



INÉS BUTRÓN

Comer en España

De la subsistencia a la vanguardia

PRÓLOGO DE JUAN MARI ARZAK



EDICIONES PENÍNSULA

BARCELONA





© Inés Butrón Parra, 2011

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47). Todos los derechos reservados.

Primera edición: noviembre de 2011

© del prólogo: Juan Mari Arzak, 2011

© de esta edición: Grup Editorial 62, S.L.U., 2011

Ediciones Península,
Peu de la Creu 4, 08001-Barcelona.
info@edicionespeninsula.com
www.edicionespeninsula.com

VÍCTOR IGUAL · fotocomposición
REINBOOK · impresión
DEPÓSITO LEGAL: B. 32.981-2011
ISBN: 978-84-9942-117-9





A María Parra





ÍNDICE

Prólogo, de Juan Mari Arzak	9
Introducción: Comer en España	17
I. NANAS DE LA CEBOLLA. LA MEMORIA	
DEL HAMBRE: 1900-1960	29
El hambre a principios del siglo xx. La cocina de subsistencia	29
La Guerra Civil o la cocina de la inmundicia	37
La posguerra. Cartillas de racionamiento y estraperlo	49
El hambre en los medios rural y urbano	60
Las políticas de control alimentario.	
Del autoabastecimiento al libre mercado	70
<i>Carmencita o la buena cocinera</i> . Los primeros recetarios y la cocina doméstica	75
Los fastos de El Pardo y la cocina del hartazgo	81
Cocina y literatura: gastrónomos, gastrósofos, <i>gourmets</i> y carpantas	86
2. CON LAS MANOS EN LA MASA. LA COCINA	
DE LA TRANSICIÓN: 1965-1990	91
El desarrollismo. Los primeros signos de bonanza en la cocina	91
El <i>baby boom</i> . Nuevos productos para nuevas generaciones	101
La introducción de la mujer en el mercado laboral	107
La nueva cocina doméstica y su espacio	113
Cambios en los modelos de consumo: del mercado a las grandes superficies	116
Bodas, bautizos y comuniones. De la fonda al restaurante	120

ÍNDICE

Medios de comunicación y cocina. Los cocineros mediáticos	129
La <i>Nouvelle Cuisine</i> y su introducción en España	134
Vascos y catalanes. La construcción de la identidad nacional a través de la comida	138
Literatura y gastronomía: recetarios, gastrónomos, críticos y viajeros	145
3. LA REVOLUCIÓN DE LOS FOGONES: 1990-2004	152
La cultura alimentaria en la España democrática	152
Globalización <i>versus</i> localización. Cocina e identidad	168
<i>Fast food</i> : hamburguesas frente a cocidos	174
<i>Slow food</i> contraataca	179
Dietistas, nutricionistas y demás apóstoles de la salvación alimentaria	183
La guía Michelin habla español	190
Literatura y gastronomía: editoriales, prensa especializada y críticos	194
Los artífices de la evolución de la cocina española	201
Congresos, simposios, jornadas y demás eventos gastronómicos	212
Gastronomía en la red. El fenómeno del <i>blog</i>	215
4. LA COCINA DE VANGUARDIA O LA INTELECTUALIZACIÓN DE LA COCINA: 2004-2011	220
La intelectualización de la cocina	220
El Bulli como referente	229
Cocina y ciencia	238
Cocina y arte	246
La nueva industria alimentaria. Marketing y seguridad alimentaria	251
El turismo gastronómico. La cocina en cifras	258
Notas	267
Bibliografía	299

PRÓLOGO

Pocas cosas hay tan satisfactorias en la vida como tener el honor de presentar una obra (casi para mí ha sido una anticipación gustativa) en que la gastronomía y la erudición se den la mano. Es el caso de este libro: *Comer en España. De la subsistencia a la vanguardia*, de mi buena amiga Inés Butrón, que, sin duda, a partir de su publicación va a ser una eficaz herramienta —imprescindible me atrevo a decir— para, desde la introspección del pasado culinario —en muchos momentos sórdido y ramplón—, conocer mejor el brillante presente de la cocina española en su conjunto. Y que se me antoja de un porvenir envidiable.

Aquí sí que se puede decir que «cualquier tiempo pasado fue... peor»: hambrunas, alimentación deficiente, aquel mero llenar la panza para subsistir, con ese terrible eslogan, poseído del síndrome de posguerra: «más vale que sobre que no que falte». Cuando afortunadamente en el presente se busca en la comida, a la que se puede llamar ya justificadamente gastronomía, por supuesto el placer palatial, pero también de todos nuestros sentidos, e incluso el fomento de la cultura y la educación. Como señalaba oportunamente María del Carmen Soler en su apasionante obra *Banquetes de Amor y Muerte*: «El paladeo de la comida como un arte, además de su imprescindible soporte biológico, corresponde a una humanidad avanzada. Por tanto banquete, o fiesta del paladar, equivale a civilización». Y ya se sabe que el placer es no solo el fin, sino el deber de todos los que nos llamamos seres racionales. Racionalidad que precisamente distingue a los que nos consideramos gastrónomos, a los que nos gusta el buen beber y mejor

PRÓLOGO

comer, pero haciendo de esta mera acción fisiológica un acto alejado de la glotonería y más cercano al espíritu. Como acertadamente dijo una grandiosa escritora gallega (gastrónoma *avant la lettre*), Emilia Pardo Bazán: «El comer se humaniza más, ya no es el engullir de la bestia hambrienta. También en la mesa puede el espíritu sobreponerse a lo material».

