



NUEVO
ARTE *de*
la
COCINA
ESPAÑOLA
de JUAN ALTAMIRAS

Vicky Hayward

Prólogo de

Andoni Luis Aduriz

MUGARITZ

Ariel

Gracias por adquirir este eBook

Visita [Planetadelibros.com](https://planetadelibros.com) y descubre
una
nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

SINOPSIS

El libro que revolucionó la cocina española: Juan Altamiras fue el Ferrán Adrià de las cocinas del s. XVIII.

En 1745, Juan Altamiras, un fraile franciscano de Aragón, publicó un libro de recetas titulado Nuevo arte de cocina, que se convirtió de manera inesperada en un superventas. Su éxito se debía en parte a la sencillez de las recetas: a diferencia de otros muchos libros de la época, estaban diseñadas para solo un par de manos y una cocina modesta.

Juan Altamiras nos dejó numerosas recetas de gran originalidad y, gracias al énfasis que hacía en la comida saludable y los sabores naturales, sorprendentemente adecuadas para los gustos modernos y las tendencias culinarias más actuales.

Esta edición, comentada y actualizada, es fruto de más de diez años de investigación de la prestigiosa hispanista Vicky Hayward y no sólo recoge las recetas clásicas de Altamiras, sino que las sitúa en su contexto cultural y las replantea pensando en el lector y cocinero del siglo XXI. Es mucho más que un práctico libro de cocina: también es una historia social y gastronómica de España.



«Yo siento
en el silencio machacado
algo maravilloso:
cinco seres humanos
comprender la vida a través del mismo sabor.»

Antonio Gamoneda,
«Sabor a legumbres», *Blues castellano* (1961-1966).

«Cada época de la historia modifica lo que se pone
en el fogón, y cada pueblo come según su alma, an-
tes tal vez que según su estómago.»

Emilia Pardo Bazán,
Cocina española antigua (1911).

«Cocinero antes que fraile.»

Refrán español.



PRÓLOGO

de Andoni Luis Aduriz

Con ingenuidad y sin presunción, lo que alcanzan mis cortos talentos», me aventuro a prologar una obra que alberga algunos de los aspectos que más me seducen y conmueven en la periferia de mi profesión. Por un lado, un viejo libro como es *Nuevo arte de cocina*, de Juan Altamiras, cuya edición de 1758, salida de la imprenta barcelonesa de don Juan de Bezares, habita conmigo desde que la adquirí con gran esfuerzo hace más de dos décadas. Desde el punto de vista material, sopesar la consistencia de la edad en la yema de los dedos, advertir en la cara el aliento del tiempo al paso de sus hojas o adivinar la fuente de las marcas que, a modo de manchas en la piel, tatúan sus páginas es la primera de las satisfacciones que produce acceder a una pieza así.

Pero más allá de lo físico, el verdadero placer lo regala la lectura de sus gastados pliegos que, a modo de diáspora de ideas separadas por un océano de años, captan la forma en que en otra época se vivía, pensaba y suspiraba. Porque unas páginas cerradas son simple papel, pensamientos sellados, palabras quebradas, una cápsula del tiempo donde duermen los propósitos de un autor hasta que alguien los desvela hojeándolas y leyéndolas.

Un libro, para quien lo sepa descifrar, es el retrato de un instante. Una imagen en cuya composición se aprecian detalles que dan una información valiosa, como nos ha demostrado la hispanista Vicky Hayward con el análisis de la

obra de Raimundo Gómez, verdadero nombre de nuestro protagonista. Desprender las diferentes capas del propósito central, analizarlas y buscar en la profundidad de los detalles, más allá de la superficialidad, los mensajes latentes, los aspectos sociales, políticos y culturales, demanda una lectura entregada, contrastada y analítica. Y ese es el segundo motivo que me atrae de este trabajo: advertir cómo el estudio de esta obra la rejuvenece, restituyendo su significativo valor.

