

EL BIEN COMER EN HUESCA: BOSQUEJO DE UNA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA EN EL ALTO ARAGÓN¹

Manuel GARCÍA GUATAS*

*A María Rivas,
directora del Archivo Histórico Provincial de Huesca
durante más de treinta años*

RESUMEN.— Este artículo pretende ser un esbozo de una historia de la gastronomía contemporánea en Huesca a partir, principalmente, de noticias en prensa y archivos, sobre todo por la existencia en el Histórico Provincial de una colección poco frecuente de minutas de banquetes, de las que también hay algunas en el Municipal, en la Biblioteca Pública y en colecciones oscenses. Para los autores —chefs y empresarios— contemporáneos y sus restaurantes la información proviene de conversaciones personales recientes.

PALABRAS CLAVE.— Gastronomía contemporánea. Alto Aragón.

ABSTRACT.— This article proposes to be an outline of the history of the contemporary gastronomy in Huesca, mainly based on newspaper articles and archives, above all due to the fact of the existence of a rare collection of banquet menus in the Provincial Historical Archive, as well as in the Municipal Historical Archive,

* Catedrático de Historia del Arte de la Universidad de Zaragoza. gguitas@unizar.es

¹ Este artículo es una versión adaptada y ampliada de la conferencia que con el título *Comer en Huesca en los siglos XIX y XX* pronunció el autor en el Archivo Histórico Provincial de Huesca el 11 de junio de 2013 con motivo del Día de los Archivos.

in the Public Library and in collections belonging to Huesca. For contemporary authors, chefs and businessmen, and their restaurants the information comes from recent personal conversations.

No es habitual encontrar en un archivo público un conjunto de minutas tan variadas como las que se conservan en el de Huesca. Proceden del de Luis Gonzaga de Azara y López Fernández de Heredia, marqués de Nibbiano (1846-1932), sobrino nieto de José Nicolás de Azara. Fue alcalde de Huesca durante poco más de seis meses en 1877, teniente hermano mayor de la Real Maestranza de Zaragoza y cuidadoso coleccionista de papeles familiares de toda índole, que a través de sus descendientes pasaron a este archivo.

No he querido hacer un recetario o una relación de productos culinarios ni de rutas gastronómicas por comarcas, que desde hace unas décadas han tenido estudiosos, críticos, publicistas, programas de televisión y, más recientemente, algún reputado autor de videocasetes. Citaré a continuación a los más asiduos en valorar estas manifestaciones culturales de la gastronomía, a partir de informaciones personales sobre el terreno, librecas o de la crítica en los medios de comunicación.

ESTUDIOSOS Y PUBLICISTAS

José Cardús Llanas (Huesca, 1908 – Barbastro, 1982). Popular médico ginecólogo y prolífico publicista del patrimonio arquitectónico y del turismo por lugares pintorescos del Alto Aragón, trufados de recuerdos de comidas por casas, mesones o molinos en varias publicaciones ligeras entre 1969 y 1973 y en artículos en la prensa de Zaragoza, Huesca o Barbastro. Era académico correspondiente de la Nacional de Gastronomía.²

José Manuel Porquet Gombau (Monzón, 1950 – Huesca, 2000). Licenciado en Derecho, periodista vocacional y crítico de agudeza gastronómica bajo el seudónimo *Barón de Regrustrán* en el *Diario del Alto Aragón*. Siguen siendo publicaciones de consulta *Comer en Huesca* (1989) y *La cocina de Huesca* (1992). Organizador desde 1994 de los concursos gastronómicos de Radio Huesca, sin solución de continuidad después de diecinueve ediciones. En el introito de la primera de estas publicaciones le

² CARDÚS, José, *Tenedor y almohada en el Alto Aragón, a pie de carretera*, Zaragoza, Librería General, 1976. Es una miscelánea de experiencias gastronómicas y temas heráldicos, que fueron sus aficiones permanentes.

dedicó al admirado maestro de la cocina Teodoro Bardají esta frase de reconocimiento: “en Francia hubiera sido caballero de la Legión de Honor y en Inglaterra Lord”.³

Antonio Beltrán (Sariñena, 1916 – Zaragoza, 2006). Este catedrático de Arqueología y Prehistoria de la Universidad de Zaragoza y autor de numerosos artículos sobre costumbres y tradiciones aragonesas, entre ellas las manifestaciones culinarias, fue uno de los fundadores de la Academia Aragonesa de Gastronomía y su primer presidente desde 1995.⁴

José María Pisa (Siétamo, 1942). Investigador de la cultura alimentaria y editor desde Huesca con el sello editorial propio La Val de Onsera, entre otras muchas publicaciones, de la colección “De re coquinaria”, las reediciones de Juan Altamira, cocinero del siglo XVIII, el voluminoso *La cocina de ellas* (2002) de Teodoro Bardají o textos de Dionisio Pérez, *Post-Thebussem*. Ha sido distinguido con el Premio Nacional de Gastronomía, concedido en junio de este año 2013 por su obra *Biografía de la paella: aproximación a la historia y vida de un plato* (2011).

José Luis Solanilla (Barbastro, 1959). Crítico gastronómico de la actualidad culinaria y enológica desde el periódico *Heraldo de Aragón* y en Zaragoza Televisión, con una señalada atención a la elaboración de los productos de temporada y a los nuevos vinos y su denominación de origen. Empezó a escribir en el semanario *El Cruzado Aragonés*, de Barbastro, y luego pasó al diario *Nueva España: El Periódico de Huesca* y estuvo en Radio Nacional de España.

En la cocina y desde recetarios y minutas

De entre todos los creadores culinarios, Teodoro Bardají (Binéfar, 1882 – Madrid, 1958) ha sido el más famoso cocinero aragonés del siglo XX y uno de los más influyentes en las cocinas de las clases medias españolas.

Como es sabido, este mago de los fogones y culto cocinero era hijo de un confitero y empezó de pinche en la venta de la estación de La Encina (importante bifurcación

³ PORQUET GOMBAU, José Manuel, *Comer en Huesca*, Huesca, DPH, 1989, apéndice de Manuel García Guatas: “La Confianza. Más de un siglo en el paisaje comercial de Huesca”, pp. 145-149; ÍDEM, *La cocina de Huesca*, Huesca, Publicaciones y Ediciones del Alto Aragón, 1992; ÍDEM, *Gastronomía aragonesa*, t. 12 de la *Enciclopedia temática de Aragón*, pról. de Antonio Beltrán Martínez, Zaragoza, Moncayo, 1994.

⁴ BELTRÁN MARTÍNEZ, Antonio (introducciones), José Manuel PORQUET GOMBAU (recetario y vinos) y Jaime BUESA ARA (fotografías), *Cocina aragonesa*, Zaragoza, Oroel, 1985.



Teodoro Bardaji (Binéfar, 1882 – Madrid, 1958).

de los ferrocarriles a Alicante, Valencia y Madrid), que regentaba su tío. Su presencia en Aragón, sin embargo, fue breve, localizada —que sepamos— en Zaragoza y en el hotel Continental de Panticosa. Hacia 1910 pasará a ser, de por vida, el cocinero de la casa de los duques del Infantado en Madrid.

Desempeñó en la gastronomía de su tiempo el papel de sustituir la cocina francesa por la española en las mesas de postín. Fue autor de libros de recetas culinarias que renovaron los menús de las clases medias como *La cocina de “Ellas”* (ediciones de 1935 y 1955, con 1301 recetas), investigador, poseedor de una selecta biblioteca gastronómica, impulsor, por ejemplo, de la española salsa mahonesa⁵ y excepcional repostero, celebrado por todas las familias de la nobleza que tuvieron oportunidad de degustar sus creaciones en dulce.

