

# Ignacio Doménech, autor y editor culinario

*María del Carmen Simón Palmer*


Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

## **Resumen:**

Ignacio Domenech simboliza la modernidad en la cocina española desde finales del siglo XIX. De formación europea, comprende la importancia de transmitir los conocimientos profesionales y lo hará de tres formas: la realización práctica de menús, la enseñanza, para lo que crea la primera escuela de cocina, y la edición de textos. Como editor mantendrá durante cuarenta años la revista *El Gorro Blanco*, al tiempo que publica gran cantidad de libros ilustrados por los mejores dibujantes del momento.

## **Palabras clave:**

Cocina – Ignacio Domenech – *El Gorro Blanco* – Editor – *Escuela española de la industria hostelera* (1908).

 En los últimos años del siglo XIX la cocina española se ve enriquecida con la aparición de personas del mundo literario interesadas en todo lo relacionado con la gastronomía: Pardo de Figueroa (Dr. Thebussem), Castro y Serrano o Dionisio Pérez son algunos nombres. Ignacio Doménech, introductor de la cocina moderna, va a servir de nexo entre los profesionales de los fogones y los de la pluma a los que brinda su revista *El Gorro Blanco*.

## **I. Biografía**

El nacimiento de Ignacio Doménech en Manresa, el 8 de septiembre de 1874, no parecía pronosticar un futuro brillante. La muerte de su gemela en el parto, seguida de la de su madre poco después, le indujo de algún modo a salir pronto de la casa paterna y descubrir lo que llegaría a ser una pasión: la cocina<sup>1</sup>.

Cuando en 1917 responde a una encuesta hecha por la *Unión el Arte Culinario*, confiesa que el móvil para dedicarse a este arte fue una firme vocación y un entusiasmo que aún conservaba y que coloca, curiosamente, detrás del que siente por la música. Su

---

<sup>1</sup> Para más detalles de su vida, consultar de Josep Lladonosa i Giró, *La cuina de dos grans mestres*, Barcelona, Empúries, 2000.

primer jefe de cocina fue su tío y padrino D. Ignacio Puigcercós, dueño de la Fonda del Centro, de Manresa, con el que empezó a trabajar a los nueve años.

Pronto, en su afán por aprender, marchará a Barcelona y recorrerá una serie de locales modestos en los que desempeña todos los puestos, al tiempo que se inscribe en una asociación culinaria, se suscribe a revistas profesionales y toma nota de las recetas que ve hacer:

Gané mis primeras pesetas friendo pedazos de bacalao, sardinas en escabeche, carne en salsa y otras exquisiteces en una taberna de la plaza de Palacio, de Barcelona para una clientela formada por los carreteros del puerto. (Doménech, *El Gorro Blanco*<sup>2</sup> 1917: 131)

Años después recordará los nombres de aquellas fondas económicas y los de sus cocineros: Francesc Santacana, Joan Malaca, Francesc alias *Pachucha*, Pere alias *Xara Tallat*, Joan Castells y Guinaldo alias *Cap de Fusta*. En *La Española* trabajó con 15 años, allí se aprendía de memoria los platos de cada día y las abreviaturas que usaban los camareros. Se puso por ver primera el gorro blanco en 1894 en el *Hotel Peninsular* de la calle de la Boquería en Barcelona y por obligación. Hasta entonces, en sus palabras, había usado siempre “unas blusas muy cucas”. Recuerda que el público era muy diverso, partidario de beber en porrón porque el vino era bueno y no había necesidad de acudir a marcas; servían a muchas personas sin auxiliares ni contables. Valora el trabajo de los cocineros de las casas de comidas por su capacidad de trabajo, con una mínima mecanización (Doménech, *EGB* 1917: 131).

La primera lista de una comida la compuso a los diecisiete años, contratado como tercer cocinero en el *Hotel de Europa* de Puigcerdá, donde el dueño era al tiempo jefe de cocina y se lo permitió en la última semana de contrato, sin rectificarle.

Empezó a comprar libros de cocina y diccionarios de español y francés, ya con la intención de salir de España algún día y para poder comprender las recetas de los grandes maestros (Doménech, *Apats* 14).

Muchos más años tardaría en hacer la primera lista de comida de casa particular y fue en la ofrecida, posiblemente hacia 1899, al entonces presidente del Consejo de Ministros, Francisco Silvela.

A los 21 años se traslada a Madrid y aunque se afilia también a la *Sociedad de Cocineros de Madrid*, le resulta difícil conseguir trabajo y llega a comer de caridad en la Hermandad del Refugio. La primera cocina que dirige en la capital es la de los bajos del Café Varela, el *Restaurante Sótano H*, que tenía *châsses longues* y que “en aquella época estaba más de moda que la del Ritz en 1917”. El sueldo le permite ya salir adelante y frecuentar el famoso café de Fornos. Pero una enfermedad le deja en la calle y tras una breve estancia en Burgos, pasa a París, donde la historia se repite y sigue los mismos

---

<sup>2</sup> En adelante, *EGB*.

pasos. Se inscribe en la asociación profesional, se suscribe a la revista de Pierre Lacam y no tiene problema en trabajar en cualquier puesto hasta que llega a la cocina del *Hotel de la Belgique et l' Hollande*, donde hará gran amistad con su jefe, Arzoaga. Se presenta a la *Exposition Culinaire Internationale d' Alimentation et d'Hygiène* con un plato que muestra un paisaje chino por el que obtiene un diploma de honor. Comienza a colaborar en la revista *La cuisine française et étrangère* de Pierre Lacam, que dirigía su gran amigo E. Darenne, autor de la *Histoire des Metiers de l' Alimentation*.

La influencia de Lacam en Ignacio Doménech será notable y así lo reconoce cuando, años después inaugura con su biografía la sección “Las Grandes Figuras del Arte Culinario” de su revista *El Gorro Blanco*. Coloca en primera línea a M.A. Escoffier en el arte de cocina y a Pierre Lacam (1836-1902) en el arte de la pastelería y helados: “ha sido uno de los hombres más útiles de nuestro arte y legítima honra culinaria”. Recopilador de recetas, que publica en su *Nouveau Pâtissier Glacier*, creó los “Petits Fours a la manga” e hizo los primeros dulces con merengues italianos. Doménech seguirá su ejemplo y destaca su modestia, el gran corazón y el carácter franco y cordial con que alentaba a la juventud. Admira la gran biblioteca que poseía en su casa con 700 obras antiguas rarísimas y todo lo mejor que podía reunir un artista culinario y le toma como modelo para sus recetas por su sencillez, concisión y claridad (Doménech, *EGB* 1908: 26).

En su madurez Ignacio Doménech, ya consagrado, fomentará las Sociedades Profesionales, convocará Concursos culinarios e impulsará la fundación de revistas y escuelas de enseñanza, como resultado de su experiencia juvenil.

Precisamente será la Sociedad de Cocineros de París la que le envíe al *Hotel Savoy* de Londres, donde trabaja con el gran Escoffier, lo que supone la cumbre de su aprendizaje. En adelante, tras su regreso a Madrid, no volverá a estar a las órdenes de nadie. Cuando le preguntan con que jefe aprendió más, le resulta difícil decidir porque tuvo más de veinte y “algunos muy malos”, pero reconoce que el primero, desconocido, sabía más de economía y disposición culinaria que muchos famosos. El único que le entusiasmó y que más influyó en él fue A. Escoffier, que le hizo descubrirse ante la cocina francesa bien hecha. Sin embargo, afirma: “ninguno me ha enseñado toda la lira culinaria para construir los menús” (*EGB* 1917: 133).

Regresa Doménech a Madrid para dirigir su primera cocina particular, la de la embajada inglesa, con Sir Henry Drumont Wolff, como embajador. Este puesto le permite frecuentar la alta sociedad y contraer matrimonio, el 27 de octubre de 1900, con Nieves Montoro, ahijada de los marqueses de la Cortina, tras lo que se convierte en el primer empresario de la cocina moderna en España.

Desde la niñez ha pasado la vida trabajando en las cocinas, y “sólo piensa en estudiar y aprender lo que el Arte culinario es y representa para la salud de sus semejantes, y hacer lo necesario para la buena nutrición” (*EGB* 1917: 130).

Confía en el futuro de la cocina española, que “será admirada hasta por nuestros mismos enemigos”, con la condición de que se fomente engrandeciendo lo nuestro y sin

perder el tiempo. Considera preciso: “desterrar los microbios de nuestro oficio que todo lo estorban y envenenan como buenos enemigos del progreso y desinfectar prudentemente las adulaciones exageradas actuales” (*EGB* 1917: 130).

