JOSÉ

El Maître d'Hôtel y El Arte de la cocina moderna

1ª ed. por Michel Lanzani y José Sarrau, Madrid, Diana, 1929, XI, 484 p., 8º mlla. 20 cm.

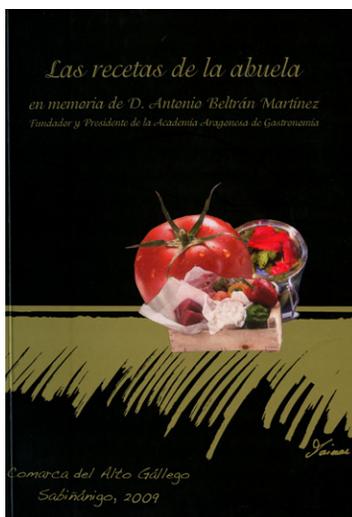
123

LAPORTA, PALOMA (COORD.)

Las recetas de la abuela: "con los cinco sentidos", en memoria de Antonio Beltrán Martínez

Prólogo de Guillermo Fatás.

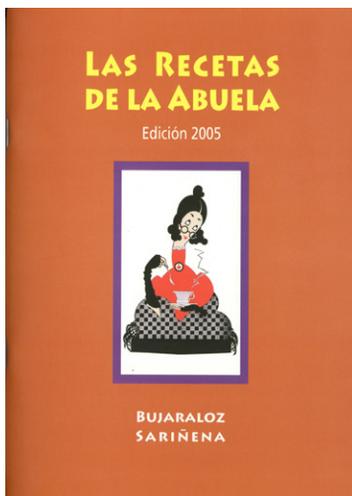
Ilustración de cubierta de Miguel Mainar. Zaragoza, 2009, 146 p., mapas, 22 cm.



124

Las recetas de la abuela: Bujaraloz y Sariñena

Academia Aragonesa de Gastronomía. Zaragoza, 2005, 48 p.



125

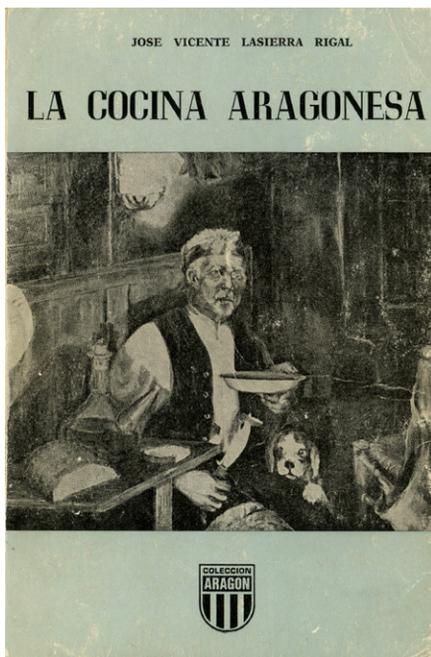
LASIERRA RIGAL, JOSÉ-VICENTE (1926-2002)

La cocina aragonesa

León, Everest, 1987, 174 p., (8) p. de lám. col., il., 21 cm.

Fotografías de Rafael Margalé, e ilustraciones de Archivo Everest, bibliografía p. 163.

Fundamentalmente reproduce el recetario original editado en Zaragoza. Pero se observan algunos cambios en el texto, también en el formato y la maquetación, tal vez con la intención de hacerlo más comercial.



126

LASIERRA RIGAL, JOSÉ VICENTE
(1926-2002)

La cocina aragonesa

Edición 3ª, Zaragoza, Librería General, 1980, 206 p., il., 19 cm. Serie, Colección Aragón, 24) Abundante bibliografía, p. 203-206.

La primera edición es de 1978, la segunda de 1979. La cuarta bajo este mismo editor en 1985. En el año 1987 nueva edición con cambios se edita por la editorial MIRA; también de Zaragoza.

127

LASIERRA RIGAL, JOSÉ-VICENTE (1926-2002)

Recetas culinarias del arroz

Prólogo de José-V. Lasierra Rigal. Ed. facs. del libro, publicado por la Asociación de Exportadores de Arroz de España, Valencia 1933, Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Zaragoza, Aragón y Rioja, 1991, XIV, 71 p., (7) h. de lám. col., il., 18 cm

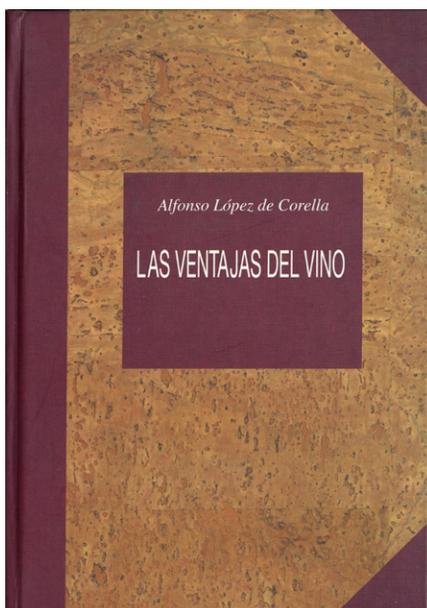
128

LÓPEZ DE CORELLA, ALFONSO (CA. 1513-1584)

Las ventajas del vino

En latín "De vini commoditatibus" (Zaragoza 1550), Traducido por José Jiménez Delgado (1909-1989), Institución Príncipe de Viana, 2000, 184 p. (Hay una edición de 1978)

El traductor es el "alma" de esta obra por su excelente trabajo. Nacido en Corella, religioso claretiano, filólogo y latinista, profesor en diferentes Universidades, entre ellas la de Zaragoza, sus últimos años los pasó en Barbastro. López de Corella escribe que *«Es absurdo pensar que, después de los frutos terrestres, deba prohibirse el vino, fundados en que invade pronto los órganos interiores; ya que, mientras se haga la digestión en el estómago, los alimentos no pasan a las venas. Y si, después de beber vino, el paso de los alimentos se acelera, se acelera también la digestión, y es mejor que el jugo de los alimentos, empapado en la virtualidad del vino, se retenga en el estómago»*.



129

LUJÁN, NÉSTOR (1922-1995) y PERUCHO, JOAN (1920-2003)

El libro de la cocina española: gastronomía e historia

Barcelona, Danae, 1977, 523 p., 2 h., il. neg. y col., 25 cm. (Ver ref. 182)

Una obra insoslayable para conocer mejor las cocinas de España.

Sigo la 3ª edición, 1977, que fue precedida por las de 1970 y 1972. Como novedad añade un índice alfabético de los platos, que supone una gran ayuda.

Me voy a extender un poco para desmontar algunas maneras de clasificar esta obra. Son autores los dos escritores y gastrónomos, por supuesto en cuanto a la propiedad intelectual se refiere. El *copyright* es de editorial DANAÉ.



Pero, a veces, parece que Joan Perucho es el autor de las recetas, pudiendo deducir que Luján es el autor de los textos introductorios y literarios. Esto no es así y molestaría a los autores, tan amigos hasta siempre desde que se conocieron en el Patio de Letras de la Universidad de Barcelona. Para catalogar hay que leer bien, al menos, lo que los mismos editores ya aclaran en su página de créditos. Dedicar la obra "a la memoria de doña Jesusa Gutiérrez de Perucho, a doña Teresa Fernández de Luján, nuestras madres, que nos enseñaron a amar la variedad, infinita y delicada, de la cocina de los pueblos de España.", y dicen que La "*Selección de Recetas*" ha sido redactada por don Juan Cabané y don Alejandro Domènech. Los epígrafes de las fotografías han sido redactados por Edmon Vallés y José-María Prim. Los platos típicos que ilustran parte de las recetas de cocina, han sido preparados por don Amadeo Civit en el *Restaurante Mediterráneo*, de Barcelona. Se refieren más créditos sobre las fotografías, pero lo que he transcrito es lo que me interesa transmitir. De los textos iniciales, *Introducción a la teoría del gusto*, la escribe Perucho, y la *Evolución histórica de la Cocina Española*, le pertenece a Luján. A continuación, los capítulos dedicados a los diferentes territorios españoles, de modo breve constatado que los de Galicia, Asturias, País Vasco, Navarra, Aragón, y Cataluña, fueron escritos por Joan Perucho. El resto de capítulos, nueve, son de Néstor Luján. Las recetas, repito, son de otros dos amigos, Juan Cabané Felisart, maître sin parangón en su tiempo y escritor, y Alejandro Domènech, el gran cocinero que desde la modestia personal dio de comer muy bien, aunque su figura estaba solapada por su propio padre, el gran Ignacio Domènech, muy entregado a sus publicaciones. (Ver registro 182)

130

LUJÁN, NÉSTOR (1922-1995) y PERUCHO, JOAN (1920-2003)

El libro de la cocina española: gastronomía e historia

Prólogo de Manuel Vázquez Montalbán. Barcelona, Tusquets, 2005, 470 p., 23 cm Serie: (Los 5 sentidos, 37).

En el 2003, la editorial Tusquets, dado que lleva mucho tiempo sin que la conocida edición de DANAE se pueda ver en las librerías, lanza su edición en el formato y estilo de su colección. En 2005 apareció otra edición.

131

LUJÁN, NÉSTOR (1922-1995)

Historia de la gastronomía

Esplugues de Llobregat, Plaza & Janés, 1988, 286 p., il. col., 30 cm.

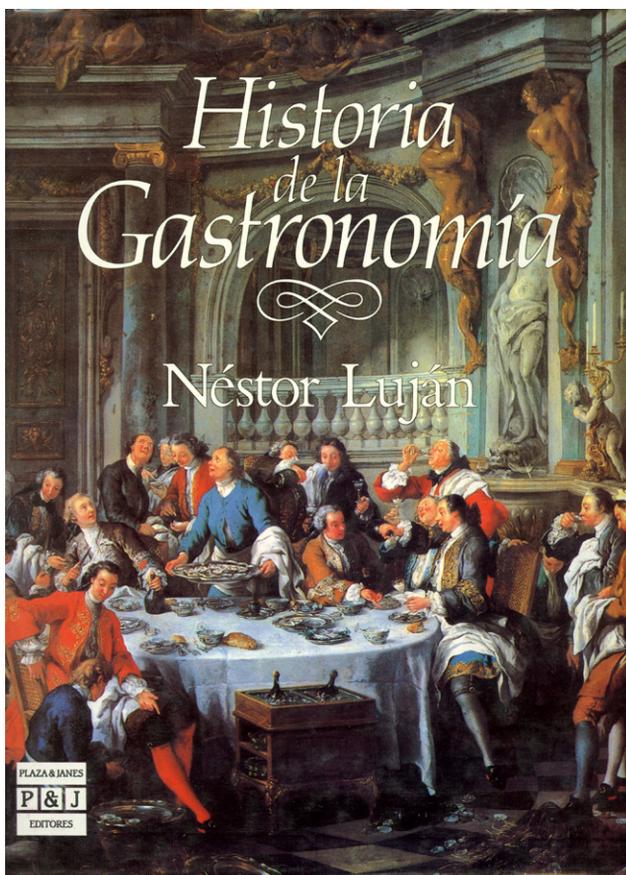
La Historia de la Gastronomía es, a la vez, la crónica pormenorizada del arte de comer en Occidente y una lúcida síntesis del desarrollo de nuestras civilizaciones. A lo largo de 23 capítulos, el autor dedica su atención a todos los aspectos de la preparación de los alimentos desde los primeros tiempos históricos hasta la actualidad. Así, Néstor Lu-

ján nos va presentando las artes culinarias de la Antigüedad clásica, las cocinas medieval y renacentista, las gastronomías de España, Francia, Italia, Alemania, etc. No se olvida tampoco del importante capítulo de las bebidas, y nos informa detalladamente acerca de los vinos, la cerveza, los licores, el café, el té y el chocolate, por ejemplo. (Texto tomado de la solapa de la sobrecubierta).

También escribe, brevemente, sobre cocinas locales de España. De Aragón en concreto elogia los espárragos montañeses, el ternasco, el cordero a la pastora, las criadillas, las magras con tomate, el pollo a la chilindrón, etc. Recuerdos, pienso yo, de sus periplos gastronómicos con Joan Perucho. Dice que "la cocina de Aragón es grave, opípara y natural, concisa, y su alta calidad se deriva, principalmente, de la excelencia de los productos de la tierra." (pág.221)

La Historia de la Gastronomía representa la suma y la culminación de los estudios de Néstor Luján sobre la alimentación humana. Es una obra básica que, junto a la calidad literaria, posee el valor de constituir un insustituible libro de consulta.

Nota: Esta obra de gran formato tuvo otra edición, en Barcelona, Folio, 1997, 318 p., il., 30 cm.



m

132

MADOZ, PASCUAL (1806-1870)

Diccionario geográfico-estadístico-histórico de Aragón

Huesca. Editor: Ámbito, 1985, 335 p.

133

Manual de cocina para las alumnas del bachillerato

Falange Española Tradicionalista y de las JONS. Sección Femenina. Madrid, (s.a.), 176 p., 22 cm., ca. 1940-1958.

134

Manual de cocina

Movimiento Nacional (España) Delegación Nacional de la Sección Femenina. Editado por Delegación Nacional de la Sección Femenina de F.E.T y de las J.O.N.S., 16ª ed., Madrid, 1966, 172 p., 2 h. grab.

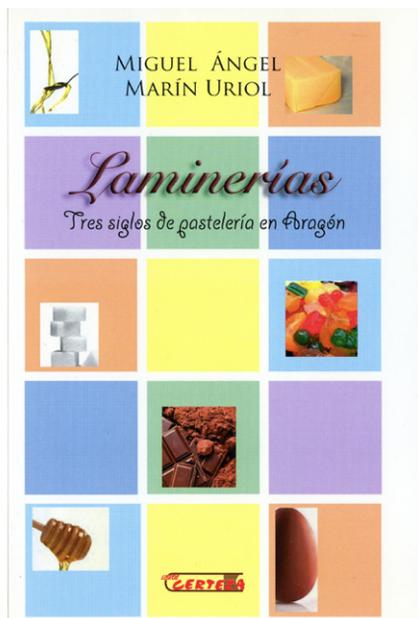
135

MARÍN URIOL, MIGUEL ÁNGEL (1945-)

Lamineras: tres siglos de pastelería en Aragón

Zaragoza, Libros Certeza, 2012, 523 p. : il. ; 21 cm Bibliografía: p. 515-516.

Miguel-Ángel Marín, además de pastelero es un buen poeta contemporáneo. A él se le atribuye el nombre de "Lanzón" con el que se conoce al postre que su gremio de pastelería dedicó al patrón San Jorge.

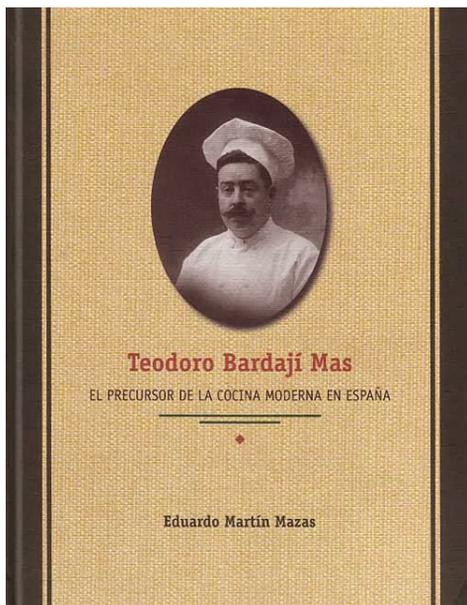


136

MARTÍN MAZAS, EDUARDO

Teodoro Bardají Mas: el precursor de la cocina moderna en España

Prólogo de José-María Pisa.
Madrid, 2008, 142 p., il. col. y n., 26 cm.



137

MARTÍN MAZAS, EDUARDO

Teodoro Bardají: el precursor de la cocina moderna en España, del 30 de mayo al 30 de septiembre de 2008

Sala de Exposiciones Centro Cultural y Juvenil. Ayuntamiento de Binéfar, 2008, 20 p.

138

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL (1908-2000)

Las cocinas de España. Madrid

Alianza Editorial, 1990, 359 p., 18 cm. El libro de Bolsillo, 1447.

