



**GARCÍA GUATAS, Manuel.** *De boca en boca. Comer en Aragón en los siglos contemporáneos.* Zaragoza: Institución Fernando el Católico (CSIC), 2012. Cuadernos de Aragón, 52. 88 pàgs. i ils. [17 x 24].

Els *Cuadernos de Aragón* han editat el discurs d'entrada a l'Acadèmia Aragonesa de Gastronomia, juntament amb el discurs de contesta de Guillermo FATÁS CABEZA. El treball comenta algunes característiques de la gastronomia aragonesa i esmenta la publicació de PÉREZ ESCOHOTADO: *Crítica de la razón gastronómica*, que proposa recuperar els aspectes més rellevants de la gastronomia, simplificant tot el conjunt de receptes i de maneres actuals de difondre la cuina.

Destaca la primera exposició d'art culinari que es va fer a Saragossa el 1955, un projecte del Sindicat d'Hosteleria. També es refereix la primera publicació completa sobre gastronomia de José Vicente LASIERRA RIGAL: *La cocina aragonesa* (Saragossa: Librería Aragonesa, 1979).

A continuació fa una mica d'història i parla de la situació a principis del s. XX. Sembla que la cuina era llavors rutinària, monòtona i pobre en quasi totes les famílies. Coneguts viatgers com Alejandro Dumas la qualificaren d'indigesta. Igualment cita grans figures com Teodoro Bardaji Mas (1882-1958), un expert cuiner i autor de llibres, així com els destacats banquets que hi havia a Saragossa, amb plats fets a foc lent, els quals estaven orientats a les grans famílies i a les de la classe burgesa. Hi havia Constantino Lac que va obrir un restaurant i pastisseria al carrer Màrtires 18 a Saragossa. El negoci va tenir molt renom i va mantenir-se durant 100 anys, entre d'altres.

Sembla que Joaquin Ceseruela de la Posada de las Almas va oferir un menú de cuina aragonesa el 1908 durant la celebració de la Exposició Hispanofrancesa, cosa que cal destacar perquè sempre s'acostumava a presentar un menú de cuina francesa. La cuina aragonesa regional es va consolidar durant la dècada dels anys 20, coincidint amb l'augment del turisme.

Esmenta diversos llocs: fondes, restaurants, etc. de les poblacions de la zona aragonesa i finalment fa un petit resum de la història de l'Acadèmia Aragonesa de Gastronomia, creada el 1992.

Pel que fa a la contesta de Guillermo Fatás Cabeza, destaca la versatilitat de García Guatas i el coneixement que té de la cuina de tots els llocs de l'Aragó; esmenta la seva activitat com a polític (Director General del Patrimoni Cultural de la Diputació General) i historiador (catedràtic d'Història de l'Art de la Universitat de Zaragoza), juntament amb les seves publicacions. Després es refereix a les seves tasques culinàries que el portaren a rebre el renom "marmitón", per haver-les desenvolupat durant una etapa de la seva vida.



*Traducción de la reseña anterior:*

Los *Cuadernos de Aragón* han editado el discurso de entrada en la Academia Aragonesa de Gastronomía, junto con el discurso de contestación de Guillermo FATÁS CABEZA. El trabajo comenta algunas características de la gastronomía aragonesa y menciona la publicación de PÉREZ ESCOHOTADO: *Crítica de la razón gastronómica*, que propone recuperar los aspectos más relevantes de la gastronomía, simplificando todo el conjunto de recetas y de formas actuales de difundir la cocina.

Destaca la primera exposición de arte culinario que se hizo en Zaragoza el 1955, un proyecto del Sindicato de Hostelería. Y menciona la primera publicación completa sobre gastronomía de José Vicente LASIERRA RIGAL: *La cocina aragonesa* (Zaragoza: Librería Aragonesa, 1979).

A continuación realiza una aproximación histórica y habla de la situación a principios del s. XX. Parece que la cocina era entonces rutinaria, monótona y pobre en casi todas las familias. Conocidos viajeros como Alejandro Dumas la calificaron de indigesta. Menciona algunas grandes figuras como Teodoro Bardaji Mas (1882-1958), un experto cocinero y autor de libros, así como los destacados banquetes que había en Zaragoza, con platos elaborados a fuego lento, destinados a las grandes familias y a las pertenecientes a la clase burguesa. Se encontraba Constantino Lac, quien abrió un restaurante y pastelería en la calle Mártires 18 de Zaragoza. El negocio tuvo mucho renombre y se mantuvo durante 100 años, entre otros.

Parece ser que Joaquín Ceseruela de la Posada de las Almas ofreció un menú de cocina aragonesa en 1908 durante la celebración de la Exposición Hispanofrancesa, cosa que es preciso destacar porque siempre se acostumbraba a ofrecer cocina francesa. En la década de los años 20 se consolidó la cocina aragonesa regional, coincidiendo con el aumento del turismo.

Menciona diversos lugares: fondas, restaurantes, etc. de las poblaciones de la zona aragonesa y finalmente hace un pequeño resumen de la historia de la Academia Aragonesa de Gastronomía, creada el 1992.

En cuanto a la contestación de Guillermo Fatás Cabeza, destaca la versatilidad de García Guatas y el conocimiento que tiene de la cocina de los diversos sitios de Aragón; menciona su actividad como político (Director General del Patrimonio Cultural de la Diputación General) e historiador (catedrático de Historia del Arte de la Universidad de Zaragoza), junto con sus publicaciones. Después alude a sus tareas culinarias que lo llevaron a recibir el sobrenombre de “marmitón”, por haberlas desarrollado durante una etapa de su vida.

IHE  
(Secretaria de la revista)