En 1910, Doménech inicia con recetas cómicas su colaboración con *El Domingo*, dirigido por Juan Pérez Zúñiga, el prolífico escritor y autor de la *Cocina cómica* (1907), pero la revista cierra al poco tiempo.

Además de los premios que obtuvo como editor, en marzo de 1913 le conceden el máximo galardón en el *III Concurso Culinario* en Florencia (*EGB* 1913: 81). El 1 de febrero de 1928, en la *Exposición o Feria de Navidad*, organizada por el Fomento de la Producción Nacional bajo patronato real, celebrada en el Parque del Retiro de Madrid, se le concede la Medalla de Oro y Diploma de Gran Premio por la importancia de toda su obra y lo firma el Presidente J. Francos Rodríguez (*EGB* 1928: 86).

De los cinco hijos que tuvo solo sobrevivieron dos, a los que Doménech trató de transmitir su vocación. Desde muy joven involucra a su hijo Alejandro, nacido en 1901, en las tareas de *El Gorro Blanco* y con once años le publica la copia de una receta del libro de Juan de la Mata, el famoso repostero del siglo XVIII. En 1915 el joven participa, bajo lema, en el primer *Concurso Hispano-Americano* convocado por la misma revista, al que se presentan veinte personas y obtiene un premio. Era ya entonces aprendiz de la Casa Tournié, y aparece muy joven en la fotografía (*EGB* 1916: 23). Con los años colabora en algunos libros con su padre, en *El Gorro Blanco*, y llegaría a ser jefe de cocina del hotel Colón de Barcelona.

En 1905 nace su hija Nieves que, nos dice Doménech, abrió la primera escuela privada de cocina con dieciocho años. Creemos que se trataría de la inaugurada, el domingo 19 de mayo de 1923, en el Centro Social de Belén de la calle Tallers de Barcelona, dirigida a las señoritas. Eran clases de cocina práctica familiar en que se explicaba un plato por día y fue el primero de aquel año el modo de condimentar filetes de merluza a la calabresa (*La Vanguardia*, 14 abril 1923).

¿Cuáles eran los gustos a la hora de comer de una persona autora de miles de recetas? Doménech se reconoce muy caprichoso en lo que se refiere a sus comidas y lo que más le gusta es el guisado de ternera con legumbres frescas, el bacalao y las carcasas de ternera de aves blancas. En cambio, aunque el plato preferido para ofrecer en las comidas de importancia depende del comensal, él se inclina por su “Pollo a la Mascota”, diferente al francés.

Regresa a Barcelona en 1921, porque el mes de marzo su revista *El Gorro Blanco* ya se edita en la calle Montaner, donde vive y donde continúa trabajando como asesor para empresas de alimentación e industrias de maquinaria de cocina, sin abandonar sus publicaciones.

El 11 de marzo de 1928 se celebra el banquete de boda de Alejandro Doménech y Margarita Beaume Do, en el Restaurante del Parque, de Barcelona. Fueron sesenta invitados y lo dirigió D. Baldomero Carbó, al que el padre del novio felicitaba desde *El*

*Gorro Blanco* (EGB 1928: 88). Es posible que el Ramón Sol y Doménech que firma la receta de cocina típica catalana: “Delicias de Bacalao a la catalana”, en Sevilla en 1930, tuviera algún parentesco con él (EGB 1930: 110). En el apartado siguiente damos cuenta de lo que fue siempre una actividad incesante hasta su fallecimiento, el 11 de noviembre de 1956.

## II. Autor y editor

La experiencia acumulada en los años de formación en el extranjero, donde conoció la existencia de revistas culinarias y libros de profesionales, le anima a convertirse en autor poco después de su regreso a España.

Ya hemos comentado la influencia que reconoce de Pierre Lacam y sus inicios con él; continúa luego recopilando cuantas recetas conoce, a la vez que compra monografías, revistas, diccionarios y cuanto puede ayudarle a mejorar en este arte, como él lo considera.

Asume el riesgo de costearse sus publicaciones, de manera que contrata las imprentas y queda como único propietario del texto, lo que le obliga a venderlo. Esto era habitual en el siglo XIX y ocasionó la ruina de más de un autor, algo de lo que tomó buena nota Doménech, que se aplicó a publicitarse y a conseguir la financiación de sus libros y revistas a cambio de la publicidad de empresas. La imprenta con la que más trabajó fue la barcelonesa Tip. Bonet de Quintilla i Cardona, seguida por la Helénica de Madrid<sup>3</sup>.

La importancia de la imagen como reclamo no se le escapa y colaboran con él los principales dibujantes y grabadores de su tiempo, que firman las portadas de sus libros y viñetas interiores, lo que hoy nos permite poseer un importante archivo. Son estos artistas: Víctor Aguadó de *La cocina vasca* y de *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma*, Luis Lleó de *La cocina vegetariana moderna* y *La guía del gastrónomo*, Gumersindo Sáenz de Morales de *160 platos de arroz*; Juan García Junceda de *La cocina infantil*, y de *Luisita y Rosina* con Serra Massana y Emilio Freixas Saurí, Hermenegildo Alsina Munné de *Marichu*, o en *La manduca* donde intercala en el texto grabados de Enrique Ochoa, Arribas, Passos, Folcrá, López y Etienne. El mismo Ignacio Doménech y su hijo ilustraron sus obras en varias ocasiones.

Publica el primero de su treintena de libros, *La gastronomía*, en 1899, con doscientas recetas de cocina moderna y artística, especialmente de pescado y una cubierta grabada por el gran artista Reyes González. Incluye, como será habitual noticias curiosas como el invento de los “azucarillos” por un pastelero catalán llamado Bartolomeo, hecho reconocido por la Academia de Cocina de Paris, el 6 de septiembre de 1897 (*Gastronomía* 1899: 89).

---

<sup>3</sup> La bibliografía completa de Ignacio Doménech en María del Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación española*, Gijón, Trea, 2003, 176-179.

Una característica de sus portadas es la extensión de los subtítulos, síntesis del contenido, como en *La guía del gastrónomo*. En sus introducciones siempre alega como finalidad el servicio a sus colegas, la defensa de los platos regionales españoles, consagra varias obras a la cocina catalana, y un afán por regenerar y revalorizar todo lo nacional, algo que llevará también al terreno del lenguaje culinario.

Sus libros son fundamentalmente recetarios, con fórmulas que en muchos casos ha ido publicando previamente en *El Gorro Blanco*, en apartados con el mismo nombre: cocina elegante, cocina vegetariana, etc.

La habilidad comercial queda patente incluso en la cubierta, diferente en algún caso de la portada y más llamativa, como en *Llaminadures. Preciós llibret per a fer Dolços...*, que se transforma dentro en un modesto *Petit llibret per a fer Dolços*. Tras su nombre añade calificativos como ‘famos cuiner’ y méritos profesionales:

Director de *El gorro blanco*, exjefe de cocina de los Excmo. Duques de Medinaceli y del Infantado, de la Excma. Sra Marquesa de Argüelles, del Príncipe de Dresde, del Barón de Bedel, de Sir Eary Drumont Wolft y de las Embajadas de Inglaterra y Suecia y Noruega, etc. (Doménech, *Nueva cocina elegante*)

Incluye siempre la lista de los títulos publicados en su colección *La mejor biblioteca de cocina de España del célebre autor y jefe de cocina Ignacio Doménech*, sin olvidar mencionar que se pedían en las librerías de España y América o al autor.

Ya durante el siglo XIX varios escritores y editoriales advierten que hay un nuevo público, el femenino, que aprende leer y que necesita un tipo de publicaciones específicas que le ayuden en su vida diaria, como son las revistas de modas o los libros de cocina. Doménech escribe para ellas: *Marichu. La mejor cocinera española* que dedica a su hija Nieves: “como homenaje al profundo cariño que te profesó”, y en la cuarta edición afirma que lo ha escrito:

Siguiendo las corrientes modernas de titular los libros populares de cocina con un nombre de mujer, ha adoptado el de *Marichu* en honor de las mujeres españolas, y en particular de las de la región vascongada, por ser esta región la que da más contingente de buenas cocineras.