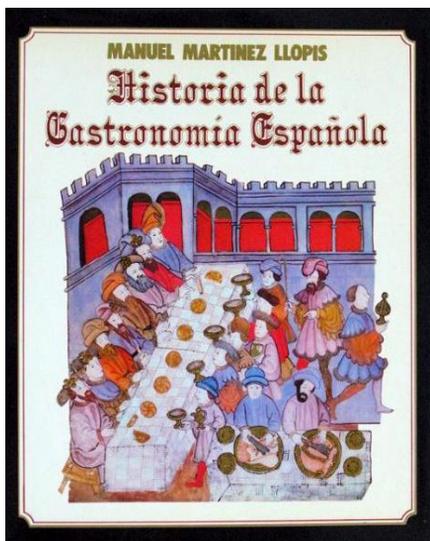
En esta obra el autor propone una nueva división de los territorios culinarios, por encima de la división en provincias, e incluso diferente a la del Estado de las Autonomías. Aragón compartiría territorio, en su proyecto, con las cocinas de La Rioja y Navarra, tomando como centro el Ebro, y mayor espacio de cocinas pirenaicas. Escribía el historiador en pág. 95 que "*la cibaria de Aragón está poco estudiada, pues realmente no existe literatura gastronómica que haya recogido las recetas populares de otros tiempos.*" Reconoce las aportaciones de Luis Bandrés, Teodoro Bardají, y también la obra reciente de José-Vicente Lasiera Rigal.

139

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL
(1908-2000)

Historia de la gastronomía

Huesca, La Val de Onsera,
Madrid, 1995, 507 p., il., 31 cm.
Bibliografía: p. 499-503. Aquí
se reproduce la portada de la
edición de Editora Nacional.



140

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL
(1908-2000)

Historia de la gastronomía española

Madrid, Editora Nacional, 1981,
XXI, 475 p., 2 h., 14 h. con lám.
col., il., 27 cm.

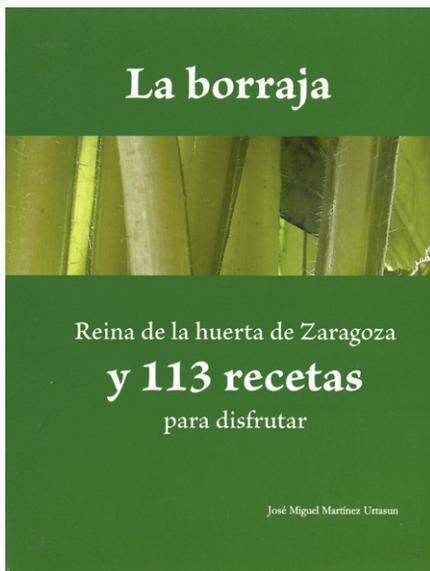
141

MARTÍNEZ URTASUN, JOSÉ-MIGUEL

La borraja: reina de la huerta de Zaragoza

y 113 recetas para disfrutar

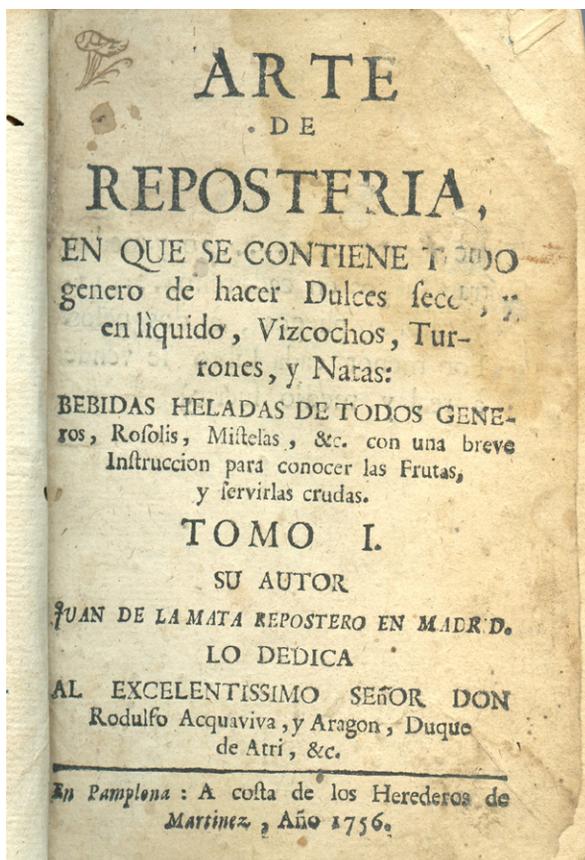
Adico, para la Cooperativa San
Lamberto, 2004, 159 p.

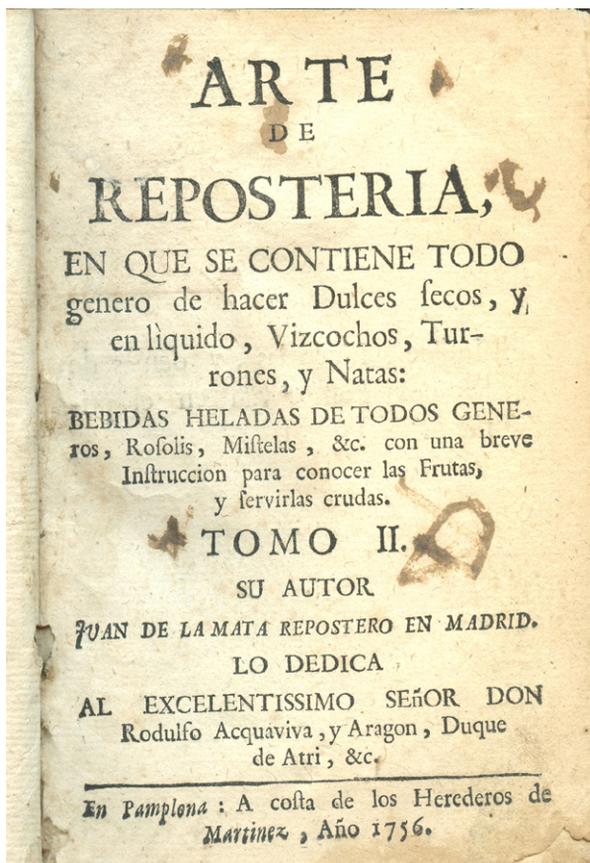


MATA, JUAN DE LA (FL. 1747)

Arte de repostería: en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrone y natas, bebidas heladas de todos los géneros

Tomos I y II. En Pamplona, a costa de los herederos de Martínez, 1756. Tomo I, 284 p., 8º (14 cm). Tomo II, 331 p., 8º (14 cm).





143

MATA, JUAN DE LA, (FL. 1747)

Arte de reposteria, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido, vizcochos, turriones, y natas, con una breve instruccion para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicación

Madrid: por Antonio Marin: se hallará en casa de Simon Moreno, mercader de libros , 1747, (24), 196 p., (1) h. de lám., (10) h. de lám. pleg.; 4º.

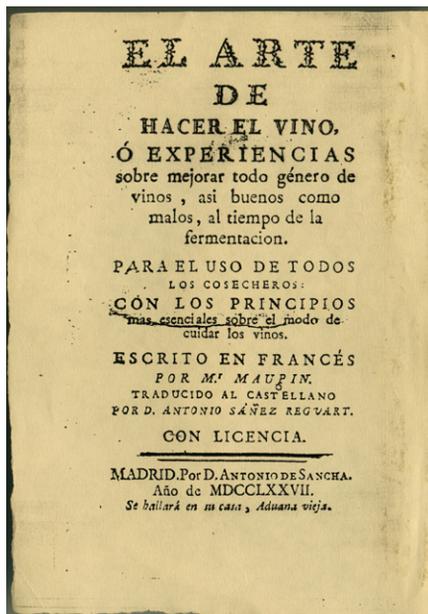
Existe copia digital en Biblioteca Nacional de España. Este autor muy conocido entre profesionales de la época. En Huesca su obra pudo conocerse más por una edición de Pamplona, en dos volúmenes. Hoy en día esta edición es muy rara.

144

MAUPIN

El arte de hacer el vino o Experiencias sobre mejorar todo género de vinos, así buenos como malos, al tiempo de la fermentacion: para el uso de todos los cosecheros: con los principios mas esenciales sobre el modo de cuidar los vinos. Traducido al castellano por don Antonio Sáñez Reguart
Madrid, por don Antonio de Sancha, 1777, XVI, 132 p. ; 8º.

Al autor se le tiene por Agrónomo, se desconoce su nombre completo y tuvo gran actividad editorial en el último tercio del siglo XVIII. En España se tradujo su obra y tuvo una gran influencia, hasta el punto que la Imprenta de Zaragoza de Blas Miedes publicó Unas "Lecciones breves..." como se puede ver en la referencia siguiente. Mi ejemplar es una copia del que posee Eduardo Martín Mazas.



145

MAUPIN

Lecciones breves y sencillas sobre el modo de hacer el vino: extractadas de las obras de Mr. Maupin, dirigidas y dedicadas á los cosecheros de vino del Reyno de Aragon
Zaragoza, por Blas Miedes, Impresor de la Real Sociedad, 1786, 123 p., (1) en bl.; 4º

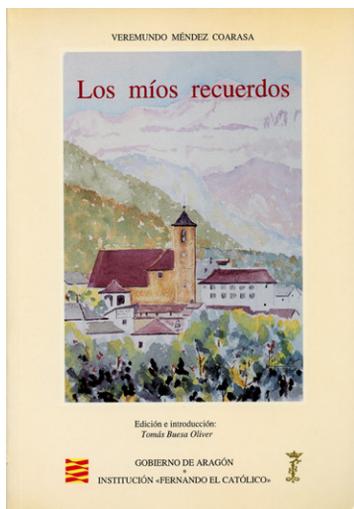
Esta obra, tal como la cito, está en la Biblioteca Nacional Española y se puede consultar en edición digital gratis. En la BNE se pueden conocer otras obras de Mr. Maupin.

146

MEDINA, F. XAVIER (ET ALT.)

Food, imaginaries and Cultural Frontiers, essays in Honour of Helen Macbeth

(coord. F. Xavier Medina, Ricardo Rodríguez, Hilda Morán, María Luz Rodrigo, Joshua Greene, Pastora Rodríguez, Ricardo Ávila, e Igor de Garine.). 1ª ed. Guadalajara, México, Universidad de Guadalajara, 2009, 442 p., 23 cm. Serie: Estudios del hombre. Serie Antropología de la alimentación. Destaco a María-Luz Rodrigo Esteban: "*Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV)*", págs. 405- 422.



147

MÉNDEZ COARASA, VEREMUNDO (1897-1968)

Los míos recuerdos

Edición de Tomás Buesa Oliver, dibujos de Julio Alvar. Zaragoza, Institución "Fernando el Católico", 1996, 607 p., il., 24 cm.

148

MENDOZA, MARÍA-JOSÉ, y OTÍN, MARÍA-JESÚS

"Espectáculos y diversiones en el último cuarto del siglo XIX", en El Diario de Huesca, 125 años después

Huesca , IEA, 2000, p. 139

Las autoras identifican este Café Suizo con el antiguo Café Fornos, llamado también en algún momento de Lorenzo Fuyola. Aportan nombres de otros cafés de los que no se tienen más referencias.

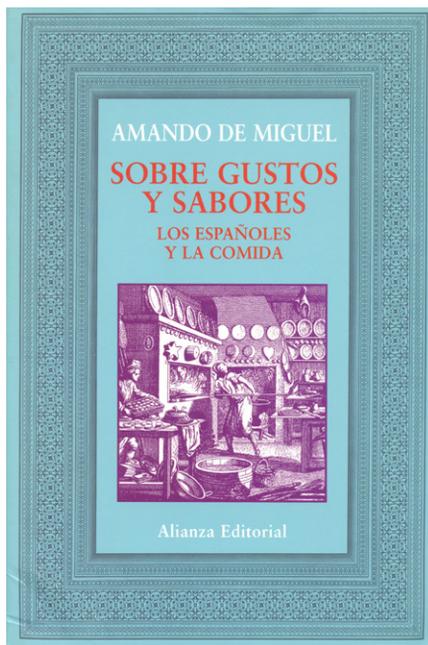
149

MIGUEL, AMANDO DE (1937-)

Sobre gustos y sabores: los españoles y la comida

Madrid, Alianza Editorial, 2004,
215 p., il., 23 cm. Bibliografía: p.
211-215

El profesor y sociólogo Amando de Miguel utiliza abundante obra literaria para tratar de hábitos alimentarios españoles, su cambio y evolución. Entre otras fuentes tiene en cuenta la obra del escritor oscense Luis López Allué.



150

Miscelánea de estudios en honor de D. Antonio Durán Gudiol

Amigos de Serrablo, Sabiñánigo (Huesca). Entre la veintena de colaboraciones destaco "*Los hogares del Serrablo*", por Julio Gavín Moya, así como "*Asesinato del conde de Bigorra en el Valle de Tena*", por don José-María Lacarra. Zaragoza, 1981, 278 p., il., 21 cm.

151

MONEVA Y PUYOL, JUAN (1871-1951)

El gremio de pasteleros y Transpaso de una Zuquerería en Zaragoza

Separata de la revista Universidad, Zaragoza, 1947, 14 pp.

152

MONREAL Y TEJADA, LUIS (1912-2005)

Biografía de la sopa

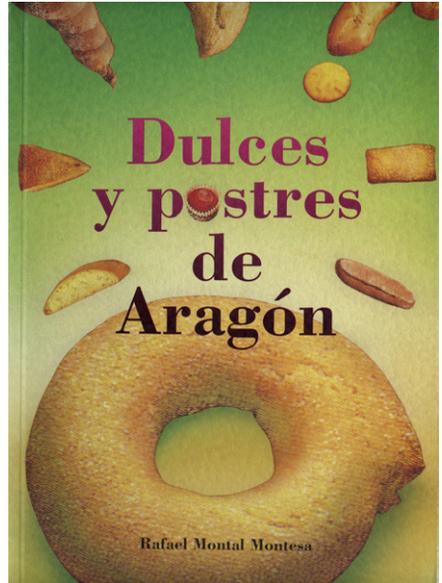
Valladolid, Maggi, 1964, 32 p., 26 cm., con grab. en neg. y col. intercal.

153

MONTAL MONTESA, RAFAEL

Dulces y postres de Aragón

Ayuntamiento de Zaragoza,
Área de Cultura y Educación,
Zaragoza, 1994, 253 p



154

MONTAL MONTESA, RAFAEL

El chocolate : "las semillas de oro"

Zaragoza, Gobierno de Aragón, 1999, 285 p.

155

MONTAL MONTESA, RAFAEL

El pan y su influencia en Aragón

Institución "Fernando el Católico", Zaragoza, 1997, 111 p.

156

MONTALBÁN, ROSALÍA (1948-)

Los postres en Los Monegros y la Ribera del Ebro

Editor:El Marrán, 2002, 178 p.



*Los postres
en los Monegros
y la Ribera del Ebro*

157

MORA Y GAUDÓ, MANUEL

Ordinaciones de la ciudad de Zaragoza

Transcripción, prólogo y notas de Manuel Mora y Zaragoza, 1908.,
2 v., 648 p.

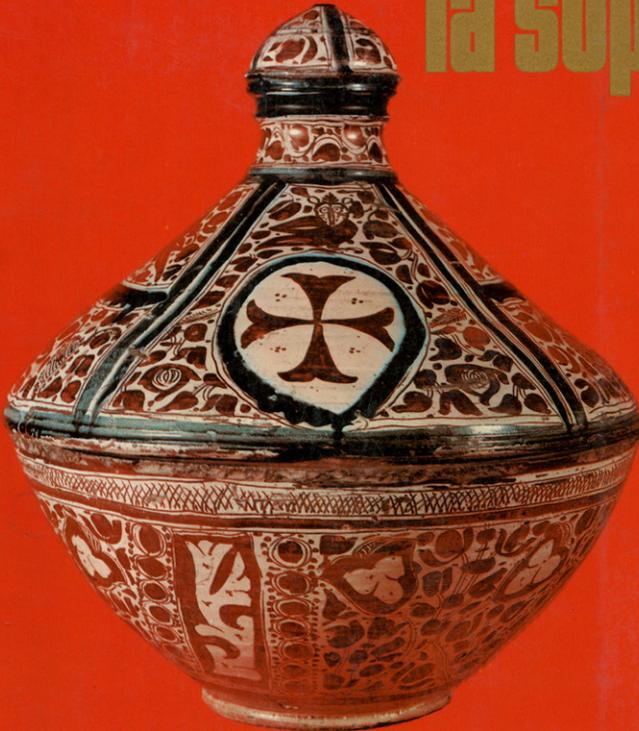
158

MURO, ÁNGEL (1839-1897)

Escritos gastronómicos

Edición de José-María Pisa Villarroya, Angüés (Huesca), La Val de Onsera, 2002. T. 1: Almanaque de las Conferencias culinarias para el año bisiesto de 1892. Prólogo de Camilo de Cela para *La cocina por gas, agenda de cocina para 1897*.

biografía de la sopa



Ver ref. 152

n

159

NAVASCUÉS, MARIANO (1975-)

Alimentos y gastronomía de Aragón

CAI, Zaragoza, 2006, 131 p.