Algo que plasmó asimismo en unas palabras certeras otro escritor gallego, y gastrónomo de excepción, el inolvidable Álvaro Cunqueiro, en su deliciosa obra *Historia de las chimeneas de Galicia*: «Todos los seres vivientes de la creación se ven precisados fatalmente a alimentarse. El hombre no es diferente en este sentido de los animales, para subsistir debe comer. Ahora bien, tiene una capacidad para sublimar sus necesidades y ennoblece todo lo que toca».

Pero mirando un poco por el retrovisor de nuestra memoria culinaria, se puede recordar que, en el lejano 1920, las disquisiciones literarias de los escritores de aquel momento se asentaban en una defensa a ultranza de lo que creían era la cocina popular española y un rechazo de las influencias francesas. La *Guía del buen comer español* de Dionisio Pérez culmina precisamente esta defensa de la cocina nacional española que antes habían impulsado Pardo de Figueroa, Picadillo o la citada condesa de Pardo Bazán. Pese a esta euforia, bastante chauvinista, lo cierto es que Dionisio Pérez (conocido por su pseudónimo: Post Thebussem) señalaba cómo esa cocina nacional estaba enriquecida por «los diversos modos regionales de guisar y aderezar y endulzar y conservar los productos de cada comarca». Sin embargo, no renunciaba al empleo de las técnicas culinarias más avanzadas para el desarrollo de esta cocina regional. Es decir, que pese al aparente tono ciertamente endogámico de sus propuestas, en el fondo había una reflexión muy importante en él y en otros autores de esa época para adaptar la cocina popular, o mejor dicho las muy diferentes cocinas regionales, a un público que comenzaba a dejar de ser rural para ser plenamente urbano, teniendo en cuenta el creciente desarrollo demográfico español. Y

PRÓLOGO

es que, como dicen muy acertadamente Pilar Bueno y Raimundo Ortega en su estudio titulado *De la fonda nueva a la nueva cocina. La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX*: «Ese deseo de profesionalizar la cocina popular era encomiable, pero fracasó y, además, encerraba un peligro que se mostraría en toda su magnitud cuatro décadas después, con la llegada masiva del turismo y las grandes migraciones interiores: a saber, la popularización se mutó en mistificación, las sabias combinaciones establecidas por cocineros anónimos del pueblo se banalizaron, la elección de los productos típicos dio paso a parodias industrializadas, las técnicas coquinarias adoptaron, en fin, un carácter torpe. Podía confiarse, como último recurso, en las cocinas de los grandes chefs». Como señala también al respecto el escritor Néstor Luján: «España no ha conseguido jamás una capital gastronómica indiscutible. Nuestro país es un país de cocinas regionales, o por mejor insistir, casi nacionales. Un país de cocinas de regiones históricas, un Estado en el cual se usan diversas grasas para cocinar los más diversos productos.

»No olvidemos que hasta bien entrado el siglo XIX en Galicia no se conocía el arroz, que el gazpacho ha sido un sobrio plato campero, andaluz y extremeño, que se extiende a través de la emigración por el norte de España. Las berenjenas tardaron siglos para pasar de la mitad meridional de la Península y del Levante español al País Vasco y Galicia». Y prosigue más adelante el culto gastrónomo catalán: «Tenemos, pues, los platos más diversos que puedan imaginarse, desde el bacalao al pil pil hasta la paella huertana de Murcia, desde las angulas a la vasca hasta la coca mallorquina de verduras y pescado, desde el gazpacho andaluz hasta la langosta con pollo y salsa con fondo de chocolate, desde la fabada asturiana hasta el pescado a la sal de Murcia. Son platos y cocinas que responden a intenciones y conceptos que en algún caso casi me atrevería a tildar de antagónicos». Pero habría que esperar muchos años para que la cocina española adquiriera personalidad para abrirse camino hacia lo más natural en el tratamiento de las materias primas, la simplificación de las prepara-

PRÓLOGO

ciones y la sobriedad en las presentaciones. Una guerra civil frustraría muchas de estas pretensiones que proponían grandes cocineros como el catalán Ignasi Domènech (curiosamente autor de uno de los mejores tratados de cocina vasca: *La cocina vasca, Laurak Bat*) y el deslumbrante cocinero aragonés Teodoro Bardají, que intentaron sistematizar y adaptar la gran cocina francesa sin perder la esencia de la hispánica. Y en la década posterior aparecen tres importantes recetarios, dos de ellos de la misma autora: María Mestayer de Echagüe, autodenominada marquesa de Parabere. Otro de los libros, el más gastronómico y sin duda el más divertido de todos los del gallego Julio Camba, es *La Casa de Lúculo*, publicado en 1937 y subtulado con mucha intencionalidad *Nueva fisiología del gusto*. En esta deliciosa obra el socarrón escritor gallego arremete contra la cocina española popular, a la que tilda de estar «llena de ajo y preocupaciones religiosas».