Entre sus más de 1000 recetas hay algunas de procedencia aragonesa, como el bizcocho de Calatayud, el guirlache de Zaragoza, el *recao* de Binéfar, el lenguado y las *patacas* (tortetas de cerdo), el chilindrón con hortalizas rojas (tomate y pimiento), que se popularizará en la cocina oscense, etcétera. En definitiva, supo crear una cocina de productos sencillos que dejó huella hasta en los paladares más exquisitos. El aristocrático *gourmet* conde de los Andes, que firmaba sus críticas gastronómicas en *ABC*

⁵ BARDAJÍ, Teodoro, *La salsa mahonesa*, Madrid, Impr. de Julián Peña, 1928; PISA, José María, *La salsa mahonesa antes y después de Teodoro Bardaji*, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, 13 de diciembre de 1999, Huesca, La Val de Onsera, 1999.

con el mítico seudónimo de *Savarín*, había casado con una hija de los duques del Infantado y recordaría con admiración a Bardají en varios pasajes:

Fue Teodoro un gran cocinero. Además excepcional repostero. Cuando mis bodas hizo unas tartas prodigiosas que publicó en “El gorro blanco”.

Muchos piensan, erróneamente, que los platos complicados y caros son los mejores. No es así muchas veces. Para mí el recuerdo más imborrable de la cocina de Bardají es su puré de patatas. Ni siquiera en el Perú, con sus inmejorables papas del Altiplano, he comido un puré de patatas tan succulento como el de Bardají.⁶

Aparte de otros reconocimientos y distinciones nacionales, en 1958 —el año de su fallecimiento— el sindicato de hostelería de Zaragoza le dedicó un homenaje profesional en la II Exposición de Arte Culinario y el 27 de mayo celebró el Día Gastronómico en el Centro Mercantil de Zaragoza reproduciendo nueve de sus recetas en un folleto.

De otros chefs en Aragón conocemos bastante menos. Gaudencio Zoppetti Cerruti (Lago d’Orta, en el Piamonte), Enrique Zoppetti, Gaudencio Zoppetti Bussi son una saga de padres, hijos y primos que a veces no distinguimos. Tampoco sabemos de Gaudencio Fortis, otro italiano coetáneo en Zaragoza, o de Manuel Chaure y su viuda, que regentaron a finales del siglo XIX y comienzos del siguiente el restaurante Gran Hotel de la Unión en Huesca.

Otros, además de poner por escrito sus experiencias y recetas culinarias, habían sido antes expertos cocineros cuyo oficio y arte les dio renombre. Recordaré en la década de 1950 a los zaragozanos Enrique Lahuerta y Luis Bandrés (Zaragoza, 1880-1960), gran chef este segundo del hotel Centenario y ambos autores de recetarios.

Una innovación en la presentación y la difusión de aquella nueva cocina, muy influida por la francesa, fueron las minutas impresas o a veces manuscritas con los platos y el orden de servicio en la mesa. La mayoría de las conservadas podemos considerarlas excepcionales. Entre ellas abundan las de restaurantes de Zaragoza por la importancia y el número de estos y de las imprentas que las compusieron, pero también se imprimieron muy bonitas en las de Corrales y Santamaría, de Barbastro, para el hotel San Ramón.

⁶ SAVARIN [Francisco de Asís Moreno de Herrera, séptimo conde de los Andes], *Críticas gastronómicas*, Madrid, Prensa Española, 1971, pp. 196-197. Una actualización de su biografía, ilustrada con numerosas fotografías, en MARTÍN MAZAS, Eduardo, *Teodoro Bardaji Mas y su influencia en la cocina española*, Tamarite de Litera, Centro de Estudios Literanos, 2012, pp. 9-61.



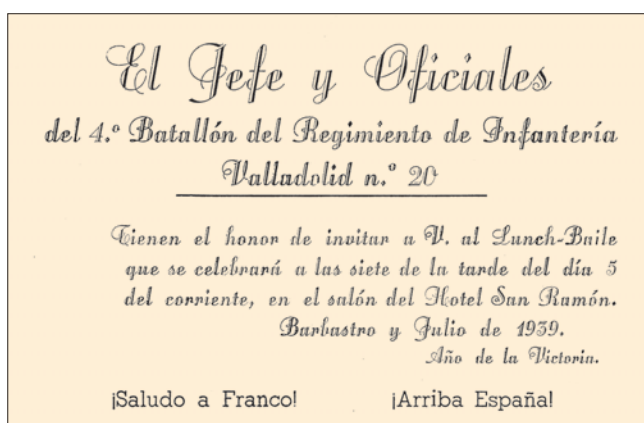
*Dos minutas del hotel San Ramón, de 1913 (imprensa Santamaría) y 1917 (imprensa Corrales).
(Foto: cortesía de Francisco Molina)*

En definitiva, ilustran estas minutas un pasado gastronómico que hace tiempo dejó de existir y ahora retorna. Los motivos que las adornaron para restaurantes de todas las ciudades son principalmente florales, naturalistas o estilizados, a tono con una época de auge de estas decoraciones vegetales como fue aquella, coetánea de los literarios juegos florales, de la vistosa ornamentación modernista y de una tendencia refinada decorativa floral que sucedió al modernismo en la década de 1910 a 1920, previa al *art déco*. Pero en cualquier época han estado muy presentes en los restaurantes elegantes las flores, reales como centros de mesa, pintadas o estampadas en papel en las paredes o impresas.

En alguna ocasión, los menús o los platos que aparecen en algunas de estas minutas fueron manifiestamente políticos, en la doble acepción del término: tanto por los banquetes que se sirvieron, como la cena ofrecida en Huesca al general Primo de Rivera el 9 de agosto de 1927 o el *lunch*-baile al que invitaron en julio de 1939 (apenas tres meses después de concluida la guerra y en plena penuria) el jefe y los oficiales del 4.º batallón del Regimiento de Infantería, de guarnición en Barbastro, que fue servido en el salón del hotel San Ramón, como por el nombre de algunos platos que se habían creado a finales del siglo XIX en las cocinas francesa o rusa. Por ejemplo, en el banquete que organizó en 1907 la viuda de Chaure en su renovado restaurante de Huesca incluía platos como el consomé Solferino, que consistía fundamentalmente en un caldo de pollo y carne, alusivo a la terrible batalla de 1859 entre franceses y austriacos, que motivó la creación de la Cruz Roja para socorrer a los heridos.

También se deben incluir entre los banquetes políticos de Estado los tres menús de reyes (que son los que he podido consultar y comento más adelante) que se sirvieron en Huesca, desde el de 1882 para Alfonso XII hasta los de 1981 y 1997 para los reyes Juan Carlos y Sofía, que son historia de la gastronomía oscense por el esmero con que se prepararon y por la evolución de esta clase de acontecimientos gastronómicos.

Pocas noticias documentales, sueltas, de aquellos años de cambio de siglo puedo aportar sobre vinos aragoneses y un champán. Los que se veían en las mesas de los banquetes eran los Burdeos Médoc, los Saint-Émilion, de color rubí y sabor agradable, los



*Invitación a un lunch-baile en el hotel San Ramón. Barbastro, julio de 1939.
(Foto: cortesía de Francisco Molina)*

Château Lafitte y los Château Margaux, seguidos de algunos blancos del Rin y el jerez Tío Pepe, a los que luego se incorporarán algunos riojas. Se sabe algo de los tintos de Paniza, para cuya presentación en Madrid en los años ochenta pintó un cartel alegórico el popular dibujante Teodoro Gascón, que había ejercido de farmacéutico en este pueblo, y de los de Cariñena, y entre los oscenses se nombran el de Lupiñén y dos etiquetas de producción de Ayerbe.



