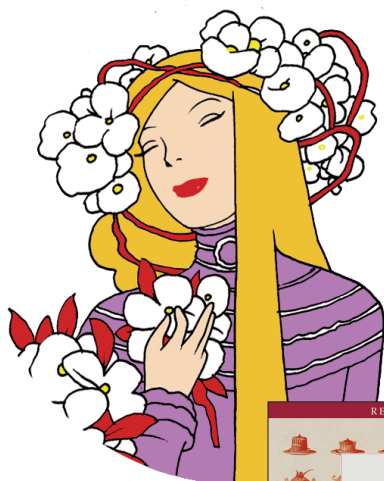
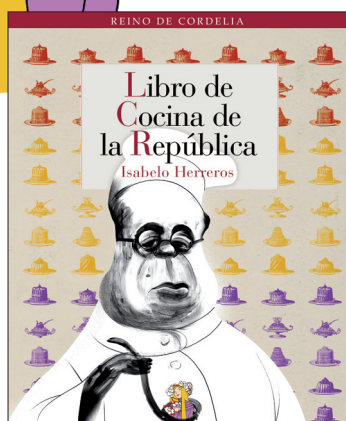


REINO DE CORDELIA



Celebramos comiendo y bebiendo el 80 aniversario de la Segunda República



Libro de cocina de la República

Isabelo Herreros

256 páginas

150 ilustraciones en blanco y negro

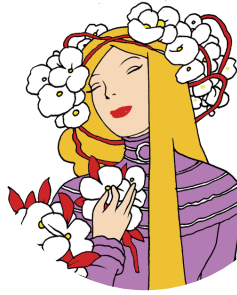
Encuadernación en rústica con solapas y cuadernillos cosidos al hilo

17,95 Euros

ISBN: 978-84-937963-8-9



9 788493 796389



REINO DE CORDELIA

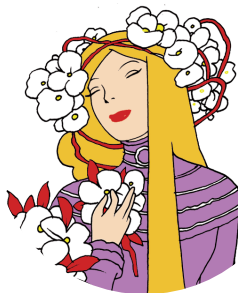
Coincidiendo con el 80 aniversario de la República, REINO DE CORDELIA lo celebra comiendo y bebiendo con *Libro de cocina de la República*, un recetario recopilado por Isabelo Herreros, que recoge ciento cincuenta ilustraciones de anuncios gastronómicos publicados en los años 30.

Durante esta década, coincidiendo con el Gobierno de la II República, florecieron en Barcelona y Madrid revistas de gastronomía como *Menage* y *Paladar*, en las que las recetas mostraban ya una clara preocupación por la salud, la higiene y la dieta. En sus páginas se refleja una sociedad española mucho más sofisticada y moderna que la que impondría el franquismo después de la guerra civil. Prueba de ello son los anuncios de hornos de gas, frigoríficos, aspiradores eléctricos y otros electrodomésticos que no serían de uso común hasta los años 60. Este libro, además de un completo recetario, es un catálogo gráfico de aquella realidad.

El volumen se ordena de acuerdo con los recetarios de cocina habituales: primeros platos con caldos, sopas, cocidos y potajes; ensaladas; patatas, legumbres y otras delicias del huerto y el campo; arroces, pastas, huevos; canapés, croquetas, empanadas y empanadillas; carnes, pescados, salsas y gelatinas; postres y dulces, cócteles... Aunque lo realmente sorprendente son las ilustraciones de la época que ofrecen una visión de España moderna y vanguardista, con numerosas marcas que aún se mantienen vivas hoy en día.