En los recetarios destinados al sexo femenino adopta un lenguaje paternalista, de modo que en *LLaminadures* se dirige a ellas como “simpatiques lectores”, insiste en que las recetas son muy sencillas de entender y en que las madres deben aficionar a sus hijas a hacer postres y confituras, “porque piensan que para mantener la paz de la casa es suficiente con aprender a bailar el *shim-my* o bien un *fox-trot* y con esa poca cosa se creen que han conseguido el *desiderátum* de todas las perfecciones”. En *La cocina infantil*

adopta la forma de diálogo entre dos hermanas, Rosina de dieciséis años y Luisita de doce, y aprovecha para que citen su obra *Marichu*.

Tiene sus ideas muy claras respecto a la mujer: “no soy refractario a las mujeres sabias; pero creo que a la generalidad le es más útil saber poner el cocido que resolver una ecuación de tercer grado” (EGB 1912: 65).

En cualquier caso, Ignacio Doménech ignora a las cocineras de su tiempo y a las mujeres que se atreven a publicar recetarios, pero deja que otros expresen su opinión, como su íntimo amigo Teodoro Bardají, mejor escritor, o Antonio Zozaya en el prólogo a su libro *La cocina vasca*, donde aprovecha para atacar a Pardo Bazán y Carmen de Burgos, aunque sin nombrarlas y así, mientras Doménech “es un artista y un higienista de pluma y escalpelo aristocráticos”, sus libros no son simples y rutinarios recetarios: “como los de las literatas que coleccionan fórmulas contradictorias, sin formarse remota idea de las principales reglas generales ni de la importancia de los condimentos y, desde luego, sin haberse acercado a la mesa de operar ni a un hornillo.”

Igual de agresivo y directo es Bardají, que piensa lo mismo que Zozaya sobre el intrusismo profesional de los escritores y así va a expresarlo en *El Gorro Blanco*.

En su artículo *El carácter de las mujeres según sus actitudes en la mesa*, Doménech, tras describir los diferentes tipos de féminas, concluye que la más conveniente para un hombre es aquella “que come ni deprisa ni muy despacio, sabiendo lo que come; esto prueba que el gusto está en ella bien educado y que las que se llaman pequeñeces caseras tienen para ella cierta importancia” (EGB 1925: 50).

Su estilo al escribir no es muy cuidado, y en ocasiones utiliza términos inexactos o erróneos, pero como hombre inteligente, se cura en salud y lo reconoce. Es consciente de sus limitaciones como escritor y se justifica con un ataque a los profesionales de la pluma que se atreven a publicar sobre cocina:

No se esperen prodigios literarios. Es lamentable que existan literatos que sin tener mas conocimientos que los adquiridos en los libros o por haberlos oído, escriben libros de cocina que no tienen otro mérito que el estar bien escritos, pero que son completamente inútiles si se quiere practicar. Rarísimo es que un buen cocinero haya compuesto un hermoso trozo literario como que un excelente escritor haya confeccionado para unos cuantos gastrónomos tolerantes un menú aceptable (Doménech, *La nueva cocina elegante*).

Hay que destacar los asuntos prácticos, entonces poco tratados, de que se ocupó en sus libros, desde el carnet pequeño con recetas de cocina para que los deportistas y excursionistas lo llevaran en su mochila (Doménech, *El carnet*), hasta las recetas para que las niñas aprendieran a guisar, o los menús para guardar la abstinencia (Doménech, *Cocina infantil*).

Una de las cuestiones que trata por primera vez en España es la elaboración de cócteles, que ha realizado en casas de la aristocracia y en el extranjero. Da instrucciones al “compositor” barman, al que como artista especializado aconseja sobre el carácter que debe observar, su vestuario, etc. En este caso los anuncios que intercala son del Mustum Varo (de uvas), las salsas Sur, el Agua de Azahar *La Giralda* y, a toda plana, del caldo Maggi. Incluye observaciones de escritores como Max Blay, periodista de *Nuevo Mundo* en 1925, o José Juan Cadenas (1872-1947), autor teatral (*El arte del cockteler*).

### III. Prólogos a sus libros

Al poco de llegar a Madrid conoce a otro gran cocinero, Teodoró Bardají<sup>4</sup>, que colaborará en todos sus proyectos editoriales y le prologará varios libros. El lugar de encuentro de estos dos jóvenes no es nada habitual: la Biblioteca Nacional, en un tiempo en que, según cuenta Bardají, la entrada era libre y el frío helador.

El juicio de Teodoro Bardají sobre su amigo no puede ser más elogioso y le reconoce una cultura enciclopédica, y una pluma “original y brillantísima”. Participa en su revista *La cocina elegante* en 1904 y desde 1906 en *El Gorro Blanco* para defender la cocina española, como un ideal “noble, grande y patriótico”. Se considera una gran rama que no puede despegarse de su tronco: “Juntos hemos sostenido los combates de la apatía e indiferencia en los primeros años entre nuestros profesionales que nos juzgaban como bichos raros”. Cree que la cocina es el más ingrato de todos los oficios porque el cocinero no puede contemplar el resultado de su obra: “tira todos los días por la ventana el fruto de su trabajo y con él pedazos de su espíritu, que nadie recoge (sic) y que todos olvidan, y sin embargo, cuántas inquietudes y cuántas horas de lucha y de trabajo hay en algunas pequeñeces que pasan desapercibidas” (Doménech, *Nueva cocina elegante*).

Cuando Bardají escribe el prólogo a la cuarta edición de *La nueva cocina elegante*, Doménech está consolidado y es “un monstruo de fecundidad” que trata de solucionar los problemas. Lo recomienda para profesionales, aficionados, camareros.

Es superior a todos los publicados en el extranjero, por contener doble número de páginas que aquellos, estar tratados un mayor número de temas con mayor extensión y por la cualidad inestimable de ser el primero que publica en dos idiomas el nombre de las recetas. Es su obra cumbre en la que ha puesto su orgullo y su cariño de profesional unidos a sus conocimientos. ¡Insuperable! (Doménech, *La cocina elegante*).

Insiste en la idea de amor a la patria, deseo de regeneración y engrandecimiento de acuerdo con el aforismo: “El destino de las naciones depende de la manera de

---

<sup>4</sup> Ver Eduardo Martín Mazas (2008).



alimentarse”. Coincide con Brillat-Savarin que en su *Fisiología del gusto* ya pronosticaba que en pocos años la gastronomía tendría Academias, cátedras, maestros y certámenes para la distribución de premios y enseguida el Gobierno intervendría reglamentando y ordenando la enseñanza con una Academia de Gastrónomos.

La amistad entre estos dos personajes será continua y ya en 1928, Teodoro Bardají en una *Carta abierta a Dionisio Pérez*, no sabemos si con segunda intención, dice de su amigo Doménech: “aprovecha los momentos libres que le deja su profesión para fijar sobre las cuartillas como podemos hacerlo los obreros, con poca y mala gramática, pero con mucha y buena salsa culinaria, todos los conocimientos ante los ingratos fogones” (EGB 1928: 86).

Recuerda que ha escrito más libros que nadie pero que aún tiene que trabajar en el oficio diariamente para poder vivir.

Roso de Luna, teósofo, prologa su *Cocinero Americano*. Había visitado aquel continente y escrito sobre los mitos precolombinos (*La ciencia hierática de los mayas*). Es muy posible la vinculación de Ignacio Doménech con la masonería porque no deja de ser extraño que también el otro escritor que le prologue una obra, Antonio Zozaya, lo sea, a lo que se añade su uso frecuente de términos como obrero, hermano, etc, etc. Además al aparecer el *Cocinero Americano* en 1917, *El Gorro Blanco* publica una poesía firmada por “Marmitón”, titulada *A un libro* con expresiones claramente masónicas, que les reconoce “hermanos” y que comienza: “El nuevo Cocinero Americano/, el ínclito Doménech lo escribió/ y el gran Roso de Luna, como hermano, /con justicia y con arte lo ensalzó...” (EGB 1917: 133).

Antonio Zozaya, autor republicano y masón, le escribe un magnífico prólogo a su *Cocina vasca*, algo que solo hace por motivos entrañables. En esta ocasión reconoce tres afectos intensos: el amor a Vasconia, de donde es su mujer, su afición culinaria y la amistad y admiración por el autor “uno de los hombres más inteligentes y más bueno de todos, en el sentido que daba a esta palabra Antonio Machado y uno de los profesionales más ilustres.”