Cartel anunciador realizado para la presentación del vino de Paniza en Madrid por el ilustrador y farmacéutico turodense Teodoro Gascón hacia 1890.

De la bodega que Félix Lalanne había construido en 1894 a pocos kilómetros de Barbastro tuvo buena difusión su champán Mercedes (seco), que, junto con el Codorniu (dulce), se sirvió a los jóvenes monarcas en el banquete inaugural de la Exposición Hispano-Francesa de 1908. Bastantes décadas después irán apareciendo los vinos de su bodega barbastrense en menús de postín.



*Tarjeta comercial del champán Mercedes de Lalanne. Barbastro, 1908.
(Foto: cortesía de Antonio Arguas)*

POR MESONES, PUEBLOS Y ALGUNA CIUDAD DE LA PROVINCIA

Se puede decir que tanto a lo largo de la primera mitad del siglo XIX como durante bastantes décadas más de esa centuria, o incluso mucho más tarde, en los años cuarenta de la posguerra, no había gastronomía: había hambre, en el campo y en la ciudad, aliviada por las cartillas de racionamiento que permitían comprar productos básicos o si no, el que podía, de estraperlo.

Pero, en un siglo u otro, la alimentación se basaba exclusivamente en productos que seguían los ritmos de la temporada agrícola o en las reservas realizadas gracias a los métodos ancestrales de conservación, y se mejoraba la ingesta con carnes, de cerdo sobre todo, un poco de aves de corral y, en temporada, de caza. Era una cocina monótona, deficiente y hasta pobre, con mucho aceite reutilizado o rancio y con los socorridos huevos fritos como único plato que muchas veces podían encontrar los viajeros.

El escritor Gustave d'Alaux había entrado en España a finales de los años treinta y anotó estos guisos tan ajenos al estómago de un extranjero, parecidos a las comidas que décadas después recibirá el pintor Édouard Manet en un hotel de Madrid:

Canfranc dispone de una hostelería bastante buena donde se come a la aragonesa, es decir, al revés. El orden invariable en los platos es el siguiente: arroz en aceite, pollo en aceite, cordero en aceite y sopa en aceite, todo ello precedido por una ensalada con vinagre.⁷

Viajeros en el XIX, viajeros, excursionistas y turistas en el siguiente siglo y algunos cronistas y reporteros dejaron sus impresiones sobre dónde y cómo se comía en el Alto Aragón. Unas son curiosas; otras, algo exageradas cuando describen las incomodidades y las desazones de pernoctar o comer en algunos mesones y posadas. Pero no quiero hacer acarreo de un costumbrismo retrospectivo, sino escoger unas pocas opiniones acerca de los sitios por los que pasaron, descansaron y comieron.

Cuando entraban por Bujaruelo, hacían paradas, primero, en la gran casa Vú de Torla; luego, en el mesón de Fuebla; o bien en la no menos señorial casa Villacampa de Laguarda, en Secorún o en Aineto; o bien, descendiendo por el barranco Fondo, en Naval, donde en 1880 estaba la fonda Echauli; después, en Olvena, en casa Blasco, o de Ramón Naval. El viajero Albert Tissandier resaltaba en 1889 su hospitalidad y explicaba cómo es y cómo se bebe el vino en *pourron*:

La cena fue tan copiosa —escribía— que me permitió olvidar los sinsabores de días pasados. Además el amo quería que probara sus mejores vinos. Algunas botellas tenían más de veinte años. Brindamos por la prosperidad de nuestros respectivos países.⁸

También se acogió con frugal cocina a los viajeros en algunas abadías o casas rectorales de pueblos por los que pasaron, como hizo el párroco de Bagüeste, que en el otoño de 1882 acomodó en la suya al infatigable geógrafo barón de Saint-Saud, aunque no cuenta lo que comió o cenó.

Dicho muy resumidamente, en el Alto Aragón se han distinguido desde el punto de vista antropológico dos clases de comidas: por un lado, la popular o de diario, presidida

⁷ AYMES, Jean-René, *Aragón y los románticos franceses (1830-1860)*, Zaragoza, Guara, 1986, p. 70.

⁸ *Pirineístas franceses (1871-1895)*, sel. de Fernando Biarge, trad. de José Giménez Corbatón y Teresa Labay Matía, Zaragoza, Gobierno de Aragón, 2000, pp. 364-365.

por el rutinario cocido o potaje de garbanzos o judías con algo de cerdo;⁹ por otro, las rituales, las espontáneas, como las lifaras (convite, convivio de amigos), y las fijas, en el día de la fiesta y en romerías, entierros o *remata duras*. Entonces, como ahora, a distintos niveles, la cultura de los habitantes de los pueblos se manifiesta en el acto de comer y en la preparación por parte de dueñas, guisanderas, cocineras o asociaciones de amas de casa.¹⁰

En la segunda mitad del siglo se dejó notar el progreso en nuevos establecimientos y servicios (fondas, hoteles, restaurantes, un mercado de abastos nuevo, que en Huesca dará nombre a la plaza remodelada al efecto) y en las sorprendentes ventajas del ferrocarril.

Los restaurantes, originarios de Francia, eran todavía a mediados del siglo una novedad y representaron, por supuesto, una notable mejora en higiene y pulcritud para el servicio al público. Así los describía la *Guía de Zaragoza* de 1860:

Este moderno establecimiento, importado del extranjero, que puede considerarse algo más que una pastelería y algo menos que una fonda, ha tomado también carta de naturaleza en esta ciudad. El señor Fortis, dueño de la fonda de Cuatro Naciones, tuvo el buen pensamiento de abrir un restaurant, en la calle de San Gil, n.º 84, que es muy favorecido de los zaragozanos, que cuenta mesas muy bien servidas y posee unos escaparates que constantemente ofrecen variadas y agradables confecciones, muy bastantes a despertar y satisfacer el apetito de los gastrónomos y golosos.

La llegada del ferrocarril Zaragoza – Huesca – Ayerbe – Jaca – Canfranc y del Barbastro – Selgua trajo y llevó nuevos productos alimenticios; igualmente, el acomodo a la puntualidad en los horarios y el servicio rápido de comidas en las fondas de las estaciones. También vinieron nuevos cocineros, franceses, italianos y nativos, a Zaragoza, sobre todo, y a Huesca.

Los años finales del siglo fueron tiempos de opulentos banquetes, entre los que destacaron los de significado político, a imitación de los parisinos o de los que se daban en Madrid y en capitales de provincia, como el dedicado en octubre de 1890 al

⁹ LASIERRA RIGAL, José Vicente, *La cocina aragonesa*, Zaragoza, Mira, 1987, p. 33. Comentaba este periodista y estudioso de la cocina la composición de las habitualmente tres comidas tradicionales de los hogares aragoneses.

¹⁰ Para una visión crítica acerca de lo popular y lo tradicional en la cocina del siglo XX y sus motivaciones y manifestaciones, sobre la dieta mediterránea o las cocinas de pretendido cuño nacional, véase ABAD ALEGRÍA, Francisco, *Nuevas líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)*, Gijón, Trea, 2011, pp. 43-58.

ministro liberal Segismundo Moret en el restaurante de la Fonda Universo de Zaragoza, muy refinado y selectivo por la invitación y el precio (20 pesetas el cubierto).¹¹

Eran comidas largas, con servicio bien dispuesto y discursos, engalanadas y amenizadas por sextetos musicales. Los periódicos dieron a veces detalladas crónicas de estas celebraciones de la alta sociedad y de amigos políticos pudientes.