Pero llega nuestra desgraciada Guerra Civil y se produce un parón absoluto no ya de la gastronomía, que probablemente nunca había existido como tal, sino de la más elemental nutrición. Como señalan Pilar Bueno y Raimundo Ortega: «La penuria (como muy bien se expresa en el libro objeto de este prefacio) fue rasgo característico de la cocina española de aquellos años y solo los grupos privilegiados pudieron disfrutar de una progresiva abundancia que, desde luego, no siempre se traducía en bien comer».

En el otro extremo, la cocina se hizo mucho más pueblerina porque el autoconsumo era el único medio de abastecimiento que permitió no solo luchar contra el hambre, sino conservar una cocina sencilla, utilizando las materias primas de siempre. En las ciudades el problema cotidiano no era comer bien o mal, sino simplemente comer, y la mayoría de los recetarios de la época lo reflejan con fidelidad ante la indiferencia de un pueblo que siempre consideró más importante la cantidad que la calidad. En todo caso, resulta paradójico que un régimen tan nacionalista engendrara la que ha sido, quizás por fuerza, la peor cocina de la historia...

PRÓLOGO

Pero si dolorosa y dramática fue la guerra, la posguerra a nivel culinario no fue mejor. El racionamiento fue obviamente la más absoluta negación de nuestras tradiciones culinarias. Y el estraperlo la única vía de escape para una mínima dignidad culinaria. Si bien ya en la década de 1940, y para las clases pudientes y triunfadoras, se abrieron restaurantes míticos para, como señalaba en su día el inolvidable Luis Betónica: «[...] los aristócratas y toreros para las clases ricas y a las que se habían recientemente enriquecido. Por lo general los restaurantes de alto copete ofrecían una cocina de brillante complicación, de presentaciones espectaculares, lógicamente de alto precio, que se dio en llamar cocina internacional...». Pero se trató de una cocina de élite, como ceñida al ámbito de contados establecimientos en todo el país. Casi siempre fue ajena a aquellas suntuosas y exquisitas mesas de nuestra cocina tradicional.

En las cocinas domésticas la situación era lógicamente la misma, es decir: alimentarse con lo que se puede y subsistir. Hubo un período muy largo en el que esta necesidad dejaba poco tiempo para la reflexión o la preocupación por algo todavía totalmente inalcanzable: la gastronomía.

Pero ya en aquellos años comienza tímidamente a verse un rayo de esperanza.

Gentes como José María Busca Isusi (que comienza a difundir en el País Vasco por la radio y en la prensa escrita allá por el año 1942 temas culinarios) o poco después el inolvidable Savarin (el conde de los Andes) en las páginas del diario *ABC*, o los citados Álvaro Cunqueiro o Néstor Luján, este con sus admirables artículos periodísticos premonitorios de la incipiente gastronomía desde las páginas de la revista *Destino*. Y otras muchas firmas, adelantadas a su época, que poco a poco comienzan a divulgar la mejor cocina del país perdiendo el carácter de exclusividad, de cierto gueto de privilegiados que había tenido hasta entonces.

No debe soslayarse dentro de este panorama un hecho trascendental en muy diversos aspectos de la vida nacional

PRÓLOGO

(económicos, sociales y políticos) que comienza en la década de 1950: nada menos que una invasión, en este caso afortunadamente pacífica: el turismo, que coincide, no casualmente, con un ligero aperturismo (al menos económico), que pone fin a la época de autarquía y de aislamiento.

Pero como señala acertadamente el ya citado Luis Betónica: «[...] Como todas las invasiones que se han conocido a lo largo de la historia, llevó consigo cosas buenas y cosas malas. Y hemos venido considerando una de las cosas malas como una consecuencia fatídica del turismo, un ulterior deterioro de la calidad de nuestras cocinas». Hay bastante de cierto en ello, y junto a una rutinaria interpretación de nuestras recetas históricas regionales se introduce un remedo de cocina internacional despersonalizada. Era necesario un revulsivo, que estaba a punto de surgir, no por azar, tras el desarrollismo económico de la década de 1960 y en una época de exigencia popular de cambios sociales, culturales y políticos...

Según señalaba asimismo mi buen amigo, el crítico gastronómico donostiarra Mikel Corcuera: «Tras las penurias de la posguerra, las imposiciones de la dictadura, cartillas de racionamiento, día del plato único obligatorio para los restaurantes, el posterior y nefasto menú turístico, la cocina vasca (como el conjunto de la española) había perdido sus mejores cualidades. La cocina popular se había convertido en algo rutinario y vulgar y la alta cocina internacional se desdibujaba y prostituía víctima de sus propios principios inamovibles. Pero se hizo la luz. Primero en Francia, unos jóvenes cachorros encabezan el movimiento insurgente de la Nouvelle Cuisine que más tarde contagiaría a un grupo de vascos, también jóvenes y entusiastas, que a su vez con su espontáneo movimiento, la Nueva Cocina Vasca, iban a irradiar sus cambiantes ideas al conjunto de España».

En efecto, la que todos convenimos en llamar Nueva Cocina Vasca comenzó su andadura pública (aunque se había ido labrando a la chita callando desde finales de la década de 1960) en un año trascendental, 1976, y a raíz de un acontecimiento

PRÓLOGO

no menos significativo: la I Mesa Redonda sobre Gastronomía, convocada por la recién nacida (abril de ese mismo año) revista de la buena mesa, *Club de Gourmets*. Se organizó el evento con una plantilla de disertadores de lujo, entre los que se encontraban el conde de los Andes (el ya citado Savarin), Eurico Guagnini, Rafael Ansón, Llano Gorostiza, Néstor Luján, así como los dos hombres que se encargaron de sembrar la semilla de lo que con el tiempo ha sido la década de oro de la gastronomía vasca, Raymond Oliver y Paul Bocuse. Todo ello moderado por Víctor de la Serna.