Llama ‘majaderos’ a los que consideran la cocina un arte inferior y que, sin embargo, antes de tomar una medicina consultan a tres especialistas y luego comen guisos mal condimentados y contraen infecciones o se intoxican. A pesar de los consejos de los García del Real, Marañón, o Carrasco Cadenas, profesor de higiene de la alimentación y nutrición, la clase media come muy mal en España, en su opinión.

Considera que la cocina vasca no puede hacerse para multitudes porque es un arte “plácido, recoleto y entrañable” y tiene un carácter familiar, íntimo y cordial. El vasco es “gourmet” no glotón, su cocina la más alimenticia e higiénica y por ello son “tan recios y prontos en arrestos.”

Doménech, ya en el texto, reconoce y agradece la colaboración de Bardají en muchas recetas del libro y cita a Unamuno y su artículo publicado en *Ahora* para incluir fórmulas de la Gascuña. Todos los títulos van traducidos al vascuence.

Él también actúa como prologuista en el libro de uno de los colaboradores de su revista, Juan Marques, *La cocina práctica*, aparecido en Madrid, el año 1913.

#### IV. El Gorro Blanco

La verdadera importancia y excepcionalidad de la obra de Doménech reside en el hecho de haber dirigido más de cuarenta años la principal revista culinaria española destinada a profesionales.

El mes de abril de 1904, con los escasos ahorros que poseía, según Bardají, se lanza a editar *La cocina elegante*, revista quincenal y que será sustituida en septiembre de 1906 por la mensual *El Gorro Blanco*, que hasta su cierre en 1945 solo se interrumpirá por la guerra civil española. El subtítulo varía ligeramente a lo largo de los años: “Revista española del Arte de la Gastronomía en general, Cocina elegante y económica.” (1906), “Revista culinaria mensual. Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación e Higiene de París 1907” (1908) y “Revista Española del Arte de la Gastronomía en general. Cocina elegante y económica” (1920).

La sede inicial de la redacción y administración está en la calle Echegaray, número 20, 3º y allí regresa en 1917, después de pasar por la Plaza de Isabel II, 5, 4º (1908), Sandoval 21, entresuelo exterior (1909) y Echegaray 8, pral. (1915). El precio de la suscripción anual para España se mantiene inalterable en seis reales durante la etapa madrileña.

Los primeros años tiene una extensión de catorce páginas ilustradas con dibujos, grabados y fotografías de todos los profesionales de aquel tiempo con sus biografías y sus creaciones en ocasiones.

Hasta 1917 la cubierta se debe al artista Carlos Vázquez y representa una señora con jardín al fondo y en la mano derecha un ejemplar de *El Gorro Blanco* mientras mira el asado que le muestra un cocinero. En 1915 el jardín se convierte en un buffet.

El 1 de marzo de 1921 comienza la segunda época de *El Gorro Blanco* el año dieciséis de la publicación y el precio de la suscripción anual es ya de una peseta. Lleva nueva numeración y el subtítulo “Revista culinaria mensual. Diploma de Honor en la Exposición culinaria de Alimentación e Higiene de París, 1907 y Gran diploma de Medalla de Oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 octubre 1909)”. La redacción-administración estará desde entonces en la calle Muntaner 104, 1º, 1º de Barcelona. Las páginas disminuyen hasta ocho y aumentan las de publicidad. En 1924 cambia la portada, y de nuevo en abril de 1931, firmada ahora por Sainz de Morales.

La financiación la obtiene en parte de contratos con empresas privadas: El de mayor duración es el que firma con la Compañía Madrileña de Gas y Electricidad a la que publicita en *El Gorro Blanco* desde 1906. La contraportada de la revista anuncia su cocina de gas y al pie de cada página aparece un lema elogioso de este fluido: moderno, universal, fácil, simpático, limpio, etc. Incluye artículos pagados de algunos productos:

caldos Maggi o chocolates Amatller. En una palabra, descubre el poder económico de los empresarios de la alimentación, incluidos los dueños de puestos en el mercado madrileño, que pueden prestarle ayuda a cambio de ser mencionados.

Aunque la fotografía aún no estaba perfeccionada tenemos la imagen de la mayoría de sus colegas, multitud de viñetas que reproducen los platos y los menús más importantes, dentro del apartado “Cocina elegante”, lujosamente orlados los primeros años los de Carême, Escoffier o Brizuela.

Puede seguirse la vida social española a través de los numerosos banquetes ofrecidos en embajadas, hoteles, mansiones de la aristocracia o en domicilios particulares, aunque no fueran servidos por él, de manera que los suscriptores tenían la publicidad asegurada.

Conocemos así los nombres y recetas realizadas por los principales jefes de cocina de su tiempo, las celebraciones en provincias pequeñas como Palencia, Burgos o Zamora, muchas de Zaragoza, Sevilla y, por supuesto, las de Barcelona donde trabaja su amigo José Serra, jefe de cocina del hotel Mundial Palace, que participa activamente en la revista.

En los primeros años colaboran con frecuencia Bardají, Loreto Capella, ya jubilado de Palacio, y Melquiades Brizuela. Doménech tuvo siempre la honestidad de citar sus fuentes, cuando el plato no era creación suya, y demuestra su conocimiento de lo que se hacía en otros países. Él mismo dice, cuando lleva editándola once años: “es la más conocida y la única que publica infinidad de recetas y todo cuanto con el arte culinario se relaciona y escriben los mejores cocineros y pasteleros de España y del extranjero.”

*El Gorro Blanco* ofrece las únicas noticias biográficas que se conservan sobre sus colegas y también de los presidentes de diferentes sociedades relacionadas con los camareros: El Alba, el Montepío, la Agrupación, el Protector de la Casa de Salud, etc. Incluso, con una generosidad no habitual, da noticia y felicita el nacimiento de revistas similares al *Gorro* y acepta el intercambio con ellas, gracias a lo cual tenemos datos de las que aparecieron esos años.

Hay multitud de noticias curiosas. Por ejemplo, el año 1909 había en Nueva York 1589 hoteles, y de ellos 822 en el centro. Sitio para 300.000 huéspedes. Solo el Waldorf Astoria pagaba 12.160.000 duros de contribución, el New Plaza, 7.000.000 y el Astor 5.000.000. A los turistas en Estados Unidos se les obsequiaba ese año con productos alimenticios (*EGB* 1909: 29).

Además de los miles de recetas, destacan las importantes colaboraciones de científicos especialistas en alimentación, de numerosos escritores y del ya entonces Premio Nobel: Santiago Ramón y Cajal.

## V. La cocina como un Arte en continua renovación

Desde la niñez Doménech trabaja en las cocinas. Despliega una actividad extraordinaria como cocinero, autor, editor, profesor y promotor de concursos y sociedades profesionales. Solo piensa en estudiar y aprender lo que el arte culinario “es y representa para la salud de sus semejantes, y hacer lo necesario para la buena nutrición”. Este concepto, totalmente actual, le convierte en el pionero español de la cocina saludable.

Un hombre en relación directa con la aristocracia, incluso por matrimonio, tuvo siempre claro que un cocinero era un ‘obrero’ (1915). Convencido de que en el futuro la cocina española “será admirada hasta por nuestros mismos enemigos”, con la condición de que se fomente, engrandeciendo lo nuestro y sin perder el tiempo.

Terminología culinaria.

Un problema grave que aún hoy existe en el diccionario de la Real Academia Española es la definición de los términos relacionados con la cocina. Ignacio Doménech pretende popularizar el arte culinario y para ello utiliza un estilo sencillo y ofrece el vocabulario esencial, un diccionario que incorpora a sus obras, con los términos especiales empleados y su explicación.

Ya en su *Guía del gastrónomo*, vademecum con más de 5000 recetas abreviadas, incluyó en 1915 los nombres en español y en francés, más un vocabulario en español, francés, inglés, alemán e italiano.

Cuando en 1917 se le pregunta directamente en qué idioma redactaría sus listas de comidas, reconoce que es un asunto complejo porque depende de lo que se necesite. Él siempre pregunta al anfitrión después de acordar los platos, los honorarios, el servicio, etc. y “generalmente si sus apellidos son Álvarez, García, Gutiérrez, etc. contestan rápidamente que en francés y cuando son extranjeros prefieren el castellano”. Reconoce que es una cuestión que no ha podido solucionar ni el famoso doctor Thebussem.