“La gastronomía aragonesa se encuentra en ese complejo estadio de privilegio en el que la innovación paulatina de las propuestas, incluso con aportaciones de las últimas tecnologías, se equilibra con los formatos estables de unas tradiciones asentadas. De la alta cocina a la pureza de la costumbre; de las degustaciones extensas a los placeres mínimos de la micrococina, la enorme calidad de nuestros alimentos, de los productos que ofrece el entorno, permite emprender una estimulante exploración sensorial por nuestro territorio.” (Texto del CELIA)



NOLA, RUPERTO DE (FL. XV- XVI)

Libre del Coch (Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch cs (ço es) de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napols)

Barcelona, Carles Amorós, 1520, 15 nov., LV, III fol. Bibliot. de Catalunya 11-VI-14

Edición en catalán, se trata de la primera edición impresa conocida. No creo que se pueda decir hoy que es un libro de cocina catalana, al menos en cuanto a sus contenidos. Nace este libro en tiempos esplendorosos de la Corona de Aragón. El autor cocinero o redactor escribe bajo la influencia de una tradición culinaria de la Corona sin desdeñar la influencia de la cocina francesa, occitana e italiana. El libro conoció diversas ediciones en lengua catalana y fue traducido al castellano por primera vez en 1525. El profesor Juan Cruz Cruz dice que "El Libre del Coch o Libro de guisados de Ruperto de Nola es quizás el documento más interesante que en la Península Ibérica existe sobre la antigua cocina catalana o aragonesa en la época protorenacentista, la que recoge una tradición gastronómica precolombina, llena todavía de arte y sabor."

Para saber más el mismo profesor citado (autor de la edición más actual y moderna: ver registro 79) ofrece un erudito y resumido artículo, de obligada lectura, en su *blog*:

<http://regusto.es/2015/02/18/el-recetario-del-libro-de-nola/>



161

NOLA, RUPERTO DE (FL. XV- XVI)

Libro de Guisados

Edición y estudio por Dionisio Pérez (1871-1935), Madrid, 1929, XLVIII p. + 1 h. + 1 lám. + 247 p. + 1 h., 22 cm. Serie "Clásicos olvidados", v. IX. Publicada bajo la dirección de Pedro Sáinz y Rodríguez, Catedrático de la Universidad de Madrid. Editado por la Compañía Ibero-Americana de Publicaciones (CIAP)

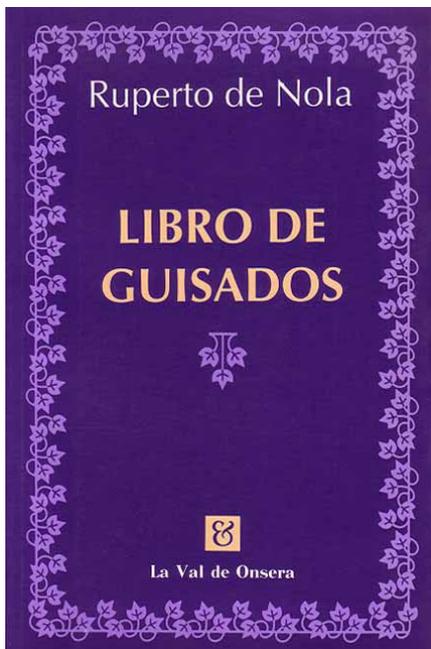
162

NOLA, RUPERTO DE (FL. XV- XVI)

Libro de guisados

Edición y estudio por Dionisio Pérez "Post-Thebussem", (1871-1935) Huesca, La Val de Onsera, 1994, 222 p., 23 cm. Serie: Alifara 4. Ed. anterior: Cía. Iberoamericana de Ediciones, 1929.

Ediciones La Val de Onsera puso en circulación esta edición que reproducía la de 1929 de Dionisio Pérez, con el fin de hacer accesible esa edición a todos los públicos. Siguió en su empeño en editar la obra de Ruperto de Nola en una edición actual, que incorporara los últimos estudios sobre esa obra. Felizmente el acuerdo con el profesor Juan Cruz Cruz, catedrático de la Universidad de Navarra, dio lugar la edición de 1998.

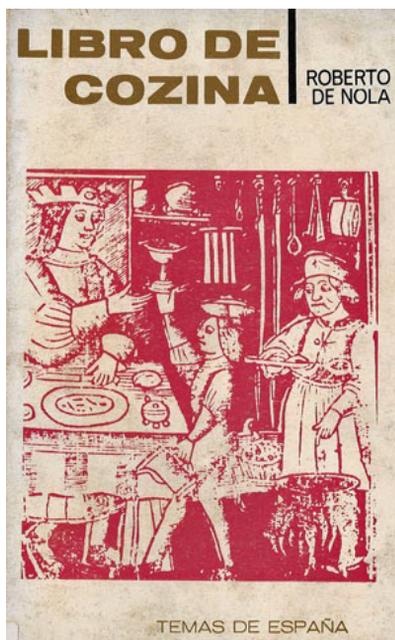


163

NOLA, RUBERTO DE (FL. XV- XVI)

Libro de cozina

Introducción, notas y vocabulario de Carmen Iranzo. Madrid, Taurus, 1969. 173 p., 1 h. 18 cm. Serie *Temas de España*, v. 75.



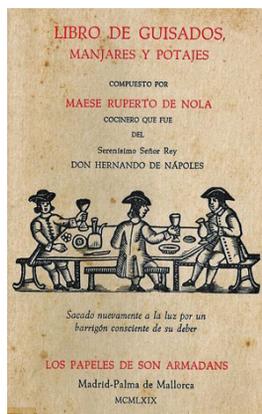
Fotografía reciente de la biblioteca de Sebastián Damunt. Se ven dos ediciones originales y cinco facsímiles. De izquierda a derecha: 1º) Libro de cocina, Logroño, 1529, 2º) Toledo, 1577, 3º) CIAP, Madrid, 1929, 4º) TEMAS DE ESPAÑA, Madrid, 1969, 5º) Valencia, 1968, 6º) Madrid, 1971, y 7º) Libro de guisados Valencia, 1977

164

NOLA, RUBERTO DE (FL. XV- XVI)

Libro de guisados, manjares y potajes

(2ª ed.) Madrid, Los Papeles de Son Armadans, 1973, 343 p., 1 h., lám., 18 cm. Anotado y editado por Camilo-José Cela.

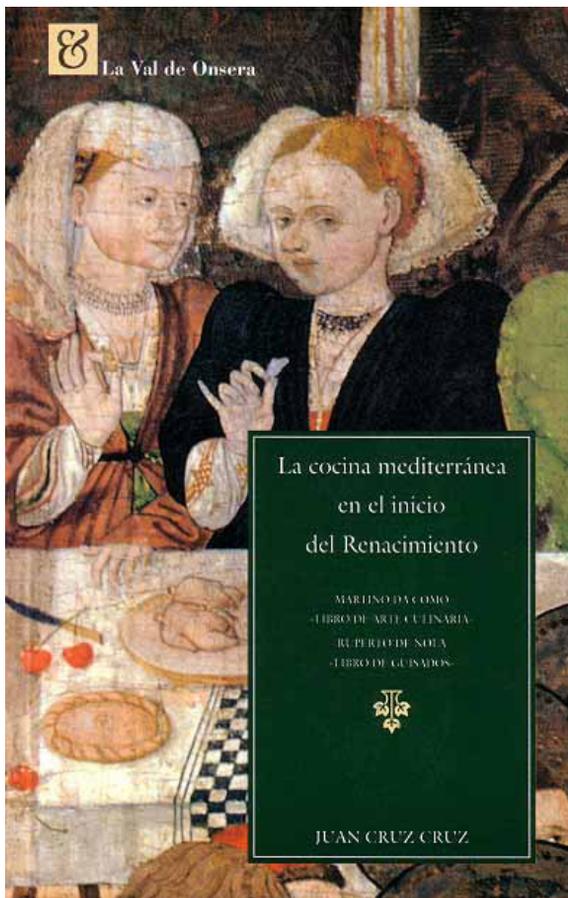


La cocina mediterránea en el inicio del renacimiento

Esta edición de Juan Cruz Cruz, (1998) que incluye el Libro de arte culinario de Martino da Como (p. (125)-225) y el Libro de guisados de Ruperto de Nola (p. (227)-375), es la mejor edición de estos dos grandes cocineros y escritores, inevitables en la cocina europea. Los textos no son facsímiles, como no puede ser de otra manera. Tipografía moderna, comentarios, notas, etc. Insustituible, pues tiene en cuenta todas las ediciones anteriores.

En la página Web de Juan Cruz Cruz se puede obtener una información científica y detallada de estos asuntos:

<http://regusto.es/2015/02/17/el-libro-de-cocina-de-ruperto-de-nola/>



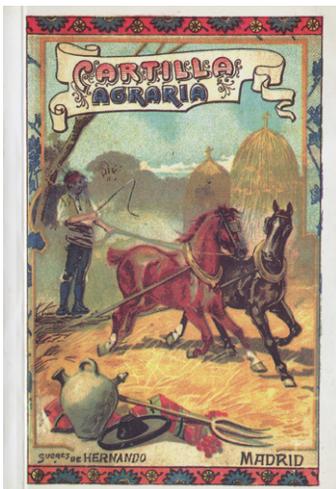
O

166

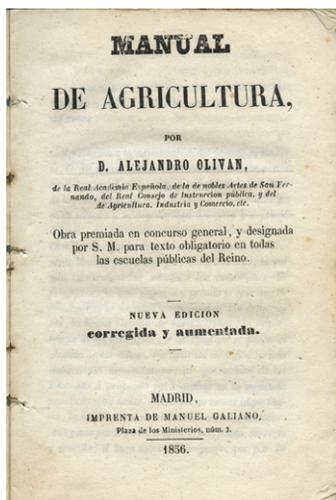
OLIVÁN BORRUEL, ALEJANDRO (1796-1878)

Cartilla agraria

Nueva edición por la Escuela Universitaria de Estudios Empresariales de Huesca, Huesca, 1997, 96 p.



Hay muchas ediciones antiguas desde, al menos, antes del año 1856, hasta nuestros días. La edición que señalo es ejemplo de difusión y de mantener la memoria del autor, poco conocido. El altoaragonés Alejandro Oliván, nacido en Aso de Sobremonte, Diputado por Huesca, jurista, administrativista, político, etc., fue, también, ilustre en su empeño por promocionar y mejorar la agricultura española. Esta *Cartilla* estaba destinada para las escuelas primarias.



167

OLIVÁN Y BORRUEL, ALEJANDRO (1796-1878)

Manual de Agricultura

Obra premiada en concurso general, y designada por S. M. para texto obligatorio en todas las escuelas públicas del Reino... Manuel Galiano, Madrid, 1856, Páginas: VI, 7-264 p., XIII, 1 h.

Conozco bien esta edición que, en portada, dice "nueva edición, corregida y aumentada. La de 1849 tuvo 202 pág. En la Biblioteca Nacional Española se pueden consultar cuatro ediciones digitales de esta obra: la de 1849, la de 1876, la de 1884 y la de 1999. Es muy interesante conocer los esfuerzos que se hacían por la mejora de la agricultura, y la formación del agricultor.

OLIVER, RAYMOND

La cocina: su técnica, sus secretos

Barcelona, Omega, 1996, 863 p., (164) p. de lám., il., 25 cm.
 Enriquecida con láminas respecto a la edición de 1968. Fot. de
 Charles Affif. Traducido bajo la dirección de Juan Cabané, el
 reconocido y culto maître, compañero y amigo del cocinero
 Alejandro Domènech

Para estudiar el afrancesamiento de la cocina española. Este libro está aquí de pleno derecho, como otros del autor que no han visto traducción al español. La intensa vida de Raymond Oliver, contada en su libro *Adieu fourneaux* (1992) escrito con la colaboración de Étienne de Montpezat, no se redujo a dirigir el famoso restaurante "Le Grand Véfour", Paris (1948-1983). Con ser ello algo muy relevante, Oliver lanza la cocina francesa a los cuatro vientos del mundo, con la televisión, la radio, los libros y los viajes. Una cocina que ya deja entrever lo que luego se llamará "nueva cocina". De entre sus viajes cuento dos que hizo a España. En 1965 asistió en Barcelona a la IIª Convención Internacional de la Cocina Española. Compartió ponencias con Álvaro Cunqueiro, Victorino Zorraquino, y otros, bajo la presidencia de Néstor Luján. Posteriormente, ya en 1976, vuelve a España, para participar en las Mesas redondas de Club de Gourmets en las que también sobresale la presencia de Paul Bocuse.



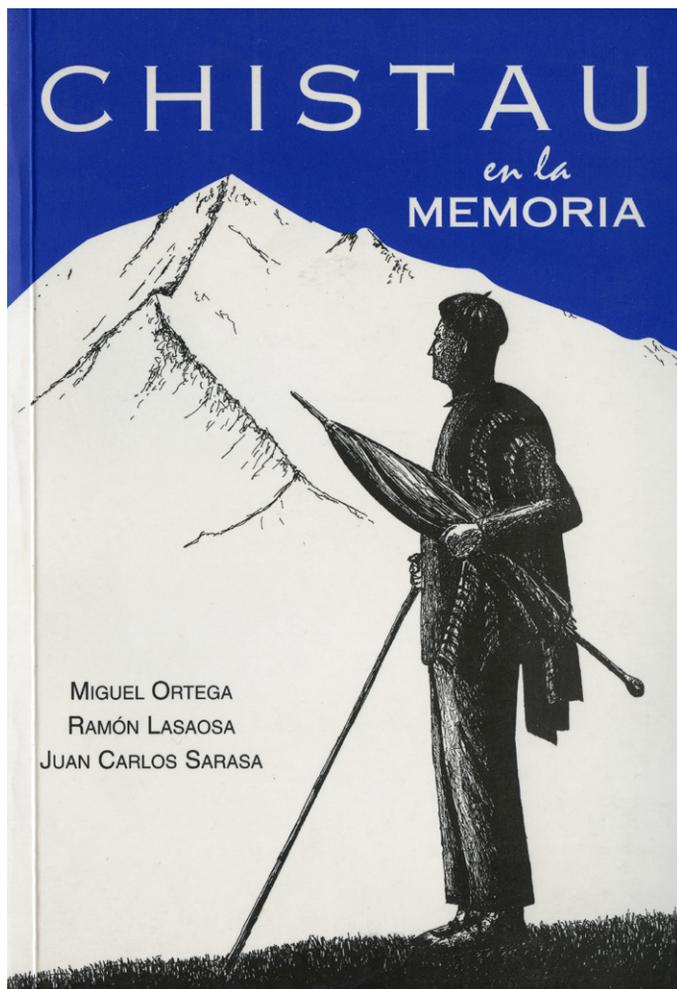
169

ORTEGA MARTÍNEZ, MIGUEL (1962-), LASAOSA SUSÍN, RAMÓN
Y SARASA MARÍN, JUAN-CARLOS

Chistau en la memoria

Lafortunada (Huesca), Mancomunidad del Valle de Chistau, 1999,
216 p., il., 22 cm.

Como en otras entradas este libro es un buen ejemplo de un trabajo que
ofrece referencias sustanciosas sobre la vida y la alimentación de un Valle.