Se pusieron de moda las cartas redactadas en francés, pues en el siglo XIX el bien comer era un arte exquisito importado de Francia y las minutas con los nombres de los platos en ese idioma eran una vitola de distinción y refinamiento en su preparación.

Cosa bien distinta eran las comidas de diario en las fondas españolas y oscenses. Un ejemplo literario es el de la que narra Luis López Allué, que tuvo por escenario la Feria de Ayerbe a principios del siglo, en una fonda que para su cuento ubica en el casillio o palacio de los Jordán de Urriés, a donde llega hambriento el mozo Victorián:

Entró en el comedor, en el que había dos mesas paralelas y ocupadas por feriantes de todas las clases y cataduras. Un griterío ensordecedor invadía la sala. Todos hablaban y gesticulaban a la vez, sin dar paz a las mandíbulas ni descanso a las botas de vino tinto.

Victorián tomó asiento en un extremo, y [...] después de tan largo ayuno, embistió con denuedo a la sopa del cocido, a las judías con patatas y especialmente al lomo de cerdo, pues en esos días de la feria empieza en Ayerbe la matanza. Todo eso lo roció copiosamente con el rico tinto de Lupiñén.¹²

No fue de ficción sino real el elegante banquete que sirvió el hotel Internacional de Ayerbe (fundado en 1901) en el salón de sesiones del ayuntamiento para celebrar la inauguración en noviembre de 1916 del embalse de las Navas y el canal de alimentación de los ríos Astón y Seco. Su dueño, Mariano Obejero, que también llevaba la cantina de la estación, preparó platos que fueron redactados en francés para el menú, como “langouste plusieurs sauces”, pero en su mayoría con ingredientes autóctonos. Por eso en la carta figuraban también dos vinos de la tierra: “Ayerbe Monte Aragón” y “Roldán”, junto con un rioja y champán Moët & Chandon.¹³

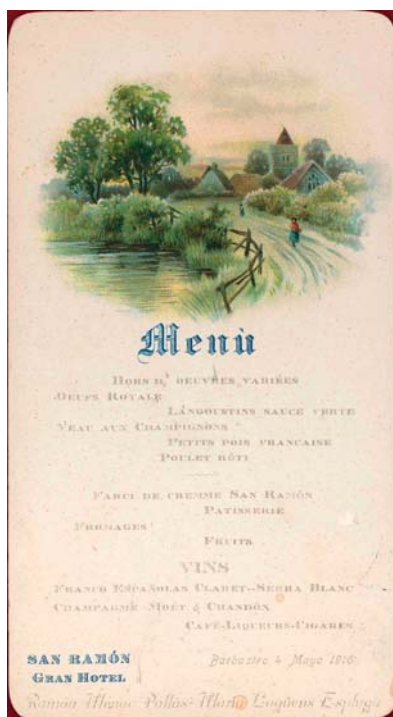
¹¹ Se conoce este exquisito menú por la información que se publicó precisamente en *El Diario de Huesca*, 27 de octubre de 1890.

¹² LÓPEZ ALLUÉ, Luis, *Alma montañesa: cuentos aragoneses*, Madrid, Librería General de Justo Martínez, 1913: “El buey furo”, p. 99.

¹³ *El Diario de Huesca*, 8 de noviembre de 1916.

Barbastro

Ejemplos de la atención gastronómica que ha dado esta ciudad fueron la publicación en 1863 del librito, de autor velado bajo las iniciales E. D. L., *El cocinero instruido, o sea, manual práctico de cocina*, editado por la imprenta de M. Puyol España,¹⁴ y la impresión a lo largo de las primeras décadas del siglo siguiente de artísticas minutas en dos de las imprentas de la ciudad, en su mayoría para el restaurante del hotel San Ramón.



Minuta del hotel San Ramón. Barbastro, mayo de 1916.
(Foto: cortesía de Francisco Molina)

¹⁴ Esta publicación, de 68 páginas, en octavo, presenta en la misma cubierta del libro el siguiente extracto de su contenido: “Contiene todo lo relativo a la condimentación de los manjares más usuales, / así en materia de legumbres, como de carnes, aves, caza, pescados, etc. / Igualmente, abraza todo lo perteneciente a la rama de matacía con otras varias / recetas para hacer frutas en sartén, bizcocho de varias clases, ratafias, etc. Todo / con la mayor claridad, brevedad y sencillez; reuniendo la apreciable / circunstancia de que, cuantos simples prescribe para la condimentación, son de / suyo tan genéricos que pueden hallarse hasta en la más insignificante aldea”. Lo transcribe y comenta algunas recetas Joaquín COLL CLAVERO en *Manjares del Somontano*, Angüés, La Val de Onsera, 2002, pp. 300-313.



*Menú de primera comunión del hotel San Ramón.
Barbastro, mayo de 1942. (Foto: cortesía de Francisco Molina)*

Las ferias y el ferrocarril propiciaron nuevas casas de comidas, como la Gran Fonda Nacional, de Mariano Aguilar, en las calles General Ricardos, 20, y Romero, 23, que debió de abrir en 1897. Se anunciaba en el periódico *La Cruz de Sobrarbe* con esta completa oferta: especialidad en banquetes, bodas y bautizos, servicio a domicilio dentro y fuera de la población, y, para clientes de confianza, habitaciones amuebladas para sacerdotes, familias y personas distinguidas al precio de 4 pesetas diarias.

En el programa de fiestas de 1909 se anunciaban tres casas de huéspedes que incluían servicio de comidas. Eran la Castellana, la Perla, en la calle Monzón, y el primer hotel, el San Ramón, que estuvo en una placeta de la calle General Ricardos. Este fue fundado por Ramón Bosch y Fajarnés, quien cuatro años después lo trasladó a su actual edificio a la entrada del Coso, más capaz y vistoso. Recientemente ha sido remodelado con otra dirección y nuevos propietarios.

Entre las especialidades o platos antiguos que seguía ofreciendo su hija, doña Josefina Bosch, hasta su fallecimiento, centenaria, en el año 2000, recordaré los huevos imperiales (originarios de la cocina de los zares), la silla de cordero (*selle d'agneau rôtie*), el pato a la naranja, el faisán asado a la San Ramón, las cebolletas francesas glaseadas y el *soufflé* de manzana.

Al otro extremo de la calle abrirá en los años cincuenta el hotel y restaurante Europa, que ya cerró. Pero desde 1975 ha sido hasta el presente el restaurante Flor, de José Antonio Pérez, el de mayor continuidad y calidad, reconocido como mejor restaurante de Aragón en 2012 por la Academia Aragonesa de Gastronomía.¹⁵

Jaca y los balnearios de Panticosa y Tiermas

Fue el hotel Mur (fundado en 1875) el primero y más señalado por los personajes que acogió. Preparó el banquete de inauguración de los cursos de verano de la Universidad de Zaragoza en 1928 y pocos días después serviría un multitudinario *lunch* de quinientos cubiertos en el parque España en honor de autoridades y somatenes. En la década de los cuarenta era el restaurante preferido para bodas y otros banquetes.

El hotel Unión sirvió en mayo de 1893 un almuerzo, costado por la sociedad concesionaria del Canfranc, con motivo de la inauguración del ferrocarril de Huesca a Jaca, en honor del director general de Obras Públicas. Fue un menú totalmente en francés y corrieron abundantes los vinos Médoc, Saint-Julien, Sauternes, los Château Lafitte y Château Margaux y los champanes Moët & Chandon y Veuve Clicquot.