Adolfo Cuenca responde a la invitación para que participe en este asunto, hecha por Bardají desde *El Gorro Blanco*, y estudia el término ‘cocina’ con citas clásicas y de autores del momento como Rodríguez Marín o Antonio Zozaya<sup>5</sup>. Teodoro Bardají se queja en una *Carta sobre el lenguaje culinario* dirigida a la Real Academia Española, y lo mismo hace en un artículo sobre *La cocina elegante y el idioma*, Loreto Capella (EGB 1916: 113).

Pero, además, *El Gorro Blanco* reproduce artículos publicados en otras revistas sobre la terminología culinaria. En 1917, Sam Hijaldrac, posible seudónimo, se muestra favorable al estudio lingüístico e histórico de términos como *salmorejo* o *áspid*, en la

---

<sup>5</sup> Ver Antonio Zozaya (163-168).

*Revista de la Unión del Arte Culinario*. En la sección “Cosas de España”, Arturo Martínez, censura la moda de contratar camareros franceses que no saben nuestro idioma, y la anécdota sucedida a la condesa de Pardo Bazán que pidió en un hotel un azucarillo sin que la entendieran, suceso que Cristóbal de Castro contó en su *Sátira del azucarillo* (EGB 1917: 130).

Sinesio Delgado en su artículo *Murmuraciones de actualidad*, rechaza los menús redactados en francés, aunque sean en un banquete de bodas, y habla de su experiencia en cierta ocasión en una fonda con un menú en francés, en el que señaló con el dedo, sin saber lo que eran: “écrevisses sauce bordelaise” y se quedó sin comer. Concede el francés para los diplomáticos y el catalán en Cataluña (EGB 1922: 13).

Cocina por encargo.

Ignacio Doménech va a ser un innovador en diferentes campos. Lleva a cabo centenares de banquetes por encargo, el actual *catering*, muchos de los cuales pueden conocerse a través de su revista *El Gorro Blanco* a partir del año 1906, mes a mes, con los nombres de los anfitriones y del jefe de cocina, el menú y la explicación de algunas recetas. Precisa para ello asociarse con una empresa con local propio y empleados para poder servir a domicilio y entra en relación con la madrileña Casa Tournié, en la calle Mayor 15, propiedad entonces de los señores Víctor Martín y Enrique Braguería, donde crea un departamento de servicios para *lunchs*.

Cocina saludable.

La fusión de los conceptos ‘deleite’ y ‘salud’ le convierten también en pionero en este campo. En *El Gorro Blanco*, colaboran los principales especialistas del momento en las diferentes áreas relacionadas de la alimentación: médicos, higienistas y ya en 1931, dietistas, como Eusebio Navas (EGB 1931: 125). También, escritores interesados en dar su opinión.

El primer trabajo es el titulado *La cocina y la salud* por el Dr. Pinilla (EGB 1906: 2). Luis Bello, que dirige esos años la hoja literaria de *El Imparcial*, trata en su *Reconvención a la ciencia española* del escrito hecho por M. Marcel Beaudoin sobre las ‘Bocas de la Isla’ que aquel conoció en su viaje a Sevilla, y su asombro de que ningún naturalista español hubiera estudiado ese tipo de cangrejo (EGB 1906: 2); Joaquín Omedilla y Puig, traductor de obras sobre la materia, escribe una serie de artículos acerca de la historia de productos como el café o los garbanzos (EGB 1907: 8, 15); el doctor Corral y Mairá, que escribe la sección “Retazos Higiénicos” en el diario ABC, advierte de los *Peligros de jamón crudo* (EGB 1908: 24); a Fernando G. Leconte se le concede en 1906 la patente por cinco años para fabricar manteca directamente de la leche sin desnatarla y Doménech le publica en 1908: *Utilización de la leche descremada* donde se muestra favorable a la leche desnatada (EGB 1908: 24). El doctor Santiago Carro García, que sería secretario de la

Asociación de Patología digestiva y de la Nutrición (*ABC*, 19 mayo 1934) da unos *Consejos útiles para la salud*, a base de la “Sitiología”, una parte de la higiene que estudia las virtudes de las plantas en la alimentación: “indispensable hoy, recomendable a las familias, y en particular para la conservación de la belleza de las señoras y para cuantos señores les interesan los estudios botánicos años tenía” (*EGB* 1921: 3-4); en *La ausencia del médico*, el Dr. Calderón advierte del cuidado que se debe tener con la carne en tiempos de calor (*EGB* 1921: 7); el Dr. Juan López Rego, que había sido el director de la revista *El régimen naturista* en los inicios del vegetarianismo en España, escribe sobre *El turrón* (*EGB* 1922: 22) y sobre *Las propiedades de la miel* el Dr. José Saenz Criado (*EGB* 1923: 33).

El mes de junio de 1926 se da cuenta del homenaje a la creadora del Queso Camembert, excelente para las dolencias del estómago, hecho por el doctor Joseph Knim, que dirige en Nueva York un importante sanatorio y el alcalde de Camembert, que han llevado flores a la tumba de Louise Harel (*EGB* 1926: 64).

En *El régimen alimenticio contra la obesidad*, el doctor León Coequelet, exinterno de los hospitales de París (*EGB* 1926: 67), anticipa uno de los problemas actuales de la sociedad occidental y viene a dar la razón a otro anterior del Dr. Juste, *No sabemos comer* (*EGB* 1923: 31).

#### Cocina vegetariana.

En su *Cocina vegetariana moderna*, Doménech reconoce que cada vez hay más partidarios de este sistema en España, aunque menos que en Inglaterra, Alemania o Suiza. Hay Sociedades en Madrid y Barcelona que hacen una gran propaganda de esta alimentación natural reconocida por eminentes doctores. Solo el gran restaurante *Mundial Palace* de Barcelona, dirigido por D. José Serra, mantiene una línea de menús de este tipo de comidas y allí se celebran los grandes banquetes de las Sociedades vegetarianas y acuden muchos extranjeros. Se extraña de que en Madrid no exista ningún lugar porque él mismo ha dado lecciones en casas particulares para familias que han adaptado este método y por eso escribe su libro. En la introducción habla tanto de las ventajas físicas como morales, del retraso en envejecer y de algunas personalidades que fueron vegetarianas y que tuvieron gran fuerza intelectual: Pitágoras, Franklin, Tolstoi, etc. Aprovecha para mencionar algunos productos apropiados como el Malte Kneipp, recomendado por el Dr. J. L. Rego, los pimientos Trillo o los productos del doctor Kellogs: combinaciones de frutas oleaginosas que sustitúan la carne. En realidad la obra compendia las recetas ofrecidas en *El Gorro Blanco*, donde se ofrecen muchas más noticias porque durante años mantiene una sección sobre esta especialidad. Allí, además de las recetas propias, colabora entre 1910 y 1912, R. P. Sanson, que un año después publicaría *Cocina vegetariana. Manual práctico de alimentación higiénica*. En 1911 es el cocinero José Serra el que trata sobre vegetarianismo.

Ignacio Doménech no rechazó este tipo de alimentación, defendida por sectores heterodoxos de la sociedad y revistas como *Las dominicales del Libre pensamiento*, que se declaran abiertamente partidarias del naturismo. En el *Gorro Blanco* da, en junio del año 1908, noticia del primer Banquete Vegetariano celebrado en Barcelona, con 250 comensales de la *Liga Vegetariana de Cataluña* y un menú que fue un éxito y que terminó con un brindis con zumo de uva.

Su alma, fundador y presidente, así como de la *Revista Vegetariana*, órgano de esta sociedad, el Dr. Josep Falp y Plana, era a la vez un médico y literato ilustre que escribía en *La Vanguardia* desde hacía ya catorce años y que en su poema *El geni catalá* había hecho una completa apología de este sistema. En realidad Falp defendía un concepto de Nación catalana unida al progreso de su agricultura.

En febrero de 1912, en la sección “Cosmorama culinario”, la revista informa de la prueba efectuada con 10.000 niños de Londres sometidos al régimen vegetariano y otros tantos al carnívoro y cómo, al ver los excelentes resultados, el Municipio londinense había decidido pagar la comida vegetariana a ese número de niños pobres.

#### Publicidad.

Ignacio Doménech entiende desde su primer libro que para tener éxito comercial no basta con un texto interesante y una cubierta bonita, sino que el anuncio de los nuevos productos de todo tipo puede ayudarle en la financiación.

Una empresa industrial será el apoyo principal durante años: la Compañía de Gas y Electricidad madrileña que desea difundir el uso de sus cocinas por toda España y con ese motivo se anuncia en libros y muy especialmente en todas las páginas de *El Gorro Blanco*. Incluso en el grabado de la portada de *Marichu* aparece una cocina de gas y su colaboración llega a que financie la primera escuela madrileña de cocina en su local de Alcalá esquina con Gran Vía.

