



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE



BIBLIOTECA  
NACIONAL  
DE ESPAÑA

## GASTRONOMIA ESPAÑOLA: S. XV-XIX: GUÍA BIBLIOGRÁFICA

*«Porque la gente se ha dado / al muy sobrado comer, / que el muy harto no ha plazer / antes se halle lisiado, / que dar con hambre es buen modo / para gozar la comida / y es penosa y triste vida / andar harto el tiempo todo».* **Diálogos de medicina, del doctor López de Villalobos**



1. INTRODUCCIÓN
2. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS
  - 2.1 Bibliografías
  - 2.2 Diccionarios
  - 2.3 Historias y estudios generales
  - 2.4 Historias y estudios regionales o locales
3. SELECCIÓN OBRAS POR SIGLOS
  - 3.1 S. XV
  - 3.2 S. XVI
  - 3.3 S. XVII
  - 3.4 S. XVIII
  - 3.5 S. XIX
4. OBRAS COMENTADAS. SELECCIÓN
  - 4.1 S. XV-XVII
  - 4.2 S. XVIII-XIX
5. PÁGINAS WEB
  - 5.1 Archivos y Bibliotecas
  - 5.2 Otras direcciones de interés
  - 5.3 Librerías
6. LOCALIZACIÓN DE LIBROS DE GASTRONOMÍA EN LA BNE
7. VOCABULARIO. SELECCIÓN



## 1. INTRODUCCIÓN

La historia escrita sobre la cocina en España se remonta al siglo XV, aunque anteriormente hubiera habido alguna mención puntual a la cocina o a los alimentos, como por ejemplo en el *Libro de buen amor*, del Arcipreste de Hita. En 1423 aparece el *Arte cisoría*, de Enrique de Villena, un manual sobre el arte de trincar con cuchillos las carnes, pescados y frutas. Es ahí precisamente donde hemos querido establecer el inicio de esta guía histórica gastronómica, que se prolonga hasta 1900, ya que en el siglo XX comenzó la publicación masiva de recetarios y libros sobre cocina. Queremos que sea un punto de partida para todo interesado en el tema gastronómico, sin pretensiones de exhaustividad y con el propósito de dar a conocer la riqueza del fondo bibliográfico que sobre gastronomía puede encontrarse entre los fondos de esta Biblioteca Nacional de España, muchos de ellos ya digitalizados.

La cocina española, muy influida hasta finales de la Edad Media por la cocina árabe, verá cómo los grandes descubrimientos geográficos modificarán notablemente los gustos y sabores de su gastronomía. Los portugueses controlaban desde finales del siglo XVI el comercio de algo más valioso que el oro en ese momento: las especias, que les proporcionaron un gran desarrollo cultural y económico y aportaron a la gastronomía unos sabores diferentes que primero llegaron a Castilla y luego se extendieron por el resto de España. Pero mucho más relevante será el descubrimiento de América. Los primeros alimentos americanos que llegaron a España fueron la batata, los chumbos, el pimiento y el tomate. Pero los cultivos que marcarían decisivamente la alimentación popular española y del resto de Occidente fueron el maíz y la patata. Se cambiaron las hasta entonces habituales gachas de mijo o cebada por gachas o tortas de maíz y patatas cocidas. Pero también los españoles contribuyeron al enriquecimiento de la alimentación americana introduciendo animales como vacas, cerdos o pollos, además del aceite de oliva, el arroz, los garbanzos, el trigo o las manzanas, que habían llegado a Europa desde China. Otros productos aportados por los españoles fueron los cítricos, junto a la miel y la uva, y con ella el vino, e incluso desde Canarias se llevaron las plataneras que habían llegado a las islas desde África.

El siglo XVI comienza con la carestía de los años 1502-1507. La escasez pone los alimentos al alcance solo de los más afortunados y la inmensa mayoría de la población se verá abocada al hambre. Existía una gran diferencia entre la alimentación de los nobles y la de las clases humildes. El alimento básico para estos últimos eran los cereales en forma de pan. La cebada, el trigo y el centeno se cultivaban de modo habitual. El girasol, ya en el último cuarto del siglo XVI, era una de las plantas más apreciadas del momento por su valor ornamental y medicinal. El comercio del cacao fue uno de los más prósperos del siglo. En 1528 llegaron las almendras de cacao a España e inmediatamente se les añadió canela y azúcar para endulzar y se empezó utilizando como bebida medicinal y estimulante. El chocolate supuso una auténtica revolución en España antes que en el resto de Europa. Desde el siglo XVI y hasta el XVIII, los tratados de medicina se ocuparon profusamente de los alimentos y sus propiedades medicinales y curativas.

La decadencia que atraviesa España a partir del reinado de Felipe III tiene su reflejo en la cocina de las clases populares, que contrasta con la opulencia de la Corte. El pueblo se alimenta básicamente de pan de centeno, acompañado en ocasiones de tocino y salazones, sopa o legumbres. La carne solo se come en ocasiones especiales y la olla podrida (olla poderida o de los poderosos) y el cocido son un auténtico festín. El vino, generalmente adulterado, forma parte de la alimentación; otra bebida popular era la aloja, elaborada de manera rudimentaria con los frutos del algarrobo, que se servía en las tabernas. La otra cara de la moneda es la cocina de la corte, fastuosa y compleja, en la que la puesta en escena es casi tan importante como los propios platos. El banquete es un ceremonial esencial como muestra del poder y riqueza. La etiqueta dictada por Carlos I en 1545 para que se observe en su Corte va a seguirse con especial rigor en lo que se refiere a la comida hasta el siglo XIX. Requería de un complicado montaje de servicios y dependencias, denominado "Oficio de boca", cuya misión era el de preparar los alimentos a la familia real. La aristocracia y la clase media trataran de imitar a los monarcas.

Las referencias gastronómicas abundan en grandes obras como el *Quijote* de Cervantes, el *Buscón* de Quevedo o *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, que evidencian las penurias a las que se ven sometidos sus personajes. En el *Quijote* se puede ver cómo los hidalgos estaban sometidos a dietas muy escasas, caracterizadas por el olor a ajos crudos. La novela picaresca de la época ilustra ejemplos de comidas populares, mostrando además las costumbres del pueblo. La picaresca, voz genuinamente española y exportada a la cultura mundial, evoca una forma de vida que se extiende por los siglos XVI y XVII y aparece en un momento histórico en el que España ocupa un lugar de preponderancia internacional, lo que obliga a mantener guerras constantes que producen un gran desgaste económico y humano. El país



se empobrece, los cultivos se abandona, las masas campesinas se abalanzan sobre las ciudades y el hambre se hace dueña de la situación. Según Corominas, el origen del término pícaro tiene un origen culinario, ya que se refería al ayudante de cocina que se ocupaba de picar. Entre las obras publicadas en este siglo destaca el *Libro del arte de cocina* (1607) de Hernández de Maceras, que describe la cocina popular de los estudiantes del colegio de Oviedo, de Salamanca. Francisco Martínez Montañón en su *Arte de cocina, Pastelería y Conservería* (1611) menciona elaboraciones de la Corte llenas de esplendor. En su *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (1631) Antonio Colmenero de Ledesma describe por primera vez la receta del chocolate como bebida caliente y trata distintos aspectos de este alimento y sus componentes.

Con la llegada de los Borbones hubo un cambio profundo en la cocina española, de la misma manera que cambiaron otros aspectos de la Monarquía española, desde el modo de gobernar al estilo artístico. Cambiaría también el modo de comer, apareciendo un gusto nuevo y más refinado. Se impuso la cocina francesa y la presencia de cocineros franceses en la Corte. Se otorga gran importancia al arte de comportarse en la mesa y esto motivó el cambio en las costumbres culinarias españolas, pues desde el principio la aristocracia quiso emular las costumbres de la Corte, adoptadas en el siglo XIX también por la burguesía. Ya a finales del XVIII y comienzos de XIX el protocolo real se fue suavizando y se utilizaban los banquetes como un medio para integrar a determinados personajes o premiarlos por servicios prestados a la corona a través de una comida real. El progreso general de este siglo también se manifestó en la gastronomía, y aunque la buena mesa no alcanzó a toda la población, la mayoría disfrutó de una alimentación más abundante variada y de más calidad. Jose Cadalso en sus *Cartas Marruecas* también refleja con ironía la nueva cocina, que se inclinaba hacia el consumo de productos exóticos y exquisitos.

En el siglo XIX se produce la modernización y difusión popular de la gastronomía. Con la mejora de los medios de comunicación se produce un más fácil acceso a cualquier producto alimenticio por lejos que se cultive. Como consecuencia, la dieta se hace más variada. Otro aspecto de este nuevo papel de los técnicos agrícolas es la mejora de la siembra (combatir plagas, multiplicar cosechas). Se da mucha importancia a las propiedades del vino. En los albores del siglo XIX, siguen vigentes las recetas y las formas de dos siglos atrás. De hecho, no se puede hablar de una "cocina española", sino de cocinas regionales, sencillas, respetuosas de los sabores naturales; y de cocina "francesa" o "internacional", más innovadora. Una de las señas de esta nueva cocina es la inauguración en 1839 de Lhardy, uno de los primeros restaurantes en España en ofrecer un menú de precio cerrado. También se multiplican los cafés, que además de ser lugares de tertulia y debate ofrecen comidas propias.

A finales de siglo se publican dos de las obras más importante de la literatura gastronómica española: *El practicón* (1884) de Ángel Muro y *La mesa moderna* (1888) del doctor Thebussem y un cocinero de su S.M. El primero es un completo recetario y un diccionario de términos y técnicas culinarios, un compendio de bebidas, un tratado de higiene y catecismo de consejos sobre la buena mesa y sus dignas maneras. Pero será todavía más importante e influyente *La mesa moderna*, el intento más serio de sentar las bases de una cocina nacional. El acceso de la mujer a la lectura también propicia la proliferación de recetarios, como *Carmencita o La buena cocinera* (1899), de Eladia Martorell. Además, muchos de los mejores escritores del siglo dedicaron una especial atención a la gastronomía: Pérez Galdós, Clarín, Pereda, Palacio Valdés, Gabriel y Galán y, sobre todo, Valera, Pedro Antonio de Alarcón y Pardo Bazán, autora a su vez de dos libros de cocina de gran relevancia.

## 2. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

### BIBLIOGRAFÍAS

**Galdo, Fausto.** *Biblioteca gastronómica de Galicia* / Fausto Galdo, Guillermo Escrigas. - Santiago de Compostela : Dirección Xeral de Promoción Cultural, 2003. - 162 p. : il. col. y n. ; 24 cm  
[BM 641.5\(460.11\)](#)

**Linares Guzmán, Enrique.** *Libros antiguos de cocina : catálogo de la exposición, enero 2001.* - [Almonte] : Ayuntamiento de Almonte, Concejalía de Cultura, [2001]. - 232 p.  
[BM 641.5\(460\) LIN](#)



**Mardones Alonso, Javier.** *Bibliografía de la gastronomía vasca : apuntes y anécdotas sobre los libros y autores.* - [Vitoria] : Diputación Foral de Álava, Departamento de Cultura , [1997]. - 111 p., [8] p. de lám. [BM 641.5\(46\)](#)

**Perrino, Fidel.** *Exposición gastronómica : [Madrid, 15 al 30 de noviembre de 1977] : catálogo-guía.* - Madrid : Instituto Nacional del Libro Español, D.L. 1977. - 62 p. ; 21 cm [BM 641.5 FOLL](#)

**Simón Palmer, María del Carmen.** *Bibliografía de la gastronomía española : notas para su realización.* - Madrid : Velázquez, 1977 imp.. - XI, 324 p., 1 h., 10 h. con lám. ; 25 cm. [BM 641.5\(46\)](#)

**Simón Palmer, María del Carmen.** *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España.* - Gijón : Trea, [2003]. - 477 p. : il. ; 24 cm [BM 641.5\(46\)](#)

**Simón Palmer, María del Carmen.** *Libros antiguos de cultura alimentaria (siglo XV-1900).* - Córdoba : Diputación Provincial, 1994. - 71 p. : il. ; 22 cm [BM 641.5 SIM](#)

## DICCIONARIOS

**Esteban, José.** *Breve diccionario de ventas, mesones, tabernas, vinos, comidas, maritomes y arrieros en tiempos de Cervantes.* - 1ª ed.. - [Murcia] : Nausicaä, 2006. - 173 p. ; 23 cm. [12/430183](#)

**Jordá, Miguel J.** *Diccionario práctico de gastronomía y salud : un viaje riguroso y desenfadado por el mundo de la cultura gastronómica : (con más de 5000 entradas, recetario, refranero culinario y dichos populares y del autor).* - [Madrid] : Díaz de Santos, [2007]. - 1392 p. ; 27 cm [SA 641.5\(038\) JOR](#)

**Leiva Córdoba, Francisca.** *Vocabulario cordobés de la alimentación (ss. XV y XVI).* - Córdoba : Servicio de Publicaciones, Universidad de Córdoba, [2001]. - 654 p. ; 24 cm [9/215489](#)

**Lescure Beruete, Luis Felipe.** *Diccionario gastronómico : términos, refranes, citas y poemas / Luis Felipe Lescure Beruete (Pipo).* - Madrid : Vision Net, [2005]. - 280 p. ; 23 cm [7/19619](#)

**Méndez Riestra, Eduardo.** *Diccionario del gourmet : prontuario histórico-gastronómico.* - 1ª ed.. - Barcelona : Alba, 1998. - 206 p. ; 24 cm. [SA 641.5 DIC](#)

## HISTORIAS Y ESTUDIOS GENERALES

**¡A comer! : alimentación y cultura : catálogo de la exposición : Museo Nacional de Antropología, (Sede Juan de Herrera), mayo-noviembre de 1998.** - [Madrid] : Ministerio de Educación y Cultura, Centro de Publicaciones , [1998] . - 175 p. : il. ; 28 cm [10/92764](#)

**Almodóvar, Miguel Ángel.** *El hambre en España : una historia de la alimentación / Miguel Ángel Almodóvar ; prólogo de Rafael Torres.* - Madrid : Oberon, [2003]. - 287 p. : il. ; 24 cm. [9/243547](#)



**Aguilera Pleguezuelo, José.** *Las cocinas árabe y judía y la cocina española.* - Málaga : Arguval, [2002]. - 152 p. : il. ; 21 cm.  
[12/145860](#)

**Bauer-Funke, Cerstin.** "La función simbólica y escenográfica de la comida en el teatro del Siglo de Oro", *Teatro español del siglo de oro : teoría y práctica* / coord. por Christoph Strosetzki, 1998, págs. 27-37

**Capel, José Carlos.** *La gula en el siglo de oro.* - Donostia-San Sebastián : R&B, 1996. - 250 p. : il. ; 21 cm  
[10/74473](#)

**Celada, Eva.** *La cocina de la Casa Real* / Eva Celada ; asesoramiento histórico, María Teresa Pérez ; asesoramiento enológico, María Isabel Mijares. - 1ª ed.. - Barcelona : Belacqva, 2004. - 387 p. : il. col. y n. ; 22 cm  
[AHMO/73849](#)

**Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos** / Janet Long, coordinadora. - 1ª ed.. - México : Universidad Nacional Autónoma de México, 1996. - 539 p. : il. ; 23 cm  
[10/105717](#)

**Cultura alimentaria de España y América** / Antonio Garrido Aranda, compilador. - Huesca : La Val de Onsera, D.L. 1995. - 412 p. ; 22 cm. - (Alifara. Estudios). -Bibliografía  
[7/4](#)

**Chamorro Fernández, María Inés.** *Gastronomía del Siglo de Oro español.* - Barcelona : Herder, [2002]. - 160 p. : il. ; 20 cm  
[12/150425](#)

**Díaz, Lorenzo.** *La cocina del Barroco : la gastronomía del Siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo* / ilustraciones de José Luis Cabañas. - Madrid : Alianza Editorial, [2003]. - 174 p. : il. ; 23 cm  
[9/249798](#)