MIGUEL ORTEGA
RAMÓN LASAOSA
JUAN CARLOS SARASA

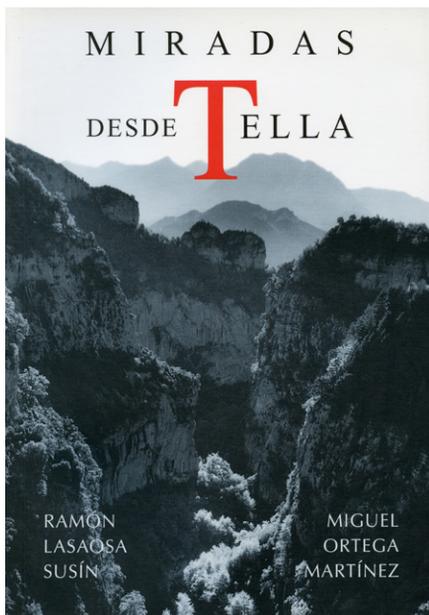
170

ORTEGA MARTÍNEZ, MIGUEL
(1962-) Y LASAOSA SUSÍN, RAMÓN
(1965-)

Miradas desde Tella

Huesca, 2003, 370 p., il. col. y n.,
24 cm. Bibliografía: p. 363-370.
Pirineos aragoneses.

Otra muestra de tantas publicaciones que aparecen con trabajos personales, de gran esfuerzo, y que nos permiten conocer la vida y cultura material de quienes viven en el Pirineo. Una mirada, que ve cómo es la casa, sus alimentos, fiestas, etc. La agricultura y los frutos hortofrutícolas.



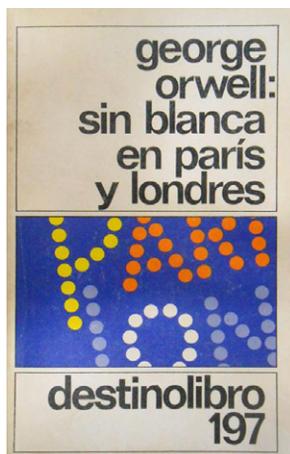
171

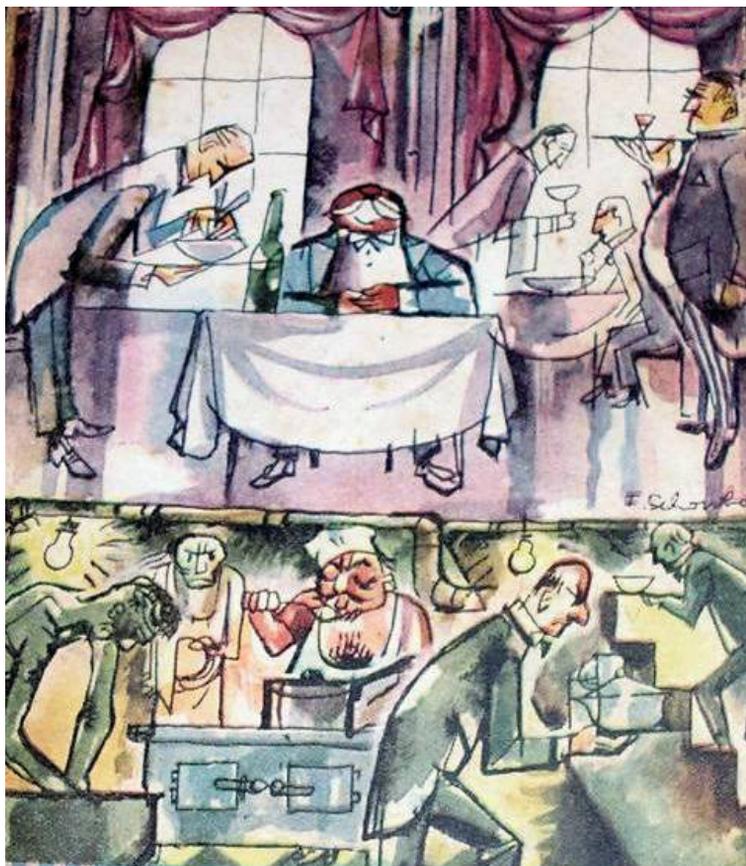
ORWELL, GEORGE (1903-1950)

Sin blanca en París y Londres

Traducción del inglés, por José Miguel Velloso. Barcelona,
Destino, 1983, 223 p., 18 cm. Colección Destinolibro, 197.

Orwell, siempre de actualidad, me obliga a traer este título en la edición que primero conocí. Recientemente hay dos nuevas ediciones de *Menoscuarto* (2010) y *Debate* (2015). *Sin Blanca en París y Londres* es el relato vívido del periodo que Orwell pasó entre los más pobres de la sociedad, un recorrido por los bajos fondos que supuso su debut literario. En él, describe meticulosamente un mundo de miseria y penalidades: hostales infestados de insectos, casas de acogida, un trabajo como friegaplatos en un inmundo restaurante parisino, una dieta basada en migajas y colillas de tabaco y la compañía cercana de vagabundos. Lo recomiendo para conocer esta experiencia de G. Orwell.





Este grabado pertenece a la portada del libro citado de Orwell, editado en Argentina con el título *Los desplazados*. José-María Pisa escribió sobre este libro en *Euro-Toques, Papeles de cocina*, Febrero 2012.

Su artículo terminaba con este texto: "Así termina George Orwell *Sin blanca en París y Londres*: 'No obstante puedo afirmar unas cuantas cosas que he aprendido definitivamente gracias a haberme quedado sin dinero. Nunca volveré a pensar que los vagabundos son un hatajo de borrachos, ni esperaré a ningún mendigo se sienta agradecido por haberle dado limosna, ni me sorprenderé de que carezcan de energía los que no tienen trabajo, ni me suscribiré al Ejército de Salvación, ni empeñaré mi ropa, ni rechazaré una octavilla, ni comeré en un restaurante elegante'. Algo es algo."

p

172

**PACT 26 La préparation
alimentaire des céréales a cura
di: D. Fournier, F. Sigaut**

PACT Belgium 1991 Rapports
présentés à la table ronde Ravello
(Centre Universitaire Européen
pour les Biens Culturels), 11-14 Avril
1988 136 pp., ill.



173

PALACIOS MARTÍN, BONIFACIO

**La coronación de los Reyes de Aragón 1204-1410:
aportación al estudio de las estructuras políticas medievales**

Anubar, Zaragoza, 1975, 344 p.

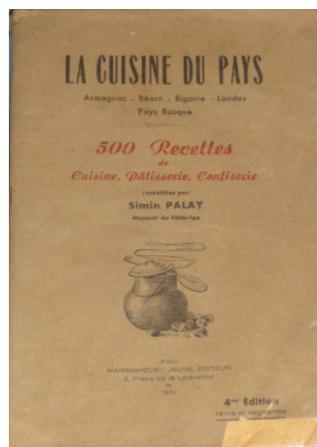
174

PALAY, SIMIN (1874-1965)

**La Cuisine du pays: Armagnac,
Béarn, Bigorre, Landes, Pays
basque, 500 recettes...; illustré
par Alex**

Édition : 8 éd. Pau : Marrimpouey
jeune, 1978, 306 p.-(16) f. de pl.,
couv. ill. en coul., 18 cm.

Poeta y lexicógrafo. Simin por
Maximin, nacido en Casteide-Doat,
distrito de Pau cantón de Montaner.



175

PALAZÓN ESPAÑOL, CARLOS F.

***Jornadas Internacionales sobre Truficultura en Aragón
(1ª. 1999. Graus)***

Edición coordinada por Carlos-F. Palazón Español (et alt.), Oficina Comarcal Agroambiental de Graus. Servicio de Investigación Agroalimentaria. Departamento de Agricultura, Zaragoza, 2000, 150 p., il., gráf., 24 cm.

176

PARRA DE MAS, SANTIAGO

***Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo
XIX, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa
de Gastronomía***

Zaragoza, IFC, 2008, pp. 55-58.

177

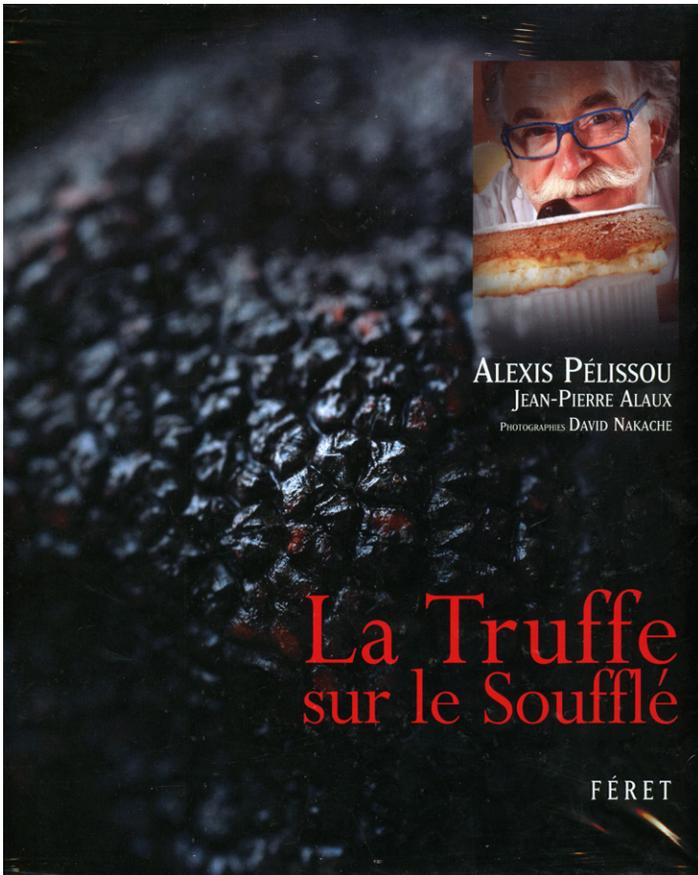
PÉLISSOU, ALEXIS (1955-)

La truffe sur le soufflé

Bordeaux, Féret, 2010, 1 vol. (136 p.), ill. en noir et en coul., couv. ill. en coul., 27 cm. Bibliogr. p. 134

"Hace muy pocos años que el chef Péliissou dejó la dirección del restaurante, *Le Giandreau*. En 1974 había comprado, en la región Lot, el edificio de una antigua escuela en St. Médard. Un sueño de juventud, tener un restaurante propio, siempre en colaboración con su esposa Martine, *El Chef y la Maître*. Durante la temporada rendía culto a la cocina de la trufa, sus mesas eran muy buscadas. Pero el resto del año vivía obsesionado con la cocina de cada estación, con productos del mercado. Su jardín bajo los castaños era deseado en los meses de buen tiempo. Le gustaba repetir que "*une bonne table c'est une mémoire remodelée, un échange, une sensibilité, une sincérité*". He referido que dejó los fogones, justo cuando encontró un mirlo blanco como son Pascal et Sandrine Bardet, jóvenes emprendedores que eligen desarrollar su vida en un medio rural. Pascal Bardet, tras sus estudios culinarios, vivió bajo el manto protector, exigente, disciplinado, de Alain Ducasse.

Con esta entrada recuerdo al gran cocinero, muy culto, Alexis Pelissou, bien conocido por algunos cocineros de Huesca. Su paso por Sabiñánigo fue genial, magistral. Inolvidable. Fue un 16 de enero de 2013, con un sol espléndido y mucha nieve en la calle y en los montes.



ALEXIS PÉLISSOU
JEAN-PIERRE ALAUX
PHOTOGRAPHIES DAVID NAKACHE

La Truffe sur le Soufflé

FÉRET

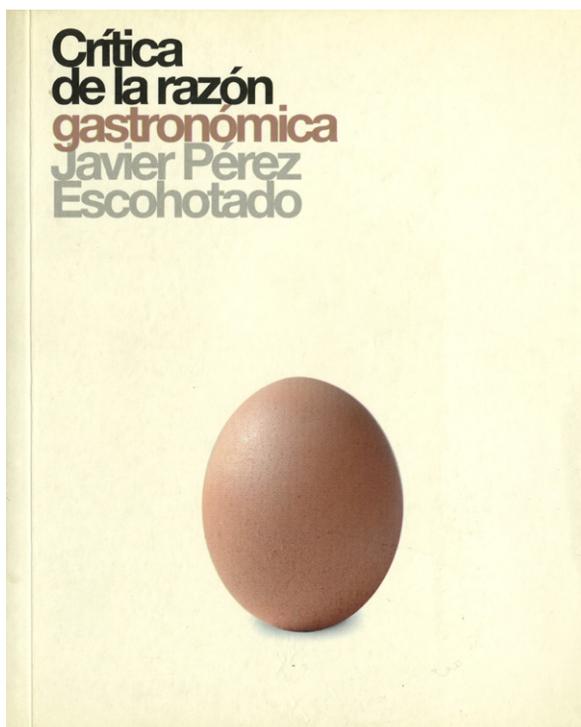
178

PÉREZ ESCOHOTADO, JAVIER

Crítica de la razón gastronómica

Global Rhythm Press, Barcelona, 2006 (i.e. 2007), Descripción física: 173 p., 18 cm. Bibliografía: p. (165)-173

Pérez Escohotado, bien conocido como poeta, articulista en prensa y revistas culturales, profesor y filólogo, está aquí por ser uno de los pensadores más originales sobre el escaso espacio de la crítica gastronómica. Ensayo, pensamiento crítico, que acrecenta el conocimiento. Nada que ver con las llamadas críticas sobre restaurantes o tiendas, más bien comentarios, crónicas: un género periodístico por lo regular poco original. Este autor "intenta abrir en la gastronomía un espacio de curiosidad para situarla en la historia del pensamiento y recuperar su memoria. Para recordar, por ejemplo, que en la península ibérica hubo un tiempo en que convivieron no sólo tres religiones, sino tres cocinas. No se queda ahí: estudia la influencia de los milagros en la reconstrucción de un paraíso dietético y acaba rescatando el caso de su muy estudiado Antonio de Medrano, perseguido por la Inquisición por mostrar excesivo interés por la comida." (Román Piña)

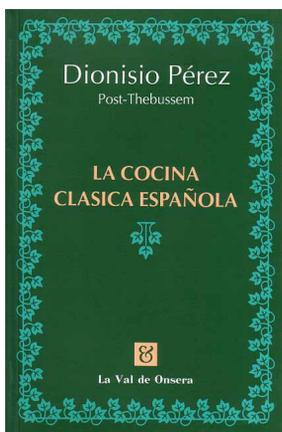
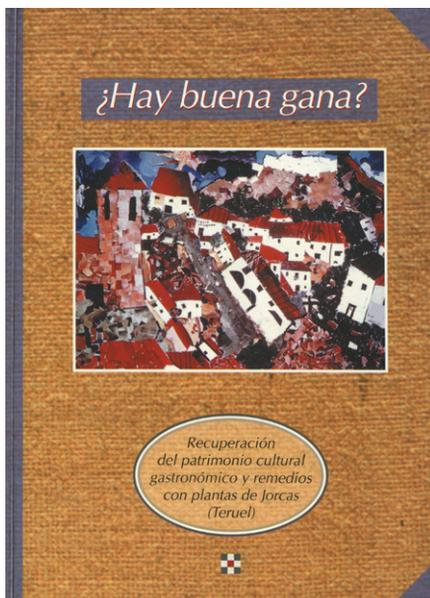


179

PÉREZ GARCÍA-OLIVER, LUCÍA, Y GALINDO GORBE, JOSÉ-ALBERTO
¿Hay buena gana?: recuperación del patrimonio cultural gastronómico y remedios con plantas de Jorcas

Zaragoza: Asociación Cultural "Zoqueros", Ibercaja, 1999, 349 p., il.; 21 cm.

De entre los trabajos de campo sobre cocinas de Aragón, este es, tal vez, uno de los mejores. Me gusta como modelo a tener en cuenta.



180

PÉREZ GUTIÉRREZ, DIONISIO, "POST-THEBUSSEM"(1871-1935)

La cocina clásica española

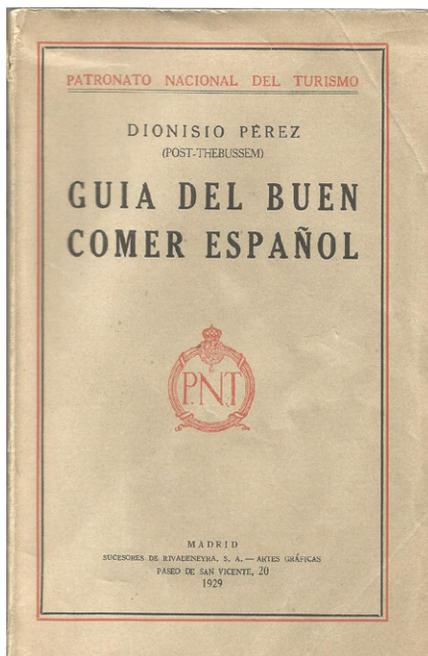
Huesca, La Val de Onsera, 1994, 166 p. ; 23 cm. Col. Alifara.