Otra gran empresa anunciante durante años es la del Chocolate Amatller, fundada en 1800. Ya hacia 1920 lanza además en Barcelona una colección de regalo de 36 cromos fotograbados en color, que representan diferentes postres, de los que Doménech da la receta en el reverso. En otros libros los anuncios son de Anís del Mono, jugo de carne Oxo, Maggi, Maizena, o la Lardina, una manteca vegetal pura y neutra extraída del coco, que se fabricaba en Barcelona y sobre la que escribe un folletito con menús para una comida familiar con dieciséis platos en los que utiliza este producto (*EGB* 1924: 36).

En 1927, la Compañía Catalana de gas y Electricidad instala un stand en la I. Exposición de la Industria Hotelera y de la Alimentación y muestra con fotografías los hornos de gas Soleuze, la gran cocina Solothurn, etc (*EGB* 1927: 82). Puede conocerse la evolución de las baterías de cocina por las imágenes de “La Parisien” de Barcelona, las primeras auto-cocedoras, y ya en 1930 recomienda para hoteles, bares y restaurantes el *Frigidaire*: “la nevera electro-automática y silenciosa que funciona sin agua, sin gas, sin

amoniaco y sin fluido”. Y aprovecha Doménech el anuncio para dar una receta de lechuga y anchoas con la advertencia final de: “Se deja en el Frigidaire hasta el momento que va a servirse” (EGB 1930: 115)

Llega a incluir publicidad al pie de la cubierta de *El carnet del excursionista* para agradecer la cesión de los utensilios de cocina con que ha realizado las recetas del libro.

Uno de sus trabajos complementarios a la práctica de la cocina fue el de dar a conocer las ventajas de los adelantos en maquinaria industrial en el ramo de la alimentación. El año 1916 visita la redacción de *El Gorro Blanco* el ingeniero, cocinero e inventor de aparatos de cocina Emilio Bianchi, italiano que representa a una importante Casa de Barcelona que fabrica sus creaciones de cocina, y en especial la ‘olla mundial Bianchi’. De él publicará muchas recetas de cocina italiana (EGB 1916: 113). También entra en contacto con el ingeniero constructor Enrique Berrens, al que traduce y adapta las recetas de su recetario para la parrilla de rayos infrarrojos y hará otro tanto con su famoso Turmix, que entró en todas las cocinas españolas.

## VI. Relación de Doménech con el mundo de las letras

En *El Gorro Blanco*, hay algunos colaboradores habituales y muchos esporádicos. En 1906 Doménech reproduce como folletín capítulos de *La mesa moderna* del doctor Thebussem, y luego será Adolfo Cuenca el más asiduo a partir de 1920. Se descubren amistades más allá de lo culinario entre autores como Cuenca y Antonio Zozaya que le prologará su libro *Entre diablos y clérigos*: “Admirable evocación de la gastronomía española, en sonetos inmortales” (EGB 1920: 161) Ese año la Sociedad del Arte Culinario ofrece un homenaje a Zozaya, que es nombrado Presidente honorario para sustituir a Thebussem, algo que Cuenca considera justo por su defensa en la prensa de las tradiciones culinarias y la reivindicación de la clase obrera (EGB 1920: 167).

Del mismo modo que hizo con Thebussem, Doménech va a concertar la publicación de los artículos que Dionisio Pérez publica en *La Voz*, en forma de folletín de su revista pero, antes, en un interesante artículo “Carta abierta fuera de valija”, Bardají da su opinión contraria a este tipo de literatura y se refiere a los ‘practicones’, en alusión a la obra de Muro, que por desgracia, dejaron escuela:

y de ello son galana muestra “Colombine”, Pardo Bazán, Picadillo, Alonso Duro, y sobre todos, un señor don Gonzalo Avelló, que toma a broma estas cosa y en serio a Ángel Muro. Todos tienen mis respetos pero ¡por Dios! que no se metan a escribir de cocina haciéndolo como *Colombine* que en su *Arte de Cocina* copia literalmente recetas de Montiño. (EGB 1928: 86)

A fines de 1929 la Sociedad de Camareros nombrará presidente a Bardají, y también homenajea a Dionisio Pérez y Alberto Insúa (EGB 1929: 104).



Destacaremos algunas colaboraciones literarias en la revista: “El arte de comer mal” de E. Gómez Carrillo sobre la nefasta influencia de los millonarios americanos en la cocina de París (*EGB* 1907: 455-57), “La cocina chinesca” de E. Ramírez Ángel, basado en el relato de M. Tehoné que estuvo en China en 1873 (*EGB* 1920: 179); V. Escotado publica una “Oda a la Patata” [“Pues, Francisco de Rioja hizo a dos flores...”] (*EGB* 1922: 8); en “Viejos y nuevos festines”, Antonio Zozaya sostiene que hay que dejar de mirar atrás, porque los hombres modernos no quieren teorías ni guisotes rancios (*EGB* 1922: 12); en “Del Origen del Turrón”, Gabriel Miró se ocupa del de Jijona (*EGB* 1923: 34); José Fernández Amador de los Ríos escribe sobre “Cosas de Antaño. Ayunos y devociones de Cuaresma” (*EGB* 1924: 37); en “Las navidades polonesas”, la célebre Sofía Casanova relata las costumbres culinarias de aquel país (*EGB* 1925: 47) y reproducimos la receta que bajo el título “Es cuestión de adelgazar”, ofrece Matilde Muñoz:

He aquí un programa al que podrán entregarse las damas gruesas, sin temor. Y he aquí el régimen a seguir:

Desayuno: Te, poco azucarado; un huevo pasado por agua, una tostada de pan. Comida: 30 gr. de entremeses (rábanos, tomates, apio, pepino, pepinillo), 60 gr. de carne magra, cuidadosamente desengrasada, aves, caza, pescados blancos, 200 gr. de legumbre verde cocida a la inglesa, con un poco de leche; ensaladas sin aceite, con zumo de limón; frutas cocinadas o crudas o una tostada de pan

Cena: un plato de carne, uno de legumbres verde y otro de fruta. Entre las comidas, agua con limón.

La que quiera adelgazar sin peligro, ya sabe el remedio. (*EGB* 1928: 89)

Por último, citaremos el artículo irónico de Margarita Nelken con el título de “La poetización de lo prosaico”, en torno al dicho: “No hay cosas prosaicas sino gente prosaica” y cómo se entiende el trabajo doméstico de la mujer en los países más avanzados. Las fotos en la cocina y con delantal de la actriz María West y la cantante Alice Hechy en la cocina ilustran el texto (*EGB* 1930: 107-108).

En *El Gorro Blanco* se reproducen también muchos artículos que interesan aunque estén publicados en otros lugares. Es el caso de “El *Tripasa?*” de W. Fernández Flórez, del ABC, sobre este personaje de San Sebastián, sus clubs gastronómicos y las virtudes de la cocina del norte (*EGB* 1920: 171).

Eugenio Noel escribe en *El Liberal* de Madrid: “La sopa de ajo y el antiguo régimen” que reproduce *El Gorro Blanco* (*EGB* 1927: 73) y provoca una contestación inmediata en una “Carta abierta de Teodoro Bardají a Eugenio Noel”, en la que aquel le escribe indignado por su elogio del Mesón del Segoviano. Señala que aunque defiende lo español, los españoles citan como referencia a Berchoux y a Brillat-Savarin que no fue cocinero y ni siquiera definió la fisiología: “La peculiaridad es que toman en serio su

cocina y a chacota las demás con las cuchipandas en ‘castizo’ de don Ramón Gómez de la Serna y demás concurrentes al nauseabundo mesón del Segoviano.”

Recuerda que las personalidades que comieron allí aquel día estaban acostumbradas a exquisiteces hechas por cocineros españoles, mientras que en el Mesón del Segoviano “seguramente estará al cuidado de las ollas y cazuelas, alguna zafía e inculta maritornes”. Lamenta el que muchos escritores españoles no conozcan a Enrique de Villena, Montañón, maltratado por Fernández y González, Nola, Altimiras, ni sepan el origen de la salsa Mahonesa (EGB 1927: 74).