**Díaz, Lorenzo.** *Ilustrados y románticos : cocina y sociedad en España (siglos XVIII y XIX)* / Lorenzo Díaz ; ilustraciones de José Luis Cabañas. - Madrid : Alianza Editorial, [2005]. - 188 p. : il. ; 23 cm  
[12/359282](#)

**Domingo, Xavier.** *De la olla al mole* / Xavier Domingo ; epílogo por Antonio Caballero. - Madrid : Ediciones Cultura Hispánica, 1984. - 187 p.  
[4/219415](#)

**Domingo, Xavier.** *La mesa del Buscón : en homenaje a Don Francisco de Quevedo y Villegas con ocasión de su centenario* / Xavier Domingo ; ilustraciones de Juan Ballesta. - Barcelona : Tusquets, 1981.- 181 p. : il. ; 21 cm  
[4/177472](#)

**García, Jacinto.** *Carlos V a la mesa : cocina y alimentación en la España renacentista.* - [Toledo] : Ediciones Bremen, [2000]. - 208 p. : il. col. ; 24 cm  
[9/217692](#)

**García, Jacinto.** *Un banquete por Sefarad : cocina y costumbres de los judíos españoles* / L. Jacinto García ; recetario, Rosa Tovar. - Gijón : Trea, [2007]. - 349 p. ; 21 cm  
[12/494673](#)

**Gázquez Ortiz, Antonio.** *De re coquinaria templi : la cocina en los tiempos de la Orden del Temple.* - [Badajoz] : Plan de Dinamización Turística Sierra Suroeste, Tentudía y Campilla Sur, [2007]. - CXXXVIII p. : il. col. ; 24 cm  
[12/484848](#)

**Gázquez Ortiz, Antonio.** *La gastronomía del siglo XVIII.* - Badajoz : Carisma Libros, 2007 [i.e. 2008]. - 252 p. : il. col. ; 21 cm  
[12/619198](#)



**Gázquez Ortiz, Antonio.** *La mesa de la España cervantina.* - [Sierra de Fuentes, Cáceres] : A. Gázquez, 2009 (Humanes [de Madrid] : CEP). - 192 p. ; 23 cm  
[12/ 624272](#)

**Gázquez Ortiz, Antonio.** *Porcus, puerco, cerdo : el cerdo en la gastronomía española.* - Madrid : Alianza Editorial, [2000]. - 254 p. : il. ; 23 cm  
[9/204363](#)

**González Sevilla, María Emilia.** *A la mesa con los reyes de España : curiosidades y anécdotas de la cocina de palacio.* - 1ª ed.. - Madrid : Temas de Hoy, 1998. - 263 p. : il. ; 21 cm  
[10/97086](#)

**González Turmo, Isabel.** *200 años de cocina : historia y antropología de la alimentación.* - 1ª ed.. - Madrid : Cultiva, 2013. - 375 p. : gráf., mapa ; 21 cm  
[12/922318](#)

**Hernández Bermejo, M.A.** "La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a fines del siglo XVIII", *En Norba. Revista de historia*, N° 5 (1984), p. 179-190  
[Z/25611](#)

*Historia de la alimentación* / bajo la dirección de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari ; [traducción, Lourdes Pérez ... et al.]. - Gijón : Trea, [2004]. - 1101 p. : il., gráf. ; 25 cm  
[SA 613.2\(091\)](#)

**Martínez Llopis, Manuel.** *Historia de la gastronomía española.* - Huesca : La Val de Onsera ; Madrid : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, D.L. 1995. - 507 p. : il. ; 31 cm  
[SA 641\(091\)\(460\)](#)

**Moreno, Mará Paz.** *De la página al plato: el libro de cocina en España.* - Somonte- -Cenero, Gijón, Asturias : Trea, D.L. 2012. - 254 p. : il. ; 21 cm  
[12/863169](#)

**Pérez, Dionisio.** *Guía del buen comer español : inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones.* - [Madrid] : Patronato Nacional del Turismo, 1929. - 356 p. ; 19 cm  
[2/84516](#)

**Pérez Samper, María de los Ángeles.** "La alimentación en la corte española del siglo XVIII", *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, ISSN 1579-3821, N° 2, 2003  
[HNB/327](#)

**Pérez Samper, María de los Ángeles.** *La alimentación en la España del siglo de oro.* - Huesca : La Val de Onsera, 1998. - 283 p. ; 22 cm  
[10/106210](#)

**Pérez Samper, María de los Ángeles.** "Fiesta y alimentación en la España Moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento", *Espacio, tiempo y forma. Serie IV, Historia moderna*, N° 10 (1997), p.53-98  
[Texto completo](#)

**Pérez Samper, María de los Ángeles.** *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII.* - Somonte-Cenero, Gijón, Asturias : Trea, D.L. 2011. - 477 p. ; 24 cm  
[12/792792](#)

**Sáiz Cidoncha, Fernando.** *Nuestra cocina en la historia.* - Madrid : Universidad Politécnica de Madrid, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, D.L. 2010. - 181 p. ; 30 cm.  
[12/750912](#)

**Sánchez Meco, Gregorio.** *El arte de la cocina en tiempos de Felipe II / Gregorio Sánchez Meco ; confección de las recetas, Armando Jiménez Tejedor.* - [El Escorial] : Concejalía de Cultura, [1998]. - 351



p. : il.  
[10/98346](#)

**Santamaría Arnaiz, Matilde.** *La alimentación de los españoles bajo el reinado de los Austrias : la Sala de Alcaldes de Casa y Corte, las fuentes literarias, los colegios mayores y el papel sanitario de boticarios y médicos.* - Madrid : Editorial de la Universidad Complutense, 1988. - 2 v. (1557 p.) ; 22 cm. - Tesis Univ. Complutense. Madrid  
[3/160140-3/160141](#)

**Sella, Joan.** *Comer como un rey : las mesas de Amadeo I y Alfonso XII de Borbón / Joan Sella Montserrat.* - Cenero, Gijón, Asturias : Trea, D.L. 2009. - 173 p. ; 21 cm  
[12/679193](#)

**Sierra García, María Begoña.** "La alimentación en un convento en el siglo XVIII: las concepcionistas de León". En: *Claustros leoneses olvidados : aportaciones al monacato femenino / coord. por Jesús Paniagua Pérez, María Isabel Viforcós Marinas*, 1996, págs. 227-236  
[10/28275](#)

**Simón Palmer, María del Carmen.** *La cocina de Palacio 1561-1931.* - [Madrid] : Castalia, [1997]. - 185 p. : il. ; 29 cm  
[10/98368](#)

**Valles Rojo, Julio.** *Comer con Isabel de Castilla : la cocina en tiempos de la Reina Católica.* - 2ª ed. rev. y aum.. - [Valladolid] : Editora Provincial, 2013. - 138 p. : il. ; 24 cm  
[12/926092](#)

**Valles Rojo, Julio.** *Saberes y sabores del legado colombino : gastronomía y alimentación en España y América s. XVI-XXI.* - [Valladolid] : Ayuntamiento de Valladolid, 2006. - 358 p. : il. col. ; 22 cm  
[12/380780](#)

**Velasco, María V.** "La cocina del siglo de oro: ¿comer para vivir o vivir para comer?", *Clío: Revista de historia*, Nº. 64, 2007, págs. 90-91  
[HNB/639](#)

## HISTORIAS Y ESTUDIOS REGIONALES O LOCALES

### ANDALUCIA

**Ruiz Torres, Manuel J.** *Cocina y gastronomía en el Cádiz de las cortes.* - Cadiz : Diputación de Cádiz, Servicio de Publicaciones, [2009]. - 185 p. ; 24 cm  
[12/621927](#)

**Moreyra, Cecilia Edith.** "La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos", *Revista complutense de historia de América*, Nº 38 (2012), p. 55-77  
[Z/20096](#)

### ASTURIAS

**Méndez Riestra, Eduardo.** *Lo comido y lo servido : una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la Edad Moderna.* - 2ª ed.. - Gijón : Trea, 2007. - 258 p. : il. ; 24 cm.  
[12/509161](#)





## BALEARES

**Contreras Mas, Antonio.** *Capítols de cuina mallorquina I.* - 1ª ed.. - Palma de Mallorca : Documenta Balear, 2014. - 170 p. : il. ; 21 cm. - (Menjavers ; 119)  
[12/1045765](#)

**Trias Mercant, Sebastià.** *Lletres, aromes i sabors : els nostres llibres de cuina.* - 1ª ed.. - Palma (Mallorca) : Documenta Balear, 2003. - 132 p. : il. ; 21 cm. - (Menjavers ; 46)  
[12/209009](#)

**Tugores, Antoni.** *La cuina mallorquina, segles XV-XX : de l'austeritat a la decadència.* - 1ª ed.. - Palma [de Mallorca] : Leonard Muntaner, 2016. - 87 p. : il. ; 19 cm. - (Panorama de les Illes Balears ; 26)  
[12/1105191](#)

## CASTILLA Y LEÓN

**Cubillo de la Puente, Roberto.** *Comer en León : un siglo de historia, (1700-1800)* / Roberto Cubillo de la Puente. - León : Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 2000. - 322 p. : il. ; 24 cm  
[12/31765](#)

**Cubillo de la Puente, Roberto.** *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX* / Roberto Cubillo de la Puente. - [León] : Universidad de León, Secretariado de Publicaciones, 1998. - 501, VIII p. : il. ; 24 cm  
[10/91319](#)

## CATALUÑA

**Bàguena i Maranges, Núria.** *Cuinar i menjar a Barcelona (1850-1900)* - Barcelona : CIM, [2007]. - 238 p. : il. col., planos ; 24 cm  
[AHMO/304141](#)

**Luján, Néstor.** *El menjar.* - Barcelona : Dopesa, 1979. - 107 p., 1 h. : il. ; 19 cm. - (Conèixer Catalunya ; 27)  
[VC/13310/15](#)

**Vila, Pep.** *Les litúrgies del menjar a les terres gironines : a les terres gironines.* - 1ª ed.. - Girona : Diputació de Girona, 2000. - 576 p. : il. ; 24 cm.  
[12/38448](#)

## GALICIA

**Castro, Xavier.** *A mesa e manteis : historia da alimentación en Galicia* / Xavier Castro ; [editora, Carmela González Boo]. - 1ª ed.. - Cesuras, A Coruña : Biblos Clube de Lectores, 2010. - 187 p. : retr. ; 22 cm.  
[12/693477](#)



## MADRID

**Díaz, Lorenzo.** *Diez siglos de cocina en Madrid : de los mesones de ayer a los restaurantes de hoy.* - 1ª ed.. - Barcelona : Folio, 1994. - 199 p. : il. ; 25 cm.

[7/49682](#)

**Díaz, Lorenzo.** *Madrid : tabernas, botillerías y cafés, 1476-1991* / Lorenzo Díaz ; prólogo de Luis Carandell. - Madrid : Espasa-Calpe, D.L. 1991. - 383 p. : il. col. y n. ; 29 cm.

[9/30](#)

**Díaz, Lorenzo.** *Madrid : bodegones, mesones, fondas y restaurantes : cocina y sociedad : 1412-1990* / Lorenzo Díaz ; prólogo de Raúl del Pozo. - 2ª ed.. - Madrid : Espasa Calpe, 1991. - 349 p. : il. ; 29 cm.

[9/90202](#)

**Fernández y García, Antonio.** *El abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II : [La alimentación en el Madrid romántico / por Vicente Palacio Atard].* - Madrid : Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de estudios Madrileños, 1971. - XV, 241 p., 1 h.

[1/139675](#)

**Palacio Atard, Vicente.** *La alimentación de Madrid en el siglo XVIII y otros estudios madrileños* / Vicente Palacio Atard. - Madrid : Real Academia de la Historia, 1998. - 272 p. : il.

[10/114743](#)

**Palacio Atard, Vicente.** *La alimentación madrileña en tiempo de Carlos III.* - Madrid : Artes Gráf. Municipales, 1988. - 21 p. ; 22 cm.

[VC/19076/13](#)

**Palacio Atard, Vicente.** *Alimentación y abastecimiento de Madrid en la segunda mitad del siglo XVIII.* - Madrid : [s.n.], 1966. - 34 p., 1 h. ; 22 cm

[VC/6318/10](#)

## MURCIA

**Cremades Griñán, Carmen María.** *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia durante el siglo XVIII (1701-1766).* - Murcia : Departamento de Historia Moderna y Contemporánea, Universidad, 1984. - 220 p., [2] h. de lám. ; 21 cm

[3/81230](#)

## NAVARRA

**Serrano Larrayoz, Fernando.** "Cocina y gastronomía en el Hostal de Blanca de Navarra a mediados del siglo XV (1433)", *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, Nº. 20 (2000) (Ejemplar dedicado a: Nutrición, alimentación y salud : confluencias antropológicas), págs. 243-253

[Z/6584](#)

**Serrano Larrayoz, Fernando.** "La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano en Navarra durante la Baja Edad Media", En *La España medieval*, Nº 31 (2008), p. 357-412

[Z/30726](#)

**Serrano Larrayoz, Fernando.** *La mesa del Rey : cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III "el Noble" de Navarra (1411-1425)* / Fernando Serrano Larrayoz. - [Pamplona] : Institución Príncipe de Viana, [2002]. - 418 p. (alguna pleg.) : il., gráf., mapas ; 25 cm. - (Historia ; n. 107

[9/232392](#)

## PAÍS VASCO



**Haranburu-Altuna, Luis.** *Historia de la alimentación y de la cocina en el País Vasco : de Santimamiñe a Arzak.* - Alegia (Gipuzkoa) : Hiria, [2000]. - 312 p. ; 21 cm  
[12/60242](#)

**Macías, O.** "[La cultura culinaria de Bilbao a finales del siglo XIX \(The culinary culture of Bilbao around the end of the nineteenth century\)](#)". En:  
*XV Congreso de Estudios Vascos.* - Donostia : Sociedad de Estudios Vascos, [2002]. - 2 v  
[9/240789-9/240790](#)

**Piquero Zarauz, Santiago.** "Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del antiguo régimen. Unas consideraciones", *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, ISSN 1137-439X, N.º. 20, 2000 (Ejemplar dedicado a: Nutrición, alimentación y salud : confluencias antropológicas), págs. 227-241  
[Z/6584](#)

## VALENCIA

**Pascual, Mercedes.** *El desarrollo del municipio liberal y el reto de la alimentación en el Alicante de la primera mitad del siglo XIX* / Mercedes Pascual Artiaga, Eva María Trescastro López. - San Vicente del Raspeig : Publicaciones de la Universidad de Alicante, D. L. 2013. - 210 p. : il., gráf. ; 24 cm. - (Ciencias de la salud)  
[12/951716](#)

## 3. SELECCIÓN OBRAS POR SIGLOS

### 3.1 Selección obras Siglo XV

*Entravan por mi puerta muchos pollos y gallinas, ansarones, anadones, perdizes, tórtolas, pernils de tocino, tortas de trigo, lechones. Cada qual, como lo recebía de aquellos diezmos de Dios, assí lo venían luego a registrar para que comiesse yo y aquellas sus devotas.* **La Celestina, de Fernando de Rojas**

## MANUSCRITOS

**Vergel** de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel. - VII, 253 h. ; 30 x 21 cm  
[MSS/8565](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Villena, Enrique de Aragón, Marqués de (ca. 1384-ca. 1434)** *Arte del cortar del cuchillo* / que ordenó el señor Enrique de Villena a ruegos de Sancho de Jarava. - 1763. - VI h., 185 p. : il. ; 27 x 19 cm  
[MSS/7843](#)  
[Versión digital de la obra](#)



## IMPRESOS

**Alcanyiz, Lluís (1440-1506).** *Regiment preservatiu i curatiu de la pestilencia.* –Valencia : Nicolau Spindeler, ca. 1490.