También hubo sitio para los entonces insurgentes y jóvenes cocineros vascos, que me honré en representar. La ponencia se tituló «Cortesía y firmeza con el cliente».

Así presentaba la revista organizadora las conclusiones del citado evento: «La I Mesa Redonda de la Gastronomía —que *Club de Gourmets* organizó a principios del mes de diciembre en Madrid (del 29 de noviembre al 2 de diciembre de 1976)— ha supuesto una ocasión sin precedentes en España para que los profesionales —vascos, gallegos, castellanos, catalanes, andaluces, murcianos— y los aficionados a la gastronomía convivieran durante varias jornadas de trabajo, establecieran lazos y llegaran a conclusiones comunes, en las que se puede destacar un sorprendente grado de unanimidad». Unanimidad en torno a temas que parecen hoy pura prehistoria, como eran: la promoción y el rescate de las cocinas regionales; la defensa de los vinos de calidad; la reivindicación del aceite de oliva; la desaparición del «menú turístico» obligatorio, etc. Como es de sobra conocido, la *Nouvelle Cuisine* surge como una necesidad de radical renovación de la alta cocina francesa. La misma que había encumbrado Escoffier. Pero la gran cocina había que adaptarla a los tiempos modernos. El nombre de la Nueva Cocina Vasca se tomó del movimiento francés, como referente cultural, y tenía en común con aquella la idea de transformación de la cocina. La cocina no como una necesidad, sino como una sublimación de los sentidos.

El primero de sus puntos básicos era recuperar platos anti-

PRÓLOGO

guos que se estaban perdiendo. Otro punto era conservar lo esencial de la culinaria autóctona, realzar los sabores auténticos y trabajar en las cosas bien hechas, haciendo suya la famosa frase del precursor de la *Nouvelle Cuisine*, y *Príncipe de los Gastrónomos* Curnonsky: «La cocina existe cuando las cosas tienen el gusto de lo que son». Otro punto importante de aquel movimiento consistió en la incorporación de productos que sonaban entonces a exóticos y que en la actualidad por la fusión de las cocinas resultan habituales: algas, hierbas, especias, etc.

Así como otros principios, hoy más vigentes que nunca: rechazar la complicación y descubrir la naturalidad; reducir los tiempos de cocción, tal como durante siglos han venido haciendo las cocinas orientales; la búsqueda de una cocina saludable; la incorporación de las nuevas tecnologías a la cocina y, por supuesto, creatividad, estudio y reflexión constante en la búsqueda de nuevos platos. Lo que ha sucedido después es ya más conocido. Se refiere a la cocina de vanguardia actual, que pone broche de oro a esta obra de Inés Butrón y que se encuentra felizmente en plena ebullición.

Otra consideración de alcance que quisiera hacer, en este sentido introito, es la de manifestar que hemos luchado y lo seguiremos haciendo por la cocina de creación, de autor, pero sin olvidarnos de las tradiciones entendidas de un modo dinámico y en absoluto apolillado.

Como oportunamente señalan Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, cabezas visibles de esa monumental y colectiva obra, *Historia de la alimentación*: «Saber combinar la relación del presente con el pasado, la tradición con el cambio, es una tarea que le corresponde tanto a nuestra generación como a las precedentes. Hacerlo razonablemente, de manera equilibrada, es una muestra de inteligencia, porque también permitirá enriquecer nuestro patrimonio gastronómico y profundizar en esa *honestá voluptuosidad*». Que así sea.

JUAN MARI ARZAK

Donostia-San Sebastián, julio de 2011

INTRODUCCIÓN

COMER EN ESPAÑA

Después de organizar el guion de esta obra y buscarle un título que resulte lo suficientemente atractivo, viene la ardua tarea de resumir en pocas páginas la idea que la originó, así como los objetivos del estudio y quizás un subtítulo que despeje las dudas acerca de su contenido. Lógicamente, el librero situará de antemano la novedad editorial bajo el rótulo de alguna disciplina que guíe al lector, pero es posible que en este caso se encuentre con una obra que roza deliberadamente los límites de varios enfoques disciplinarios. Podemos tildarla, pues, de interdisciplinar, o, simplemente, admitir, de un modo más gráfico, que nuestro punto de vista es caleidoscópico. Porque el estudio de la cocina y de los modos de comer de un pueblo tiene al mismo tiempo el atractivo y la complejidad de todo lo que gira y evoluciona constantemente, lo que se nutre de formas antiguas para formar otras nuevas, y lo que depende de la pasión de su observador, ávido de imágenes insólitas a partir de lo creado.