Sitúo a nuestro fraile franciscano donde Vicky también lo encuentra: en un flanco de la sierra de Algairén, donde se levantaba el convento de San Cristóbal, observando las parcelas de olivos, ascendiendo por las laderas arrebatadas a los cerros entre el matorral aromático salpicado de espliego y tomillo. Desde esa privilegiada atalaya orientada hacia el norte, una conciencia receptiva adivina que, más allá de las tierras labradas, los campos de viñedos y las almunias, o huertas, que perfilan el horizonte, existe otro paisaje, el humano, compuesto por hombres y mujeres que padecen la crisis del momento. Porque por encima de la división de los individuos según su credo, su manera de vivir o de cocinar —cristianos, musulmanes o judíos—, están su condición y naturaleza, sus desdichas y aspiraciones. Y eso no ha cambiado nada en milenios, más allá de cualquier otra consideración. En una mentalidad conciliadora y mediadora, hermana más la necesidad diaria a nuestro alrededor y sus enseñanzas que lo que pueden llegar a distanciar los dogmas, a los que Altamiras replica sazónándolos con los cristales de sal que forman su ironía y sarcasmo, casi siempre disfrazados de espontaneidad. En una suerte de ofensiva frente a las prácticas convencionales y el modo en que se manifiestan, el trabajo de este humanista reivindica valores que contrarrestan la mentalidad dominante. Así, la intuición y la afectividad, la simplicidad y la participación, el aprendizaje de años de experiencia solo en la cocina y la inventiva se

mimetizan en recetas donde confluyen sabores y técnicas heredadas junto a productos novedosos adoptados de las Américas. Todo suma y nada sobra, ni ingrediente ni cultura, parece querer decirnos el autor, descomponiendo y apaciguando a fuego suave el sólido sistema intelectual predominante por aquel entonces.

Y este es también el mensaje de Vicky, la otra protagonista de esta obra, que entrelaza al escritor con la ensayista y la tesis con el estudio: el empeño por no perder conocimiento, pluralidad y riqueza venidos de otros tiempos. Porque una sencilla fórmula culinaria, por simple que aparente ser, acumula, además de método y procedimientos afinados a lo largo de los siglos, fragmentos de historia y conocimientos que serán indispensables el día de mañana.

La tercera y última causa de satisfacción que me produce presentar este trabajo es fruto de una reflexión nacida tras una casualidad. La complicidad de Antonio Flores, enólogo y *master blender* de González Byass, junto con Guillermo Cruz, jefe de sumilleres de Mugaritz, derivó en la llegada hace unos meses al restaurante de una pequeña botella con un líquido de la densidad de un jarabe extraído de una antigua bota que dormía en la bodega. Necesitábamos un vino con cátedra para introducirlo dentro de una secuencia de bocados que, a modo de *performance*, «dialogaran» con los comensales sobre el peso del sexto sabor, el sabor de las historias. Una sola gota de esta esencia llegada de Jerez llenaba la boca de una mezcla de sabores que se contoneaban combinando dulzor con acidez, salinidad con amargor, entre pinceladas de tabaco, frutos secos tostados, cacao, té ahumados, levaduras y sotobosque concentrado, entreverado con notas de yodo. El equivalente a unas lágrimas aglutinaba una complejidad que, insinuando disonancia, avivaba la controversia manifiesta entre la apreciación de lo que se considera bueno y lo que sin serlo, según el

patrón habitual, emociona. El eterno debate entre las propuestas que inspiran y las que intrigan, entre la impenetrable exculpación de los gustos adquiridos y las sospechas que suscita lo nuevo.

Aquel néctar, por extraño que parezca, resultaba vanguardista en su expresión y en su mensaje. Más que objetivamente agradable era turbador, irresistible por desacorde; pedía un esfuerzo al que se acercaba a él. Sí, la vanguardia exige, incomoda, molesta. Y puede estar aguardando en una vieja botella o en un libro a que alguien despierte al genio atrapado en él.

Sería agosto o septiembre de 1727, con un joven Altamiras en pleno noviciado, inmerso en la vida religiosa y el estudio de la historia y tradiciones de la orden franciscana, cuando se comenzaron a recoger las uvas palomino en Jerez. Tras décadas de maduración en soleras y dos tipos de crianza, una biológica y otra oxidativa, aquel vino quedó en reposo en una bota, hoy trasformada en leyenda. Han tenido que pasar 289 años para que ese néctar que compartió época con nuestro fraile aragonés llegara a Mugaritz irradiando el mismo mensaje que este *Nuevo arte de cocina*: las cosas que verdaderamente conmueven, sean un vino o una propuesta culinaria, presentan faltas de ortografía y provocan chasquidos que desatan en la mente y en el corazón diminutos grandes cambios, interrupciones que los hábitos de pensamiento más ortodoxos, apoyados en la comodidad, no desean. Casualidad o no, nuestra autora desveló la sutil mirada e ingenio de nuestro cocinero franciscano mientras se desperzaban los mensajes encerrados en la botella.