En BNE edición moderna 2008: [12/594491](#)

**Chirino, Alfonso (c. 1365-c.1429)** . *Menor daño de medicina.* - Toledo : [s.n.], 27 Julio 1505. - [2], XLIII h. ; Fol [R/31556](#)

**Gratia-Dei, Pedro de.** *La criança y virtuosa doctrina.* - [Salamanca] : [Juan de Porras], [ca. 1486]. - 20? h. ; 4º.

[INC/1272](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Villena, Enrique de Aragón, Marqués de (ca. 1384-ca. 1434).** *El Arte cisoria,* Mss s.XV en Biblioteca Menendez Pelayo (Santander)

En BNE edición moderna 1766: [2/49715](#)

### 3.2 Selección Siglo XVI

....Vérdaderamente te agradezco, muchacho, esta carne salada de puerco, que nos has dado: ó que sabroso perrill! es de puerco castrado. Si me quieres creer, buelve por aora al cocinero aquellas berzas con aquel torrezno, o guardalo para el InVierno. Cortame uno, u dos bocados de esta longaniza, o salchicha, para agotar el vaso primero con mas gusto.

.... Sigamos el consejo de los Medicos, que dicen, que despues de la carne del puerco, bebamos vino puro; echa vino.....**Diálogos, de Juan Luis Vives**

## MANUSCRITOS

**Livro de receitas de pivetes, pastilhas e vvas perfumadas y conserbas ...** [Manuscrito]. - S. XVI. - 65 h. ; 20 x 14 cm

[MSS/1462](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ünguentos y medicinas para muchas enfermedades** [Manuscrito]. - S.XVI. - 83 h. ; 22 x 16 cm

[MSS/6058](#)

[Versión digital de la obra](#)

## IMPRESOS

**Álvarez Miravall, Blas (XVI-XVII).** *Libro intitulado La conseruacion de la salud del cuerpo y del alma : para el buen regimiento de la salud ... del ... principe dō Philippo ...* / compuesto por el doctor Blas Alvarez Miraua .... -

En Medina del Campo : por Santiago del Canto, 1597. - [67], [1] en bl., 480 h. ; 4º

[R/6838](#)

**Baeza, Miguel de (s.XVI).** *Los quatro libros del Arte de la Confiteria.*- Alcalá de Henares : En casa de Iuan Gracián que sea en gloria, 1592 (En Monasterio de San Lorenzo de El Escorial)

En BNE edición moderna 2014: [12/1039998](#)

**Bravo, Juan (de Piedrahita) (1527-1610).** *De saporum et odorum differentiis, causis, et effectionibus liber unus* / authore Ioanne Brauo Petraftano .... - Salmanticae : Excudebant haeredes Mathiae Gastij, 1583. - [8], 166, [23]



p., [3] en bl. ; 8º  
[R/25967](#)

**Cárdenas, Juan de (1563-1609).** *Primera parte de los problemas, y secretos maravillosos de las Indias /* Compuesta por el Doctor Iuan de Cardenas Medico .... - En Mexico : en casa de Pedro Ocharte, 1591. - [8], 246, [2] h. ; 8º

[R/15975](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Cedula y Prouision de su Magestad, para que aya Matadero, y Carniceria, para los Señores desta Real Audiencia de Granada, y la orden que se ha de tener.** - Impressa en Granada : en la Imprenta de la Real Chancilleria por Francisco Heylan, [s.a.]. - 8 h. ; Fol.

[R/26532](#)

**Granado, Diego.** *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne como de pescado ...* - En Madrid : Por Luis Sanchez : Vendese en casa de Juan Berrillo, 1599. - [5], 424, [14] h. ; 8º. - En la Biblioteca de la RAE

En BNE edición moderna 1971: [4/101118](#)

**Lobera de Ávila, Luis (1480?-).** *Vergel de sanidad : que por otro no[m]bre se llamaua Banquete de caualleros y orden de biuir ... /* nueuamente corregido y añadido por el mismo autor, que es el ... Doctor Luys Lobera de Auila .... - Alcala de Henares : en casa de J oan de Brocar, 1542. - 3 pt. en 1 v. ([10], CII h. ; [10], XLII h. ; [4], CLXXXIII [i.e. CLXXXII], [1] h., [1] en bl.) ; Fol.

[R/12653](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Micón, Francisco.** *Aliuio de los sedientos : en el qual se trata la necesidad que tenemos de beuer frio, y refrescado con nieue, y las condiciones que para esto son menester, y quales cuerpos lo pueden libremente suportar /* compuesto por Francisco Micon .... - Impresso en Barcelona : en casa de Diego Galuan, 1576. - [8], 145 [i.e. 146] h. ; 8º

[R/6319](#)

**Monzón, Francisco de (1544-1571).** *Libro primero d[e]l espejo del príncipe christiano : que se trata como se ha ñ criar vn príncipe o niño generoso desde su tierna niñez cō todos los exercicios y virtudes que le conuienen hasta ser varon perfecto ... /* [aguora nueuamēte hecho por el doctor Frãcisco de Monçon]. - Impresso en Lisboa : ã casa de Luis Rodriguez ..., 1544. - [4] h., [2] en bl., CXCI h., [1] en bl. ; Fol.

[R/15484](#)

**Nola, Ruberto de.** *Libro de cozina /* cõpuesto por maestre Ruberto de Nola ... de muchos potajes y salsas y guisados para el tiẽpo d[e]l carnal y de la q[ua]resma .... - Toledo : por Ramon de Petras : a costas y despensas de Diego Perez Dauila ..., 1525. - 71, [3] h. ; 4º

[R/6918](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Núñez, Francisco (Núñez de Oria).** *Regimiento y auiso de sanidad : que trata de todos los generos de alimentos y del regimiento della /* agora nueuamente añadido y corregido por ... Francisco Núñez de Oria .... - Impresso ... en Medina del Campo : por Francisco del Canto : por Pedro Landry, y Ambrosio du Port, 1586. - [7], [1]-380, [8] h. ; 8º

[R/7925](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Savonarola, Johannes Michael.** *Regimiento de Sanidad de todas las cosas q[ue] se comen y beuen con muchos consejos /* cõpuesto por ... Miguel Sauonarola de ferrara ; interpretado de lengua latina [e] ytaliana en lengua castellana por ... Fernan flores .... - Fue impresso ... en ... Seuilla : por Dominico de Robertis, 1541, á ocho Dias del mes de Março. - [64] h. ; 4º

[R/1714](#)

**Torres, Juan de (1547-1599).** *Philosophia moral de principes, para su buena criança y gouierno y para personas de todos estados /* compuesta por el Padre Iuan de Torres, de la Compañia de Iesus .... - En Burgos : por Philippe de Iunta y Iuan Baptista Varesio : a costa de Iuan Boyer, 1596. - [40], 501 p., [3] en bl.; [4], 503-953, [77] p ; Fol.

[R/28832](#)



### 3.3 Selección Siglo XVII

...esperaba con grande ansia llegase la noche y la hora de cenar; y, aunque el tiempo, al parecer suyo, se estaba quedo, sin moverse de un lugar, todavía se llegó por él [el] tanto deseado, donde le dieron de cenar un salpicón de vaca con cebolla, y unas manos cocidas de ternera algo entrada en días. Entregóse en todo con más gusto que si le hubieran dado francolines de Milán, faisanes de Roma, ternera de Sorrento, perdices de Morón, o gansos de Lavajos; y, entre la cena, volviéndose al doctor, le dijo:

–Mirad, señor doctor: de aquí adelante no os curéis de darme a comer cosas regaladas ni manjares esquisitos, porque será sacar a mi estómago de sus quicios, el cual está acostumbrado a cabra, a vaca, a tocino, a cecina, a nabos y a cebollas; y, si acaso le dan otros manjares de palacio, los recibe con melindre, y algunas veces con asco. Lo que el maestra sala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas puede embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y se lo pagaré algún día; y no se burle nadie conmigo, porque o somos o no somos: vivamos todos y comamos en buena paz compañía, pues, cuando Dios amanece, para todos amanece. Yo gobernaré esta ínsula sin perdonar derecho ni llevar cohecho, y todo el mundo traiga el ojo alerta y mire por el virote, porque les hago saber que el diablo está en Cantillana, y que, si me dan ocasión, han de ver maravillas. No, sino haceos miel, y comeros han moscas. “De lo que le sucedió a Sancho Panza rondando su ínsula”. El *Quijote*, de Miguel de Cervantes (Capítulo XLIX)

### MANUSCRITOS

**Convento de San Martín (Madrid).** Libro de mayordomía de gastos de cocina del Convento benedictino de San Martín de Madrid, años 1674-1679. - S.XVII. - 390 h. ; 31 x 22 cm

[MSS/1654](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Cubillo de Aragón, Álvaro (1596-1661).** Relación del combite, y real banquete, que à imitación de los persas hizo en la Corte de España ... D. Iuan Alfonso Enriquez de Cabrera, Almirante de Castilla, al Excelētissimo Señor Monsiur Duque de Agramont ... en la ocasion de venir à pedir para reyna, y señora suya, a ... D. Maria Teresa de Austria y Borbon ... - En Madrid : por Andres Garcia de la Iglesia, 1659. - [4] p. ; Fol.

[MSS/18400\(H.335-336\)](#)

**Guerrero, Adrián (s. XVII).** El ignorante discreto. Emp.: Es hora ya de comer (h. 1)... Fin.: en bandos, palabra y boda (h. 56) / de Adrián Guerrero. - S.XVII. - 56 h. ; 23 x 16 cm.

[MSS/17183](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Recetas experimentadas para diversas cosas.** - S. XVII. - 262 h. ; 23 x 17 cm

[MSS/2019](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Salsete, Antonio.** El cocinero religioso. - [Pamplona] : Gobierno de Navarra, 1995. - 2 v. ; 16 cm. Contiene: v. 1. [Reproducción facsímil del manuscrito de finales del siglo XVII] v. 2. Introducción, transcripción y notas / Víctor Manuel Sarobe Pueyo

[MSS.FACS/854 V.1](#) / [MSS.FACS/853 V.2](#)

### IMPRESOS



**Baeza, Pedro de.** *Pedro de Baeza vezino desta Villa de Madrid. Digo, q por V. Excel. me madar hacer este Memorial y discurso delas Indías Orientales, y de las Islas del Maluco, y demas partes de la mar del Sur, y la Orden y manera que se tenia en el traer las e specerias antiguamente a Europa, y demas partes della...* - [S.l. : s.n., s.a.]. - 10 h. ; Fol.  
[R/14034\(3\)](#)

**Camargo Abad, Pedro.** *Eminentissimo señor, por medio del Doctor Bernardino de las Cuentas ha mandado V.E. a este Cabildo informe a V.E. acerca de tres puntos principales, a fin de poner remedio en la libertad y relaxacion con que en esta Corte se entienden los vezinos della a comer los sabados de los carneros, y otras reses, mas parte de la permitida por derecho, introducida por costübre.* - [S.l.] : [s.n.], [1656?]. - 10 h. ; Fol.  
[VE/1542/8](#)

**Carbonel, Tomás (O.P.) (1621-1692).** *Breue relacion de la consagracion del ilustrissimo señor don fray Tomas Carbonel, confessor que fue de su magestad y obispo y señor de Sigüenza, la qual celebrò el ilustrissimo señor don Sauo Melini, arçobispo de Cesarea ... en la iglesia de San to Tomas desta corte, domingo veinte y seis de setiembre de 1677 ... y del sumptuoso banquete que el mism dia diò en su casa el ilustrissimo señor nuncio ...* - [S.l. : s.n., 1677?]. - [8] h. ; 4º  
[VE/113/47](#)

**Cardoso, Isaac (1603 ó 4-1683).** *Vtilidades del agua i de la nieue, del beuer frio i caliente ... / el dotor Fernando Cardoso....* - En Madrid : por la viuda de Alosó Martín, 1637. - [7], 108 h., [1] h. de grab. ; 8º  
[R/5555](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Castro de Torres, Capitan.** *Panegírico al chocolate.* – Segovia: Diego Díaz de la Carrera, 1640, 10 h., 4º  
En BNE 2ª edición  
2ª ed.. - [S.l.] : [s.n.], 1887 (En la Oficina de E. Rasco). - 30 p. ; 23 cm  
[R/62643](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Colmenero, José.** *Reprobacion del pernicioso abuso de los poluos de la corteza de el quarango o China china ... : a que se junta vn provechosissimo manifiesto de las muchas virtudesde las salutiferas y sulphureas aguas de los Baños de Ledesma ...* - En Salamanca : por Eugenio Antonio Garcia, 1697. - [18], 198, [12], 80 p., [1] h. de grab. pleg. ; 4º  
[2/16124](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Colmenero de Ledesma, Antonio.** *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate : diuidido en quatro puntos ...* - En Madrid : por Francisco Martínez, 1631. - [2], 11 h. ; 4º  
[R.MICRO/22561](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**España. Consejo de Hacienda.** *[Traslado del Asiento de las nieves e hielos de estos Reinos para su uso y beneficio, prórrogas del mismo y de la cédula del mismo de 4 de mayo de 1637, en que el Reyhace a Doña Paula Xarquies la merced de perpetuarlo por juro de heredad hasta 1670, como se habia hecho con su marido, Nicolas Cortes] El Rey, Don Felipe por la gracia de Dios, Rey de Castilla, de Leon, de Aragon...* - ([Madrid? : s.n.], 1638?). - 44 h. ; Fol.  
[VE/199/23](#)

**Fernandez Matienzo, Isidro.** *Discurso medico y phisico agradable a los medicos ancianos y despertador para los modernos contra el medicamento Caphè.* - En Madrid : por Melchor Alvarez, 1693. - [20], 56 p. ; 4º  
[2/21747](#)

**Ferrer de Esparza, Tomas.** *Tratado de la facultad medicamentosa que se halla en el agua de los baños de la ciudad de Teruel ...* - En Zaragoza : por Pedro Verges, 1634. - [12], 178, [2] p. ; 8º  
[3/46708](#)  
[Versión digital de la obra](#)

Las **fiestas** y singulares fauores que a DonDiego Hurtado de Mendoça señor de Lacorçana, embaxador extraordinario de su Majestad de el Rey Catolico, nuestro señor, al serenissimo Rey de la gran Bretana, se le



*hicieron en la jornada que de España hi zo acompañando al serenissimo señor Principe de Gales, a Inglaterra.* - En Madrid : por Luis Sanchez, 1624. - [4] p. : il. ; Fol (29 cm)  
[ER/3969](#)

**Figuerola, Francisco de (fl. 1599-1633).** *Dos tratados, uno de las calidades y effetos de la Aloxa ; y otro de una especie de garrotilla ó esquilencia mortal.* - Impresso en Lima : por Francisco del Canto, 1616. - [2], 44 h. ; 4º  
[R/8456](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Gil, Jaime (n. 1585).** *Perfecta y curiosa Declaracion de los provechos grandes q dan las colmenas bien administradas, y alabanzas de las Abejas.* - Zaragoza : Por Pedro Gil, 1621. - p.; 8º  
[R/22996](#)

**Godoy, Pedro de (González de Godoy).** *Discurso serio-icoso, sobre la nueva invencion del agua de la vida, y sus apologias [Texto impreso] : en que entre burlas, y veras, se dicen veras, y burlas / aora nuevamente sacado à luz por un Quidan, que queriendo tener fama, no tiene nombre.* - Impressa en Mantua Carpentana : por un vezino de ella, 1682. - [4], 26 p. ; 4º  
[2/60200\(12\)](#)

**González de Salcedo, Pedro.** *Nudricion real : reglas o preceptos de como se ha de educar a los reyes mozos desde los siete a los catorce años : sacados de la vida y hechos de el santo rey Don Fernando Tercero de Castilla y formado de las leyes que ordenó en su vida y promulgó su hijo el rey D. Alonso ...* - En Madrid : por Bernardo de Villa-Diego, 1671. - [48], 335 p., [1] h. de grab. ; 4º  
[R/12202](#)