Tradicionalmente, la cocina era la puerta trasera por la que uno se asomaba para descubrir las verdaderas, aunque intrascendentes, historias de una casa; hoy en día, admitido ya su papel preponderante en la civilización humana,¹ es el terreno por donde se mueven los diferentes estudiosos de lo que se ha convenido en llamar «el hecho social total»:² historiadores, psicólogos, biólogos, antropólogos, nutricionistas, etnógrafos y, cómo no, cocineros, escritores y demás hedonistas que han reivindicado sus parcelas interpretativas en el mundo y añadiendo nuevos puntos de vista a la ya muy colmada olla de las funciones socioculturales de la alimentación.³



INTRODUCCIÓN

¿Es este, por lo tanto, un libro de historia de la alimentación? Obviamente, sí. Desde el momento en que nos proponemos describir la alimentación de la sociedad española en una determinada época, nos introducimos de lleno en los acontecimientos políticos, económicos, culturales y sociales que forman el entramado de condicionantes que explican el sistema alimentario de las generaciones que nos precedieron. La tradición historiográfica española no ha sido ajena, ni mucho menos, a estos temas; por el contrario, cuenta con grandes estudiosos y eruditos, como Néstor Luján o Manuel Martínez Llopis, por citar solo dos de los nombres más relevantes. Ellos trataron de describir las mesas de nuestros antepasados, haciendo gala de grandes conocimientos sobre lo que hoy en día llamaríamos «intrahistoria» o historia de la vida cotidiana. Con ellos descubrimos las huellas culinarias y las aportaciones de fenicios, griegos y romanos a la dieta de los habitantes de la piel de toro, así como nuestras incipientes particularidades; al mismo tiempo, ello nos englobaba dentro de un marco más amplio compartido por vecinos, otrora enemigos, de la ribera oriental y occidental del *mare Nostrum*. Sobre ese sustrato, la conquista árabe dejó una huella indeleble en la coquinaria hispánica. La cantidad de nuevos productos y modos de producción y elaboración que los musulmanes aportaron a la Península Ibérica tras su paso por Persia no tiene parangón en la historia de la alimentación española hasta muy entrado el siglo xvi, con la llegada de la despensa de las Indias a través del Nuevo Mundo. Desde entonces, los españoles han sobrevivido a toda suerte de calamidades y hambrunas combinando lo que les brindaba el paisaje con la capacidad de crear un mundo comestible, bendecirlo y honrarlo según los preceptos religiosos del momento, compartirlo, festejarlo y transmitirlo a las generaciones posteriores en aras de una supervivencia futura y, por qué no, de una identificación con una culinaria propia.

Quizá la última de las grandes hambrunas que este país ha vivido sea la que precedió a la contienda civil, y por ello nues-



INTRODUCCIÓN

tro estudio empieza en ese punto. Es evidente que, si echamos la vista atrás o, simplemente, conversamos con los supervivientes de aquella generación, el cambio que se ha producido desde que nos alimentábamos mediante las cartillas de racionamiento, con melones robados y conejos de monte es tan abismal que bien merece una mirada atenta a lo sucedido. En primer lugar, por respeto al hambre de nuestros antecesores y, en segundo término, por explicar a los que crecieron con leche en Tetra Brik que la cocina española no siempre estuvo en la portada del *Times*.

En este sentido, nos ha parecido lógico dividir el trabajo en cuatro grandes bloques temporales, cuatro momentos determinantes de la historia contemporánea de España que expliquen el proceso de cambio y evolución al que antes aludíamos. La primera etapa arrancararía con la Guerra Civil española y el derrumbe de los sistemas de producción agraria, los modos de distribución y la aparición del mercado negro o estraperlo; las argucias para sobrevivir al hambre en medio de los bombardeos de las ciudades y los campos arrasados, el papel de las mujeres en la dura tarea de alimentar familias con demasiadas bocas, las políticas de distribución, los recetarios de la época y los primeros movimientos migratorios como consecuencia de las penurias en el medio rural.

Un segundo momento decisivo para el estudio de los usos y costumbres alimentarias de España se situaría alrededor de la década de 1960 con los principios de recuperación económica y alcanzaría hasta la llegada de la democracia. En este periodo aumenta la tasa de natalidad y, por primera vez en España, se desvanece tímidamente el fantasma de la mortalidad infantil. Nuevos productos más nutritivos y saludables llegan a las mesas españolas, provenientes tanto del mercado interior como del exterior, y anuncian lo que sería la imparable globalización de la economía y sus consecuencias (negativas y positivas) en las costumbres locales. La alegría consumista se pasea entonces por el hipermercado empujando el carrito de la abun-



INTRODUCCIÓN

dancia, sobre altos tacones y con un diploma en Dirección y Gestión de Empresas. La televisión vende recetas nuevas y viejas, y los cocineros sonríen a cámara. Todos comen ya en el restaurante, tanto el obrero como el patrón, y algunos hablan en francés para pedir el menú, que llega aligerado de salsa y breve de cocción. Las autonomías se apuntan al carro de una cocina identitaria, que defienden a capa y espada junto con la lengua propia.

En la década siguiente, España se desprende ya del estigma de la cocina pobre, rústica y varonil, cuyos propios baluartes gastronómicos se encargaron de proclamar,⁴ y empieza a formar parte del Olimpo de los gastrónomos y de sus lugares de culto. Michelin se rinde. El cocinero sueña, entonces, que ya no le salpicará más grasa en su impoluto uniforme. Todavía hay clases. Sin embargo, no todo es alegría en la viña del Señor, porque la *macdonaldización* de la sociedad preocupa, y mucho. Las analíticas españolas rebosan colesterol, glucosa y triglicéridos, pero los españolitos de a pie no quieren ni oír hablar de garbanzos por más que los nutricionistas se empeñen y el *slow food* contraataque.