El 6 de diciembre de 1908 el hotel La Paz, en el actual número 39 de la calle Mayor, preparó un banquete ofrecido en el salón de sesiones del ayuntamiento al ministro Sánchez Guerra, que por la mañana había realizado la primera voladura del túnel de Canfranc. A tan singular ágape le siguieron los consabidos bailes en los casinos Gabinete de Recreo y de la Unión Jaquesa. Este pequeño hotel continuó en activo a lo largo de todo el siglo pasado e introdujo mejoras y novedades a mediados de los años cincuenta, como las cenas a la americana en fiestas señaladas, con orquesta y

¹⁵ GARCÍA GUATAS, Manuel, *De boca en boca: comer en Aragón en los siglos contemporáneos*, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza, IFC, 2012.



*Inauguración del ferrocarril de Huesca a Jaca en el hotel Unión.
Jaca, 31 de mayo de 1893. (Foto: cortesía de Santiago Parra de Mas)*

vocalista, muy lejos de los menús de ahora, adaptados a las demandas turísticas más convencionales.

Los restaurantes del reputado balneario de Panticosa estuvieron regentados por empresarios de Zaragoza y Huesca principalmente y, menos, por lo que se sabe, por cocineros jacetanos. Sin embargo, en noviembre de 1886 el fondista de Jaca Miguel Lacasa sirvió allí el menú de la aristocrática boda entre Cipriano Muñoz, conde de la Viñaza, y Concepción Rocatallada y Castellano, hija del propietario del balneario.

Escasa relación gastronómica con restaurantes de Jaca debió de tener el balneario de Tiermas, cuya fonda dirigía en 1891 Rafaela Ugalde, de Pamplona. Anunciaba en *El Diario de Huesca* servicios “con mesa de primera, segunda y tercera” y “utensi-

lios para los que quisieran comer por su cuenta”. Tampoco cambiará esta relación culinaria con Jaca después de la apertura en 1908 del elegante hotel modernista que llevaba el nombre de la infanta Isabel, que fue a inaugurarlo ese año. Aunque desde la llegada del ferrocarril Jaca ofrecía un cómodo servicio de transporte de diligencias, y luego de ómnibus, hasta estos baños termales, sin embargo no parece que fueran del interés de los hosteleros oscenses.

FONDAS Y CAFÉS EN UNA CAPITAL DE PROVINCIAS

Fueron estos los establecimientos más populares que dieron imagen y tono social a las capitales de provincias en la España de las últimas décadas del siglo XIX.

La luz eléctrica creó en grandes y pequeñas poblaciones otra dimensión social de la vida ciudadana e incluso de la propia ciudad. El alumbrado público por electricidad, que se estrenó en la capital oscense en 1893, contribuirá a fomentar la vida nocturna de sociedad en teatros, casinos, círculos, fondas, restaurantes y cafés.

En Huesca se anunciaba en 1886 la casa de huéspedes Petit Fornos (Coso Alto, 21), con cocina española y francesa, que en 1904 ofrecía por 2 pesetas un menú de cuatro platos y tres postres. Situado en el número 2 de la calle Cuatro Reyes, lo regentaron Domingo Gómez y, desde 1922, su viuda.



Cabecera de carta comercial del Petit Fornos. Huesca, marzo de 1922. El grabado fue realizado a comienzos del siglo; por su estilo, seguramente lo dibujó Ramiro Ros Ráfales. Al haber enviudado la propietaria recientemente, se añadieron las palabras viuda de en tipografía y un ribete negro de luto en la parte superior. (Foto del autor)

La proximidad de la estación del tren atrajo nuevas fondas, como la de Joaquín Fajarnés y, en la entonces plaza de San Victorián (hoy de Concepción Arenal), el restaurante España. Pero los hoteles ofrecían a sus clientes servicio de carruajes a la estación.

De 1877 es la información sobre el Gran Hotel de la Unión, ubicado en el mismo lugar, con restaurante en la planta baja, y el café homónimo. Lo dirigía Manuel Chaure, que doce años más tarde aparece también al frente del restaurante Madrid, en el balneario de Panticosa. En 1906 lo regentaba su viuda, que dos años después lo reformó y lo decoró al estilo floral modernista. Para celebrarlo ofreció este refinado menú a autoridades, prensa y amigos, amenizado por un quinteto de Villalengua:

Entremeses variados. Consomé Solferino. Filetes de lenguado a la rusa. Pollo salteado Margarita. Espárragos a la vinagreta. Solomillos a la inglesa. Helados. Postres. Cavas españoles y champagne.¹⁶



Restaurante Chaure. Huesca, c. 1908. Tarjeta postal publicitaria timbrada por Cromos Friedrichs, de Barcelona. (Foto: cortesía de Antonio Arguas)

¹⁶ *El Diario de Huesca*, 2 de septiembre de 1908.

De otros servicios singulares de este renovado restaurante Chaure anotaré el almuerzo que sirvió a primeros de noviembre de 1916 a dos escuadrones del Regimiento de Lanceros del Rey de Zaragoza con ocasión de su estancia de maniobras en Huesca.

Esta animosa empresaria se hizo cargo también por esos años del Gran Hotel y del restaurante Madrid, en el balneario de Panticosa. Todavía figuraba en 1976 en el número 2 de la calle Zaragoza un establecimiento hotelero que seguía llamándose *La Unión Chaure*.

Poco sabemos del devenir del restaurante del Círculo Oscense, lugar óptimo para celebraciones como copiosas comidas y cenas de fiestas y carnavales.

Larga vida ha tenido la confitería Vilas, el más antiguo establecimiento relacionado con los gustos del paladar de Huesca. Fue fundada en 1737 y cerró por derribo del inmueble en 2002. En 1887 Raimundo Vilas anunciaba “chocolates medicinales” elaborados con el mayor esmero. El último de la saga que regentó esta confitería oscense fue Antonio Vilas, aunque los nuevos propietarios siguen manteniendo el nombre y el servicio en otro lugar de la ciudad.

En su origen dieciochesco fue confitería, cerería y lugar de preparación de comidas. Se le puede comparar, por su triple oferta de pastelería de dulce y salado y su servicio de comidas a domicilio, con lo que fueron el zaragozano establecimiento Casa Lac, fundado en 1825, referencia de prestigio durante muchas décadas, o el mítico Lhardy de Madrid, aún con su sabor añejo, que empezó también como pastelería para pasar después a ofrecer célebres comidas (por los comensales y por la distinción de algunos platos) en el piso superior o a domicilio.

Aunque el nombre *Vilas* se asocia a la elaboración de dulces, sin embargo se le puede considerar el primer establecimiento de Huesca con un servicio, diríamos hoy, de *catering*. Servía almuerzos, y hasta banquetes, no solo a locales y domicilios de la ciudad, sino incluso a lugares de las afueras, como el santuario de Cillas, donde a primeros de septiembre de 1918 ofreció un copioso almuerzo de cinco platos, postres, helados, vino de Rioja y Moët & Chandon a los excursionistas aragoneses de Barcelona.

Hubo, como en otras muchas capitales, un café Suizo, una de las muchas sucursales que desde mediados del siglo XIX fueron abriendo en capitales españolas los hosteleros de la familia Matossi, procedentes del cantón de los Grisones. Estuvo en el Círculo Oscense cuando este se hallaba en su primera ubicación, en la esquina

de la calle Zaragoza con la plaza de Camo.¹⁷ En 1891 amenizaba las tardes-noches de los sábados y domingos con sesiones de música.