**Hernández de Maceras, Domingo.** *Libro del arte de cocina.* -Salamanca : Casa de Antonia Ramirez, 1607. - Ed. Facs. Valladolid : Maxtor, [2004].  
[4/17715](#)

**Hurtado, Tomás (1589-1659).** *Chocolate y tabaco : ayuno eclesiastico y natural : si este le quebranta el chocolate y el tabaco al natural, para la sagrada comunión ...* - En Madrid : por Francisco Garcia ... : a c osta de Manuel Lopez, [1645?]. - [12], 144, [8] h. ; 8º  
[R/20105](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**León Pinelo, Antonio de (ca. 1590-1660).** *Question moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico : tratase de otras bebidas i confecciones que vsan en varias provincias ...* - En Madrid : por la viuda de Iuan Gonçalez, 1636. - [6 ], 122, [12] h.  
[R/6134](#)

*El llibre de cuina de Scala Dei /* edició a cura de Mariona Quadrada. - 1ª ed.. - Tarragona : El Médol, 1996. - XII, 48 p. ; 21 cm. - (El Médol cuina ; n. 6). Edición facsímil.  
[10/19429](#)

**Martínez Montiño, Francisco.** *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conseruería.* - En Madrid : por Luis Sanchez, 1611. - [8], 317, [10] h., [1] h. de lám. ; 8º  
[R/1472](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Montesinos, Vicente (fl. 1641).** *Almotacen, o Fiel de la medida, y peso que se deue dar al pan, vino, carne, azeyte, y de otras mercaderías : van tambien insertas dos tarifas de las tachaciones de las criadas que siruen y ganan soldadas ...* - Con licencia en Valencia : por Miguel Sorolla ..., 1641. - [4], 152 p. ; 4º  
[U/8434](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Murillo y Velarde, Tomás.** *Tratado de raras, y peregrinas yervas, que se han hallado en esta Corte, y sus maravillosas virtudes, y la diferencia que ay entre el antiguo abrotano, y la natural, y legitima planta buptharmo, y unas anotaciones a las yerbas mandragoras, macho, y hembra.* - En Madrid : por Francisco Sanz, 1674. - [12] h., 1-8 p., h. 9-50 : il. ; 4º  
[R/15538](#)  
[Versión digital de la obra](#)





**Murillo y Velarde, Tomás.** *Secretos sagrados, y naturales, hallados en algunas plantas y yerbas medicinales y de sus poderosas y reconditas virtudes ... y maravillosos efectos de las Mandragoras macho y hembra, y del Abrotano ... y de la yerba Boariam.* - [Madrid? : s.n., 1674?]. - 8, [8], 50 [i. e. 46] h. : il. ; 4º  
[3/72370](#)

**Pereira Bracamonte, Domingos.** *Banquete que Apolo hizo a los embaxadores del rey de Portugal Don Iuan Quarto: en cuyos platos hallaran los señores combidados, mezclada con lo dulce de alguna poezia y política la conservacion de la salud humana ...* - En Lisboa : en la emprenta (sic) de Lourenço de Amberes y a su costa, 1642. - [4], 164 p. ; 4  
[R/5795](#)

**Relacion de las mercaderias y generos de Alemania.** - [S.l.] : [s.n.], [ca. 1697]. - 26 h. ; Fol.  
[VE/1548/11](#)

**Relacion verdadera del felice parto y baptismo de la Infante nuestra señora: mascara, libreas, banquetes y grandezas destos dias...** - En Madrid : por Diego Flamenco, 1623. - [8] p. ; Fol.  
[R/28658/16](#)

**El Rey.** *Por quanto se ha entendido, que de algun tiempo a esta parte se han introducido por los Puertos destos mis Reynos muchas cantidades de cacao fuera de registro, en contravencion de mis Reales ordenes....* - ([S.l. : s.n.), s. a.]. - [2] p. ; Fol.  
[VE/196/78](#)

**Satyra nueva, curiosa, donde se declaran las escusas, que hazen los señores hombres quando entra la Quaresma, para no comer de pescado ...** - [S.l. : s.n., 16--?]. - [2] h. ; 4º  
[VE/641/102](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Tariol, Juan de.** *Noticias de el caphe : discurso philosophico, obra igualmente gvstosa a los medicos adultos, vtil a los modernos, y provechosa a la salud pública.* - [Valladolid? : [s.n.], 1692?]. - 6 h., 60 p. ; 4º  
[R/24302\(1\)](#)

**Toledo (Archidiócesis). Arzobispo (1677-1709: Luis Manuel Fernández de Portocarrero).** *Edicto en que se manda prohibir el almorzar, comer, merendar, beber, tomar chocolate, ù otros qualesquier refrescos, ò colaciones en las iglesias, capillas, hermitas, oratorios, assi publicos, como privados, y en otros lugares sagrados de nuestro arzobispado, Nos Don Luis Manuel ... Cardenal Portocarrero ... Arçobispo de Toledo ...* - [S.l.] : [s.n.], [1681?]. - [1] h. ; Fol. (49 x 36 cm)  
[VE/207/27](#)

**Valverde Turices, Santiago.** *Vn discurso del chocolate.* - Seuilla : Iuan de Cabrera, 1624  
[R/26622](#)

**Yelgo de Vazquez, Miguel.** *Estilo de servir a Príncipes : con exemplos morales para servir a Dios.* - En Madrid : por Cosme Delgado, 1614. - [12], 192 h. ; 8º  
[3/3941](#)

**Ximénez de Carmona, Francisco.** *Tratado breve de la grande excelencia del agua, y de sus maravillosas virtudes, calidad, elección, y del buen uso de enfriar con nieve: Que sea nieve, y de sus grandes efectos, quan necessaria sea para conservar la salud. Que mod os hay de enfriar ; qual sea el mejor, mas saludable, y provechoso.* - Sevilla : Por Alonso Rodriguez Gamarra, 1615. - 14 h. ; 4º  
[2/70502\(4\)](#)

**Ximénez, Francisco (m. 1620).** *Quatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales que estan receuidos en el uso de la medicina en la Nueva España y la methodo y corrección y reparación que para administrallas se requiere con lo que el Doctor Francisco Hernand ez escriuio en lengua latina...* - En Mexico : en casa de la viuda de Diego L opez Daualos : vend̄ ese en la tienda de Diego Garrido ..., 1615. - [5], 203 [i.e. 194], [7] h. ; 4º  
[R/14170](#)  
[Versión digital de la obra](#)



### 3.4. Selección siglo XVIII

“...Son muchos millares de hombres los que se levantan muy tarde, toman chocolate muy caliente, agua muy fría, se visten, salen a la plaza, ajustan un par de pollos, oyen misa, vuelven a la plaza, dan cuatro paseos, se informan en qué estado se hallan los chismes y hablillas del lugar, vuelven a casa, comen muy despacio, duermen la siesta, se levantan, dan un paseo al campo, vuelven a casa, se refrescan, van a la tertulia, juegan a la malilla, vuelta a casa, rezan el rosario, cenan y se meten en la cama...” **Cartas marruecas, de José Cadalso**

### MANUSCRITOS

**Pedro de la Santísima Trinidad.** *Apuntes de cocina.* 111 h. ; 21 x 15 cm  
[MSS/12474](#)

**Recetas de cocina, principalmente de repostería** [Manuscrito]. - S.XVIII. - 35 h. ; 15 x 11 cm  
[MSS/13918](#)

**Viandas que se deben servir en la cocina de Boca, desde el día 13 de agosto de 1794.** [Manuscrito]. - S.XVIII. - 2 h. ; 22 x 17 cm  
[MSS/10714](#)(H.244R.-245R.)

### IMPRESOS

**Albertos Sanz, Jose.** *Exacta historia de la enfermedad ocasionada por el pescado calcinado llamado pagel : donde se explica todo lo perteneciente a la cal padecida, y formada.* - En Valencia : en la Oficina de Benito Monfort, 1776. - 26 p. ; 4º  
[VE/319/66](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Altamiras, Juan.** *Nuevo arte de cocina : sacado de la escuela de la experiencia económica.* - Barcelona : en la Imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramon Marti Impresòr, 1758. - [16], 376 [i.e. 176] p. ; 8º  
[R/8346](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Altamiras, Juan.** *Nuevo arte de cocina : añadido en esta ultima impresion sacado de la escuela de la experiencia económica.* - Gerona : por Joseph Bró ..., [1770]. - [12], 222, 14 p. ; 8º  
[R/38162](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Aranguren, Tomás de (s.XVIII).** *Carta físico-médica, en la que se explica que es vino, sus principios elementales, su variedad, los efectos que causa, asi bebido con moderacion, como sin ella, las diferencias que hay de vinos, la distincion entre el blanco y el tinto, qual de e stos es mejor para el uso comun, y á quienes conviene uno y otro, y que deberá hacer el Labrador para tener vinos saludables y perfectos, ...* - Madrid : por Don Joachín Ibarra ..., 1784. - [2], VI, 98 p., [2] en bl. ; 4º  
[4/13715\(1\)](#)  
[Versión digital de la obra.](#)

**Arias, Gómez.** *Tratado physico medico, de las virtudes, qualidades, provechos, uso, y abuso, del café, del the, del chocolate, y del tabaco / su autor Don Gomez Arias, ....* - En Madrid : en la Imprenta de los Herederos de Francisco del Hierro, [1 752?]. - [4], 11 p., [1] en bl. ; 4º  
[VE/691/27](#)  
[Versión digital de la obra](#)



**Civilidad de la mesa** : rasgo de educación indispensable en todo sugeto de distinguido nacimiento : contiene una definición de la verdadera civilidad, con el arte de trinchar todo género de viandas, el modo de servir las con toda propiedad, y los documentos particulares de lo que se debe observar en la mesa : para instrucción de la juventud española, á quien se dedica. - 2ª ed. con sus lám. correspondientes. - Madrid : en la oficina de D. Blas Román : se hallará en la Librería de Escribano, ..., 1795. - 46 p., [2] en bl., [1] h. de lám. pleg. ; 8º

[VE/588/54](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Civilidad de la mesa indispensable en todo sugeto de distinguido nacimiento** : con láminas. - Barcelona : por Juan Francisco Pífferrer ..., [entre 1779 y 1830]. - 42 p., [1] h. de lám. pleg. ; 12º. - [1/2306\(2\)](#)

**Comun modo de guisar que observavan en las casas de los regulares de la extinguida Compañía**. - En Sevilla : en la Imprenta de los señores hijos de Hidalgo y Gonzalez de la Bonilla, 1795. - 66, [6] p. ; 8º

[R/41728](#)

**Común modo de guisar en las casas y colegios de esta provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios**. - [S.l.] : [s.n.], [1985]. - [72] p. ; 15 cm

Reproducción de la edición de:: Sevilla : JHS, 1754

[R/100862](#)

**Fernández Navarrete, Francisco (ca. 1680-1742)**. *El Nereo, director, y juez medicinal : entre las verdaderas, y supuestas virtudes, y uso legitimo del agua pura ... como bebida, y como medicina ... condena una perniciosa practica, de curar con el agua natural, contra las reglas, y preceptos de la Medicina ...* - Impreso en Granada : en la imprenta de Nicolàs Prieto : por Alfonso Fernandez, 1719. - [24], 70 p., [2] en bl. ; 4º

[VE/309/43](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Ferrer Gorraiz Beaumont y Montesa, Vicente (1718-1792)**. *Nuevas propiedades de la sal : disertacion phisico-medica, en que se demuestran las incomparables virtudes de la Sal de la Laguna de la Higuera, y el uso que se puede hacer de ella en beneficio de la salud humana*. - En Madrid : en la Imprenta Real de la Gazeta, 1780. - [8], 166 p., [2] en bl. ; 4º

[R/40663](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Lardizabal, Vicente de**. *Consuelo de navegantes en los conflictos de falta de Ensaladas, y otros viveres frescos en las largas Navegaciones : recurso facil al uso del sargazo o lenteja marina, planta que se produce ... : disertacion phisico-medica, que desp ues de examinada por el Real Proto-Medicato, se dà à luz, en virtud de expresa Orden de S.M.* - En Madrid : en la Oficina de D. Antonio Sanz, ..., [entre 1728 y 1770]. - [8], 230 p., [2] en bl., [1] h. de lám. pleg. ; 8º

[3/48132](#)

**Lardizabal, Vicente de**. *Memoria sobre las utilidades de el chocolate : para precaber las incomodidades, que resultan del uso de las Aguas minerales, y promover sus buenos efectos, como los de los Purgantes, y otros remedios, y para curar ciertas dolencias*. - En Pamplona : por Antonio Castilla, Impresor, 1788. - 31 [i.e. 21] p., [3] en bl. ; 4º

[VE/318/69](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Mata, Juan de la (fl. 1747)**. *Arte de reposteria, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido, vizcochos, turrone, y natas ... con una breve instruccion para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicacion*. - En 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

[R/40066](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Mayáns y Siscar, Gregorio (1699-1781)**. *Apicius, sive, Liber de re coquinaria / compositus ex variis testimoniis scriptorum latinorum quae selegit et conjunxit Gregorius Majansius .... - Valentiae Edetanorum : apud Franciscum Burguete, 1768. - 20 p. ; 8º*

[3/27807\(4\)](#)



**Mayáns y Siscar, Gregorio (1699-1781).** *Chocolata, sive In laudem potionis indicae, quam appellant chocolate, elegía.* - Coloniae Viriatae : apud Evangelum Thrasybulum, 1733. - 11 p., [1]  
en bl. ; 4º

[2/66136\(2\)](#)

**Tratado** de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate. - Madrid : en la Imprenta Real, 1796. - [ 10], 237, [1] p. ; 8º

[R/60172](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Vicente de Argüelles.** *Receta instructiva y universalmente benefica del nuevo invento del chocolate zamorense, que se publicó en el Semanario de Salamanca, número 489.* - Salamanca : por los impresores Manuel Rodriguez y Manuel de Vega, 1798. - 16 p. ; 4º

[VC/2524/111](#)

[Versión digital de la obra](#)

### 3.5 Selección Siglo XIX

*¿Y qué valía todo ello en comparación del festín homérico preparado en la sala de la rectoral? Media docena de tablas tendidas sobre otros tantos cestos, ayudaban a ensanchar la mesa cotidiana; por encima dos limpios manteles de lamanisco sostenían grandes jarros rebosando tinto añejo; y haciéndoles frente, en una esquina del aposento, esperaban turno ventrudas ollas henchidas del mismo límpido. La vajilla era mezclada, y entre el estaño y el barro vidriado descollaba algún talavera legítimo, capaz de volver loco a un coleccionista, de los muchos que ahora se consagran a la arcana ciencia de los pucheros. [...]*

*Y la mesa estaba imponente. La rodeaban unos quince curas y sobre ocho seglares. [...]. La monumental sopa de pan erogada en grasa, con chorizo garbanzos y huevos cocidos cortados en ruedas, circulaba ya en gigantescos tarterones, y se comía en silencio, jugando bien las quijadas. De en cuando se atrevía algún cura a soltar frases de encomio a la habilidad de la guisandera; y el anfitrión, observando con disimulo quiénes de los convidados andaban remisos en mascar, les instaba a que se animasen, afirmando que era preciso aprovecharse de la sopa y del cocido, pues apenas había otra cosa. Creyéndolo así Julián, y no pareciéndole cortés desairar a su huésped, cargó la mano en la sopa y el cocido. Grande fue su error cuando empezó a desfilar interminable serie de platos –los veintiséis tradicionales en la comida del patrón de Naya, no la más abundante que se servía en el arciprestazgo, pues Loiro se le aventajaba en mucho. [...]. ¿Veintiséis platos? Pronto se hace la lista: pollos asados, fritos, en pepitoria, estofados, con guisantes, con cebolla, con patatas y con huevos; aplíquese el mismo sistema a la carne al puerco, al pescado y al cabrito. Así, sin calentarse los cascós, presenta cualquiera veintiséis variados manjares. **Los pazos de Ulloa, de Emilia Pardo Bazán, 1886***