El sueño de una gran cocina de vanguardia se hace realidad a partir de 2004. La cocina entra por la puerta grande en las universidades, y se multiplican los simposios y congresos. Nadie cocina, pero todo el mundo habla de cocina. La tecnología llega a su punto álgido con toda clase de instrumental culinario y «productos servicios» que hacen la vida «más cómoda», a cambio, eso sí, de acortarla inesperadamente. El turismo extranjero ya conoce algo más que la paella, y nosotros, algunas denominaciones de origen que buscamos obsesivamente como restos de una civilización perdida. Una etapa, sin duda, por finalizar, por suerte para nosotros.

Así pues, entramos de lleno en la historia de los últimos setenta años de la sociedad española y su reflejo en los nuevos modos de



INTRODUCCIÓN

comer; así, se acepta la tesis de que la cocina no es más que una metáfora cultural del nivel de civilización de un pueblo. Para algunos de los autores consultados, España, en consonancia con la mayoría de los países industrializados, está inmersa en «un nuevo orden alimentario», cuyo alcance no podemos comprender en toda su complejidad sin aceptar la perspectiva de la antropología de la alimentación, pues, tal y como afirma Mabel Gracia Arnaiz: «Se asiste hoy en día a una toma de conciencia del hecho de que la alimentación participa de la esencia profunda de los individuos y refleja las características íntimas del *ethos* cultural».⁵

Hecho social total, metáfora de la cultura, nuevo orden alimentario... ¿Podemos concluir, entonces, que la presente obra está dentro de los parámetros de la antropología de la alimentación? Obviamente, sí, en la medida en que bebemos de sus fuentes y aceptamos sus postulados, y en que necesitamos enfoques interdisciplinarios para comprender el giro copernicano que se ha producido en la España de las últimas décadas. Para ello tratamos de investigar cómo han influido los sucesivos cambios políticos, los avances o retrocesos en las esferas económicas y de poder, y sus consecuencias en el plano de la producción y distribución de los alimentos; observamos los marcadores demográficos, el aumento de la natalidad y el envejecimiento de la población, los movimientos migratorios y su incidencia en el mestizaje culinario, las transformaciones en el seno familiar, las consecuencias de la incorporación de la mujer al mundo laboral, el cambio de actitud respecto a las prescripciones religiosas y morales y su influencia en la alimentación, etc. Todo o casi todo cuanto tiene que ver con nuestro modo de entender la comida puede ser analizado desde este punto de vista. Evidentemente, esta postura enriquece el análisis, ya que se suma a una serie de conocimientos sobre el origen de determinados productos, su introducción en nuestro país o su aparición en determinados recetarios; es decir, una visión más globalizadora acerca del porqué —y no solo el cuándo y cómo— nos decidimos a incluir en nuestra dieta las



INTRODUCCIÓN

patatas, el cerdo o el azúcar; por qué mantenemos ciertas prescripciones o creencias; por qué nuestras técnicas de cocción son estas y no otras; o por qué nuestra tradicional división de las comidas incluye un entrante, un plato principal y un postre. Las prácticas y las preferencias alimentarias son tan variadas que cada grupo humano mantiene las suyas como verdades insoslayables, por extrañas que puedan parecer a las miradas ajenas. Este campo de estudio ha intrigado desde finales del XIX a los antropólogos, a los biólogos e incluso a los responsables de las políticas destinadas a paliar el hambre y la malnutrición en algunos rincones del planeta. La antropología de la alimentación argumenta, a este respecto, que la comida debe entenderse ante todo como un ajuste a las constricciones del ecosistema mediante estrategias (conscientes) o procesos (inconscientes) de adaptación,⁶ a modo de lenguaje propio que refleja tanto las ideas y los símbolos culturales de quienes la comparten, como las limitaciones infraestructurales que determinan los costos y los beneficios de cada dieta en concreto. Esta última visión, mucho más pragmática, es compartida por el relativismo cultural, cuyo máximo exponente es Marvin Harris:⁷



Las gentes hacen lo que hacen por buenas y suficientes razones prácticas, y la comida no es a este respecto una excepción. [...] Por mi parte, no abrigo la intención de negar que los alimentos transmitan mensajes o posean significados simbólicos. Ahora bien, ¿qué aparecen antes, los mensajes y significados o las preferencias y aversiones? Ampliando el alcance de una célebre máxima de Claude Lévi-Strauss, algunos alimentos son «buenos para pensar» y otros, «malos para pensar». Sostengo, no obstante, que el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva.

Por otra parte, esta lógica interna, este estándar alimentario está en constante movimiento. Al igual que las lenguas, las cocinas tienen una gramática propia, un código compartido por



INTRODUCCIÓN

quienes se identifican con ella, y a la vez existe un sinfín de variantes locales, sociales e incluso de género. No son estáticas, ni diacrónica ni sincrónicamente, lo que las convierte en manifestaciones culturales perfectas para el estudio de todos aquellos movimientos socioculturales que inciden sobre ellas.