## VII. Docencia. Sociedades culinarias. Exposiciones. Concursos

La preocupación por la educación de los profesionales de la cocina va a ser una constante en la vida de Doménech. Comprende que esa labor debe surgir de las Sociedades que ya existen y a las que él se había afiliado desde su juventud, aunque fundamentalmente para conseguir trabajo. Es necesario publicar obras sobre la materia en las que colaboren los “obreros” cocineros y pasteleros, que haya conferencias en sus sedes y bibliotecas en los restaurantes, para que puedan consultar y estudiar. Considera imprescindible una educación básica para evitar: “el abuso de palabras poco edificantes y alardes de carácter irascible” derivado de la “nerviosidad” del oficio.

Ignacio Doménech crea la primera *Escuela española de la industria hostelera*, dirigida por él en 1908 y publica el *Reglamento de la Escuela Culinaria y Programa de asignaturas de cocina* (EGB1909: 27-29) con el de los *Cursos especiales para señoras y señoritas* (EGB 1909: 30)

Ya en 1914, inaugura el curso de la *Escuela Española de la industria hostelera y de cafés*, en la calle Echegaray 8, pral., sede de su revista, donde enseña un plato por sesión. No podemos olvidar sus clases en domicilios particulares, como reconoce en sus libros de coctelería o de cocina vegetariana.

La primera *Academia de Cocina*, en Madrid, es la que se abre el año 1920 en el edificio de la Compañía de Gas en la calle de Alcalá 43, rotonda del Fénix Español. Allí se dan las conferencias teóricas y prácticas “con que la dirección de la Fábrica obsequia a sus clientes”. Miguel López Marau en *El Arte Culinario Español* hace la crónica de las quince conferencias, que enumera, y las considera de capital importancia en la instrucción completa de una joven “destinada a ser con el tiempo madre de familia y directora de un hogar”, porque “tienen mucha cultura pero no saben freír un huevo, ni hacer un té, saben de todo lo que no han menester saber”. El habérselas encargado a Ignacio Doménech es una garantía “de que la cátedra de profesor será honrada y enaltecida, no descendiendo a chabacanerías propias de tablados de charlatán, puesto que es un profesional meritísimo, uno de los puntales que sostiene el Arte culinario en España” (EGB 1920: 163).

Volvemos a leer unidos los conceptos de cocina, salud y regeneración de la raza “creando hombres sanos, con alimentación sana, apropiada e higiénicamente

perfeccionada”. En las clases no solo se enseña la manera de preparar toda clase de manjares con la máxima economía, sino que la enseñanza es completamente gratuita y se encarga a uno de los profesionales más famosos.

El salón consta de una Cocina suiza con cuatro hogares, horno, dos Auto-cocedores y un horno para pastelería. Todo aparece fotografiado (EGB 1920: 162).

Sus excelentes relaciones con los profesionales se justifican por la continua mención que hace en su revista de los banquetes que sirven, de los platos que realizan, de las Asambleas de Fondistas o de las revistas que publican, algo inusual y que él entiende una obligación de un “obrero” del Arte Culinario, como se considera.

En 1908, la Sociedad de *El Arte Culinario* de Madrid convoca un concurso de menús de almuerzo entre los asociados y ofrece como premio “un objeto practico para el arte”, por valor de 75, 50 y 25 pesetas y varias menciones. Se invitará a redactores de diarios para que den la noticia y a cambio se les ofrecerán fiambres, vino de Jerez y cigarros, que pagará el convocante José García y García.

Ese mismo año se reúnen los presidentes de las sociedades *El Alba*, *El Arte Culinario*, *El Buen Deseo* y *La Central de Camareros* en un almuerzo en Fornos, en el que D. José Romay que preside la *Sociedad de Camareros La Central*, propone la creación de una *Escuela de Fondistas y de Cafeteros* a semejanza de la de París y se le comisiona para que elabore los estatutos, a la vez que se convoca un Congreso de Turistas (*ABC*, 19 marzo 1908). *El Gorro Blanco* publica íntegros los Estatutos de la *Federación de Camareros, Cocineros, Empleados de Hoteles, Cafés, Restaurantes y Casas de Viajeros y Sirvientes*. Doménech ha colaborado y promovido el programa de estudios que reproduce (EGB 1908: 21-24). Un año más tarde los dueños de hoteles y fondas crean la revista *El Fondista de Madrid*.

El año 1906 se hace pública la convocatoria de una *Exposición Nacional del Arte Culinario Español*, que se celebrará en Barcelona y que se retrasa hasta la celebración del XXV aniversario de la fundación de la *Sociedad Artística Culinaria de Barcelona*, compuesta por “Obreros del arte culinario”. Se inaugura en Barcelona el 23 de febrero y se clausura el 31 de marzo del año 1910. Doménech había sido nombrado Delegado general en provincias y publica el programa (EGB 1910: 41).

Casi de modo simultáneo se celebran una exposición y un concurso culinario. El primer *Concurso Culinario de Cocina Española* se celebra en Barcelona en 1912, convocado por la revista *El Viajero*, gracias a la iniciativa de José Serra, colaborador de *El Gorro Blanco*, al que en 1912 se le ofrece una comida íntima por los cocineros madrileños en el restaurante de Juan López, en La Bombilla (EGB 1912: 74).

La *Sociedad del Arte Culinario*, presidida por D. Domingo Vázquez, celebra una *Exposición* en 1915 a la que se presentan treinta y dos platos montados con sus mesas (EGB 1915: 70).

El segundo concurso, tres años después del de Barcelona es el convocado por *El Gorro Blanco* para octubre de 1914, pero que se aplazará hasta 1915, con el nombre *Concurso culinario Hispano-Americano*. Se presentan veinte concursantes y se nombra el jurado, formado por Víctor Martín, presidente, Teodoro Bardají y Mas, José García

Patrón, Loreto Capella Olasagasti, Antonio Ruiz y Luis Durán (EGB 1915: 10-12). Doménech hace una semblanza de ellos y se extiende especialmente en Teodoro Bardají, del que, nos dice, “se distingue entre los jóvenes por su cultura enciclopédica, sumamente original y brillantísima”. Ambos se iniciaron en *La cocina elegante* y el *Gorro Blanco* y trabajaron por un ideal “que es noble, grande y patriótico para nuestro arte.”

Es el primer concurso que convoca Doménech, sin ninguna ayuda y está dispuesto a repetirlo pronto con recetas ejecutadas “a lo vivo” o de otro modo: “Hemos sido los primeros para vencer la apatía y conseguiremos con el tiempo hacer Exposiciones culinarias y surgirán nuevos cocineros” (EGB 1916: 180-4).

El fallo del jurado se da el 4 de enero de 1916, después de concienzudo estudio de todas las recetas presentadas y se otorga el primer premio de 250 pesetas a Juan Marqués, presentado con el lema “Errande”, y los siguientes a José Gómez González y Vicente Sala Mira. Alejandro Doménech, su hijo, obtiene un premio en el apartado de decoración de tartas con una escribanía con pluma estilográfica. En la revista se dan fotografías del jurado, de los ganadores y de sus creaciones.

Ese mismo año de 1916 se anuncia la *Exposición Culinaria y de Adornos de mesa* en el Palacio de Bellas Artes de Barcelona, cedido por el Ayuntamiento y convocada por la *Sociedad Artística* y la *Alianza de Camareros* (EGB 1916: 113).

La *Primera Exposición Internacional de Industrias de la Alimentación, Arte culinario y derivados*, se celebra en Madrid en el Palacio del Hielo en 1923, con la participación de los principales hoteles de la capital. Ignacio Doménech, que ya reside en Barcelona, felicita a los organizadores por lo que llama “ensayo” y destaca que el stand de los cocineros es visitadísimo y anima a que se haga otra Exposición, sin restricciones ni limitaciones.

Hay degustaciones gratis de cacao, vinos, caramelos, bombones, aguas minerales, conservas y se reparten muestras de aceite y otros productos.

Una de las principales atracciones es el pabellón de Gas Madrid S.A. que ocupa casi totalmente la Sala de Experimentaciones (350 metros cuadrados), donde se exponen modelos de cocinas y calienta-aguas. Se han colocado 500 sillas para que las señoras puedan contemplar los experimentos por la tarde: “un esparcimiento para las señoras madrileñas gratisimo y provechoso” (EGB 1923: 51).