## MANUSCRITOS

**Décimas** sacadas por uno de la comitiva, en honra y gloria de los catalanes: Voces, gorros, confusión / polvo, garulla y borrasca (h. 1). *Encomendemos a Dios al jefe de la cocina: La piedad de un Santo Rey / este convite fundó* (h. 2v-3r). - S.XIX. - 2 h. ; 21 x 15 cm

[MSS/12976/44](#)

**Gomez, Elías (1798-1891).** *Libro de confitura para el uso de Elías Gómez, cerero y confitero de la ciudad de Olite, año de 1818.* - [Olite] : Ayuntamiento de Olite, [2006]. - 113 p., 64 h., h. 111-114 : il. ; 27 cm. - Reprod. del ms. orig. conservado en el Archivo Histórico Provincial de Álava. [MSS.FACS/1238](#)



**Libro de cocina.** - S.XIX. - 50 h. ; 21 x 16 cm  
[MSS/22234/49](#)

**Reglamento para el régimen y gobierno de los Reales oficios de cocina y ramillete, aprobado por S.M. en 30 de septiembre de 1838.** - 1838. - 16 h. ; 21 x 15 cm  
[MSS/12956/17](#)

## IMPRESOS

**Agreda, F. Javier.** *Falsificaciones de los alimentos y bebidas o Diccionario de las sustancias alimenticias con sus alteraciones y sofisticaciones.* - [S.l.] : [s.n.], 1877 (Barcelona : Estab. tip. de Espasa Hermanos y Salvat). - XXIII, 633 p. ; 21 cm  
[1/55575](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Almacén de recetas escogidas y probadas, o sea Tratado de jarabes, aguas destiladas, licores por destilación, vinos por imitación y helados.** - 2ª ad. [i.e. ed.]. - [S.l.] : [s.n.], 1840 (Barcelona : Imp. de Francisco Vallés). - 57 p. ; 15 cm  
[1/4962](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Arte de cocina :el más económico para guisar a poco coste.** - [S.l.] : [s.n.], 1854 (Madrid : Imp. de José Astilleros). - 16 p. ; 11 cm  
[U/2980](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Blanca, J. M.** *Manual del repostero doméstico. Entrega 3ª : trescientas sesenta y cinco recetas para hacer platos de postres, o sea una para cada día del año.* - [S.l.] : [s.n.], 1866 (Madrid : Imp. de "La Época"). - 112, [ 4] h. ; 24 cm  
[1/55502](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Brecarelli, M.** *Manual de la cocinera española y americana.* - Madrid : Lorenzo P. Escribano, 1898. - 166 p. ; 19 cm  
[2/43185](#)  
[Versión digital de la obra](#)

*La cocina de los jesuitas : común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús.* - Ed. facsímil. - Valladolid : Maxtor, D.L. 2015. - 75 p.; 15 cm. Reproducción de la edición de: Sevilla : Imprenta de Don Bartolomé Manuel, 1818.  
[12/1059706](#)

**Cotineli, Rogelio.** *Manual de la perfecta cocina.* - 1ª ed.. - Madrid : Librería e imp. de Eduardo Martínez, 1875. - 127 p. ; 15 cm  
[1/1966](#)  
[Versión digital de la obra](#)

*La cuynera catalana ó sian reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé : escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia.* - 2ª ed.. - [S.l.] : [s.n.], 1839 (Barcelona : Imp. de Valentí Torras) . - 93, 85, 85 p. : il. ; 15 cm. 3 t. en 1 v.  
[2/33877](#)  
[Versión digital de la obra](#)

**Delgado de Jesús y María, Santiago.** *Catecismo de urbanidad civil y cristiana para uso de las escuelas y seminarios del reyno, con las reglas de discrecion de palabras, y ceremonias en todos los casos que pueden ocurrir en el trato : va añadido el Arte de conducirse e n la mesa, y trinchar con desembarazo todo género de*



*viandas : todo por preguntas y respuestas fáciles.* - Madrid : Imprenta de Collado : se hallará en el Colegio de las Escuelas Pías del Avapiés, y en la Librería de Dávila, ..., 1817. - VI, 7-96 p. ; 8º

[1/18105](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Doménech, Ignacio.** *La gastronomía : libro de suma utilidad en el arte.* - [S.l.] : [s.n.], 1899 (Madrid : Estab. tip. de los Hijos de R. Álvarez a cargo de Arturo Menéndez). - 99 p. ; 22 cm

[1/13294](#)

**Un Gastrónomo Jubilado.** *La gran economía de las familias : arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro.* - [S.l.] : [s.n.], 1869 (Madrid : Imp. de F. López Vizcaíno). - XI, 93 p. ; 20 cm

[1/244937](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Giménez y Fornesa, José Antonio .** *Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada, repostería y arte de trinchar : contiene además un tratado para la fabricación de licores.* - Madrid : Carlos Bailly-Baillière, 1871. - 223 p.

[12/250109](#)

[Versión digital de la obra](#)

**J. L. (fl. 1854).** *Tratado del arte de trinchar y modo de servir a una mesa : conservación de carnes, pescados, legumbres y frutas ; perfección y conservación de los vinos y elaboración de las bebidas artificiales ... que sirve de continuación a "La Cocina perfeccionada".* - [S.l.] : [s.n.], 1854 (Madrid : [Imp. de Manuel Minuesa]). - 181 p. : il. ; 18 cm

[12/276225](#)

[Versión digital de la obra](#)

*El libro de las familias : novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica.* - Madrid : Librería de Leocadio López, 1874. - VII, 733 p. ; 17 cm

[1/3582](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Maillet, José.** *El confitero moderno : tratado completo y práctico de confitería y de pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de encurtidos.* - Barcelona : Imp. y Librería de la Sra. V. e H. de Mayol, 1851. - 316 p., [2] h. pleg. de lám. ; 20 cm

[9/223065](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Manual del cocinero, cocinera y repostero :** *con un tratado de confitería y botillería, y un método para trinchar y servir toda clase de viandas ...* - Madrid : Se hallará en la Librería de Cuesta, frente a S. Felipe el Real : Imprenta de D. L. Amarita, 1828. - 353, [5] p., [1] h. de lám. pleg. ; 8º

[1/4287](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Martorell, Eladia.** *Carmencita o La buena cocinera : manual práctico de cocina española, americana, francesa ...* - [S.l.] : [s.n.], 1899 (Barcelona : Tipolitgr. de Luis Tasso). - 26 2 p. : il. ; 17 cm

[1/22551](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Moyano, Guillermo.** *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países : libro muy útil para los gefes [sic] de casa, fondistas, etc.* - Málaga : Librería Francisco de Moya, 1873. - 316 p. ; 15 cm

[4/7346](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Muro, Ángel (1839-1897).** *Diccionario general de cocina.* - Madrid : José María Faquineto, editor, 1892. - 2 v. ; 26 cm

[DGMICRO/18208 V.1](#)

[DGMICRO/18209 V.2](#)

[Versión digital de la obra](#)



**Muro, Ángel (1839-1897).** *El practicón : tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras : con un apéndice que comprende ...las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trinchar y comer los manjares.* - Madrid : Librería de Miguel Guijarro, 1894. - X, 862, 109 p. : il. ; 22 cm

[1/46209](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Novísimo arte de cocina o aviso a las cocineras : arte de guisar con perfección y gusto : recopilación extractada (sic) de los metodos español y francés, con varios secretos muy útiles.** - [S.l.] : [s.n.], 1845 (Madrid : Imp. de Ignacio Boix). - 36 p. ; 12 cm

[VC/4903/100](#)

[Versión Digital de la obra](#)

**La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos.** - Madrid : imprenta de D. Eusebio Alvarez, 1822.- 3 v.

[1/1985 V.1-3](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Pérez Zúñiga, Juan (1860-1938).** *Cocina cómica : recetas de guisos y postres, poesías culinarias y otros excesos.* - [S.l.] : [s.n.], 1897 (Madrid : Imp. de los Hijos de M.G. Hernández). - 159 p. ; 19 cm.

[1/52971](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Praussols, José de.** *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina: comprende más de dos mil voces acompañadas de cerca de ciento ochenta grabados.* - Madrid : Hernandoy Compañía, [1900]. - 135 p. : il. ; 19 cm

[1/30733](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Real Sociedad Económica Matritense de Amigos del País.** *Ensayos de comidas económicas á la Rumford.* - Jaen : Reimpreso en la Imprenta de los Sres. Copados, 1803. - 16 p. ; 15 cm

[VE/1485/8](#)

**Rodríguez, Julián Antonio.** *Método de economizar el combustible en nuestras casas, ó descripción de dos cocinas económicas, aplicadas á los usos que hay en España de componer las comidas : todo ello fundado en las mismas teorías físicas de que se sirvió el Conde de Rumford para la invención de las cocinas públicas y particulares establecidas en Munich, Lóndres, etc.* - Madrid : Imprenta de la Administracion del Real Arbitrio de Beneficencia, 1804. - 103 p., [1 ] en bl., 2 h. de lám. pleg. ; 4º

[4/160626](#)

**Solá, José (fl. S. XIX) .** *Tratado del arte de repostería y licorista.* - [Barcelona] : Librería de José Solá, 1832 (por la Viuda e Hijo de Manuel Texéro). - 48 p. ; 15 cm

[1/4998](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Soler y Agra, Domingo.** *Manual práctico de confitería, pastelería y droguería y otros secretos.* - [S.l.] : [s.n.], 1863 (Barcelona : Imp. Económica a cargo de Jose Antonio Oliveres). - 40 p. ; 16 cm

[VC/588/25](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Thebussem, Doctor (1828-1918).** *Los alfajores de Medina Sidonia.* - [S.l.] : [s.n.], 1882 (Madrid : [Imp. de Aribau y Compª]). - 32 p. ; 24 cm

[VC/656/37](#)

[Versión digital de la obra](#)

**Thebussem, Doctor (1828-1918).** *La mesa moderna : cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem [seud.] y un cocinero de S.M.* - Madrid : Librerías de Fernando Fe y de Leocadio López y sus corresponsales, 1888. - 316 p. ; 20 cm

[1/35436](#)

[Versión digital de la obra](#)



**Thebussem, Doctor (1828-1918).** *Yantares y conducchos de los reyes de España: artículo copiado del excelente periódico de Madrid La Ilustración Española y Americana correspondiente al 15 de julio de 1877.* - [S.l.] : [s.n.], 1877 (Madrid : [ Imp., estereotipia y galvanoplastia de Aribau y Compañía]). - 24 p. ; 22 cm

[VE/1254/39](#)

[Versión digital de la obra](#)

## 4. OBRAS COMENTADAS (SELECCIÓN)

### 4.1 s. XV-XVII

**Chirino, Alfonso.** *Tratado llamado menor daño de medicina.* - Emprimio se en la ... cibdad de Toledo : porloan de villa quiran im̄ psor ..., 1513. - xxxvi h.. ; Fol.

[R/12641\(1\)](#)

Se sabe muy poco del autor desconociéndose, las fechas de nacimiento y muerte. Solo se sabe que vivió durante la primera mitad del siglo XV y que estudió medicina y la practicó llegando a ser médico personal del rey Juan II. Este tratado lo escribió con el ánimo de divulgar unos conocimientos en higiene y terapéutica médica para que el pueblo los conociera.

Está dividida en tres partes generales: la primera y segunda están subdivididas en otras tres. La primera parte se titula *En que manera conuiene usar del comer e beuer e del exerçijio e del dormir*. Trata de la dietética y está subdividido en 22 capítulos, cada uno de ellos lleva un breve título acerca de una clase de alimentos, explicando entre otras cosas, la manera general de cómo uno debe alimentarse y qué alimentos son buenos para la salud y qué combinaciones de alimentos se deben evitar. Es un tratado caracterizado por su minuciosidad y exhaustividad. Entre ciencia, preceptos religiosos y creencias populares con un texto práctico, y de fácil lectura fue lo que hizo que fuera una obra tan divulgada entre los lectores del siglo XV.

**Gratia-Dei, Pedro de.** *La criança y virtuosa doctrina.* - [Salamanca] : [Juan de Porras], [ca. 1486]. - 20? h. ; 4º

[Versión digital de la obra](#)

[INC/1272](#)

Incluye *Aparato de mesa y orden que se debe tener en los manieres en la Casa de Jupiter*, h. 14-17, un tratado de urbanidad del siglo XV. Continúa con unos consejos sobre el comportamiento de los que están sentados a la mesa, otro de cómo se debe andar y saludar, manera de pasear y forma de cómo se ha de disimular cuando no se quiere saludar a una persona. Explica la forma de entrar en los salones y cómo estos están adornados. Dedicamos versos al maestresala, al aguamanos, panizuelos, sal y cuchillos, fruta, pasteles, pavos, vino, perdices, mistrante y cocido, potajes y capones, cazuelas, sartén, buñuelos, empanadillas, etc. Contiene preciosas canciones a la forma de lavarse las manos después de comer, a la bendición, al despedirse y al motejar. Sobre la forma de bailar también se ocupa en otros versos, como, asimismo, de otras costumbres de buena educación, que hacen de este libro, único en el siglo XV sobre esta materia, una joya de las más preciadas de nuestra bibliografía.

**Granado, Diego.** *Libro del arte de cocina.* - Madrid : Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971. - XLVII, 432 p., 1 h. ; cm. - (Sociedad de Bibliófilos Españoles. Tercera época ; 8).

[4/101118](#)

Diego Granado Maldonado fue "oficial de cocina, residente en esta corte", así reza en la portada de su libro: *Arte de cocina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y conualecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conseruas a la vsança española, italiana y tedesca de nuestros tiempos*. Considerado uno de los primeros recetarios, tuvo tres tiradas, la primera en Madrid, 1599, se vendió en casa del librero Juan Berrillo; una segunda en 1609 y la tercera en Lérida, 1614. Libro de gran rareza, pocos bibliógrafos llegaron a tenerlo entre sus manos y en la actualidad se conservan solo cuatro ejemplares, dos de la primera edición en la RAE, uno de la segunda en la Bibliothèque Nationale de París, y uno de la tercera en la British Library de Londres.

Las investigaciones realizadas coinciden en que parte de la obra es copia de recetarios anteriores como *La Opera* de Bartolomeo Scappi, el *Libro de Cocina* de Ruberto de Nola y el *Arte cisoria*, del Marqués de Villena.





Sus 763 recetas tienen un gran interés documental para el conocimiento de la cocina del siglo XVI y algunas son curiosísimas como “el caldo singular para enfermos” que añade en su preparación “cincuenta piezas de oro” o la “sopa lombarda” adornada con ojos de cabrito. La Academia reconoció en 1874 el interés del léxico de la obra de Granado y lo incluyó en su Catálogo de Autoridades. La introducción que Joaquín del Val realiza en la edición citada en la parte superior es imprescindible para el conocimiento de la obra.

**Lobera de Ávila, Luis.** [Banquete de nobles caballeros] *Vergel de sanidad : que por otro no[m]bre se llamaua Banquete de caualleros y orden de biuir ... /* nueuamente corregido y añadido por el mismo autor, que es el ... Doctor Luys Lobera de Auila .... - Alcalá de Henares : en casa de Joan de Brocar, 1542. - 3 pt. en 1 v. ([10], CII h. ; [10], XLII h. ; [4], CLXXXIII [i.e. CLXXXII], [1] h., [1] en bl.) ; Fol.