Por lo tanto, hay numerosos temas que abordar, y nos veremos obligados en algunos momentos a poner sobre la mesa únicamente los puntos más destacados y a dejar para los especialistas el análisis más detallado. A modo de aproximación destacaremos este párrafo, que cita los aspectos a los que aludiremos; está extraído de la introducción de *Cómo vivíamos: alimentos y alimentación en la España del siglo xx*.⁸

En las cuatro últimas décadas se ha producido en España la confluencia de múltiples factores que permiten hablar de un nuevo orden alimentario. De una forma u otra, el proceso de rápida industrialización y urbanización del espacio acaecido en las últimas décadas, el cambio de la estructura económica, las transformaciones habidas en el mercado laboral, el aumento del nivel de vida de la población, la mayor incorporación femenina en el trabajo extradoméstico remunerado, las variaciones de la composición familiar, la cosificación del cuerpo y la hegemonía de la delgadez, o el nuevo valor otorgado al tiempo de trabajo y de ocio, han dado lugar a expresiones alimentarias particulares: la alimentación de los españoles a la vez que se ha diversificado respecto a periodos recientes también se ha homogeneizado, internacionalizándose en diferentes aspectos; el espacio culinario doméstico se ha tecnificado coincidiendo con su menor utilización, al mismo tiempo que las comidas caseras se han simplificado y las despensas se han llenado tanto de alimentos-servicio ahorrando esfuerzos y tiempo como, en según qué hogares, de productos de reconocida calidad y con denominación de origen. Unas cocinas que previsiblemente se mecanizarán aún más en un futuro inmediato y se llenarán de nuevos tipos de alimentos, ya sean funcionales, transgénicos o de quinta y sexta gama. [...] Todas estas nuevas tendencias han venido a conformar, efectivamente, lo que podríamos calificar de un nuevo orden alimentario y han afectado a la estructura y composición de las comidas, las formas de aprovisionamiento, el tipo de



INTRODUCCIÓN

productos consumidos, las maneras de conservarlos y cocinarlos, los horarios y las frecuencias de las comidas, los presupuestos invertidos, las normas de mesa o los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias.

Nuestro análisis está obligado, por otra parte, a rozar, aunque sea de soslayo, el espinoso tema de la cocina nacional en España. No se trata tanto de tomar partido, al estilo de Luján, sobre los inconvenientes y el retraso que ha conllevado el hecho de no contar con una gran cocina nacional —estandarte de todas las particularidades locales y regionales— para hacer frente a la hegemonía cultural de la cocina francesa, como de comprender las razones que lo explican. En este sentido, nuestro trabajo también es, en cierto modo, un libro de cocina regional, en la medida en que no hay ninguna cocina que no se apoye en sus variantes locales y en los productos del terruño, toda vez que incorpora elementos originariamente foráneos en una especie de interacción permanente entre lo propio y lo ajeno. Evidentemente, este no es un fenómeno exclusivo de España, sino que es el germen de todas las grandes cocinas nacionales, empezando por la francesa, la inglesa (baste recordar el éxito del libro *French Provincial Cooking* en Reino Unido) y, en general, la eclosión y la reivindicación de las cocinas regionales en la Europa posterior a la década de 1960. En cualquier caso, lo más interesante de este aspecto, desde el punto de vista sociológico o antropológico, es que no hay estándar culinario ni bandera gastronómica que no se hayan formado a partir de elementos venidos de fuera, que los consumidores admiten como símbolos de identidad, aunque para ello hayan sido previamente pulidos del estigma indigenista (la patata, por ejemplo), azuzados por el hambre o, como ocurrió con el cacao, valorados como demostración de exotismo y buen gusto. (No olvidemos el papel que desempeña la alimentación en la distinción social.) No hay nada más permeable, pues, al intercambio cultural que una despensa.





INTRODUCCIÓN

Massimo Montanari ha resumido este camino entre la identidad y la interculturalidad con unas palabras lo suficientemente esclarecedoras como para recordarlas en este punto de nuestro estudio:

La cocina ha sido comparada con el lenguaje, como este posee vocablos (los productos, los ingredientes) que se organizan según unas reglas gramaticales (las recetas que dan sentido a los ingredientes transformándolos en platos), sintácticas (los menús, o sea, el orden de los platos) y retóricas (los comportamientos sociales). La analogía no funciona solo sobre el plano técnico-estructural, sino también para los valores simbólicos que portan ambos sistemas. Exactamente como el lenguaje, la cocina expresa la cultura de quien la practica, es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo. Constituye, por lo tanto, un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación: no solo es un instrumento de identidad cultural, sino el principal camino tal vez para entrar en contacto con culturas diferentes, ya que comer el alimento de otros parece más fácil —aunque sea en apariencia— que decodificar su lengua. Más aún que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, al abrir los sistemas de cocina a toda suerte de invención, cruces e influencias. [...] Desde una perspectiva como esta, que de buen grado se asocia a la desconfianza por lo diferente, al miedo a la contaminación, a formas más o menos exasperadas de cerrazón y de intolerancia, se suele invocar la historia como lugar de producción de los orígenes, de raíces más o menos míticas a las cuales hay que remitirse para la conservación de la propia identidad. Pero esta referencia instrumental a la historia es, en general, una mistificación, ya que la historia nos muestra precisamente lo contrario: que las identidades culturales no están inscritas en el patrimonio genético de una sociedad, y que se modifican y se redefinen incesantemente, adaptándose a situaciones siempre nuevas, determinadas por el contacto con culturas e identidades diferentes. La comparación con el otro permite no solo medir sino también crear la propia diversidad. Las identidades, por lo tanto, no existen fuera del intercambio, y tutelar la biodiversidad cultural no significa encerrar cada identidad dentro de un caparazón, sino conectarlas a una red.⁹



