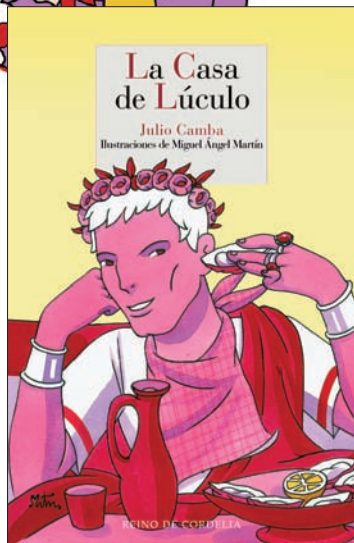


REINO DE CORDELIA



El mejor Julio Camba analiza cómo es el mundo según lo que come



La casa de Lúculo

O EL ARTE DE COMER

Julio Camba

Ilustraciones de Miguel Ángel Martín

Introducción de Francisco Fuster

Prólogo de Eduardo Riestra

192 páginas

IBIC: WTL

Precio sin IVA: 17,26 €

PVP: 17,95 €

ISBN: 978-84-15973-26-3





REINO DE CORDELIA

REINO DE CORDELIA incorpora a su colección de Literatura una de las grandes obras de Julio Camba, *La casa de Lúculo*. Es ya el tercer título de este autor mgistral editado en esta colección junto con *Londres y Playas, ciudades y montañas*. El espíritu viajero de Camba, que ejerció como corresponsal de prensa en ciudades como Nueva York, Londres, Berlín y París, no solo le permitió conocer de primera mano las comidas y bebidas de los principales países del mundo, sino que también acabó enemistándole con el ajo, lo que prueba su carácter iconoclasta y anarquista. Dime lo que comes y te diré cómo eres. Todo ese saber, ese arte de comer, se condensa en *La casa de Lúculo*, una de sus obras maestras, donde plantea una filosofía de la vida a través del paladar, saltándose todas las fronteras conocidas e imponiendo el sentido común y el humor al arte de la gastronomía, que él siempre atribuyó a las clases medias antes que a los estómagos opulentos.

El autor

Julio Camba (Villanueva de Arosa [Pontevedra], 1884 – Madrid, 1962) es hoy uno de los grandes escritores del siglo XX, aunque apenas publicó novelas y la mayor parte de su obra fue inspirada y alimentada por el periodismo. Culto y al mismo tiempo asequible para todo tipo de lectores, elegante y dueño de un sentido del humor radicalmente inteligente, se ganó a los principales escritores de su época, desde Azorín, que lo ensalzó en un artículo de abc, hasta Pío Baroja. Amigo del anarquista Mateo Morral, con quien compartió más ideas que bombas, Camba colaboró con los principales medios de comunicación españoles, de los que fue corresponsal en Constantinopla, París, Londres, Berlín y Nueva York. Desde algunas de estas capitales cubrió la Primera Guerra Mundial y el crack de 1929 que hundió la economía norteamericana. Entre sus libros destacan *Playas, ciudades y montañas* (1916) [LITERATURA REINO DE CORDELIA, nº 8], *Londres* (1916) [LITERATURA REINO DE CORDELIA, nº 14], *Un año en el otro mundo* (1917) [REY LEAR, nº 24], *La rana viajera* (1920), *Aventuras de una peseta* (1923), *El matrimonio de Restrepo* (1924), *Sobre casi todo* y *Sobre casi nada* (ambos de 1928), *La casa de Lúculo* (1929), *La ciudad automática* (1933) y *Haciendo de República* (1934). En 1951 obtuvo el premio Mariano de Cavia y durante años se le consideró el periodista mejor pagado de España. En 1949 se instaló en la habitación 383 del Hotel Palace de Madrid, en donde residió durante los últimos doce años de su vida.



REINO DE CORDELIA

De la introducción de Francisco Fuster

Durante un período del año 1918 que pasó en Lisboa, ejerciendo como corresponsal del madrileño diario *El Sol* en la capital portuguesa, Julio Camba coincidió con Pedro Sainz Rodríguez, quien, conocedor de la merecida fama de gourmet que acompañaba desde sus inicios al periodista gallego, le planteó el reto de escribir un libro sobre gastronomía, valiéndose para ello de la experiencia acumulada en sus viajes por media Europa. Frente a la insistencia del joven filólogo (todavía habrían de pasar quince años antes de que aquel erudito en ciernes se metiese en política y acabara siendo el ministro de Educación del primer Gobierno franquista), Camba le respondió que solo escribía por obligación y que, si renunciaba a publicar sus artículos en el periódico para redactar ese libro, no lograría sobrevivir y, por lo tanto, acabaría no haciendo ninguna de las dos cosas: «Usted no se da cuenta de que yo no puedo escribir un libro porque, como tengo que vivir de lo que escribo diariamente, si interrumpo el trabajo de colaboración periodística me moriré de hambre y será el más triste capítulo de un libro de gastronomía que, por intentar escribirlo, su autor muera de inanición».

Pese a lo irrefutable del razonamiento, Sainz Rodríguez se quedó con la espina clavada y diez años después, y aprovechando su nueva posición como director literario de la Compañía Iberoamericana de Publicaciones (CIAP), volvió a insistir con la propuesta. La primera reacción de Camba, que hasta la fecha solo había publicado recopilaciones de sus artículos aparecidos en prensa y un par de novelas breves, fue la de negarse en redondo, alegando en su defensa el mismo argumento de tipo pecuniario que ya había argüido años atrás. Sin embargo, el editor no se dio por vencido y le propuso un trato muy honesto: a cambio de dedicar su tiempo a escribir el libro, la editorial le pasaría un sueldo mensual, similar al que podría haber recibido de alguno de los medios en los que firmaba.

De aquel pacto entre caballeros nació *La casa de Lúculo o el arte de comer (nueva fisiología del gusto)* (1929), una de las obras más leídas y reeditadas de toda la producción cambiana y, en mi opinión, un pequeño tratado que sitúa al vilanovés a la altura de los nombres más ilustres de nuestra literatura gastronómica contemporánea. [...] Una obra que tiene la doble virtud de mirar al pasado y, en determinados aspectos, adelantarse al futuro. Y digo esto porque, junto a los apuntes eruditos sobre la clasificación de los vinos franceses o sobre el origen religioso de todas las cocinas del mundo (tema que, por cierto, retomará varias décadas después Cunqueiro en *La cocina cristiana de Occidente*), Camba analiza la creciente influencia de la ciencia en nuestra alimentación y vaticina la aparición de modas rabiosamente actuales.