181

PÉREZ, DIONISIO (1871-1935)

Guía del buen comer español : inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones

Madrid, Patronato Nacional del Turismo, 1929 (Madrid, Sucesores de Rivadeneyra) 356 p., 19 cm



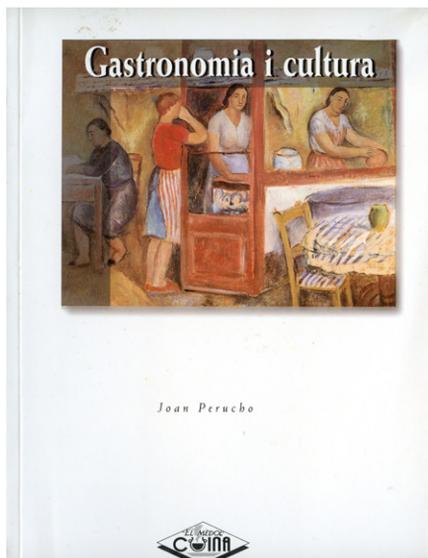
182

PERUCHO, JOAN (1920-2003)

Gastronomia i cultura

Tarragona, El Mèdol, 1999, 219 p., 24 cm., 1ª ed.

Lo que Juan Perucho escribió con Néstor Luján en *El libro de la cocina española: gastronomía e historia* (ver registro 129) se editó en este libro en catalán para que sus escritos se difundieran, dado que la obra escrita con Néstor Luján estaba agotada. Néstor Luján había fallecido en 1995.



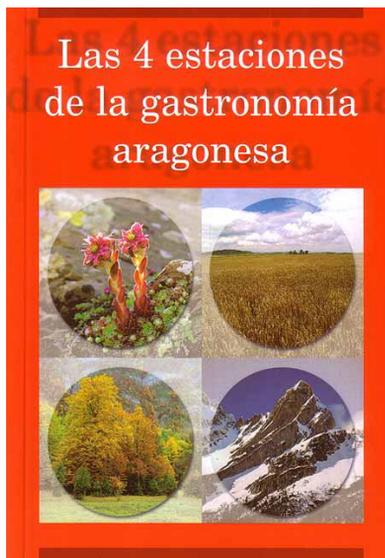
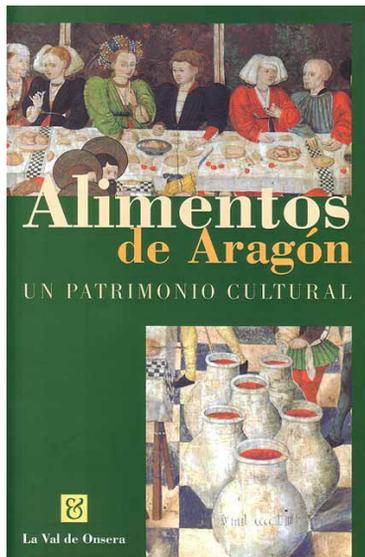
183

PISA VILLARROYA, JOSÉ-MARÍA (1942-)

Alimentos de Aragón: un patrimonio cultural

Huesca, La Val de Onsera, 1997, 174 p.

A mediados de los años 90 del pasado siglo tuvo lugar una conjunción de esfuerzos por avivar las denominaciones de origen, los productos de calidad, etc. En ese contexto nació este primer inventario sobre los productos aragoneses vinculándolos al patrimonio cultural. Necesitaría una segunda edición para corregirlo y aumentarlo. En cualquier caso la mayor parte de cuanto se explica en él está vigente.



184

PISA VILLARROYA, JOSÉ-MARÍA (1942-)

Las 4 estaciones de la gastronomía aragonesa

Instituto Aragonés de Fomento, 2000, 123 p.

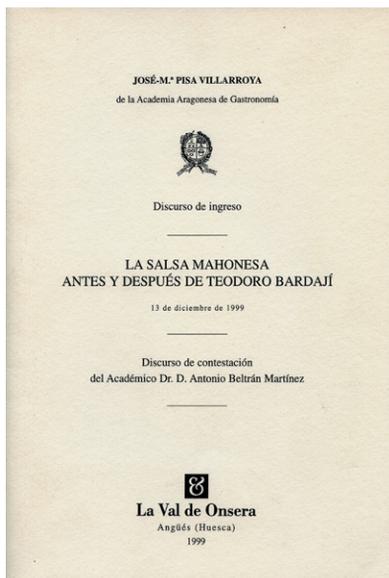
Este librito tuvo un destino feliz. Con una tirada de unos 10.000 ejemplares se difundieron por toda la cadena de una conocida marca de supermercados. También fuera de Aragón.

185

PISA VILLARROYA, JOSÉ-MARÍA (1942-)

La salsa mahonesa antes y después de Teodoro Bardají, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, 13 de diciembre de 1999

El autor corresponde a los esfuerzos que Teodoro Bardají, en los años 20 (ver registro 37), invirtió en la edición de un folleto sobre la salsa Mahonesa, recopilando otros trabajos de diferentes autores en orden a demostrar con su trabajo original que el origen de la mahonesa era español: de Mahón. Huesca, La Val de Onsera, 1999.



186

PISA VILLARROYA, JOSÉ-MARÍA (1942-)

El azafrán en Aragón y la gastronomía

Academia Aragonesa de Gastronomía, Angüés, Huesca, La Val de Onsera, 2009, 155 p. il., 16 cm. Bibliografía, p. 147-152.

Esta obra es fruto del *Symposium* organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, en Zaragoza, el 18 y 19 de octubre de 2002. Incorpora un alfabeto "azafranero" para recalcar conceptos muy necesarios cuando se habla del azafrán, luego incorpora una serie de recetas de Ruperto de Nola, de Ibn Razin Al-Tugibi, de Hernández de Maceras, del "obrador" de Juan de la Mata, o de la cocina de Juan Altamiras, de Ignacio Domènech, de José Sarrau, de Teodoro Bardají, de la cocina del Somontano, y hasta de Santi Santamaria.



187

PISA VILLARROYA, JOSÉ-MARÍA (1942-)

Gastronomía aragonesa saludable

Angüés (Huesca), 1998, 62 p., il., 21 cm.

En portada: Asociación de Tiendas Especializadas. Se trata fundamentalmente de una selección de recetas de cocina aragonesa, con comentarios del autor que ofrece un contexto, a veces, novedoso. Portada a todo color con una pintura alusiva al tema, de Grau Santos, propiedad del Ayuntamiento de Huesca.

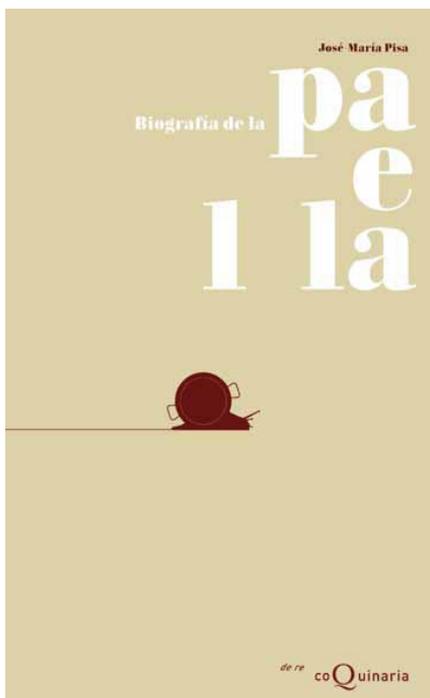
188

PISA VILLARROYA, JOSÉ-MARÍA (1942-)

Biografía de la paella: aproximación a la historia y vida de un plato

De Re Coquinaria, 2011, 223 p.

Un verdadero estudio que es fruto de un largo trabajo de documentación y de búsqueda de textos originales sobre la paella. Esta obra da voz, la levanta, para que se oiga a gente hasta ahora desconocida, sobre todo a dos insignes valencianos: Felipe-Benicio Navarro (1840-1901), eminente archivero y bibliotecario, y Víctor Navarro (1844-1929), jurista y registrador de la propiedad, injustamente olvidados. Con sus aportaciones el autor fue construyendo una primera aproximación a la historia y vida de la Paella. Largas estancias en bibliotecas y hemerotecas, buscando cuándo se codifica una receta de Paella como tal: en 1857 aparece en la obra de los cocineros M. Garcarena y M. Muñoz. El deseo del autor es que este trabajo se comparta con futuras investigaciones, por si fuera todavía tiempo de que no se devalúe un plato icónico, no sea que pase a ser algo totalmente desarticulado y descompuesto, al servicio de intereses muy mercantilizados.



189

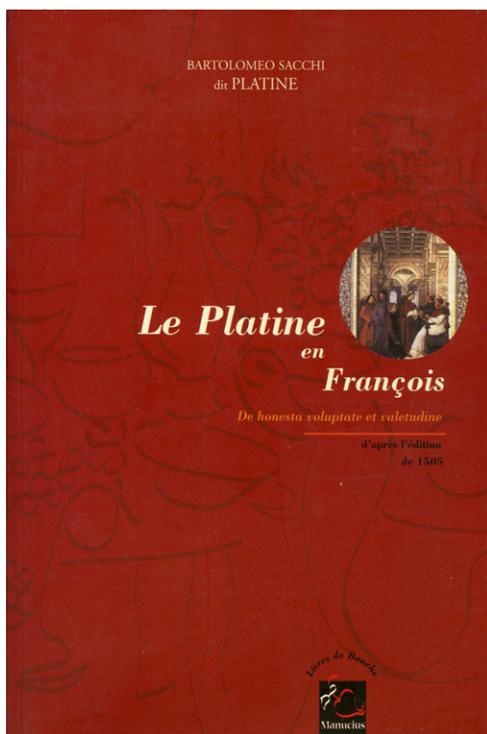
PLATINA, IL (1421-1481)

De honesta voluptate et valitudine, (français moyen)). Le Platine en François, d'après l'édition de 1505

Bartolomeo Sacchi dit Platine, préf. de Silvano Serventi et Jean-François Flandrin, transcription de Mathilde Ribot.

Orthez, Manucius, 2003, XII-203 f., ill., couv. ill. en coul., 28 cm.

Con esta obra denunció ante el público español que no se haya traducido a nuestra lengua el *De Honesti Voluptate et valetudine*, de Bartolomeo Sacchi, "El Platina", como se le conoce (Piadena, 1421-Roma, 1481). Un humanista, gastrónomo, testigo comprometido con su tiempo, en el que aparece editado el "Libro de Guisados", de Ruperto de Nola, y se copia el del Maestro Martino. Tras venturas y desventuras fue nombrado director de la Biblioteca del Vaticano. Esta edición que Francia ya editó bilingüe en 1505 supuso un mayor conocimiento de la obra. Había que saber latín para leer a Platina, cosa bastante divulgada entonces. De las ediciones incunables quedan pocas en España. Una de ellas en la biblioteca del arzobispado de Zaragoza.



190

POMIANE, ÉDOUARD DE (1875-1964)

Bien manger pour bien vivre: essai de gastronomie théorique: preface par, Ali-Bab Babinski, Henri (1855-1931)

Paris, Albin Michel, 1922, 350 p., 19 cm.

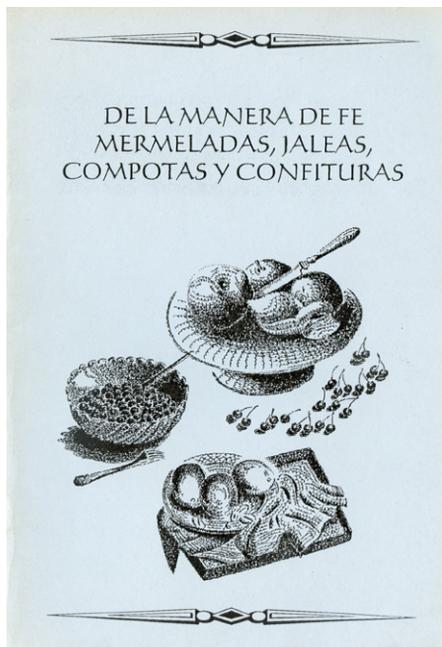
Interesante libro de cocina francesa que circulaba por los hogares de nuestras tierras. Docteur en médecine (Paris, 1902) et en sciences naturelles, biologie (Paris, 1908). - Chef des laboratoires de physiologie alimentaire, Institut Pasteur, Paris.

191

PONZ BESTUÉ, BEGOÑA

De la manera de fe mermeladas, jaleas, compotas y confituras

Anciles, Asociación Guayente, 1996, 20 p., 22 cm.



192

PORQUET GOMBAU, JOSÉ MANUEL (1950-2000)

Comer en Huesca

Huesca, Diputación Provincial, 1989, 154 p.

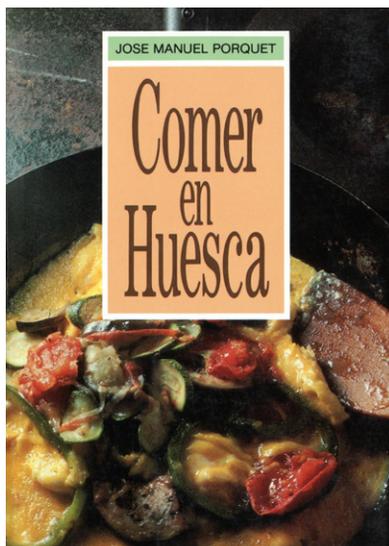
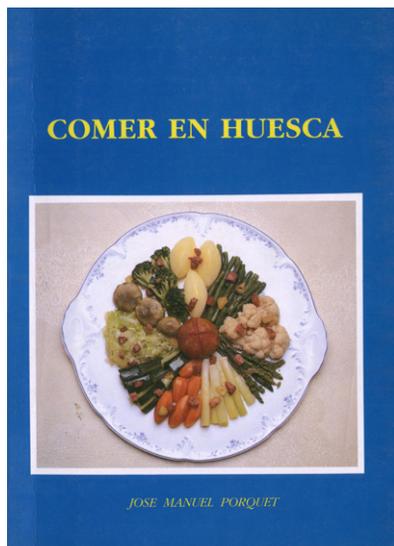
El autor dedica la obra "A Teodoro Bardají, que en Francia hubiera sido Caballero de la Legión de Honor, y en Inglaterra Lord". Apéndice de Manuel García Guatas: "La Confianza. Más de un siglo en el paisaje comercial de Huesca", pp. 145-149.

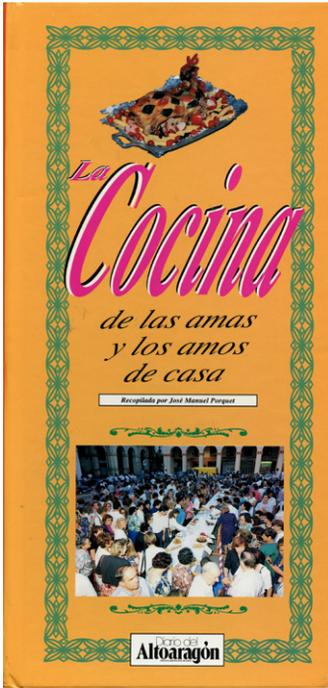
«El intento del libro es dar algunas pistas sobre lo que es comer en Huesca, por ello el libro recoge desde platos tradicionales que se han perpetuado en muchos pueblos de la provincia, hasta las últimas creaciones de algunos de los profesionales de los fogones que ejercen su ministerio en nuestro territorio»

José Manuel Porquet Gombau nació en Huesca (1950), es titulado en periodismo por la Escuela Oficial de Barcelona y desde 1975 ejerce dicha profesión en la capital altoaragonesa. Durante años fue redactor y columnista, muy valorado por los lectores, de la edición del *Heraldo de Aragón*, en Huesca. Posteriormente pasó al *Diario del Altoaragón* donde dejó señal de su buena pluma acostumbrada a hacer entrevistas, dibujar perfiles, reportajes, crónicas taurinas.