En noviembre 1916 abrió el Doré en los porches de Vega Armijo, donde antes había estado otro bar. No ofrecía comidas (como la homónima y celebrada Maison Dorée barcelonesa, abierta en 1903), sino otros servicios y entretenimientos más ligeros de los tiempos modernos. La novedad de este café-cantante eran las sesiones de orquestinas con cupletistas y el servicio de camareras. Entre los clientes asiduos se dejaba ver el escritor, alcalde de Huesca y solterón recalcitrante, Luis López Allué. Le sustituyó el Flor, que ofrecería servicio de restaurante para una clientela bien distinta.

Aunque el afrancesado rótulo quedaba ya un poco *démodé*, sin embargo fue diseñado con todo lujo por industriales-artistas de Zaragoza como Rogelio Quintana, Beltrán, José González, Enrique Cubero y Viñao y Furriel, que realizaron la pintura, según el proyecto de Miguel Aísa. La sala era más bien pequeña, de 12 x 9 metros, pero contaba con el confort de calefacción a vapor y del inodoro *water-closet*, que sustituía a las incómodas letrinas a la turca.¹⁸

BANQUETES CON HISTORIA Y LA NUEVA GASTRONOMÍA DE HUESCA

Debemos empezar por el más memorable banquete de todos, celebrado el 22 de octubre de 1882 con motivo de la inauguración de las obras del ferrocarril a Francia, que fue presidida por el monarca Alfonso XII. Tuvo lugar el acto en un campo junto a la carretera de Zaragoza, donde se levantó un pabellón.

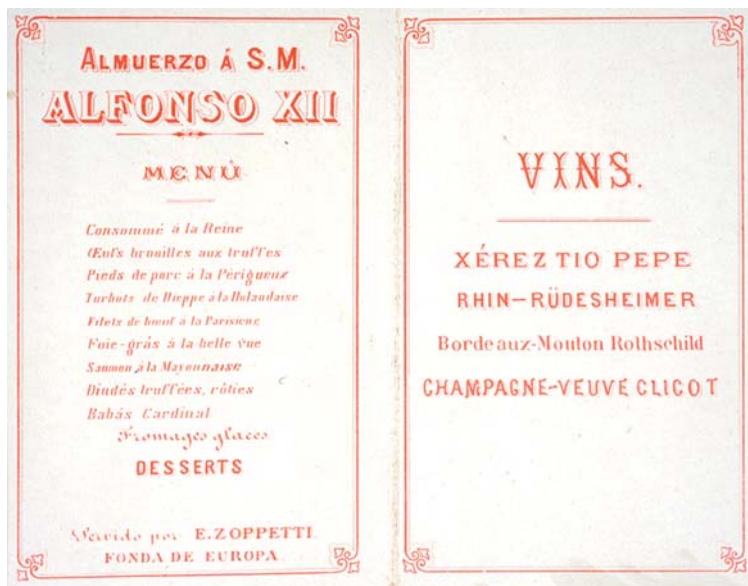
Este acontecimiento, anhelado durante años, representó un hito para el progreso de la capital y de la parte central de la provincia. La ciudad se engalanó y hubo festejos para recibir al monarca, que vino en tren desde Zaragoza.

¹⁷ MENDOZA, M.^a José, y M.^a JESÚS OTÍN, “Espectáculos y diversiones en el último cuarto del siglo XIX”, en *El Diario de Huesca, 125 años después*, Huesca, IEA, 2000, p. 139. Las autoras identifican este café Suizo con el antiguo Fornos, llamado también en algún momento *de Lorenzo Fuyola*. Aportan nombres de otros cafés de los que no se tienen más referencias.

¹⁸ FERNÁNDEZ CLEMENTE, Eloy, *La sociedad*, t. 2 de *Gente de orden: Aragón durante la dictadura de Primo de Rivera, 1923-1930*, Zaragoza, CAZAR, 1995-1997. Reseña los siguientes establecimientos, que califica de buenos, a lo largo de los años veinte: los bares Doré, Lyon d’Or y Mi Bar, los cafés La Unión y Universal, seis casas de comidas, nueve confiterías, las fondas de La Oscense, de Germán Peña, Petit Fornos, de la viuda de Domingo Gómez, y la de los hermanos Fajarnés y tres hoteles restaurantes, España, San Lorenzo y el Círculo Oscense.



Cubierta del menú preparado con ocasión de la visita de Alfonso XII a Huesca el 22 de octubre de 1882 para la inauguración de las obras del ferrocarril a Francia. (AHPHu)



Menú del banquete ofrecido a Alfonso XII en octubre de 1882, servido por Enrique Zoppetti, de la Fonda Europa de Zaragoza. (AHPHu)

El suntuoso banquete que fue servido en el salón de sesiones de la Diputación para más de cien comensales consistió en un menú de diez platos, todos de cocina francesa y con exquisitos productos de importación. Lo había confeccionado Enrique Zopetti, de la fonda Europa de Zaragoza.¹⁹

Un acontecimiento político local fue el que tuvo lugar el 26 de noviembre de 1916 con la inauguración del monumento escultórico en la plaza del Teatro (actualmente de la Inmaculada) al que había sido destacado político oscense, alcalde y senador vitalicio Manuel Camo, que estuvo presidida por el ministro de Gracia y Justicia, Juan Alvarado. Se celebró en el Círculo Oscense con un banquete de refinados productos, incluida la piña fresca de La Habana:

Entremeses. Ostras del Cantábrico. Consomé de ave. Langostinos salsa tártara. Vol-au-vent de pollo Périgord. Espárragos salsa muselina. Filetes de ternera patatas glaseadas. Bellavista de foie-gras. Quesos, helados. Postres: piña fresca de La Habana. Vinos López de Heredia, Diamante, champán Viuda de Clicquot y Moët Chandon. Café, licores y habanos.

En 1918 el hotel España anunciaba en el periódico local para los meses de otoño un bien abastecido menú dominical a 3,50 pesetas, que incluía pies de cerdo trufados (frecuentes en los banquetes de postín y en menús de otros restaurantes españoles y franceses) y varios platos de pescado, carne y aves.

El Ayuntamiento ofreció a las autoridades el 15 de agosto de 1918 un banquete en el Círculo Oscense con motivo de la entrega del estandarte al 5.º batallón de Artillería de Posición. Lo sirvió la confitería Vilas y para la tropa hubo rancho extraordinario. Se amenizó la tarde con un concierto de música militar y luego hubo un baile de sociedad en el mismo casino.

La entrada el 13 de julio de 1919 del nuevo prelado, el agustino fray Zacarías Martínez, se celebró con un refresco consistente en helados, granizados, *biscuit glacé*, etcétera, muy a tono con los calores del mes. Tuvo lugar en los salones del palacio episcopal, siguiendo la tradición establecida para este tipo de entradas, que se remontaba a finales del siglo XVIII.

¹⁹ La minuta, en forma de pequeño díptico con las armas y el anagrama reales en la cubierta, fue impresa en la litografía de Portabella y mostraba los siguientes platos: “Œufs brouillés aux truffes. Pieds de porc à la Périgueux. Turbots [rodaballos] de Dieppe a la Hollandaise. Filets de bœuf à la Parisienne. Foie-gras à la belle vue. Saumon à la Mayonnaise. Dindes [pavas] truffées rôties. Babas Cardinal [bizcochos borrachos]. Fromages glacés. Desserts”. Los vinos fueron “Xerez Tío Pepe, Rhin Rüdseheimer, Bordeaux-Mouton Rothschild. Champán Veuve de Clicquot”.