[R/12653](#)

[Versión digital de la obra](#)

Luis Lobera de Ávila cursó estudios en París, uno de los principales centros renovadores del saber en el campo de la anatomía, ejerció después como médico en la villa de Ariza y de ahí paso a la corte como médico del emperador Carlos V, acompañándole en sus viajes por Europa. Su obra *Banquete de nobles caballeros...* es uno de los primeros tratados de dietética que se escribieron en España y en Europa. Incluyó en la obra gran cantidad de referencias gastronómicas. Se publicó por primera vez en 1530 y se hicieron de él varias ediciones e incluso se tradujo al alemán. Luis de Lobera nos habla por primera vez de las propiedades de la cerveza, bebida que había sido introducida en España por Carlos V. En 1542 se vuelve a publicar una edición ampliada del libro con el título *Vergel de Sanidad...*, compuesto por un tratado de higiene individual, un tratado de dietética y dos breves composiciones de normas útiles para quienes viajen por tierra y mar.

**Nola, Ruberto de.** *Libro de cozina /* cõpuesto por maestre Ruberto de Nola ... de muchos potajes y salsas y guisados para el tiẽpo d[e] carnal y de la q[ua]resma .... - Toledo : por Ramon de Petras : a costas y despensas de Diego Perez Dauila ..., 1525. - 71, [3] h. ; 4º

[R/6918](#)

[Versión digital de la obra](#)

Ruberto de Nola, (siglo XV), también conocido como maestro Roberto o Mestre Robert, de origen incierto pero presumiblemente de ascendencia catalana. Nola debió de conocer, dada su privilegiada posición en palacio en Nápoles, algunos recetarios italianos, a los que sumó recetas aragonesas, francesas y catalanas y las plasmó en su *Libre del Coch*. Más de la mitad de las recetas provienen con idénticas o ligeras variantes, *del Libre de Sent Soví*, un recetario catalán del siglo XIV. Recogió también recetas conventuales muy antiguas y algunas recetas para enfermos y convalecientes. *El Libre del Coch* fue pronto traducido al castellano y se difundió desde Barcelona por el resto de los estados ibéricos y posteriormente por Europa y América con la expansión de la Monarquía española.

La obra consta de un breve *arte cisoria*, un conjunto de consejos sobre el servicio de la mesa y 229 recetas, para carnes, pescados, salsas, potajes y verduras. Ofrece un inventario de especias y condimentos utilizados en una cocina renacentista. Durante la primera mitad del siglo XVI la búsqueda de las especias llegó a convertirse en una lucha en la que primero Portugal y más tarde Holanda e Inglaterra entraron a competir.

El recetario contribuyó a reforzar la gastronomía catalana en Italia, impulsada también por el propio rey Alfonso el Magnánimo desde Nápoles. Se convirtió en una de las obras más relevantes y representativas de la cocina mediterránea de la época.

**Núñez, Francisco (Núñez de Oria).** *Regimiento y auiso de sanidad : que trata de todos los generos de alimentos y del regimiento della /* agora nueuamente añadido y corregido por ... Francisco Núñez de Oria .... - Impresso ... en Medina del Campo : por Francisco del Canto : por Pedro Landry, y Ambrosio du Port, 1586. - [7], [1]-380, [8] h. ; 8º

[R/7925](#)

[Versión digital de la obra;](#)

Francisco Núñez de Oria o Coria (c.1535-c.1590), como se le conoce en algunas ocasiones, es el autor de *Aviso de sanidad*. Pocos son los datos que se conocen sobre su vida, pero se sabe que nació en Casarrubios del Monte (Toledo) y practicó los oficios de médico, tratadista y poeta. Editada en tres ocasiones con ligeras variantes en el título, los alimentos y las bebidas son analizados en los cinco libros en los que se estructura la obra. En la Introducción quiere probar que el temperamento bueno o malo del hombre depende de la clase de alimentos. En el libro 1 trata de la historia de los alimentos. En el 2 del pan, carne, leche y huevos, hortalizas y



legumbres. El libro 3 sobre las frutas. El 4 de los guisados y confituras y de la virtud y propiedades de los guisados. Por último en el libro 5 se centra en las bebidas tanto de los vinos como de las aguas. Se ofrecen indicaciones precisas sobre los efectos en la salud de cada uno de los alimentos y las formas más saludables de consumirlos. A partir de la edición de 1572 se incluirá también un *tratado del uso de las mujeres*.

**Vallés, Juan.** *Regalo de la vida humana* / Juan Vallés ; transcripción del manuscrito y coordinación de estudios, Fernando Serrano Larráyoiz]. - [Pamplona] : Gobierno de Navarra, Departamento de Relaciones Institucionales y Portavoz del Gobierno , [2008]. - 2 v. (783 p., 323 h.) ; 31 cm  
[12/583365](#)

Se trata de una recopilación de recetas de elaboración de cosas tan variopintas como cremas y pomadas para manos y cara, ungüentos para distintas afecciones, adobos de carnes y pescados, recetas culinarias de sopas, carnes y pescados y postres y crianza de vinos, entre otras. Fue el nieto de Juan Vallés, quien heredó el manuscrito y consideró de interés el publicarlo.

Consta de una introducción, índices generales y el texto propiamente dicho. Está estructurado en siete libros y a su vez organizado por capítulos.

La confitería y gastronomía ocupan los libros IV-VI, estando estrechamente relacionados con la medicina y la dietética. Muchas de sus recetas incluyen elaboraciones complejas y con ingredientes poco usuales y algunas están destinadas a mejorar la salud de los enfermos a través de la alimentación. El manuscrito original se encuentra en la biblioteca nacional de Viena.

**Cardoso, Isaac.** *Vtilidades del agua i de la nieue, del beuer frio i caliente.* - En Madrid : por la viuda de Al' oso Martin, 1637. - [7], 108 h., [1] h. de grab. ; 8º  
[R/5555](#)  
[Versión digital de la obra](#)

Fernando Cardoso nació en 1603 o 1604 en la Beira portuguesa, en el seno de una familia de cristianos nuevos. Estudió Medicina, Filosofía y Ciencias Naturales por la Universidad de Salamanca. En 1624 gana, por oposición, la cátedra de Filosofía en la Universidad de Valladolid y en 1625 obtuvo el grado de Doctor en Medicina. Antes de 1630 se instaló en Madrid, En esta etapa todavía conservaba el nombre de Fernando, que después cambiaría por Isaac tras su retiro a Italia, donde volvió a profesar el judaísmo. En 1637 (todavía en Madrid), publica este pequeño libro, dedicado al Conde Duque de Olivares y que lleva por título *Vtilidades del agua i de la nieue, del beuer frio i caliente*. Esta obra, calificada por Anastasio Chinchilla como de gran mérito y erudición, va más allá del estudio del agua desde el punto de vista medicinal, abordando aspectos como su importancia como acompañante en las comidas, su utilización en la conservación de alimentos y dedica apartados a los métodos para enfriarla para utilizarla como refresco, así como de prepararla en caliente en bebidas como el chocolate.

**Colmenero de Ledesma, Antonio.** *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate : diuidido en quatro puntos ... / por ... Antonio Colmenero de Ledesma ....* - En Madrid : por Francisco Martinez, 1631. - [2], 11 h. ; 4º  
[U/5396](#)  
[Versión digital de la obra](#)

Colmenero de Ledesma fue un médico y cirujano de origen andaluz de finales del siglo XVII. Aunque publicó diversas obras sobre medicina, el libro que le hizo famoso fue *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*. Escrito tras un viaje a América, vio la luz en Madrid en 1631 y es considerado uno de los primeros tratados sobre la materia que se conocen. En él se describe por primera vez la receta del chocolate como bebida caliente y se tratan distintos aspectos de este alimento y sus componentes, de cuáles son más saludables, de cómo se ha de tomar, en qué tiempo (no siendo el verano estación propicia, y si se hiciera debe ser con moderación) y por qué personas. Colmenero aborda en el libro cuestiones morales, como si el chocolate quebranta el ayuno. En el momento en que aparece el libro, el chocolate estaba siendo sometido a un fuerte debate y el tratado lo que hace es destacar el uso medicinal de este alimento y propagar la receta a varios países. Colmenero de Ledesma cuenta cómo se inició en el consumo de chocolate "llegando acalorado a las indias, visitando gente enferma y pidiendo un poco de agua para refresco fue incitado a tomar una jícara de chocolate...que sació su sed". También cuenta cómo se modificaron las especias nativas (chile, especias florales mesoamericanas) por otras del Nuevo Mundo.



**Hernández de Maceras, Domingo.** *Libro del arte de cocina.* - Valladolid : Maxtor, [2004]. - 142 p. ; 15 cm. -  
Reprod. de la ed. de: Salamanca : Casa de Antonia Ramírez, 1607  
[4/17715](#)

Domingo Hernández Maceras trabajó como cocinero en el Colegio Mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca. Este colegio, que había sido fundado por Diego Muros, antiguo obispo de la capital asturiana, era una especie de internado para estudiantes pobres que se encargaba de sus necesidades materiales y académicas. Ser pobre, la pureza de sangre y una determinada preparación académica eran algunos de los requisitos indispensables para entrar en este centro, donde podían sentirse privilegiados ya salvo del hambre y la pobreza.

El objetivo de Maceras es dar de comer a los estudiantes (un total de 16 colegiales y dos capellanes) con bajo presupuesto, ingredientes económicos y aprovechando las sobras. La dieta de los internos se compone de dos comidas diarias que variarán en función del día, de las distintas estaciones del año, y de las festividades religiosas. Las 142 recetas que nos presenta el autor describen con detalle la dieta de los alumnos con sus ingredientes "será rica en hidratos de carbono y proteínas, a razón de libra y media de carne (de carnero) por persona y día". El libro detalla también condimentos, técnicas de cocina (lamprear, escalfar, hojaldrar... etc.), trastos utilizados y medidas (libra, onza, cuartillo, migajón o grano...). Como curiosidades recoge las reglas que debían observar en el comedor "no tirarse los huesos unos a otros, no limpiarse el sudor con el mantel" y algunas costumbres instauradas "dar la propina en alimento a los examinadores".

*El llibre de cuina de Scala Dei.* - Tarragona : El Médol, 1996. - XII, 48 p. ; 21 cm. - (El Médol cuina ; n. 6)  
[10/19429](#)

Josep Iglesias realiza una edición moderna del libro de cocina del monasterio cartujo de Scala Dei, fundado en el siglo XII en la comarca del Priorato. El libro, que según Iglesias data del siglo XVII, fue escrito por un religioso, *persona indocta*, por la composición de las frases y la ortografía desigual, pero gran experta en la materia que trata. La caligrafía es a dos tintas, roja para los títulos y el inicio de los párrafos y negra para el resto. El libro refleja las costumbres culinarias de los monjes cartujos, cuya base de alimentación eran los frutos secos (almendras, avellanas, nueces, piñones, higos y pasas), verduras y legumbres, todos cultivados en las tierras del priorato. Tenían rigurosa prohibición de comer carne, pero en ocasiones si se les permitía comer huevos y pescado. Criaban tortugas que consumían de forma ocasional o cuando alguno de ellos enfermaba. El libro especifica las cantidades en arrobas, fanegas y onzas de lo que el cocinero ha de recibir cada mes; se le da gran importancia a las especias: azafrán, pimienta, clavo, canela, nuez moscada y jengibre. Recoge las fiestas de cada mes con las comidas típicas de cada festividad, así como los días de abstinencia mensuales que se han de practicar y finaliza con un recetario.

**Martínez Montiño, Francisco.** *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conseruería.* - En Madrid : por Luis Sanchez, 1611. - [8], 317, [10] h., [1] h. de lám. ; 8º  
[R/1472](#)  
[Versión digital de la obra](#)

Martínez Motiño, cocinero y escritor, se encargó de las cocinas reales en los reinados de Felipe II, III y IV. Su libro *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conseruería*, publicado por primera vez en 1611, y que fue reimpresso varias veces en los siglos XVII y XVIII, es uno de los compendios más importantes sobre gastronomía publicado en lengua castellana. Martínez Motiño tenía un gran conocimiento de la organización de las cocinas y así lo deja plasmado en los primeros capítulos. Para él toda cocina debía organizarse en base a tres principios, según este orden: limpieza, el primero; segundo el gusto y tercero la presteza. Estudia cómo se han de servir las viandas en la mesa y se detiene en la minuta de los banquetes reales. La mayor parte del libro lo ocupa la descripción de las recetas, de las que dice: "...son cosas mías, y ninguna escrita por relación de nadie... y muchas de ellas son de mi inventiva...". Introduce nuevos alimentos como el tomate y el puerro y la relación entre cocina y salud está presente en algunas de sus recetas, como las jaleas, que él denomina "regalo de enfermos" El libro de Martínez Motiño no solo es importante para la historia de la cocina sino también para estudiar la vida cotidiana de los españoles de la época.

[Más información](#)

**Salsete, Antonio.** *El cocinero religioso.* - [Pamplona] : Gobierno de Navarra, 1995. - 2 v. ; 16 cm. Contiene: v. 1. [Reproducción facsímil del manuscrito de finales del siglo XVII] v. 2. Introducción, transcripción y notas / Víctor



Manuel Sarobe Pueyo

[MSS.FACS/854 V.1 / MSS.FACS/853 V.2](#)

*El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de carne, pescado, yerbas y potajes a su comunidad* es un manuscrito de finales del siglo XVII o principios del XVIII. De su autor solo se conoce el pseudónimo. Se cree que debía de residir en Pamplona. No se considera a Salsete ni un gran creador, ni un innovador, ni un gran dominador de las técnicas de cocina, pese a tener de todo un poco. En el prólogo expone para qué se escribe el recetario: como guía a los que no tienen práctica en el modo de guisar y condimentar lo que ha de darse a los servidores de Cristo que viven en comunidad religiosa. La mesura y la austeridad se tienen muy presentes. Para los enfermos y para los huéspedes, se incluyen ciertas recetas de guisos delicados y regalados. La última parte del prólogo recoge la necesidad de conservar las provisiones.

Las recetas se ordenan en partes o capítulos. Al final del libro se incluye un índice de páginas y otro alfabético para poder encontrar las recetas. La ordenación de las materias tiene un doble criterio, alternando una clasificación de productos (carnes, huevos "y lacticinios", pescados, verduras...) con otra más gastronómica (salsas, sopas y demás cosas que se hacen con pan, masa y harina...). El orden de exposición de las recetas es jerárquico. Primero aparecen las comidas de carne, a las que sigue un pequeño apartado sobre las especias.

#### 4.2 s. XVIII-XIX

**Altamiras, Juan.** *Nuevo arte de cocina : sacado de la escuela de la experiencia económica.* - Barcelona : en la Imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramon Martí Impresòr, 1758. - [16], 376 [i.e. 176] p. ; 8º

[R/8346](#)

[Versión digital de la obra](#)

A veces también Juan Altamiras o incluso Altimiras. Se trata del seudónimo del fraile franciscano del siglo XVIII llamado Fray Raimundo Gómez (???? - 1769). Nació en La Almunia de Doña Godina (Zaragoza) a finales del siglo XVII y murió en Zaragoza en 1769. Ejerció como cocinero en el convento de San Diego en Zaragoza, colegio mayor en el que residían los estudiantes franciscanos que acudían a la Universidad y se hizo famoso por haber escrito en el año 1745 un libro titulado *Nuevo arte de cocina*. Su obra fue tan bien aceptada que fue uno de los libros de cocina más editados del siglo XVIII e incluso del XIX. Su autor conoce bien todos los aspectos relacionados con la técnica en la cocina. Dice que se trata de una cocina conventual y aunque ese fue el destinatario principal, sus recetas también estaban imbuidas de la cocina de una gran ciudad como era el caso de Zaragoza aunque va dirigido, según él mismo manifiesta, a los principiantes. Utiliza en muchos casos la ironía y el humor.