Gastrónomo en la vida diaria y, a diario, cultivó el periodismo gastronómico y culinario ofreciendo a los lectores artículos y crónicas entusiastas bajo la sombra estilística de Manuel Vázquez Montalbán, a quien admiraba. Firmaba esos artículos bajo el pseudónimo de "Barón de Regrustán".

Esta misma referencia bibliográfica apareció con dos cubiertas diferentes a todo color. Esto es una advertencia para quienes teniendo una u otra puedan creer que son dos obras diferentes.





193

PORQUET GOMBAU, JOSÉ MANUEL
(1950-2000)

***La cocina de las amas
y los amos de casa***

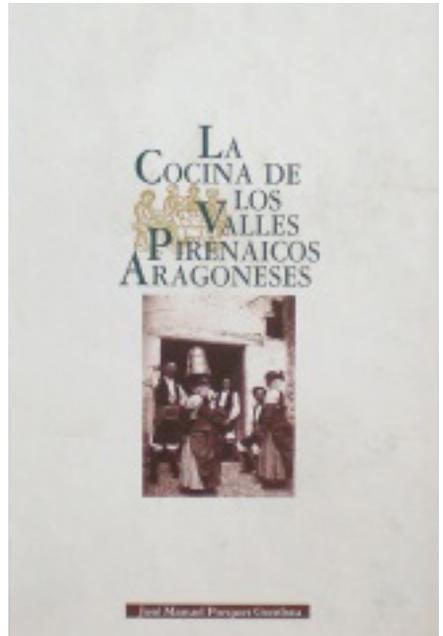
Publicaciones y Ediciones del Alto
Aragón, Huesca, 1997, 259 p.

194

PORQUET GOMBAU, JOSÉ MANUEL
(1950-2000)

***La cocina de los valles
pirenaicos aragoneses***

Ibercaja, Zaragoza, 1996,
131 p. 129 p. il. col., 18 cm.
Colección Boira, nº 32.

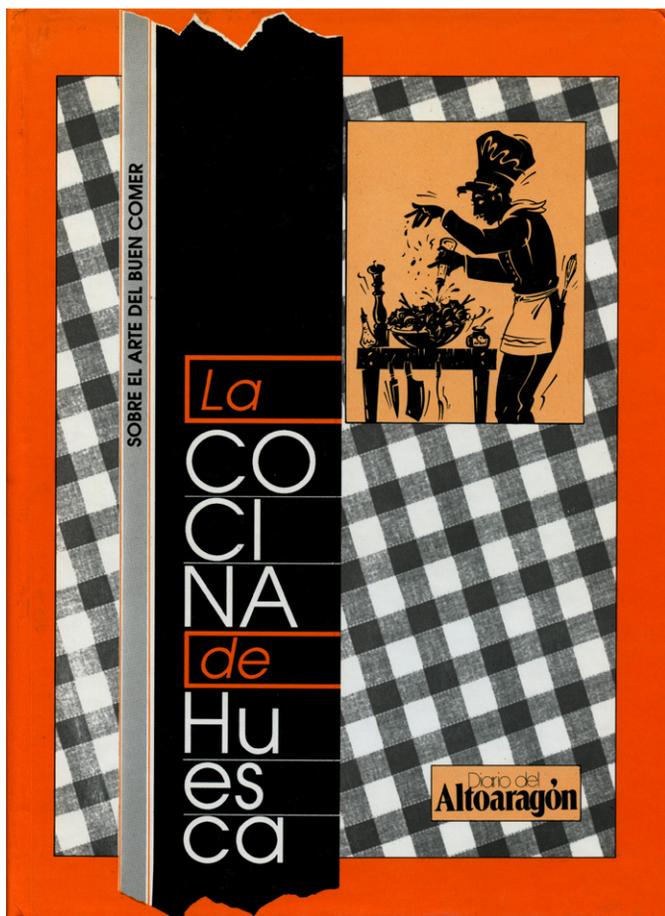


195

PORQUET GOMBAU, JOSÉ MANUEL (1950-2000)

La cocina de Huesca

Publicaciones y Ediciones del Alto Aragón, 1992, 160 p.



196

PORQUET GOMBAU, JOSÉ MANUEL (1950-2000)

Cocina aragonesa

Oroel, Zaragoza, 1985, 383 p., il., 31 cm. (Ver ref. 40)



José Manuel Porquet

r



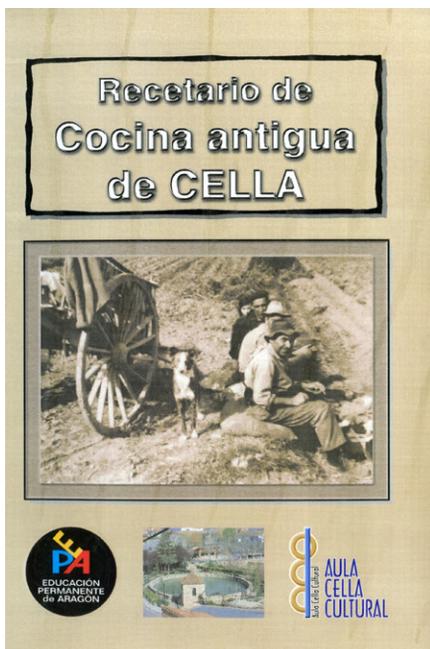
197

REBOUL, JEAN-BAPTISTE
(1862-1926)

La cuisinière provençale. 25e éd. ref.

Marseille, Tacussel, 1989, 479 p.,
ill., couv. ill., 19 cm.

“el Reboul” es, para muchos,
la Biblia de esta cocina.



198

Recetario de cocina antigua de Cella

Aula Cella Cultural, Cella
(Teruel), Asociación para la
Formación de Personas Adultas
“Aula Cella Cultural”, 2002, 32
p., il., 22 cm.

199

Recetario de cocina de Calaceite y comarca

Asociación de mujeres y consumidores Kalat-Zeyd
Teruel, 1991, 68 p.: il., 22 cm.

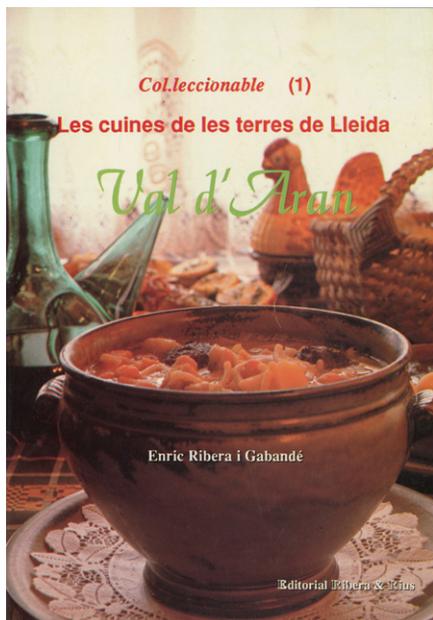
200

RIBER, LLORENÇ (1881-1958)

Sibilia de Fortia

Madrid, Edic. y Publ. Españolas, 1944, 250 p., 1 h., 1 lám., 18 cm.
Serie: Figuras del Pasado; IV

Otra obra que nos ayuda a conocer modos de vida y de alimentación investigando a partir de la documentación del Archivo General de la Corona de Aragón. Otro gran ejemplo de trabajo. (Ver registro 118)



201

RIBERA GABANDÉ, ENRIC (1950-)

Val d'Aran

Lleida, Ribera & Rius, 1990, 128 p., il., 19 cm. Serie: Les cuines de les terres de Lleida, 1.

202

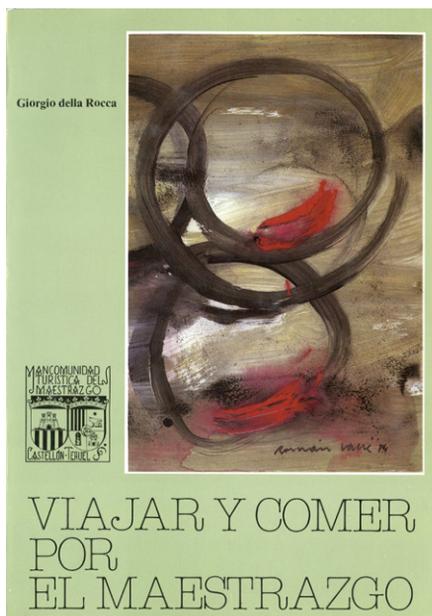
ROCCA MASSOT, GIORGIO DELLA (1930-1988)

Guía plano de la mancomunidad turística del Maestrazgo: Castellón-Teruel

Salutación, por Ángel García Viana y Caro. Introducción de Ángel Alloza Beneyto. Barcelona, 1977, 303 p., 1 h., il. con map. pleg., 17x23 cm.

He de reseñar a este amigo ya que colaboraba con La Vanguardia y dedicó importantes reportajes sobre nuestras tierras, Alquézar, p.e., en páginas de huecograbado que impactaban con sus fotos antes de que llegara el color. Esta obra me retrotrae a los años en que la promoción del Maestrazgo de Castellón y Teruel. Un ejemplo de trabajo primigenio que informa de la gastronomía de esos lugares y que me resultó buena guía para cuando haciendo mi Inventario (ver registro 183) pisé esa mancomunidad pueblo a pueblo. También rindo homenaje al escritor y periodista *Giorgio della Rocca* con quien trabé una buena relación, le edité un libro sobre el Maestrazgo, aunque la cocina nos unía más. El tiempo que se acaba impidió que me invitara a su salsa de *pesto* incomparable, me decía. Conservaba albahaca de Italia en aceite, reponiendo cada temporada. Por su casa en Calaceite pasaron *el grupo denominado de La Vanguardia*: Horacio Sáenz Guerrero, Néstor Luján, Luis Betónica, Juan Perucho... También visitaban la *Fonda Alcalá*.

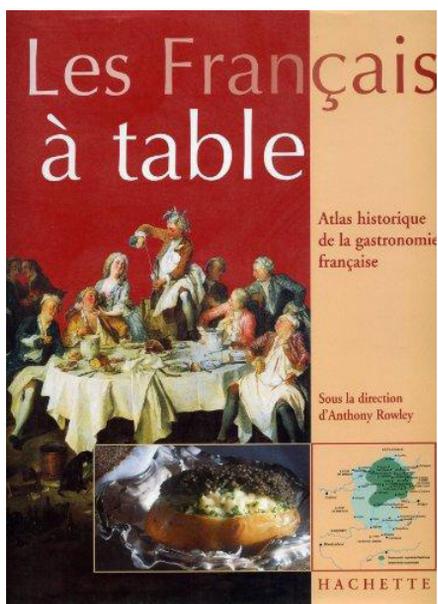




203

ROCCA, GIORGIO DELLA
***Viajar y comer por el
 Maestrazgo***

Prólogo de Néstor Luján.
 Teruel, Mancomunidad Turística
 del Maestrazgo de Castellón,
 1985, 96 p., il. neg. y col., 22 cm.
 En portada dibujo original de
 Román Vallés, 1984.



204

ROWLEY, ANTHONY (1952-2011)
 (ÉD.)

***Les Français à table. Atlas
 historique de la gastronomie
 française***

Paris, Hachette, 1997.

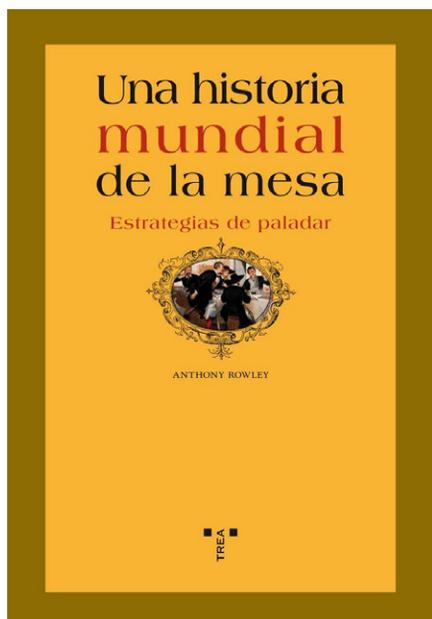
205

ROWLEY, ANTHONY (1952-2011)

Una historia mundial de la mesa: estrategias de paladar

Traducción de Lourdes Pérez y Dolores Carvajal, contribución de Alejandro Carantoña. Cenero, Gijón, Asturias, Trea, 2008, 351 p., 24 cm.

Continuamente divididos entre necesidad y bienestar, entre prohibición y placer, las estrategias alimentarias de los humanos discurren a lo largo de la historia por caminos antagónicos y enfrentados, tanto con las de pueblos y naciones vecinos como con las propias tradiciones locales. Los factores geoestratégicos, religiosos e ideológicos están en la base de este tira y afloja alimentario que ha determinado las prácticas culinarias mundiales, constreñidas, históricamente, por una disputa entre los antiguos y los modernos, entre la dietética y el festín, entre la tradición y la innovación, entre la transmisión y la invención. Anthony Rowley desvela aquí, de manera a la vez subjetiva y rigurosa, las claves de estas controversias alimentarias y ofrece al lector una apasionante y original mirada al mundo culinario, del cuscús a la pasta al dente, de la China de la dinastía Zhou al México azteca, de la cocina aristocrática al fast food, un viaje a través de cientos de alimentos, platos y preparaciones que culmina con una llamada de atención sobre la sociedad actual: «Las sensaciones de la mesa obedecen a las palabras doctas del dietista, al discurso tranquilizador de las madres de sustitución que son las prescripciones mediáticas, a la palabrería de los charlatanes entronizados como higienistas o consejeros alimentarios. El placer culinario ha sido suplantado por el bienestar y la religión de la felicidad».



206

ROWLEY, ANTHONY (1952-2011)

Une histoire mondiale de la table : stratégies de bouche

Paris, 2006, 1 vol. (401 p.-(16) p. de pl.), ill. en coul., couv. ill. en coul. 25 cm. Maître de conférences à l'Institut d'Études politiques, Paris (en 2010). Agrégé d'histoire et de géographie. - Directeur littéraire. - Co-fondateur de l'IEHA - l'Institut européen de l'histoire alimentaire

" Une conversation de table, autour d'une soupe de lentilles au pain d'épice et aux langoustines, m'a donné l'envie d'écrire ce livre. Parmi nous, le Basque aurait ajouté du foie gras, l'italienne aurait vu des scampi et le Franco-Britannique que je suis des coquilles saint-jacques. En réalité, nous discutons des mérites comparés de la cuisine servie dans nos familles respectives ! La suite relève du travail culinaire choisir parmi plusieurs milliers de notes, nettoyer, comparer, assaisonner d'anecdotes portant sur l'histoire du lapin, du cochon ou des sauterelles, saupoudrer de poivre critique quant aux légendes du restaurant et aux réputations nationales, de considérations autour des stratégies alimentaires des puissants, les ruses des affamés et les rêves des gastronomes. Au menu, une idée simple: l'histoire de la table est une longue querelle des Anciens et des Modernes, au cours de laquelle se recompose sans cesse le jeu de la variante, de la variation et de l'équilibre. En voici le récit de la préhistoire à nos jours." A. R.

ANTHONY ROWLEY

UNE HISTOIRE MONDIALE DE LA TABLE

STRATÉGIES DE BOUCHE





Una concesión que se permite el autor con esta instantánea que da cuenta de la visita a mi editorial en Angüés del gran bibliógrafo, coleccionista de libros y obras de arte, también librero en Aristeucos, Mariano Castells. Su visita sirvió para contrastar nuestros criterios sobre Juan Altamiras. En la foto, el ejemplar único de la primera edición del *Nuevo Arte de Cocina*, 1745, que pertenece a su biblioteca y que adquirió en la subasta que en Sotheby's se hizo de la obra de Harry Schraemli.