Carta del refresco preparado para la recepción del nuevo obispo de Huesca el 13 de julio de 1919, servido por la confitería Vilas. (AHPHu)

Un suculento banquete servido también por la confitería Vilas fue el del 28 de abril de 1920 con motivo del II Congreso de Historia de la Corona de Aragón. Lo ofrecieron el Ayuntamiento y la Diputación a los delegados de las entidades representadas y estuvo compuesto por seis entrantes, siete platos, helados y seis postres, entre ellos, la exótica “piña de América”.

En otro ámbito, el de la celebración familiar de una boda doble realizada fuera de la provincia, aunque en territorio de la jurisdicción de la mitra oscense, que entonces se extendía a la parroquia de Santa Engracia de Zaragoza, el 10 de enero de 1927 el cura de Lupiñén casó allí a las hermanas Angelita y Tomasita Lloro Vitalla, de ese pueblo. El almuerzo, el corriente en estas celebraciones, fue servido en el zaragozano hotel Universo y presentado en una carta impresa en Gráficas Uriarte, de fina composición tipográfica.

También fue memorable la cena servida el 9 de agosto de 1927 al presidente del Consejo de Ministros del Directorio, el general Miguel Primo de Rivera, en el teatro, para lo que hubo que desmontar el patio de butacas. Fue preparada para más de quinientos asistentes por los establecimientos de Chaure, Pastor y Francisco Audina (propietario del hotel San Lorenzo). Ingeniosamente, el menú se imprimió en un paipái de cartón para la oportuna ventilación manual y a la vez ocurrente proclama política.



Minuta de la cena ofrecida al presidente Miguel Primo de Rivera en el teatro de Huesca el 9 de agosto de 1927, impresa en un paipái (40 cm de alto). (Foto: cortesía de Ángel Gari)

El general venía inaugurando obras hidráulicas y banqueteeando desde Calatayud; en esa fecha tuvieron lugar las inauguraciones de Tormos, Tardienta y la presa del Gállego, y en la tarde de la víspera de San Lorenzo llegó a Huesca, donde sería agasajado con esta opípara cena preparada con ingredientes y postres cien por cien oscenses:

Huevos parisienne. Merluza con mayonesa. Pollo a la chilindrón. Ternasco asado. Ensalada. Melocotón con vino. Queso y fruta. Vinos, tinto del país, champagne Viuda de Clicquot y Codorníu. Café, licores y habanos.

Terminó el banquete con una verbena en la plaza de Camo, amenizada por dos músicas militares, a la que asistió el general presidente.

Al día siguiente viajó al balneario de Panticosa, donde se hospedó y fue agasajado con otro banquete en el Gran Hotel. De allí saldría para Logroño, un apropiado destino para el buen comer.

Los años cincuenta

Sería a partir de esta década cuando muchos aspectos de la vida social y económica empezaran a cambiar de manera acelerada en la España rural, que iniciaba el éxodo a las ciudades, lo que se haría visible en capitales de provincias como Huesca. Entre otros cambios estaban los relacionados con la cocina y la mesa, o sea, la elaboración y la presentación de los alimentos en los nuevos restaurantes y cafeterías, la cocina rápida americana y la muy cuidada, con toques regionales, para una clientela selecta de los paradores nacionales. De los cuatro que se irían abriendo en Aragón, fue el de Teruel el primero, inaugurado en 1956.



*Anuncio del restaurante bar Flor de Huesca. Programa de Fiestas de 1956.
Imprenta Aguarón. Composición tipográfica.*



*Anuncio del bar restaurante Sauras de Huesca. Programa de Fiestas de 1956.
Imprenta Aguarón. Composición tipográfica.*

Los restaurantes Sauras y Flor polarizaron en buena medida la calidad de sus cocinas y la competencia por la clientela durante esa década y la siguiente.

El Flor debió de abrir por los años treinta en los porches de Vega Armijo a iniciativa de Leandro Lorenz; en 1955 lo regentaba su viuda.

El Sauras (en el número 2 de la calle Zaragoza) lo dirigieron Hilario Sauras y María Gabarre. Contrataban a los cocineros en Zaragoza o Lérida, y de ellos cogió fama Baltasar Sanvicente, que lo dirigió un tiempo. En los postres se incluía como especialidad el *soufflé*. Se ofrecía en verano servicio de cenas al aire libre.

Los setenta y después

Fueron años en que el turismo contribuyó decididamente al fomento de la gastronomía y al conocimiento de los más típicos y tópicos platos regionales en España, reinventados en buena medida, y a la apertura de nuevos restaurantes como los de carretera junto a estaciones de servicio. El fenómeno del turismo —resume el investigador, médico y profesor universitario Francisco Abad— “se enseñorea de la gastronomía española y no solo exhibe una imagen vendible y asequible de nuestra gastronomía, sino que contamina de inexactitudes y mixtificaciones los usos culinarios y gustos gastronómicos de la sociedad”.²⁰

Serán también los años del comienzo de la nueva gastronomía en Huesca.

Un ejemplo bien significativo del cambio gastronómico fue el almuerzo que el 19 de noviembre de 1981 ofrecieron el Ayuntamiento y la Diputación de Huesca a los reyes de España con motivo de la breve jornada de visita oficial a la ciudad y la provincia. Tuvo lugar en la Venta del Sotón, y el entonces chef, José Fernández Espigares, elaboró un menú compuesto de

cazuela de espárragos trigueros, trucha del Pirineo con sanfaina, auco [sic] relleno a la mairalesa y para los postres, un surtido de repostería del Alto Aragón, con castañas de mazapán, condes jaqueses, yemas, suspiros de monja, “civilicos”, etc.

Lo acompañaron con vinos blanco y tinto de Viña Lalanne, de Barbastro.²¹

²⁰ ABAD ALEGRÍA, Francisco, *op. cit.*, p. 54.

²¹ *Nueva España: El Periódico de Huesca*, 20 de noviembre de 1981.

Los hermanos Acín —Luis, Lorenzo y Jesús— empezaron en la hostelería en esta Venta del Sotón construida por su padre en Esquedas en 1968. Lo más llamativo era la chimenea con gran campana circular, en torno a la que podían acomodarse hasta treinta clientes para comer diversas carnes que se asaban a la vista a la brasa, con un comedor anejo y una cocina que regentaba la madre. Este establecimiento, uno de los pioneros en el Alto Aragón en atender el turismo de carretera, había sido distinguido con el Primer Premio de la Dirección de Empresas y Actividades Turísticas por el fomento de la cocina regional; posteriormente, en el año 2000, sería elegido mejor restaurante por la Academia Aragonesa de Gastronomía.

En los años ochenta Lorenzo y Jesús regentarán el restaurante del Círculo Oscense. Luis, el mayor, continuará con la Venta del Sotón y después se hará cargo durante unos años de las instalaciones hoteleras del balneario de Panticosa. Más tarde la Venta del Sotón será gobernada por Lorenzo y, tras su prematura muerte, por su hija hasta la actualidad.

En 1989 Jesús Acín tomará la dirección del restaurante zaragozano El Cachirulo, a la entrada de la ciudad por la carretera de Logroño, regentado hasta entonces con desigual fortuna por Turismo Zaragoza, y le imprimirá un cambio radical a la cocina sustituyendo platos regionales anticuados por una nueva carta. Fue premiado en 2008 como mejor restaurante por la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Su tenaz proyección empresarial le ha llevado a abrir, siempre en Zaragoza, nuevos espacios para la gastronomía y la hostelería, como un comedor para banquetes en el parque del Agua del recinto de la Exposición de 2008, el espacio Sansui ('jardín del agua', en japonés), en una antigua finca particular a las afueras de Zaragoza en dirección a Huesca, y la cafetería del Cuarto Espacio (en el que fue histórico café Gambrius), en la plaza de España. En marzo de 2012 ha abierto un nuevo restaurante en el antiguo *foyer* del teatro Principal.