**Civilidad de la mesa : rasgo de educación indispensable en todo sugeto de distinguido nacimiento : contiene una definicion de la verdadera civilidad, con el arte de trinchar todo género de viandas, el modo de servir las con toda propiedad, y los documentos particulares de lo que se debe observar en la mesa : para instruccion de la juventud española, á quien se dedica.** - Madrid : en la oficina de D. Blas Román : se hallará en la Librería de Escribano, ..., 1795. - 46 p., [2] en bl., [1] h. de lám. pleg. ; 8º

[VE/588/54](#)

[Versión digital de la obra](#)

En apenas 46 páginas este tratado de urbanidad en la mesa especifica el protocolo que se debe seguir cuando te invitan a comer: nunca decir los platos que no te gustan, no tocar la comida con las manos ni comer con la boca abierta, no demostrar que se tiene hambre ni poner el primero el plato para que te sirvan... Además incluye la manera de trinchar distintas piezas de carne como el jabalí, el carnero, la liebre o el puerco y cualquier ánade, o cómo servir y comer los pescados y las frutas. Incluye algunas ilustraciones.

**Lardizabal, Vicente de.** *Consuelo de navegantes en los conflictos de falta de Ensaladas, y otros viveres frescos en las largas Navegaciones : recurso facil al uso del sargazo o lenteja marina, planta que se produce ... : disertacion phisico-medica, que desp ues de examinada por el Real Proto-Medicato, se dà à luz, en virtud de expresa Orden de S.M.* - En Madrid : en la Oficina de D. Antonio Sanz, ..., [entre 1728 y 1770]. - [8], 230 p., [2] en bl., [1] h. de lám. pleg. ; 8º



3/48132

[Digitalizado en HathiTrust Digital library](#)

La obra está dividida en ocho capítulos. El autor pretende demostrar las propiedades del sargazo o lenteja marina como también es conocida. Para ello, y a través del testimonio de un médico francés que es de la misma opinión, va describiendo las propiedades de esta alga marina como remedio para combatir el escorbuto con motivo de las largas travesías en barco. Enseña la manera de prepararla en ensalada y para que pierda el fuerte olor a marisco y afirma su facilidad para conseguirla en alta mar y los beneficios que supondría.

**Mata, Juan de la.** *Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido, vizcochos, turrone, y natas ... con una breve instruccion para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicacion* - En 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

[R/40066](#)

[Versión digital de la obra](#)

Juan de la Mata, natural de Matalavilla (León), escribió el tratado más importante de repostería titulado *Arte de repostería...*, uno de los libros de cocina de mayor repercusión publicados en lengua española. Fue repostero mayor de los reyes Felipe V y Fernando VI y estuvo muy influido por las escuelas gastronómicas francesa e italiana. En este célebre compendio culinario el prestigioso cocinero leonés ofrece numerosas recetas populares del siglo XVIII, explicadas paso a paso y de manera detallada, para preparar toda suerte de dulces, pastas, compotas, mermeladas, confituras, conservas, jaleas, bizcochos, mazapanes, merengues, rosquillas, caramelos, chocolates y helados, así como una muy práctica serie de consejos y advertencias acerca de los utensilios necesarios en toda cocina, de las diferentes técnicas de pastelería y de la forma más apropiada de disponer y servir una mesa para atender a un gran número de comensales.

**Vicente de Argüelles.** *Receta instructiva y universalmente benefica del nuevo invento del chocolate zamorense, que se publicó en el Semanario de Salamanca, número 489.* - Salamanca : por los impresores Manuel Rodríguez y Manuel de Vega, 1798. - 16 p. ; 4º

[VC/2524/111](#)

[Versión digital de la obra](#)

El franciscano Vicente de Argüelles, formado en el Colegio de Misiones de Villaviciosa (Asturias), embarcó hacia 1778 con destino al Colegio de Santa Rosa de Ocopa, en el Valle de Jauja del Virreinato del Perú. Su labor de misionero y el estudio de las lenguas indígenas de diferentes lugares le proporcionaron el conocimiento de la planta del cacao y sus virtudes, lo que le llevó a experimentar y publicar la receta del falso chocolate en la que sustituye las semillas del cacao por la almendra amarga con harina de arroz, sándalo, azúcar, canela, y vino tinto. A finales del siglo XVIII las adulteraciones alimentarias eran tan frecuentes como aceptadas. Fray Vicente Argüelles, tras realizar pruebas de su producto, convencido de que con su receta prestaba un servicio, no solo a su patria, sino a la humanidad en general, remitió la receta de su chocolate zamorense a los impresores salmantinos Manuel Rodríguez y Manuel de la Vega, que publicaron un suelto en el *Semanario Erudito y Curioso de Salamanca*, para difundir la receta de un producto que podía ser una alternativa al costoso chocolate de Caracas o Guayaquil, además de propagar supuestas virtudes médicas del falso chocolate, considerado bálsamo contra los cólicos, con propiedades laxantes y favorecedoras de la micción, remedio contra las toses virulentas, y de facilitar los partos y los esputos, todo ello sin afectar al sueño.

**La cuynera catalana ó sian reglas útils, fácils, seguras y económicas per cuynar bé : escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia.** - 2ª ed.. - [S.l.] : [s.n.], 1839 (Barcelona : Imp. de Valentí Torras) . - 93, 85, 85 p. : il. ; 15 cm. 3 t. en 1 v..

[2/33877](#)

[Versión digital de la obra](#)

Se trata de un recetario anónimo escrito en catalán en 1835 y con más de 500 recetas, imprescindible si se quiere conocer la identidad y la historia de la cocina catalana. En su momento tuvo un gran éxito y desde entonces no ha parado de reeditarse. Recopila las recetas "de los autores que mejor han escrito sobre esta materia" y va dirigido a un público poco experto, por lo que las explicaciones son claras y sencillas. Además de las recetas, el libro recoge otros aspectos relacionados con la gastronomía como son el protocolo en la mesa, los hábitos higiénicos, la conservación de los alimentos y la economía doméstica. Dividido en cuatro cuadernos,



cada uno de ellos se subdivide a su vez en una parte teórica sobre distintos aspectos de la cocina, y otra práctica compuesta por recetas, la mayoría de ellas para una cocina a la leña. La estructura del libro permite rastrear los hábitos alimentarios de las clases populares de la época. Entre las curiosidades a destacar, la medida que se emplea para el volumen líquido, el porrón.

**Giménez y Fornesa, José Antonio.** *Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada, repostería y arte de trinchar : contiene además un tratado para la fabricación de licores.* - Aum. en esta 5ª ed.. - Madrid : Carlos Bailly-Bailliere, 1871. - 223 p.

[12/250109](#)

[Versión digital de la obra](#)

Contiene la receta de la paella valenciana, el gazpacho pastor y guisos nuevos. También incluye un tratado de la fabricación de licores, secretos de la gastronomía, trucos de economía doméstica, recetas contra enfermedades, etc.

**Gomez, Elías (1798-1891).** *Libro de confitura para el uso de Elías Gómez, cerero y confitero de la ciudad de Olite, año de 1818.* - [Olite] : Ayuntamiento de Olite, [2006]. - 113 p., 64 h., h. 111-114 : il. ; 27 cm. - Reprod. del ms. orig. conservado en el Archivo Histórico Provincial de Álava.

[MSS.FACS/1238](#)

En los últimos siglos de la Edad Media la elaboración de confituras y dulces estuvo en las manos de los boticarios debido al valor medicinal atribuido al azúcar. A partir de mediados del siglo XVI el oficio de la confitería queda deslindado del universo de la medicina aunque sus productos se sigan vendiendo con fines terapéuticos en las boticas (como, por ejemplo, el chocolate durante el siglo XVII). Los distintos actos y costumbres de la vida cotidiana, pública y privada, de la realeza, la nobleza y la burguesía durante la Edad Media y la Edad Moderna, cuentan con la degustación y el disfrute de los dulces y las confituras. La extensión del consumo de estas exquisiteces, a partir del siglo XVI, permitió que en Navarra los artesanos que los elaboraban pudieran agruparse en gremios y corporaciones para defender sus intereses profesionales y mutuales.

El manuscrito de esta obra, para uso personal y de trabajo del maestro Elías Gómez, consta de 105 recetas de confitería. Viene acompañado de un glosario que aclara los términos que puedan llegar a generar dificultad en la lectura. Gómez nació el 21 de julio de 1798 en el seno de una familia acomodada. Su iniciación y aprendizaje del oficio datan de 1813. Ya en 1818, con sólo 20 años, se autotitulaba maestro cerero y confitero. Sin embargo, sus actividades no se reducen sólo a la cerería y la confitura. Se dedicará a la vitivinicultura pero también se ocupará del abasto de pan, del arriendo de la taberna de vino y del abasto del aguardiente a la ciudad. Llegó a ser una de las fortunas más destacadas de la ciudad.

**Martorell, Eladia.** *Carmencita o La buena cocinera : manual práctico de cocina española, americana, francesa ...* - [S.l.] : [s.n.], 1899 (Barcelona : Tipolitgr. de Luis Tasso). - 262 p. : il. ; 17 cm

[1/22551](#)

[Versión digital de la obra](#)

En 1899 Eladia Martorell, Viuda de Carpinell, escribió *Carmencita o la Buena Cocinera*, publicado en Barcelona. El libro incluye las recetas que había recopilado para su hija. En el prólogo explicaba por qué había decidido escribir esta obra. Por un lado, esperaba que las recetas fueran útiles a su hija. Por otra parte, la habían persuadido del interés que podría tener para un público más amplio: "varias amigas mías sosteniendo, no sé si con razón, que la claridad de las explicaciones, lo bien combinado de ciertos guisos y el exacto cálculo de las cantidades hacían dichas fórmulas de aplicación general, me han animado a publicarlas...".

El libro conoció un éxito instantáneo y prolongado en el tiempo. Unos años más tarde el recetario original fue aumentado con las recetas de la hija, Carmencita, Carmen Carpinell, y de Juan Cabané, consiguiendo así poner al día la obra y satisfacer las necesidades de las "buenas cocineras". El título también cambió: *Carmencita o la buena cocinera. Manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc.* Actualizado y ampliado, fue el libro de cocina español más reeditado del siglo XX y continúa siendo popular en el siglo XXI.

**Muro, Ángel.** *El practicón : tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras : con un apéndice que comprende ...las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trinchar comer los manjares.* - Madrid : Librería de Miguel Guijarro, 1894. - X, 862, 109 p. : il. ; 22 cm

[1/46209](#)

[Versión digital de la obra](#)



Ángel Muro Goiri, ingeniero, gastrónomo y escritor español, escribió diferentes tratados especializados en cocina española muy consultados por los cocineros de principios de siglo. En 1892 publica el *Diccionario General de cocina* y dos años más tarde *El practicón : tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras...* que llegó a tener entre su fecha de publicación y el inicio de la Guerra Civil, un total de 34 ediciones. A partir de esa fecha el libro desaparece y será difícil de encontrar en las librerías, convirtiéndose en un libro raro hasta que la editorial Tusquets lo recuperó incluyéndolo en su serie *Libros perdidos*, pasando a ser un clásico. En el preámbulo del libro, que está dedicado a *los insignes y preclaros Doctor Thebussem y un cocinero de su majestad*, Muro desgrana su concepto de cocina: *comer bien es un arte y uno de los progresos más importantes del siglo XIX*. Cocina y salud van de la mano, se puede comer bien, cada uno de acuerdo con su bolsillo y hace una defensa del aprovechamiento de las sobras. Reconociendo que la cocina española tiene mayor riqueza que la francesa por su variedad de territorios y climas, no ha logrado imponerse a esta por su sobriedad, todavía *comemos para vivir*. Junto a recetas tradicionales como el Morteruelo, hay otras de influencia francesa y algunas con nombres verdaderamente curiosos como solomillo salteado a la financiera, chuleta de vaca a la buena dicha o callos a la moda de Caen.

**Pérez Zúñiga, Juan.** *Cocina cómica : recetas de guisos y postres, poesías culinarias y otros excesos.* - [S.l.] : [s.n.], 1897 (Madrid : Imp. de los Hijos de M.G. Hernández). - 159 p. ; 19 cm.

[1/52971](#)

[Versión digital de la obra](#)

Libro dedicado a Mariano de Cavia y Eduardo de Palacio, incluye más de cuarenta recetas y poesías de tono humorístico. Juan Pérez de Zúñiga fue un amante de la fiesta y del buen comer, que supo reflejar lo que de cotidianidad y ceremonia social tiene la cocina. Entre sus consejos estaban “no cojas las aceitunas con el tenedor, sino con los dedos, prefiriendo los de la mano; pero no con todos, sino con dos, y aun si te es posible con uno solo. Esto es lo más elegante. Una vez las aceitunas en la boca, no te tragues los huesos: deposítalos con disimulo en el bolsillo del comensal colindante” o “terminada la comida, coge un palillo y límpiote bien la dentadura; y después, en vez de volverlo al palillero, ten la galantería de ofrecérselo á la señora de la casa”. El autor saca punta a la seriedad con la que a menudo se trata el tema de la gastronomía, sin que el hacerlo falte al respeto a los principales guisanderos teóricos.

**Thebussem, Doctor.** *La mesa moderna : cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem [seud.] y un cocinero de S.M.* - Madrid : Librerías de Fernando Fe y de Leocadio López y sus correspondientes, 1888. - 316 p. ; 20 cm.

[1/35436](#)

[Versión digital de la obra](#)

Entre marzo de 1876 y diciembre de 1882, el Doctor Thebussem (anagrama de “embustes”) y un cocinero de S.M, pseudónimos de dos amigos, Mariano Pardo de Figueroa y José de Castro y Serrano, cruzaron una serie de cartas sobre tema gastronómico que se publicarían en la prestigiosa revista de la época *La Ilustración Española y Americana* y que verían la luz más tarde reunidas en el libro que nos ocupa. Su intención es la de sustituir la mesa antigua, utilizada solo para comer, por la mesa moderna, destinada a tratar y comer. Proponen la supresión de los adornos poco nutritivos que se colocan en la mesa, flores, frutas y luces. Abogan por la libertad de elección del vino, sin sujeción al orden de los manjares, recordando que se debe usar con discernimiento y cautela. Escriben también sobre la disposición de los puestos en el comedor, sin estrecheces. Están de acuerdo en la necesidad de volver a la sartén y el asador pues los condimentos de salsa ocultan algunos defectos mientras el frito y el asado no disimulan ninguno.

En los apartados finales debaten si debe tomarse el café sobre la mesa y encender el cigarro en el comedor o debe admitirse una segunda pieza para servir ambas cosas. Las mayores discrepancias se manifiestan en otros aspectos como la disposición de las mesas en los banquetes, pues ante la propuesta del Cocinero de situar a los comensales en grupos aislados el Doctor sugiere la mesa larga. No llegan a acuerdo en lo referente a la desaparición de los criados en frac y corbata blanca, que propone el Cocinero. En la correspondencia surgen otros temas como las conversaciones de la mesa, en las que deberían tratarse los asuntos que inicia el señor de la casa y aquellos que permitan comer con tranquilidad y sin repugnancia, pues la libertad de palabra, cuando los comensales no saben hablar ni callarse, puede llevar a tratar del crimen del día con todos sus pormenores, de los muertos de la semana, de la sopa de mendrugos o la albondiguillas de desperdicios, de política y se pueden provocar peleas y mortificar a las mujeres.



## 5. PÁGINAS WEB

Los Centros de documentación que albergan bibliografía gastronómica son numerosos, también las direcciones en internet sobre la materia. En este apartado nos limitamos a proporcionar enlaces de Bibliotecas, Archivos o Centros de documentación, librerías u otros que tengan fondo relacionado con los límites establecidos en este trabajo, es decir, libros sobre gastronomía o cocina española entre los siglos XV-XIX. En el listado no aparece la Biblioteca Nacional, cuyo fondo se estudia en el resto de apartados del trabajo.

### 5.1 ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS

#### PARES

El Portal de Archivos Españoles es un proyecto del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte destinado a la difusión en Internet del Patrimonio Histórico Documental Español conservado en su red de centros. PARES ofrece un acceso libre y gratuito, no solo al investigador, sino también a cualquier ciudadano interesado en acceder a los documentos con imágenes digitalizadas de los Archivos Españoles. En su catálogo se pueden encontrar numerosos recursos de cualquier archivo español sobre gastronomía e historia de la cocina a través de una búsqueda avanzada acotando por fechas y por tema. El Portal ofrece una amplia sección de documentos digitalizados.

