



Tanto es así, que solamente la bibliografía y la experiencia en operaciones de valoración comercial y técnica de los ejemplares o bibliotecas, eran las exigencias que cristalizarían con el decoro del tiempo. Te resumo el periplo en cuatro adjetivos: abogado, por indecisión; comerciante, por tradición; psicólogo, por vocación, y librero, por pasión.

En cuanto a mi interés por la gastronomía, nacido de una sugerencia, junto a las concomitancias que creo existen entre ella y otras materias, era lógico que se plasmase en la creación de una biblioteca que tuviera los elementos -libros- que lo intentan demostrar. También creo que algún día terminaré un «Ensayo de una bibliografía crítica gastronómica».

-Cuéntanos de tu biblioteca gastronómica, de la que nos han dicho que es la más importante en cuanto a la parte española.

-No sé, comparativamente, si es más o menos; pero consta de unos doce mil volúmenes, incluyendo folletos y las variantes que pueda haber tenido una determinada obra a lo largo de su vida editorial. Al principio se componía solamente de títulos en idiomas propios de la península: castellanos, catalanes, portugueses... pero pronto este criterio se modificó, ampliándose, y obras en latín, italiano, francés, inglés, alemán tienen absoluta cabida en la biblioteca. Tampoco están comprendidos los grabados, pinturas, carteles, menús, ni los utensilios etnológicos relacionados con el tema (desde cascapiñones, pasando por los cacharros más variados, hasta una cocina de campaña, en hierro for-

jado, del siglo XVI).

-¿Incunables, góticos, raros, valiosos, únicos...?

-Incunables relacionados con la gastronomía propiamente hay dos: el Apicio, con **De re coquinaria**, y el Platina, con **De honesta voluptate**, que no son exactamente de cocina en el sentido moderno. Pueden incluirse también el Crescencio, con **De rerum natura** y Schedel, con la **Crónica de Nuremberg**, ya que tienen capítulos relacionados con el vino y con otros productos, tanto de la huerta como de los montes. Lo esencial es delimitar un marco coherente en una biblioteca especializada.

Los libros impresos en letra gótica, que pueden ser incunables o no, se caracterizan por su extraordinaria maestría en la composición tipográfica de cualquiera de sus páginas; sólo una mención: Lobera de Avila, en «Banquete de nobles caballeros», en la edición de Alcalá de Henares, es un exponente del equilibrio tipográfico en la composición e impresión. Debo poseer entre incunables y góticos cerca de la sesentena, siendo algunos de ellos ejemplares únicos, como propiedad particular, sin contar lo que permanecen en instituciones públicas. Desde luego, puede que haya alguno único absolutamente; ello nos lleva al concepto de manuscrito que realmente es singular siempre, aunque pueden, y así fue, circular varias copias coetáneas del mismo texto. Manuscritos tendré una veintena, la mayoría del siglo pasado, pero hay que destacar tres por su importancia: uno del siglo XV, árabe, cuyo estudio está pendiente; otro, proveniente de una

importante pastelería barcelonesa, y que al cesar en el negocio me fue cedido, y el que creo de mayor interés, que data entre el siglo XVI y el XVII, que es un tratado de cocina ¡solamente de pescado! de una orden religiosa y que exige un estudio con su posible publicación. Como raros en el sentido de escasez y valiosos en cuanto a su posible alto precio están, en primer lugar, los Nola, tanto en catalán como en castellano, en sus cerca de veinte ediciones, todas del siglo XVI, de los que en total no creo que existan más de una treintena de ejemplares entre todos, contando con los que se encuentran en las bibliotecas públicas de todo el mundo, las mías y alguna escondida forman la totalidad.

Luego los incunables citados, en sus respectivas impresiones y alguno más que se puede unir al capítulo báquico, directamente entroncado con la gastronomía como Brandt, con su **Stultifera navis**, de excepcional belleza al contener los ciento dieciocho grabados en madera de el gran Durero.

Abreviando, seguiremos con autores nuestros como Martínez Montañón, Granada, Altamiras, que llenan con sus ediciones los siglos XVII y XVIII, mereciendo cita especial don Enrique de Aragón, marqués de Villena, con su primera edición, impresa en 1767, del **Arte cisoria**, pero... ¡escrita en 1423!, durmiendo el manuscrito tres siglos y medio en la biblioteca de El Escorial. En el siglo XIX aparecen toda una serie de tratados de cocina, que declaran ser traducidos del francés o que directamente se presentan como autóctonos, teniendo el mismo origen, hasta culminar en la obra de Muro **El Practicon**, en 1894, que definitivamente entierra lo que había de original en nuestras cocinas regionales.

Y ya para terminar te citaré algunas rarezas curiosas de la biblioteca: el elogio del puerco; doscientas sesenta maneras de guisar los pichones (de paloma); elogio de la embriaguez y reprobación de la misma, respectivamente; condena del queso; sobre si el chocolate quebranta el ayuno...

Finalmente añadir la colaboración de la señorita Ivette, en Aristeucos, porque según Mariano Castell, «sin ella hubiese sido imposible el desarrollo y control de la biblioteca». Aquí queda escrito.

N.B.