Del mismo modo que gozamos al saber que cuando comemos nos llenamos la boca de relatos, empachemos nuestra mirada de las palabras creativas de esta obra que tienen en sus manos. Después de leerla ya no les quedarán dudas de

que la gastronomía, y su historia, tienen una dimensión social.



PREFACIO

A finales del verano de 1745, Juan Altamiras, fraile franciscano aragonés, publicó un libro con sus recetas anotadas: *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Me lo puedo imaginar tomando notas para sus recetas mientras trabajaba en la cocina de San Cristóbal, el retiro estival de los frailes, en una ladera rocosa, desde donde se domina su huerto del valle y el vasto paisaje del sur de las llanuras aragonesas.

De San Cristóbal ya no quedan más que las ruinas. Las zarzas trepan por las piedras de los muros, y a veces hay que saltar sobre las ramas de una higuera que crece en el bancale y han invadido el sendero que lleva al huerto. Pero el paisaje no ha cambiado gran cosa con respecto al que veía Altamiras: sigue siendo un puzle de viñedos, pastos, huertas, vergeles y trigales, salpicado de pequeños pueblos, que se extiende hacia el norte hasta Zaragoza, el Ebro y, a lo lejos, la cordillera pirenaica. Al volver la vista hacia el sur y subir la colina nos encontramos un pozo de nieve y una ermita entre los peñascos de la ladera de la montaña. Tras aquellas cumbres, los picos de las sierras descienden hacia Castilla. En tiempos de Altamiras, los viajeros llegaban al convento desde el sur por un camino polvoriento que serpenteaba entre los desfiladeros del río Jalón o procedentes del noreste, de Zaragoza, por las llanuras de Cariñena, por los mismos caminos que recorrieron don Quijote y Sancho Panza para presenciar las justas de Barcelona.



Puede que Altamiras, hombre de ingenio, se imaginara el éxito que iba a tener su pequeño recetario. Así lo sugiere el prólogo. El libro tuvo cinco ediciones en vida del autor y, tras la muerte de este, cobró vida propia. Delgado al principio, fue ganando páginas a medida que los editores lo engordaban con nuevas recetas, pero siempre mantuvo el título, que acabó por convertirse en marca, y se seguía reimprimiendo en una época en que la cocina francesa reinaba en los hogares adinerados de España. Los misioneros franciscanos que viajaban por el Nuevo Mundo construyendo misiones llevaron ejemplares a Texas, México, Perú, Venezuela y California, donde los frailes se desplazaban hacia el norte por el Camino Real, y construyeron misiones en San Diego, San Francisco y Los Ángeles. En 1905, ciento sesenta años después de su primera publicación, *Nuevo arte* había tenido al menos veinte ediciones atribuidas correctamente a Altamiras y muchas otras sin firma. De la mayoría solo sobreviven un ejemplar o dos, debido al uso cotidiano en las cocinas y a la destrucción de las bibliotecas conventuales en tiempos de la desamortización.

Fue entonces cuando empezó una larga pausa. Altamiras había caído ya en el olvido, desplazado por libros pensados para las nuevas generaciones de lectoras urbanas, y cada vez costaba más encontrar el librito original, hasta que a alguien se le ocurrió producir una edición facsímil en 1981. Este fue el tomito atado con un cordel que el vinatero Jaime Rodríguez me puso en las manos cuando ya me iba de Remelluri, la bodega de su familia en la Rioja alavesa, tras una fugaz visita que le hice en los años noventa.

—Léete esto, es importante —me dijo.

Una tranquila mañana de domingo, pocas semanas más tarde, desaté el cordel que cerraba el libro y empecé a leer.