#### Ministerio de Agricultura. Biblioteca y Archivo

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente cuenta con siete bibliotecas especializadas. Gestionan y difunden valiosos fondos de interés público que suponen más de 400.000 ítems, de los cuales unos 3.000 corresponden a fondo antiguo. La Biblioteca del anterior Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), especializada en temas de agricultura, pesca, alimentación y desarrollo rural, contiene publicaciones desde 1604.

#### Biblioteca Nacional de Catalunya

La Biblioteca Nacional de Catalunya reúne entre sus fondos numerosos libros antiguos de cocina, entre ellos el *Llibre de Sent Soví* (recetario escrito en catalán, del siglo XIV) o el *Llibre de Coch* de Ruberto de Nola (1520), así como numerosos libros del siglo XIX, en que se produce un renacimiento de la cocina catalana.

#### Directorio de las bibliotecas españolas

Proporciona información de las Bibliotecas Nacionales y regionales, bibliotecas públicas, bibliotecas de instituciones de enseñanza superior y bibliotecas especializadas, con amplia información sobre la materia.

#### Biblioteca Museo Víctor Balaguer

El abogado y gastrónomo J. E. Roig Santacana depositó en esta biblioteca un importante fondo sobre gastronomía, citado por Carmen Simón Palmer en su *Bibliografía*. Dentro de la página es de especial interés la base de datos de menús, la mayoría del siglo XIX, de gran interés para el conocimiento de las costumbres culinarias de las clases acomodadas de la época.

#### Catálogo Colectivo de Patrimonio Bibliográfico

Recupera fondo bibliográfico, en este caso relacionado con la cocina, depositado en diferentes bibliotecas públicas o privadas españolas, que por su antigüedad, singularidad y riqueza forman parte del patrimonio histórico español. El fondo digitalizado tanto manuscrito como impreso que forma parte del Patrimonio Histórico





Español, y dentro del cual se puede localizar algún ejemplar de cocina y gastronomía, se puede consultar en la [Biblioteca Virtual de Patrimonio Bibliográfico](#).

### [Cervantes Virtual](#)

En su catálogo encontramos importantes obras de gastronomía, muchas de ellas digitalizadas y podemos acceder a estudios sobre el tema como la [Gastronomía del Quijote](#).

### [Fundación Vivanco](#)

Reúne un importante fondo relacionado con el mundo del vino, entre el cual se encuentran 1.158 documentos antiguos, desde el siglo XVII al XIX.

### [Real Academia de Gastronomía](#)

La Real Academia de Gastronomía estudia y difunde el patrimonio gastronómico español. Su Biblioteca Histórica Virtual, que nació bajo el patrocinio de D. Javier Chico de Guzmán, Duque de Ahumada, surge con el propósito de facilitar al público interesado el conocimiento y acceso a los textos fundamentales de la gastronomía española, ofreciendo la posibilidad de consultar alrededor de 1.341 libros digitalizados. El marco cronológico abarca desde los principios de la imprenta hasta los límites que impone la legislación para los derechos de autor.

## 5.2 OTRAS DIRECCIONES DE INTERÉS

### [Alimentos, cocina y salud. Del Siglo de Oro a la Ilustración](#)

Exposición virtual de la Universidad de Navarra, en la que se analizan distintos aspectos gastronómicos (alimentos, cocina de los mismos, dieta y salud, régimen jurídico) durante los siglos XVI y XVII.

### [La cocina en su tinta](#)

La Biblioteca Nacional de España realizó a finales de 2010 esta exposición que repasa la historia de la cocina española desde sus orígenes hasta la actualidad a través de estudios y obras relacionadas con la materia.

***La cocina en su tinta : Biblioteca Nacional , 2010 [22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011] / [comisarios, Ferran Adrià, Isabel Moyano, Carmen Simón]. - [Madrid] : Biblioteca Nacional de España, 2010. - 237 p. : il. col. y n. ; 27 cm + 1 carpeta (1 recetario ([24] p.), 1 DVD-Video) B 86 MAD BN 2010.***

### [La dulcería en la BNE](#)

Estudio elaborado por Carmen Simón Palmer, que repasa los repertorios más antiguos tanto manuscritos como impresos existentes en la Biblioteca Nacional de España sobre repostería y confitería.

### [Historia de la cocina española del imperio](#)

Conferencia sobre autores españoles de libros de cocina y su repercusión en la historia de la cocina, realidad y ficción en las recetas de los siglos XV a XVII y otros asuntos de la historia de la gastronomía española.

### [Historia de la cocina y de los alimentos](#)

Página creada por un grupo de gastrónomos, que proporciona información a neófitos y a expertos sobre distintos aspectos relacionados con la historia de la cocina y la gastronomía sobre todo de países de habla hispana, aunque también de otras nacionalidades. Monográficos, recetas...



### 5.3 LIBRERÍAS

A continuación incluimos diversas direcciones de Internet de algunas librerías donde podrá buscar libros sobre cualquier tema, incluida la gastronomía española.

#### Librerías virtuales

**Iberlibro** Librería de Internet, creada en 1996 y comprada en 2008 por Amazon. Tiene más de 140 millones de libros puestos a la venta por más de 13.500 libreros del mundo.

**Unilibro** Portal en línea de libros antiguos, descatalogados, segunda mano y de ocasión.

**ViaLibri** El portal más grande del mundo para libros viejos, raros y descatalogados.

**Todocolección** Mercado online de antigüedades, arte y coleccionismo.

#### Librerías especializadas:

**Librería Gastronómica**. Libros de cocina de autor, cocina temática, técnicas culinarias, pastelería y panadería de y para chefs, gourmets y profesionales.

**Librería Aliana** Especialistas en libros de Gastronomía, cocina y vinos desde hace 25 años.

**Librería A punto** Una selección de más de 5000 referencias de gastronomía: vinos, recetarios generales, recetarios por ingredientes, grandes cocineros.

#### Librerías anticuarias:

**Libris** Asociación de Libreros de Viejo fundada en 1988 y cuenta en la actualidad con 36 libreros de toda España.

**Librería García Prieto** Fundada en 1978 en el nº 123 de la céntrica calle de Alcalá de Madrid, es un punto de referencia en la capital para el amante del libro, el coleccionista y el bibliófilo.

**Librería Antiquària Farré** Se ha configurado como una de las librerías de viejo de referencia de la ciudad de Barcelona.

## 6. LOCALIZACIÓN DE LIBROS DE GASTRONOMÍA EN LA BNE

### Cómo buscar los libros de cocina en el catálogo de la BNE

Los libros de cocina o gastronomía que posee la Biblioteca Nacional pueden localizarse en el catálogo en línea de diferentes maneras:



Si conoce el autor o título puede buscarlo directamente tanto en la búsqueda sencilla como avanzada.

También es posible una búsqueda por materias. Existen muchos **encabezamientos de materia** para localizar los libros de gastronomía o cocina en la BNE. En la siguiente lista recogemos algunos de los más utilizados:

*Alimentación*  
*Alimentos*  
*Cocina*  
*Comidas*  
*Gastronomía*  
*Hábitos alimentarios*  
*Libros de cocina*  
*Plato/os*  
*Repostería*  
*Vinos*

Los encabezamientos de materia pueden ir acompañados de subencabezamientos, referidos a:

#### **Lugares (País, regiones, ciudades, pueblos...)**

*Cocina andaluza–Historia*  
*Cocina española–recetas*  
*Gastronomía–España*  
*Hábitos alimentarios–Alella*  
*Repostería–Galicia–Historia*

#### **Épocas**

*Cocina española–Recetas–S. XIX*  
*Cocina–obras anteriores a 1800*  
*Gastronomía–España–S. XVII*

#### **Tipología de los impresos**

*Cocina española- Historia*  
*Cocina–Congresos y asambleas*  
*Gastronomía–Bibliografías*  
*Gastronomía–Diccionarios*  
*Vinos–Historia–Congresos y asambleas*

#### **Relación con otras materias**

*Cocina–Cómics*  
*Cocina–En el cine*  
*Cocina–En la literatura*  
*Cocina–Obras literarias*

Todos estos subencabezamientos pueden combinarse, dando lugar a encabezamientos de materia más complejos:

*Alimentación–Madrid–Historia*  
*Cocina española–Recetas–S.XV*



*Gastronomía–Andalucía–Historia*  
*Gastronomía-España–Hasta el S.XV–Libros infantiles*  
*Hábitos alimentarios–España–Historia*

*Repostería–Galicia– Historia*  
*Dietética- Obras anteriores a 1800*

La búsqueda por materias se hace de la siguiente manera: una vez hemos accedido a través de la página Web de la BNE al catálogo, realizamos una “Búsqueda sencilla” (la que aparece por defecto al “entrar” en el catálogo). Para ello tecleamos el término de búsqueda (por ejemplo Cocina madrileña), seleccionamos en el menú desplegable la opción “Materia”, se selecciona “Listado alfabético” y, finalmente se pincha en “Buscar”

### Búsqueda sencilla

Palabra clave  Listado alfabético  Exacta

### Libros de cocina digitalizados

La Biblioteca Nacional dispone de un amplio fondo de obras digitalizadas consultables a través del enlace [Biblioteca Digital Hispánica](#). Si realizamos una aproximación y buscamos por el término “cocina” en todos los campos, obtenemos un resultado de 192 documentos, todos ellos fondo antiguo, de material diverso (manuscritos, grabados, texto impreso y publicaciones periódicas), entre los siglos XV y XIX). Podemos completar la búsqueda con alguna de las materias generales que aparecen en la parte superior. El número de documentos va variando y se incrementa a medida que se van incorporando nuevas obras al proceso de digitalización.

### Publicaciones Periódicas

Las publicaciones periódicas relacionadas con la gastronomía son escasísimas en el periodo abarcado por este trabajo y pueden recuperarse a través del Catálogo, acotando por tipo de publicación y fecha. Las que están digitalizadas se recuperan a través de la [Hemeroteca Digital](#)

## 7. VOCABULARIO. SELECCIÓN

### A

	<b>Alboronía (guisado)</b>
<b>Achiote (árbol de cuyo fruto se hace una bebida medicinal)</b>	<b>Albur (pescado)</b>
	<b>Alcanería (Variedad de alcachofa)</b>
<b>Agraz (zumo ácido de uva)</b>	<b>Alcaravea (condimento, comino de campo)</b>
<b>Agracejo (uva que no llega a madurar)</b>	<b>Alcohela (escarola)</b>
<b>Ajonjolí (planta herbácea anual)</b>	<b>Alcorza (pasta hecha con azúcar y almidón para recubrir los dulces)</b>
<b>Alajú (pasta dulce)</b>	



Alcuza (vasija para guardar aceite)

Alfeñiques (pasta de azúcar cocida)

Algalía (perfume)

Almofia (Aljofaina, escudilla para lavarse)

Almojavanas (pasteles en forma de rosquilla)

Alojas/Alojeros

(bebida compuesta de agua, miel y especias)

Aloque (especie de vino)

Alquitira (cierta especie de goma muy pegajosa, hoy conocido como regaliz)

Altramuz (fruto de esta planta, comestible, de forma redonda y achatada y de color amarillo)

Armuelle (planta anual, alimenticia)

Artalete (empanadilla o pastelillo)

Arvejas (Hortaliza)

Astarna (perdiz)

Azufaifa (fruto)

## B

Barbada (árbol que sirve para plantar viñas)

Bartolillo (pastel pequeño relleno de crema o carne)

Becada (ave)

Bofes (pulmón de las reses)

Boga (pez)

Boronía (guisado de diferentes hortalizas)

Botarga (huevas de pescado)

Brandada (guiso de bacalao)

Bulgur (alimento elaborado a partir de trigo)

Bullabesa (sopa de pescado y crustáceos)

Burra (tortilla de carne)

Buturo (mantequilla)

## C

Camelina (planta de la que se obtiene aceite)

Carbonada (carne cocida)

Cecial (pescado seco)

Cermeña (pera)

Cidra (fruto semejante al limón)

Cinamomo (árbol)

Ciarea (bebida de vino y sustancias aromáticas)

Cofín (cesto para transportar frutas)

Colimbo (ave)

Colinabo (berza)

Colocasia (hierba)

Coloquíntida (fruto muy amargo)

Copra (médula del coco)

Coulis (salsa de vegetales)

Cubeba (arbusto)

Chanfaina (guisado de bofes)

Chorlito (ave)

## D



Durazno (árbol frutal)

## E

Embroquetar (asir las patas de las aves con broquetas para asarlas)

Empiñonado (pasta de piñones y azúcar)

Escanda (especie de trigo)

Escorzoneras (hierba)

Estáquides (tubérculo)

Estoraque (árbol usado en medicina y perfumería)

## F

Falafel (albóndiga de pasta de garzbanzo)

Falerno (vino)

Farsa (mezcla de carne magra)

Farte (prito de masa rellena de pasta)

Dulce)

Fasoles (judía)

Fenugreco (planta)

Flor de macís (envoltorio de la nuez moscada)

Francolín (ave galliforme)

Frescal (Pescado en sal pero no prensado)

Fúllica (ave gruiforme)

## G

Galanga (planta exótica)

Galantina (Fiambre)

Gigote (Guisado de carne picada)

Gragea (confite de varios colores)

Grañón (sémola de trigo)

## H

Hallulla (Pan muy fino)

Harissa (salsa picante)

Hataca (cuchara grande de palo)

Helvella (Hongo)

Hinojo (planta herbácea)

Hipocras (bebida aromática hecha de vino, miel y especias)

Hisopillo (Planta aromática)

Hormigos (Plato de repostería)

## I

Ijada (Ventresca del pescado)

## J

Jalea (conserva de zumo)

Jaramago (planta medicinal)

Jarrete (morcillo)

## L

Lardear (envolver en tiras de tocino lo que se va a hornear)

Lebrada (guiso de liebre)

Lebrato (cría de la liebre)

Letuario (especie de mermelada)

Levístico (apio silvestre)

Lija (pez)

## M

Macis (especia)

Maná (gragea)



**Majar (machacar algo a golpes)**

**Mazada (residuo de la Leche al agitarla al sacar la mantequilla)**

**Mirobálano (árbol de la India)**

**Mojarra (pez)**

**Morcajo (mezcla de trigo y centeno)**

**Morillas =Colmenilla, (Hongo)**

**Mújol (Pez teleósteo)**

## **N**

**Nabina (planta)**

**Nuégado (Pasta de harina, miel y nueces)**

## **O**

**Oblea (hoja de harina)**

**Oropéndola (ave)**

**Oruga (planta y salsa que se hace con ella)**

## **P**

**Pebrada (salsa de pimienta)**

**Pelada (almendra confitada)**

**Perero (utensilio para mondar peras y otras frutas)**

**Piñonate (pasta de piñones y azúcar)**

## **Q**

**Quebrado (azúcar no blanqueada)**

## **R**

**Redoma (vasija gruesa)**

**Ruibarbo (Hierba aromática)**

## **S**

**Saine (manteca de cerdo)**

**Salcochar (cocer un alimento solo con agua y sal)**

**Serba (fruto del serbal)**

**Somada (Cecina)**

**Suplicaciones (especie de barquillo)**

## **T**

**Tejuela (pasta de harina)**

**Tollo (pez)**

**Topinambur (planta forrajera alimentaria)**

**Tragacanto (arbusto)**

## **V**

**Verdolaga (verdura)**

## **Z**

**Zahínas (gachas)**

**Zapatuda (podrida)**

**Zamboa (membrillo)**

**Zaque (Odre de pequeña capacidad)**

**Zurel (Jurel)**

**(Créditos: Elaborada por Lourdes Gutiérrez Gutiérrez y Antonio Rodríguez Vela. Servicio de Información Bibliográfica. Biblioteca Nacional de España. Marzo 2018)**