El Autor

Isabelo Herreros es escritor y periodista. Como tal ha ejercido el periodismo de investigación durante más de veinte años, compaginándolo con trabajos para la prensa satírica y humorística y la docencia como profesor en la Universidad Complutense de Madrid. Dirigió la revista republicana *Política* y actualmente colabora con diarios digitales y en revistas especializadas en Historia contemporánea. Además es presidente de la Asociación Manuel Azaña. Ha publicado libros y ensayos acerca de la Segunda República, la Guerra Civil y la represión franquista, como *Mitología de la cruzada de Franco*. Algunas de sus investigaciones se han centrado en el exilio español de 1939 y en los españoles asesinados en los campos de exterminio nazi. También es autor de biografías sobre personalidades republicanas como Ángel Osorio y Gallardo, Mariano Ruiz Funes, Bibiano F. Osorio Tafall, José Serrano Batanero o Carlota O'Neill; su último ensayo en este sentido fue *El cocinero de Azaña. Ocio y gastronomía en la República*. Ha dirigido la exposición y catálogo *El Ateneo intervenido. 1939-1946* y durante el año 2009 participó como ponente en varios congresos conmemorativos del exilio republicano español. Recientemente llevó a cabo la selección y anotación para el diario *Público* de un libro de discursos de Manuel Azaña, correspondientes a los años 1930-1939.



REINO DE CORDELIA

Del prefacio de Isabelo Herreros

Las páginas de este libro proceden, en buena parte, de recetas anotadas en un dietario médico de 1934. Hace ya un lustro que, tras una dura enfermedad, falleció un amigo muy próximo. Su familia me encomendó el trabajo de "albacea" de libros y papeles. En su casa encontré, en perfecto orden, recetas de cocina y notas relacionadas con la limpieza de utensilios y muebles; también había un dietario médico con un sello dorado en la cubierta que decía *Calendario histórico médico de Warner 1934*, algo que no me llamó la atención, ya que el padre de mi amigo había sido un célebre médico en el Madrid de los años treinta. Hojeé el dietario, en el que esperaba encontrar notas de sus pacientes, pero descubrí un recetario de cocina con menús adaptados a cada estación del año.

Tal y como se deduce de su lectura, se trata de recetas anotadas después de llevarlas a la práctica, lo que le añade un mayor interés. En la mayoría de los casos no existen indicaciones acerca del número de comensales, pero sí se puede colegir que la cocinera hacía compra para seis o siete personas, a veces para más, ya que eran frecuentes las estancias temporales de algún que otro hermano, primo o cuñado procedentes de La Rioja natal de los dueños de la casa.

Curiosamente, no estaban anotadas recetas de platos sencillos o más habituales, tales como el cocido madrileño, las lentejas y otros guisos, como tampoco las combinaciones más frecuentes de legumbres y verduras, ni platos de verano como ensaladas o gazpachos; tampoco aparecían las tortillas. Así que, con la intención de dar una visión general de lo que podía ser la cocina cotidiana en una familia de clase media en los años republicanos, he añadido más recetas, sacadas de recetarios de la época y de las revistas *Menage* y *Paladar*.

Es posible que alguien pueda decir, ante el título del libro, que no existió una cocina específicamente republicana, y, desde este momento, le digo que yo no afirmo tal cosa, sino que, con el mismo criterio que los ensayistas e historiadores a la hora de analizar un comportamiento social o político lo acotan en el tiempo, se ha hecho con la gastronomía a la hora de recuperar su historia, en este caso a través del recetario. No existe, por mucho que se empeñe cierto grupo de autollamados gastrónomos, muy españoles y aristocráticos ellos, una norma canónica para escribir en torno a la historia de la gastronomía. Tampoco existe —aunque ellos utilicen, indebidamente, una denominación que es exclusiva del ámbito científico y académico— un organismo o entidad con reconocimiento oficial que pueda establecer normas. En ese ámbito, sus opiniones están en aceptabilidad social por debajo de las de cualquier escuela local de hostelería.

Una vez completada la tarea, creo que sí podemos tener una visión general, y también, según la gestión de nuestro tiempo nos demande, podemos ensayar platos con mayor o menor dificultad.

Salud y buen provecho.