Teodoro Bardají se encarga de hacer la reseña de los platos que se van presentando los distintos días de la exposición y no coincide con el fallo del jurado. Aunque esta primera exposición es imperfecta como toda cosa nueva, abre horizontes al arte culinario español. Anima a las Sociedades obreras a crear escuelas, continuando las exposiciones y conservando el caudal de la profesión: “Hay que mejorar el sueldo pero también cuidar el alimento espiritual, al pan del alma, siempre será mejor obrero el que tenga mayor cultura general, por eso se llama este oficio Arte Culinario” (EGB 1923: 6).

Por último, queremos destacar el amor al libro de Ignacio Doménech durante toda su vida y su relación con librerías especializadas como Francisco Beltrán, en la calle del Príncipe 16, de Madrid, que le lanzó su primer libro desde la Librería de Fernando

Fe y del que, ya en 1929, publica el catálogo de su fondo bibliográfico (*EGB* 1929: 103). Y, como siempre, será Teodoro Bardají, su mano derecha, quien se ocupe en *El Gorro Blanco* de la bibliografía gastronómica y dé noticia, por ejemplo, de la edición dentro de la Biblioteca de Clásicos Olvidados, dirigida por Pedro Sainz Rodríguez, del *Libro de Guisados*, de Ruperto de Nola (*EGB* 1930: 107-108). Por fortuna se inicia así una tradición dentro del mundo profesional, pronto seguida por otros contemporáneos y que hoy continúa con excelentes bibliotecas especializadas.

**María del Carmen Simón Palmer** es Doctora en Historia y Profesora de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Autora de la base de datos *Bibliografía de la Literatura Española desde 1980* (Proquest), de una treintena de libros y más de un centenar de artículos. En el campo de la gastronomía: *Bibliografía de la Gastronomía y Alimentación Española* (Trea) y *La cocina de Palacio* (Castalia). Ha sido comisaria de la exposición *La Cocina en su tinta* (BNE, 2011) y de la apertura de las cocinas del Palacio Real al público en el 2009.

#### OBRAS CITADAS

- Doménech, Ignacio. *La gastronomía. Libro de suma utilidad en el arte culinario, muy conveniente para los cocineros por su especialidad en guisos de pescados. Doscientos platos escogidos, sopas, salsas, huevos, asados, platos especiales y legumbres. Contiene también anécdotas, platos nuevos, pastelería, helados, etc.* Madrid: Est. Tip. Hijos de R. Álvarez, 1899. Impreso.
- . *La cocina elegante. Revista quincenal.* Madrid, 1904. Impreso.
- . *El Gorro Blanco. Revista española del Arte de la Gastronomía en general, Cocina elegante y económica.* Madrid-Barcelona, 1906-1945. Impreso.
- . *El arte del coctelero europeo. Manera de preparar los cocktails, ponches y demás bebidas exóticas. Contiene más de 300 recetas.* Madrid: Imp. Helénica, 1911. Impreso.
- . *La cocina vegetariana moderna. Arte de preparar excelentes comidas y elegantes, postres completamente vegetarianos. Listas de comidas explicadas con fórmulas originales y de fácil confección.* Madrid: Imp. Helénica, 1912. Impreso.
- , y F. Martí. *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma.* Madrid. Imp. Helénica, 1914. Impreso.
- . *La nueva cocina elegante española. Tratado práctico y completo de cocina, pastelería, repostería refrescos, por --- Director de "El gorro blanco", exjefe de cocina de los Excmo. Duques de Medinaceli y del Infantado, de la Excmo. Sra Marquesa de Argüelles, del Príncipe de Dresde, del Barón de Bedel, de Sir Eary Drumont Wolff y de las Embajadas de Inglaterra y Suecia y Noruega, etc, etc. Obra ilustrada con profusión de grabados intercalados en el texto.* Madrid: Imp. Helénica, 1915. Impreso.
- . *El Cocinero Americano. Recetas prácticas culinarias, ilustradas con grabados, de todos los países de América. Con un prólogo de D. Mario Roso de Luna.* Madrid: Libr. Sucesores de Hernando, 1917. Impreso.

- . *Marichu. La mejor cocinera española o Todos los platos del día. Manual práctico, el más moderno en todas las familias. Cocina española e internacional, repostería, exquisiteces, etc. Portada en colores de H. Alsina Munné.* Madrid: Imp. Helénica, 1919. Impreso.
- . *La cocina infantil: Pequeños métodos prácticos para iniciar a las niñas en la ilustración y enseñanza de la cocina económica y porvenir de las familias.* Madrid: Imp. Helénica, 1920. Impreso.
- . *Àpats. Magnífic manual de cuina catalana, adequat a tots els gustos, i el més variat i seleccionat de Catalunya.* Barcelona: Quintilla i Cardona [192-?]. Impreso.
- . *La Teca. La veritable cuina cassolana de Catalunya. Conté la manera d'organitzar tota classe d'àpats.* Barcelona: Tip. Bonet de Quintilla y Cardona, 1924. Impreso.
- . *La manduca o un tesoro en platitos de gusto: Nuevo tratado de cocina y repostería compuesto a base de Menús sencillos completos explicados, Ideario gastronómico de los meses del año, Meriendas exquisitas, Refrescos, Ponches fríos y calientes, Secciones interesantísimas, Consejos prácticos, etc.* Barcelona: [?], 1920. Impreso.
- . *Luisita y Rosina. Conversaciones familiares dialogadas. Referente a cocina y repostería. Verdadero y único método práctico para iniciar a las niñas en la enseñanza y deberes del futuro hogar. Cuentos, historias y consejos y un trabajo literario de Adolfo Cuenca.* Barcelona: Tip. Bonet, 1923. Impreso.
- . *El uso de la Lardina en la cocina. Recetas escogidas de cocina familiar por ID, profesor y jefe de cocina. Director de la revista de cocina EGB, exjefe de cocina del Excmo. Sr. Duque de Medinaceli y del Infantado, de la marquesa de Argüelles etc.* Barcelona: Riera y Ruiz, 1927. Impreso.
- . *El carnet de cocina del excursionista. Obra escrita expresamente para los Excursionistas y Deportistas en general, por el famoso cocinero--- . Es el único manual de cocina que puede llevarse en el bolsillo o mochila de todo Excursionista o Deportista. Es el mejor y más eficaz para disponer y hacer las comidas en el campo. Imprescindible para los clubs de Foot-ball, Tennis, Natación, Cazadores... Más de 30 recetas de desayunos, meriendas, bocadillos, sandwiches, huevos, salsas... Al pie: Los clichés de los utensilios de cocina proporcionados por el establecimiento "La Parisien" de Vicente Sociats, de Barcelona. Edición en castellano y catalán.* Barcelona: Quintilla y Cardona, 1930. Impreso.
- . *Llaminadures. Petit llibret per a fer tota classe de dolços de cuina, merengues, refrescos, gelets, mermeladas, pudings, pastes i amanides de frutes.* Barcelona: Tip. Bonet, 1931. Impreso.
- . *La cocina vasca. (Laurak-Bat). El contenido de este libro está únicamente dedicado a todo lo más típico y familiar de la cocina vascongada. En él ballarán todos los platos y platitos de las provincias de esta nación española. Prologado por el eminente escritor Antonio Zozaya. Portada a cuatro tintas, platos a todo color y dibujos en el texto por el escritor (sic) Víctor Aguado.* Barcelona: Tip. Bonet de Quintilla y Cardona, [192-]. Impreso.
- . *Claudina sabe gnisar. Magnífico manual de cocina en el que figuran una gran variedad de platitos familiares que son necesarios en toda cocina sencilla y modesta.* Barcelona: Quintilla y Cardona, 1939. Impreso.

- . *Colecciones Amatller. Chocolates Amatller*. Barcelona: Tip. Bonet, 1920-1930. Impreso.
  - . *Recetario para la batidora y la mezcladora Turmix Berrens. Traducción española y adaptación de la versión francesa "Turmix-Paris" por Don Ignacio Doménech*. 4ª ed. Barcelona: Turmix Berrens, [196-?] Impreso.
  - . *Recetas de platos a la parrilla: una verdadera guía para los gastrónomos y entusiastas de los platos a la parrilla. Traducción española y adaptación de la versión francesa siendo además aumentada con formulas originales del traductor Ignacio Doménech*. Barcelona: Enrique Berrens, [196-?]. Impreso.
- Martín Mazas, Eduardo. *Teodoro Bardají Mas. El precursor de la cocina moderna en España*. E. Martín: Pozuelo de Alarcón, 2008. Impreso.
- Zozaya, Antonio. "El cocido amarillo". *El año Uno*. Madrid: Ricardo Fe, 1902. Impreso.