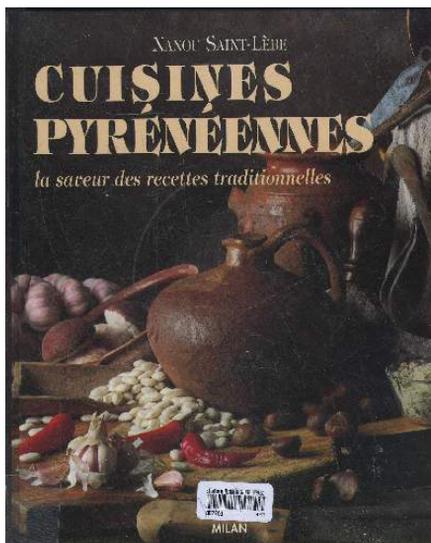
S

207

SAINT-LÈBE, NANOU (1942-)

***Cuisines pyrénéennes:
la saveur des recettes
traditionnelles***

Toulouse, Éd. Milan, 1992, 223
p., ill. en noir et en coul., couv.
ill. en coul., 27 cm."

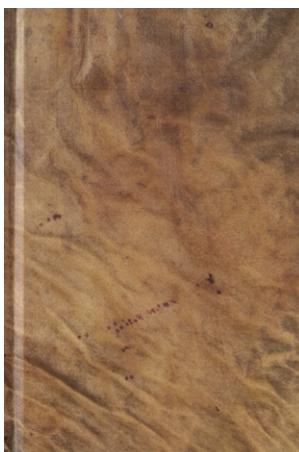
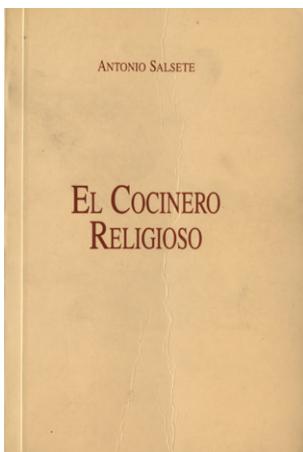


208

SALSETE, ANTONIO

El cocinero religioso

2ª ed. rev. Pamplona, 1995, 2 v., 16 cm. Contenido completo: v. 1.
(Reproducción facsímil del manuscrito de finales del siglo XVII) v. 2.
Introducción, transcripción y notas por Víctor-Manuel Sarobe Pueyo.



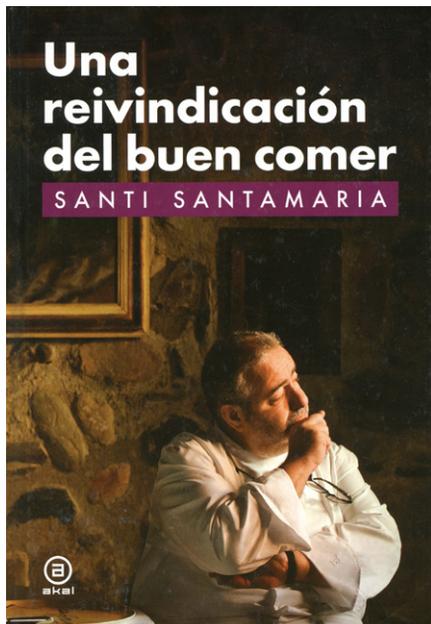
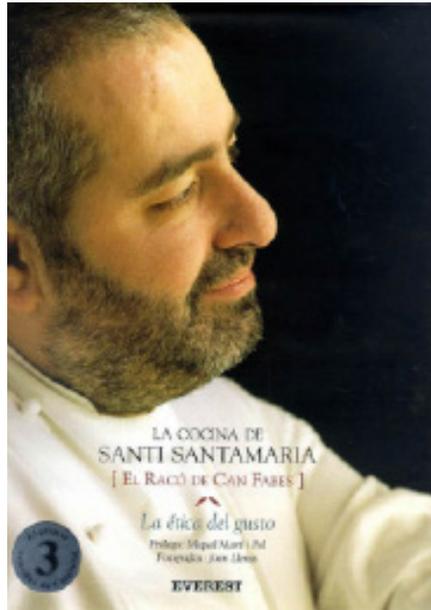
209

SANTAMARIA, SANTI (1957-2011)

La cocina de Santi

Santamaría: la ética del gusto

Prólogo, Miquel Martí i Pol,
fotografías, Joan Llenas,
traducción del catalán,
Carme Giménez Capdevila.
León, Everest, 1999, 398 p.,
principalmente il. col. y n., 31 cm.



210

SANTAMARIA, SANTI (1957-2011)

**Un Pays dans ma cuisine/
A Country in my Cuisine**

Barcelona, Aibana, 2005, 68 p.,
21 cm. Edición no venal.

Añado esta entrada para dar testimonio
de esta publicación muy poco conocida.

211

SANTAMARIA, SANTI (1957-2011)

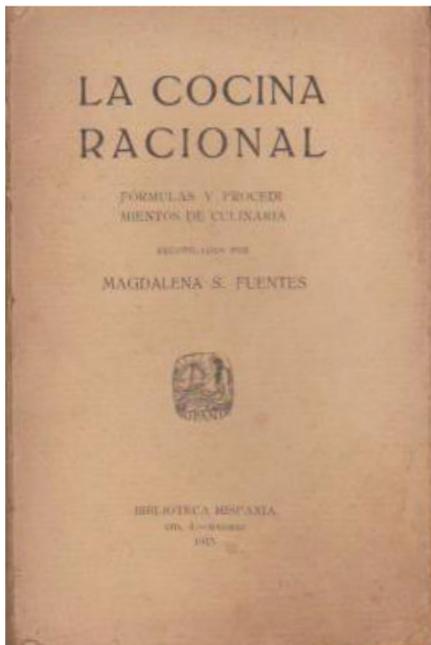
**Una reivindicación
del buen comer**

Madrid, Akal, 2012, 253 p., il.
col., 25 cm.

SANTIAGO FUENTES, MAGDALENA DE (1873-1922)

La cocina racional: fórmulas y procedimientos de culinaria

Madrid, V. Rico, 1915, 248 p. 19 cm.



La autora es una destacada maestra que, con otras de su profesión significaron un movimiento renovador de las enseñanzas escolares y de las Escuelas Normales, también realizó su libro de cocina. Lo señalo aquí porque vivió en Huesca, e incluso fue profesora en la Escuela Normal de esta ciudad. Publicaciones parecidas a esta son interesantes para conocer nuestras cocinas.



José Sarrau

Me interesa presentar y destacar aquí la figura del cocinero y publicista, José Sarrau Serven (1894-1987). Hay quien no fija su lugar de nacimiento correctamente. En diciembre de 2012 publiqué en *Heraldo de Aragón* una receta tomada de las obras de José Sarrau Serven (*Cardos de Monflorite*). Aproveché para decir que era un cocinero aragonés dejado injustamente en el olvido. Por nacimiento era zaragozano. Sus padres fueron Francisco, de oficio zapatero, y Rita, ambos de Zaragoza. Sus abuelos paternos eran de Fraga, y los maternos de Graus. Con sus padres, José Sarrau vivió la niñez y adolescencia en Zaragoza, en la calle Pilar 6 y 8, en la vivienda portería. A los 26 años casó con Victoria Montori, de Biscarrués (Huesca), el 25 de julio de 1920, con quien tuvo una hija, Pilarín, nacida en julio de 1921. Tuvo una temprana vocación por la cocina, ya que a los 16 años era jefe de cocina en un hotel de Calatayud. Desde entonces inició un intenso periodo dedicado a viajar para conocer y aprender bien la cocina. Tras la estancia en Calatayud tiene una fácil entrada en Hotel Ritz, de Madrid. Desde

entonces peregrina con deseos de comerse el mundo "por el Palace, el Gran Casino de San Sebastián, el Hotel María Cristina, también de San Sebastián, hasta que un día se marcha a París y entra en uno de los templos de la gastronomía francesa, la Maison Foyot, en París, cerca del boulevard de la Madeleine, la zona de Chez Maxim's y de los grandes refinamientos de la exquisitez francesa. Luego al Carlton de Londres, y al Casino Bellevue de Biarritz". Eran tiempos de ostentación de la Belle Epoque, cuando algunos platos se immortalizaban con un nombre propio como: el fillete Paillard, el lenguado Marguery, la chuleta Foyot, portadora del nombre del famoso hotel y restaurante donde estuvo Sarrau. Tuvo una pensión y casa de comidas muy acreditada en Zaragoza, pero marchó definitivamente a Madrid, como fundador y director de la Academia de Gastrónomos, y desde el final de los años veinte del siglo pasado, hasta que fallece en 1987 su vida estuvo totalmente dedicada a la cocina, a la enseñanza, y a escribir numerosos libros.

Presento dos ediciones de sus recetarios más extensos. La primera y la cuarta, donde se observa la ampliación de contenidos que hizo. Dado que escribía en el contexto de la Academia de gastrónomos y la Escuela de cocina, editaba títulos cortos y breves, muchas veces, lo que hay que tener en cuenta al querer conseguir una de sus publicaciones. Aquí cito varios, que formaban colección bajo el título *Mi cocina Clásica*: en el de *Huevos*, aparece una receta de *Huevos huesqueta* (1954, 93 p., 24 cm.) En el de *Vegetales: legumbres y hortalizas* (Madrid, Prensa Española, 1951, 100 p., 1 h., grab. 25 cm.) se observa la diferencia de páginas entre libros de la misma serie. No digamos con el de *El Pan*, (Madrid, Prensa Española, 1951, 28 p., 24 cm.), ejemplo de lo más breve.

También destaco aquí "Tapas y aperitivos" (Prensa Española, 1956, 264 p., 20 cm) que cobra valor en nuestros días cuando han aparecido innumerables libros con la voz TAPAS en su título. Tuvo numerosas ediciones entre 1944 y 1975, la 7ª ampliada. Con interés destaco que este libro se tradujo al inglés *Tapas and appetizers*, traducido por Francesca Piemonte Slesinger, y editado por la editorial de Nueva York Simon and Schuster, lo que supone que fue pionero, tal vez el primero, de una larga serie de libros en inglés dedicados a TAPAS. (English: *Tapas and appetizers* / by José Sarrau, translated by Francesca Piemonte Slesinger. 192 p., ill., 22 cm. New York, Simon and Schuster, June, 1987).

213

SARRAU SERVEN, JOSÉ (1894-1987)

Nuestra cocina, al uso de familias

Madrid : (s.n.), 1935 (Imp. Peña) Descripción física: VIII, 688 p. : grab. ; 25 cm.

Esta es la primera edición del recetario más voluminoso que editó, y que ampliaría en futuras ediciones. Prólogo escrito por "Marta Harmel", pseudónimo de María Jiménez Salas, a quien dedica la obra junto a María del Pilar Sarrau Montori, hija del autor.

214

SARRAU SERVEN, JOSÉ (1894-1987)

Nuestra cocina al uso de familia

4ª ed. Publicación: Madrid : Prensa Española, 1955 Descripción física: 1590 p., 31 h., lám. ; 25 cm

215

SARRAU SERVEN, JOSÉ (1894-1987)

La alimentación de artríticos, reumáticos y diabéticos

Madrid, (s.n., 1949), 279 p. 21 cm.

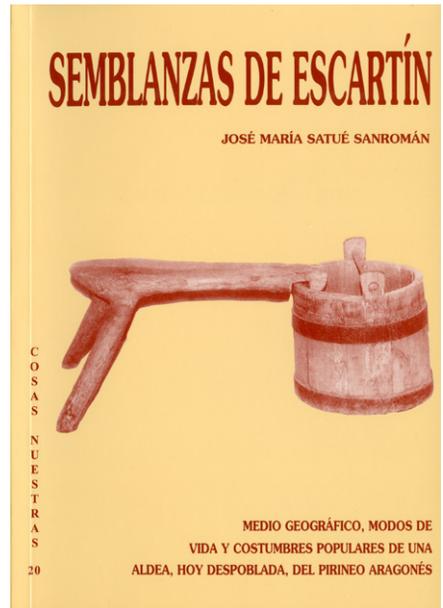
En la cubierta del ejemplar que poseo aparece como título principal "Alimentos de Régimen". Interesante recopilación de cocinas de verduras, además de carne y pescado. Como en muchas de sus obras aparecen denominaciones de platos procedentes de nuestra tierra. Pero este libro que traigo aquí lo hago para advertir que en los títulos no pocas veces José Sarrau puede confundir. Aviso navegantes. Como sus libros son cada vez más buscados y los precios en alza, queda dicho.

216

SATUÉ SANROMÁN, JOSÉ-MARÍA
(1941-)

***Semblanzas de Escartín :
medio geográfico, modos
de vida y costumbres
populares de una aldea,
hoy despoblada, del Pirineo
aragonés***

Instituto de Estudios
Altoaragoneses Huesca, 1997,
171 p.



217

SCHRAEMLI, HARRY (1904-1995)

Historia de la gastronomía

Traducción del alemán Manuel Tamayo
Barcelona, Destino, 1982, 343 p., 18 cm. (Destinolibro ; 171)

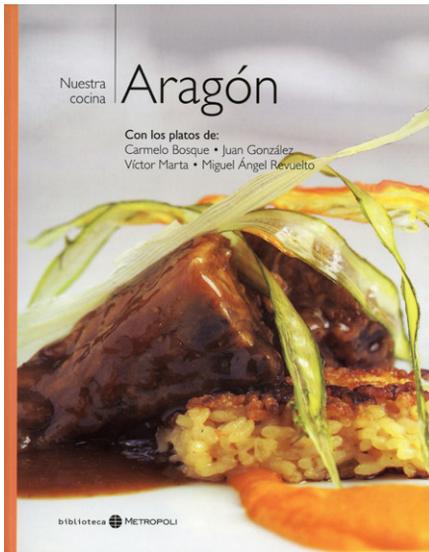
En 1952 ya se publicó en Ariel esta obra, con láminas, y tamaño 25 cm. Con el subtítulo *De Lúculo a Escoffier*. Prólogo de Edwin Arnet (1901-1962). Creo que este "subtítulo" debería haber aparecido como en la obra original, en alemán. Así no pasaría por un libro más de historia, ya que está trufado de opiniones del autor, muy interesantes y eruditas, teniendo en cuenta que no es una historia de la gastronomía al uso. Su gran y prestigiosa biblioteca se subastó en Londres.

218

SEN, MIQUEL (ET ALT.) (1946-)

Nuestra cocina

Barcelona, 2004, 17 v., il. col., 21 cm. Biblioteca Metrópoli, v. 14. *Navarra*, con recetas de Pilar Idoate, Enrique Martínez, Nicolás Ramírez, Koldo Rodero, y David Yamoiz, (190 p.) y v. 15. *Aragón*, con recetas de Carmelo Bosque, Juan González, Víctor Marta y Miguel-Ángel Revuelto. (191 p.).



219

SERGEANT, JEAN-CLAUDE

Garbure

Interesante trabajo, breve y conciso sobre las "garbure" más identitarias.

<https://aof.revues.org/1581#toctoIn3>

La garbure est d'origine bigourdane, c'est-à-dire de Bigorre, cette région historique dont les contours correspondent à ceux de l'actuel département des Hautes-Pyrénées. L'auteur, ancien directeur de la Maison française d'Oxford, est aujourd'hui professeur émérite de l'université Sorbonne Nouvelle-Paris 3.

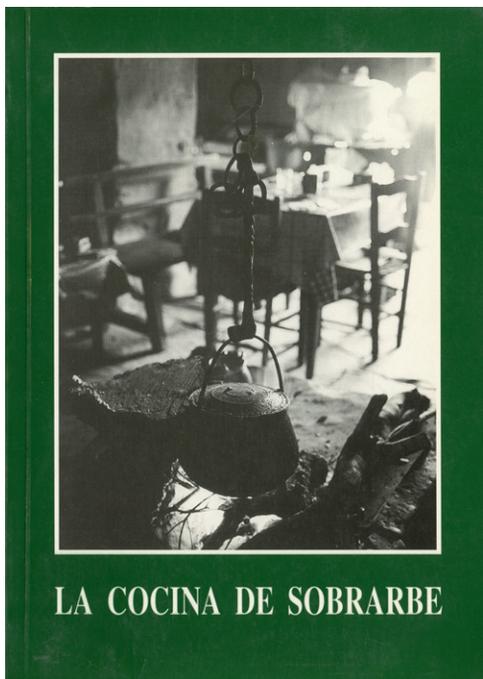
220

SERRANO, ROBERTO (COORD.)

La cocina de Sobrarbe

Mancomunidad de Sobrarbe, Huesca, 1994, 117 p.

"Replega" de recetas populares de la tradición gastronómica de la Comarca de Sobrarbe. Una de la colección de recetas más interesantes que he podido utilizar.