La cocina de Altamiras se apoderó de mí. Los aromas de sus platos (estofado de carnero y cabrito, fritos de bacalao con miel, alcachofas con jamón, potaje de garbanzos al ajillo y granizado de limón) impregnaban el ambiente. Su estilo de escritura, informal, amable, personal, ingenioso, pero serio en lo referente a la cocina y dirigido al cocinero práctico de las cocinas modestas, era memorable. Las recetas eran evocadoras de su entorno: ingredientes como borraja, alcachofas, azafrán o trucha dibujaban un *terroir* rural español. Algunos platos parecían recién salidos de un túnel del tiempo, con sabores y técnicas herederos de las cocinas judía y musulmana de siglos anteriores. Otros eran creaciones con sabores recién llegados a España, o incluso a Europa. Aquellos platos, escasos en especias y rebosantes de ingenio, parecían modernos. Altamiras presentaba un equilibrio raro para su época entre carne, pescado y verduras, y a todos daba la misma importancia, tanto a los nabos como al esturión. La comida frugal para el espíritu se compensaba de cuando en cuando con un plato festivo para el alma.

En aquellos años noventa, cuando la cocina española empezaba a desvincularse del pasado, Altamiras llegó como un viejo amigo. La alta cocina de los jóvenes chefs, visualmente deslumbrante y vanguardista, se destinaba inevitablemente a unos pocos privilegiados. En cambio, *Nuevo arte* era un canto a la comida sensata, cotidiana, y dejaba bien claro que la comida de los frailes tenía poco que ver con la cocina monástica tal como la conocemos: no tenía repertorio fijo y venía marcada por el intercambio con los lugareños. Se improvisaba en torno a lo que se recibía como limosna y los productos estacionales de la huerta, respetando el ritmo del calendario religioso y la búsqueda de una alimentación sana pero sin lujos.

Al poco del inicio del nuevo milenio, «la calamidad y la miseria de los tiempos tan apurados» de las que hablaba Altamiras reaparecieron de manera inesperada. El *hambre y hartazgo* de la Edad de Oro española volvieron a nuestro mundo, ahíto y hambriento, y el hambre llegó a llamar a las puertas de los vecinos a medida que avanzaba el nuevo siglo. En las callejuelas de Madrid vi crecer las colas de hambrientos que iban a pedir el desayuno a un convento cerca de mi casa.

En 2001 había escrito al chef vasco Andoni Luis Aduriz, del restaurante Mugaritz, para preguntarle su opinión sobre lo que deparaba el futuro. Me contestó por correo electrónico una noche, a última hora, con una frase que, más adelante, cité en un artículo: «Creo que la cocina en general necesita una pequeña revolución. Tenemos que desarrollar y generalizar un sistema de valores. Tenemos que empezar a cuestionarnos». Sus palabras me hicieron recordar a Altamiras, que había querido hacer exactamente lo mismo.

Era el momento adecuado para llevar *Nuevo arte* a otra generación de lectores y a un público más amplio.

VICKY HAYWARD



NOTA A ESTA EDICIÓN

El texto original de esta edición es el mismo del *Nuevo Arte* impreso en Barcelona en 1767. No solo es la edición final y completa de Altamiras, sino la única que contó con su aprobación, un nuevo requisito para todas las reimpresiones que se hicieron tras las reformas de Carlos III de los procesos editoriales en 1763-1764.

No siempre es fácil leer el castellano de Altamiras. Su estilo es muy próximo al nuestro, pero cuajado de chistes y acotaciones literarias, y da por sentado que el lector conoce el pensamiento franciscano y la jerarquía natural de tiempos pasados. Hemos cambiado muy poco del texto original: se han mantenido las grafías, la acentuación e incluso alguna palabra escrita incorrectamente, pero hemos decidido actualizar la puntuación y fallos del tipógrafo de 1767 para facilitar la lectura. También se han conservado las grafías propias del sur de Aragón que utiliza Altamiras, como *algar-chofas*, cuando las emplea en el título de una receta. El principal cambio procede de su invitación a rebautizar los platos: hemos incluido un nombre moderno al lado de la mayoría de los títulos originales de las recetas. También algunos platos que en el original aparecían incluidos en el texto de otras recetas se presentan aquí individualizados. Es el caso, por ejemplo, de las que aparecían en el capítulo dedicado a la matanza y la del ajo que acompaña a los caracoles; además, los subapartados del capítulo del pescado se presentan aquí cada uno bajo el nombre del pez o peces correspondientes.