Probablemente el origen de la brillante trayectoria que va a seguir la gastronomía oscense estuvo en el restaurante Navas, abierto a mediados de los años setenta por los hermanos Mariano y Segundo Navas, de origen castellano. Pero no dispongo de más información sobre su actividad y su trayectoria gastronómica que los nombres de algunos de los cocineros que gobernaron sus fogones.

Durante diez años fue chef del Navas Fernando Abadía, hasta que en 1989 abrió restaurante propio con el nombre de *Las Torres*, regentado con sus hermanos Alfredo y

Rafael, quien lo dirige en la actualidad. Ha sido distinguido con una Estrella Michelin y en 1999 recibió el Premio a la Buena Mesa de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

El 28 de abril de 1997 el Gobierno de Aragón agasajó en este restaurante a los reyes de España con ocasión de su visita para la clausura del noveno centenario de la conquista de Huesca para el Reino de Aragón.

Fernando Abadía preparó el siguiente menú con productos y aromas preferentemente autóctonos:

Verduras de la huerta de Huesca con vieiras. Lenguado al horno con borraja de Huesca al aceite de albahaca y tomate. Costillar de ternasco de Aragón al perfume de romero. Soufflé crujiente de chocolate, corazón de pera y helado cremoso de caramelo. Café. Vinos: blanco Chardonnay, fermentado en barrica, 95, Somontano. Tinto: Val de Vos, 90, Somontano. Agua de las Vilas del Turbón.

El carismático Fernando Abadía (Huesca, 1955-2006), que se había formado en restaurantes por España, abrirá en 2001 otro con el nombre de su madre, el Juliana, en la nueva estación intermodal de Huesca, continuador en parte de las antiguas fondas o restaurantes de las estaciones de ferrocarril, pero a su vez original y renovador por el formato del comedor y la calidad de la propuesta gastronómica, que complementó con el espacio para banquetes Abadía Las Torres. Diseñó para el Juliana un abanico de menús como para un público de paso, aunque en la línea de la oferta del restaurante Las Torres, donde se mantiene el criterio de trabajar con elaboraciones propias, sin seguir las pautas de recetarios ajenos o de moda.

La Taberna de Lillas Pastia fue creada por Carmelo Bosque. Abrió este restaurante en la víspera de San Lorenzo de 1995 en la planta baja de un edificio histórico, el Círculo Oscense, el más señaladamente modernista de Huesca, también con historial culinario de celebraciones. Obtuvo una Estrella Michelin en 1998 y el Premio de la Academia Aragonesa en 2006. Pero antes había pasado por lugares que fueron decisivos para su formación, empezando por la Escuela de Hostelería de San Sebastián. Trabajó con Martín Berasategui en su restaurante de Lasarte y, tras una larga estancia en el Navas junto a Fernando Abadía, en 1993 tomó el restaurante Flor, al que daría un cambio sustancial, para abrir dos años después este de Lillas Pastia.

Tanto aquí como luego en los restaurantes zaragozanos La Granada y del Parainfo de la Universidad ha desarrollado Carmelo Bosque una cocina creativa, cuida-

dosamente armonizada con los precios en cada uno de ellos a partir siempre de productos de mercado y de temporada (con una predilección por la trufa como condimento generoso de los platos).

El restaurante Apolo-Arazo, regentado por Antonio Arazo (Torres de Alcanadre, 1953), que había empezado en el oficio en la cocina del Sauras y luego pasó a ser chef en varios restaurantes de la provincia de Huesca y en Barcelona hasta que abrió con sus hermanos este, del que es ahora el dueño, se abastece de productos naturales de la tierra, muchos de ellos, además, de crianza propia. Fue premiado en 2011 como mejor restaurante por la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Realmente, varios han sido los cocineros oscenses, y luego algunos de ellos empresarios familiares, que desde comienzos del XX hasta este nuevo siglo se han establecido en Zaragoza con el éxito de la continuidad generacional de sus empresas o negocios familiares. Hasta los actuales restauradores Jesús Acín y Carmelo Bosque, ha habido montañeses oscenses que han sido o continúan siendo ejemplos del bien comer popular que llevaron a Zaragoza.

Citaré algunos cuyos nombres se hicieron célebres o que se han hecho uno propio en la capital. Incluso ha trascendido alguno a través de la literatura y de las crónicas de homenajes a artistas, actores teatrales y escritores.

Joaquín Ceresuela bajó del pueblecito de este nombre, en el valle de Vio, y regentó con éxito la Posada de las Almas desde 1904 hasta 1942. Como curiosidad gastronómica, preparó por encargo el primer menú aragonés, o “comida baturra”, del que se tiene noticia —largo y contundente—, que sirvió el 9 de agosto de 1908, durante la Exposición Hispano-Francesa, y fue presentado con una moderna minuta impresa en la litografía Marín.²²

Este antiquísimo y castizo establecimiento zaragozano, que cerró hace algunos años, fue además de lugar de tertulias literarias y teatrales y homenajes a artistas, así como marco ambiental para personajes de algunas novelas, como *Los Ayacuchos* (1900), de Pérez Galdós, o la popular *El hombre que se reía del amor* (1924), del madrileño Pedro Mata, que ubicaba la cena del protagonista en este restaurante y describía

²² PARRA DE MAS, Santiago, *Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX*, discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza, IFC, 2008, pp. 55-58.

De casa Frauca de Ayerbe de Broto era Miguel Latre, que casó con María Jesús de Burgasé. En 1971 abrieron en la calle Miguel Servet una casa de comidas, el Mesón de Latre, que tras varias ampliaciones cerró ya por falta de continuidad en 2003.

De casa Cuello de Burgasé procedían quienes en diciembre de 1961 abrieron en la calle Maestro Mingote del populoso barrio de Las Fuentes el restaurante El Candelas. Lo regenta ahora la hija, Ana Abadías, y anuncia “cocina tradicional aragonesa” con un tipo de menú popular que le ha dado merecido reconocimiento entre generaciones de trabajadores.

Domingo Mancho (Lascellas, 1954) sigue ejerciendo desde 1982 de jefe de cocina del restaurante Centenario del hotel Don Yo de Zaragoza. Este experimentado cocinero se formó en la Escuela de Hostelería de Madrid y completó su aprendizaje ejerciendo en los hoteles Los Galgos de Madrid y París-Londres de Andorra y en San Sebastián. Fue uno de los socios fundadores de la Asociación de Cocineros de Aragón, de la que desde hace bastantes años es su presidente.

Pero, en esta disyuntiva profesional, tocada igualmente por una crisis económica sin precedentes desde la transición democrática, se puede reflexionar, a la vista de estos solventes historiales personales creadores de la gastronomía moderna en Huesca, extendida a Zaragoza, que lo que hasta ahora ha sido para ellos un proyecto de vida deberá ser tal vez un nuevo plan gastronómico de resistencia.

Unos y otros coinciden en que hay que apostar por una gastronomía de imaginación, menos superflua, o sea, de precios adaptados a las posibilidades de esta coyuntura, pero manteniendo la calidad que ha distinguido sus respectivas cocinas. Arriesgado maridaje para el frágil arte culinario, en el que la impaciencia suele ser un fracaso.