221

SESMA MUÑOZ, JOSÉ ÁNGEL Y LÍBANO ZUMALACÁRREGUI, ÁNGELES

Léxico del comercio medieval en Aragón (siglo XV)

Prólogo de Tomás Buesa Oliver.

Zaragoza, Institución "Fernando el Católico", 1982. 463 p.

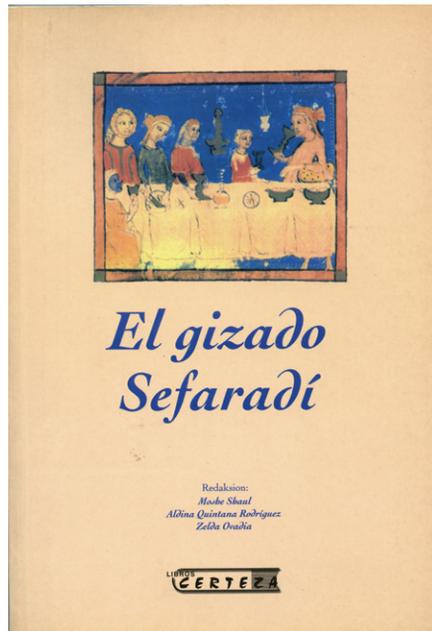
Una obra de fondo para, entre otros asuntos, el tráfico de productos a través de las diferentes "aduanas" o *sobrecollidas* que controlaban los movimientos de productos diferentes, incluidos los alimentos.

222

SHAUL, MOSHE

El gizado sefaradi: recetas de comidas sefaradis de la revista kulturala djudeo-espanyola Aki Yerushalayim

Redaksion, Moshe Shaul, Aldina Quintana Rodríguez, Zeldá Ovadia. Zaragoza, Libros Certeza, 2004, XXIII, 186 p., il. col., 24 cm. Bibliografía: p. 185-186.

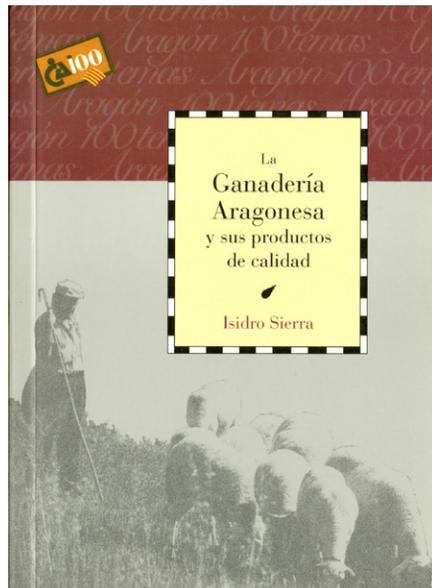


223

SIERRA ALFRANCA, ISIDRO (1934-)

La ganadería aragonesa y sus productos de calidad

Caja de Ahorros de la Inmaculada de Aragón, 2000, 126 p.



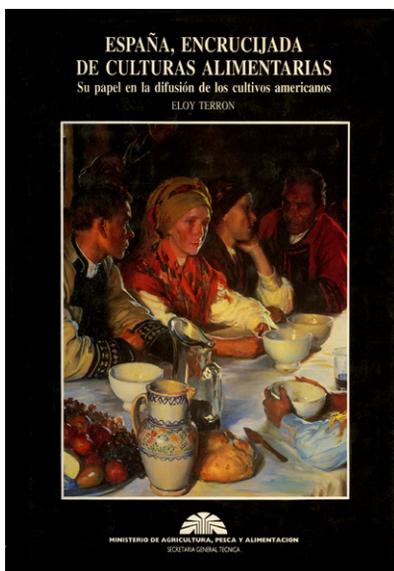
t

226

TERRÓN, ELOY (1919-2002)

España, encrucijada de culturas alimentarias: su papel en la difusión de los cultivos americanos

Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992, 495 p., il. col. y n., 25 cm. Bibliografía 437-445. Índice analítico, p. 447 495.



Confieso que esta obra de E. Terrón viene avivando mis conocimientos desde hace años. Han aparecido nuevos estudios, que aprecio, pero aún así hay análisis tan propios del autor de los que no puedo prescindir. Sigo a Rafael Jerez y copio de un certero artículo que le dedicó en el diario El País (28-05-2002). Filósofo y antropólogo, estudioso del krausismo español. Su tesis "Sociedad e ideología en los orígenes de la España contemporánea", 1958, supuso un hito científico para los especialistas en el krausismo y en la historia del pensamiento español. Comprometido con el marxismo, ante todo fue un maestro socrático y un intelectual de la clase trabajadora y del pueblo. "Practicaba la acción dialógica de un modo ejemplar. Y, en lugar de usar el saber como arma de poder y de distinción social, ofrecía siempre el comentario o el libro oportuno, para potenciar la extensión social del ejercicio de la crítica y de cultura intelectual elaborada."

227

TOPI: Escuela de Hostelería

Cocina aragonesa: recetario

s.n. Zaragoza, 1997, 51 p.

Pequeño libro fruto del gran proyecto como es la Escuela de Hostelería. La Fundación Picarral está ligada al barrio del Picarral y a su entidad promotora en los orígenes, la Asociación de Vecinos y Vecinas Picarral-Salvador Allende. Su primer proyecto se remonta a 1980.



u

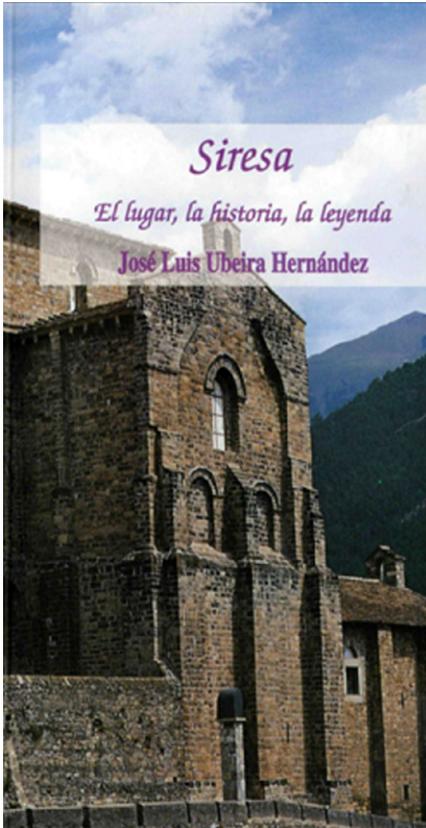
228

UBEIRA HERNÁNDEZ, JOSÉ LUIS

Siresa: el lugar, la historia, la leyenda

Instituto de Estudios Altoaragoneses, 1999, 173 p.

Me refiero a este libro como ejemplo. Cuando se quiere profundizar en nuestras raíces culturales, existen muchas obras, que no puedo traer aquí y ahora, porque se alargaría mucho esta PEPITORIA. Son necesarias porque inesperadamente surgen cuestiones que en otras publicaciones más "gastronómicas" no aparecen.



V

229

VÁZQUEZ MONTALBÁN, MANUEL (1939-2003)

Saber o no saber: manual imprescindible de la cultura gastronómica española

Barcelona, Ediciones B, 1ª ed., 2002, 139 p., il. col., 30 cm. Serie: (Carvalho gastronómico) Bibliog.: p. (127)-139.

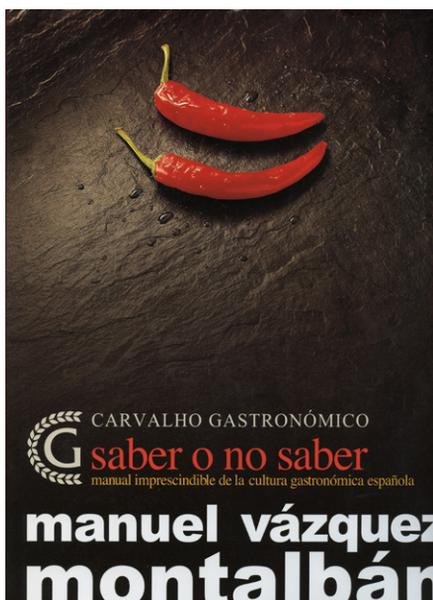
Voy a señalar tres obras de Manuel Vázquez Montalbán porque es inevitable en cuanto a la cocina española. En ambas aparecen muchas referencias a nuestras cocinas y cocineros.

230

VÁZQUEZ MONTALBÁN, MANUEL (1939-2003)

La cocina de la harina y el cordero: viaje por las cazuelas de Aragón, Castilla-La Mancha, Madrid, Castilla y León, La Rioja y Navarra

Barcelona, Ediciones B, 1ª ed., 2002, 351 p., il. col., 30 cm. Serie: (Carvalho gastronómico) Bibliografía: p. (341)-344.



231

VÁZQUEZ MONTALBÁN, MANUEL (1939-2003)

Reflexiones de Robinson ante un bacalao. (título en sobrecubierta "La Gula")

Martin, Jean-Hubert (1944-) es el autor de los comentarios a la obra pictórica que embellece este libro.

Barcelona, Lumen, Paris, Textuel, 1995, 207 p., ill. en coul., 20 x 28 cm. (Serie: Pecados capitales)



232

VEGA RUBIO, LUIS ANTONIO DE (1900-1977)

Guía gastronómica de España

Madrid, Editora Nacional, 1957, 299 p., 2 h., 22 x 16 cm.

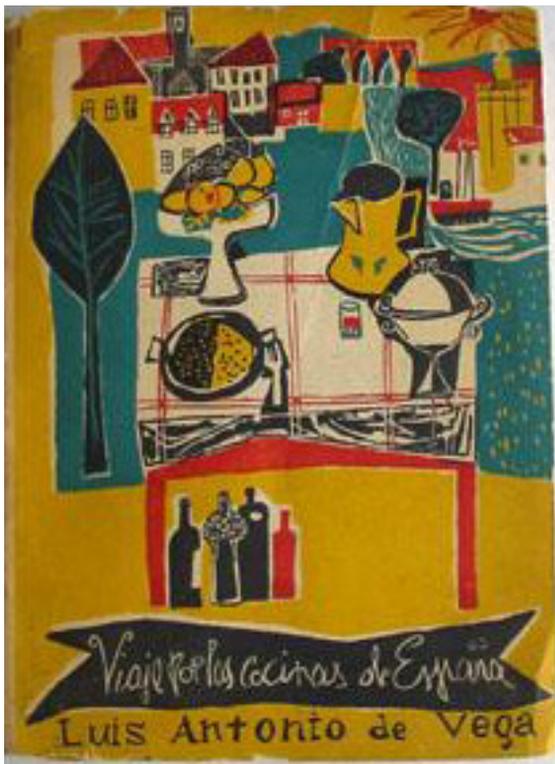
La España gastronómica no tiene los mismos límites que la España Política, ya que dos de sus tres archidiócesis se prolongan más allá del Pirineo.

233

VEGA RUBIO, LUIS ANTONIO DE (1900-1977)

Viaje por las cocinas de España

Madrid, (s.n.), 1960 (Fareso, imp.). 300 p., 1 h., 22 cm.



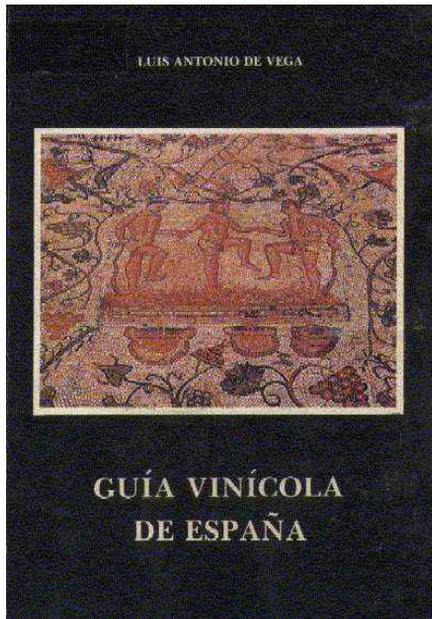
“La gastronomía de España es una historia difícil de investigación personal. Para escribirla, me he negado a consultar ningún libro. Cuando he necesitado comprobar una receta, una fórmula culinaria, o ratificar o rectificar una opinión, he acudido a las obras de dos autores insignes: Teodoro Bardají y Casimira.”

234

VEGA RUBIO, LUIS ANTONIO DE (1900-1977)

Guía vinícola de España

Cádiz, 1989, 355 p., il. col., 22 cm. 2ª ed.,



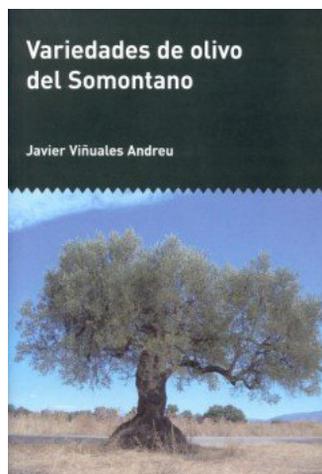
Esta edición es un facsímil de la que se editó por la desaparecida Editora Nacional, en 1958. Más de treinta años fuera del mercado, dado el éxito que tuvo, se vio reeditada en Cádiz por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de esa ciudad, con prólogo de J.A. Pérez-Bustamante de Monasterio.

235

VIÑUALES ANDREU, JAVIER

Variedades de olivo del Somontano

Huesca, Área de Desarrollo de la Diputación de Huesca, Instituto de Estudios Altoaragoneses, 2007, 162 p., il. col., mapas, 24 cm. Colección Félix de Azara, Bibliografía: p. 161-162



236

VIOLANT I SIMORRA, RAMÓN (1903-1956)

El Pirineo español: vida, usos, costumbres, creencias y tradiciones de una cultura milenaria que desaparece

Barcelona, Plus Ultra, 1949, 675 p.

Hay ediciones modernas.

Ramón Violant etnólogo, escribió más de sesenta obras, y la que señalo se tiene por una de las importantes de la etnología española de todos los tiempos. Su obra, como otras de Barandiarán, Caro Baroja, Lisón Tolosana, Esteva Fabregat, o Gaspar Mairal Buil, han enriquecido el conocimiento de nuestros territorios y su cultura material.

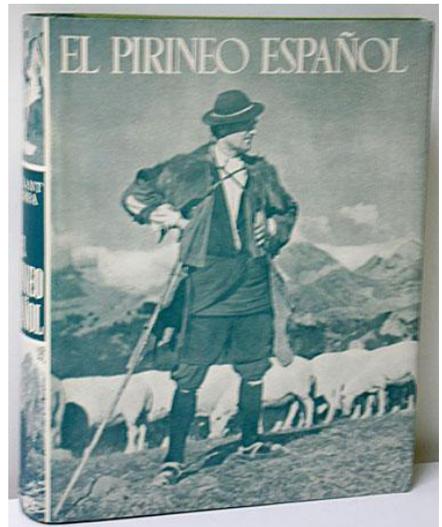


Foto: Librería Pórtico

Z

237

ZELDIN, THEODORE

Historia íntima de la humanidad

Madrid, Alianza Editorial, 1996, 483 p., 23 cm.

(trad. de *An intimate history of humanity*, 1994). Trad. por José Luis Gil Aristu.

Tres ediciones en español. Zeldin, profesor en Oxford ofrece una historia nada convencional, audaz y estimulante, una obra sorprendente y muy interesante en su conjunto, y en particular el capítulo sexto *"Por qué se ha progresado más en cocina que en sexo"*. Estas palabras suyas, que hago mías, pueden dar una idea de su pensamiento: "La creatividad es la preocupación del gran jefe de cocina, que intenta innovar deliberadamente; pero quienes creen estar haciendo lo contrario y reproduciendo sin fin las mismas recetas de la abuela, son a veces creativos sin caer en la cuenta." (pág. 101.)(...) "La gastronomía es una rama del conocimiento que se halla todavía en pañales y no gira en torno a la condescendencia para con nosotros mismos, sino a la exploración, que no es mera autoexploración sino indagación de la totalidad de la naturaleza. Puede esperar deleitarse con horizontes de placer y entendimiento cada vez más amplios, aunque tiene su lado oscuro, pues ha contribuido muy poco a resolver las obscenidades de las hambrunas o la crueldad y es probable que sólo reciba el reconocimiento adecuado cuando lo haga."(pág. 102)

