



Arriba a la izquierda: **Rafael del Río e hijo, Diego Martín, Mariano Castell y Ángela Barrios.**

Arriba a la derecha: **Carolina García Ramos, Mariano Romo, Pablo Torres (de pie), Dionisio Redondo y José Manuel Almeida.**

A la izquierda, **Jesús Cortes.**

A la derecha: **María Pérez Ruiz, junto a José Manuel Almeida y Clemente Rodero.**



Los participantes aportaron sus propios ejemplares, para instalar una pequeña muestra librera: hubo un curioso ejemplar sobre setas, de inicios del XX; una maravillosa re-edición del *Arte cisoria*, de los Códices Soñados; una cuidada edición facsímil del *Nuevo Arte de Cocina*, de Altimiras; un ejemplar del *Coellum Philosophorum*, recientemente editado; o un enorme volumen dedicado a los vinos en su historia.

El VI Encuentro se animó sobremanera cuando se relacionó la mejor Literatura española con la Cocina, con el hambre reflejado en obras tan emblemáticas como *El lazarrillo de Tormes*, con la metáfora de la uña de vaca obtenida en una tripería; o en el *Guzmán de Alfarache*, donde se describe como los menesterosos iban los sábados para recoger los despojos de los animales sacrificados, creándose un mercado negro de menudillos; o *El Buscón*, de Quevedo, con las hambrunas provocadas por el domine Cabra; o *El Quijote*, de Cervantes, con las descripciones que hace de las bodas del

rico Camacho... Se citó inmediatamente a *Néstor Luján* y a *Juan Perucho*, excelentes escritores, expertos gastronómicos, a los que debemos una gran obra, *El libro de la Cocina española*. Néstor Luján, autor también de Viajes por las cocinas del mundo o su afamado *Carnet de ruta*, fue el primero en investigar en la Cocina del emperador Carlos V, con sorprendentes resultados. El monarca español comía sin tiento más que una lima, y sin arrugarse ante el mejor vino: tenía una copa especial de más de dos litros de capacidad. Sus tragos eran épicos.

El hambre sufrido por el pueblo español a lo largo de siglos, está muy bien recogido en su mejor Literatura. Ese hambre tendría su final en los inicios de la década de los 70, en el siglo XX. Del hambre se pasa a tener problemas con el colesterol, aunque se empieza a valorar los vinos en su justa medida: se citó el *Coellum Philosophorum*, recientemente editado en facsímil por el Círculo Científico, con un interesante volumen de trabajo.

En el VI Encuentro se puso de relieve la importancia de los libros de Cocina para los libreros de viejo o anticuario, que los ofrecen en sus catálogos. Además de los títulos clásicos, los bibliófilos y estudiosos reclaman otros títulos, muchos de ellos referidos a Cocina étnica, cocina tradicional local. Esos libros o libritos conforman todo un legado etnográfico que se está utilizando actualmente para definir las distintas gastronomías regionales de España, normalmente de raíz popular en sus platos más conocidos: los asados de caza solían estar reservados a la nobleza; y los guisotes cargados de carne, vacuna u ovejuna, a clérigos e hijosdalgos. Los bibliófilos y estudiosos conforman extraordinarias colecciones, como la Damunt, o la que tiene, o se cree que tiene González Montesinos (en este complejo mundo del libro antiguo de colección también se dan ciertas fabulaciones, ciertos misterios basados en la realidad: muy pocos conocen la realidad de esas colecciones).

Dado que en el Encuentro había dos importantísimos encuadernadores,

Durán Subastas de Arte

Calle Serrano, 12. Madrid 28001
Teléfonos: 91-577.60.91 y 607-77.48.60

Ediciones de la Imprenta

C/ Santa María, 4. Madrid 28014
Teléfono: 91-360.05.14