INTRODUCCIÓN

La pluralidad culinaria española responde, sin duda, a los rasgos pluriculturales de esta nación,^{1º} que ha visto cómo en treinta años su imagen gastronómica pasaba de ser la de un país estereotipado en tres o cuatro grandes platos (la paella, el gazpacho y la tortilla de patatas), desprestigiado por una literatura gastronómica decimonónica que nos describía como comedores de garbanzos y aceite rancio, a formar parte de la élite culinaria mundial. Sin embargo, este sorprendente salto hacia la dignificación gastronómica, al contrario que en el caso francés, partió de la España periférica y autonómica, tras la llegada de la democracia y el Estado de las autonomías. Fueron los cocineros vascos y catalanes quienes orquestaron la «revolución de los fogones», tal vez porque en ellos se dieron a la vez las ansias de renovación cultural, el deseo de un prestigio y de un estatus social nuevo para el cocinero equivalente al de sus vecinos galos, la convicción del arraigo en la tierra propia a través de una cocina genuina y el aplauso de una prensa especializada que se encargó de proclamar la buena nueva. Obviamente, en este apartado es obligado analizar la función identitaria de la cocina, de la interculturalidad intrínseca al hecho culinario, de los nuevos productos, las redes de mercado y los medios de transporte, pero también de la nómina de quienes contaban con un buen coche para poder coger la guía Michelin y recorrer trescientos kilómetros en busca de un menú gastronómico a cualquier precio. Comer bien puede que sea una cuestión de cultura, como afirmaba Vázquez Montalbán, pero ni siquiera eso está al alcance de todos los bolsillos.

No hay más que hojear algunas de las grandes obras de la literatura gastronómica española para darnos cuenta de que la curiosidad del paladar no se sacia con un estilo de vida austero y monacal. Los grandes *gourmets* que dedicaron horas y páginas a esta envidiable afición pertenecían a una burguesía más o menos liberal pero acomodada (Néstor Luján o Alvaro Cunquei-

INTRODUCCIÓN

ro), a una *pagesia* que decía despreciar a la primera pero que vivía como tal (Josep Pla) y a una variedad de gentes de profesiones diversas que podían dedicar tiempo y dinero a viajar a La Tour d'Argent, a las tabernas inglesas o acabar en una tasca portuaria de Vigo comiendo congrio con guisantes (Julio Camba, Ángel Muro o Xavier Domingo, por ejemplo). Nos detendremos, cómo no, en sus escritos, en la medida en que la literatura gastronómica de una época es un reflejo fiel de sus gustos, costumbres y prejuicios; una literatura hedonista, de erudición, colmada de poesía y belleza en algunos casos y de esnobismo en otros, pero siempre dedicada exclusivamente al placer para envidia del resto de los mortales.¹¹

Dentro de las ediciones dedicadas a la gastronomía, los recetarios nos mostrarán los aspectos de la vida cotidiana que de otro modo pasarían por alto a los historiadores, más atentos a compilar datos empíricos provenientes de otras fuentes. Así, una obra como la escrita y firmada por Ignasi Domènech, *Cocina de recursos (Deseo mi comida)*, puede ser tanto o más útil que el listado de las provisiones de un mercado como el de la Bquería en 1941. Baste comparar el tristísimo librito de Domènech con cualquiera de los recetarios de Arzak o de Ferran Adrià para demostrar que la sociedad española ha dado un paso de gigante (según Miquel Sen, practica, entre otras banalidades, el consumismo ilustrado) e invierte fortunas en ediciones de una belleza casi insultante. El reinado de la gula sofisticada está en pleno auge con la llegada del fin de siglo, la oferta gastronómica se multiplica, la industria alimentaria y todo su arsenal publicitario bombardea con mensajes de bienestar ultracongelado, las editoriales se apuntan al carro; sin embargo, en la retaguardia se esconden la amenaza de la sobrealimentación y la abundancia, las enfermedades cardiovasculares, la obesidad, las consecuencias de la producción masiva (vacas locas y peste aviar), los sectarios de nuevos órdenes alimentarios, y las patologías derivadas de los trastornos alimenticios como la anorexia y la bulimia.



INTRODUCCIÓN

En los albores del siglo XXI, la alimentación es, más que nunca, una radiografía sociocultural y psicosocial de los habitantes de un planeta de economía globalizada. Hoy en día «somos lo que comemos», pero también cómo y dónde lo comemos, cuándo comemos, qué valor otorgamos a la comida y cuáles son nuestros miedos y recelos respecto al hecho nutricional y social de la alimentación. La inseguridad alimentaria se ha convertido en un foco de discusión planetario tan o más importante que las hambrunas del Tercer Mundo. España no es, por desgracia, una excepción.

Observar todo este proceso de transformación, este «nuevo orden alimentario» es nuestro propósito; y nuestro deseo es que el lector interesado tenga herramientas suficientes tras la lectura de este libro para comprender cómo y por qué nuestro país, sumido hace setenta años en la malnutrición y la escasez más deplorables, está llamado a desempeñar un papel principal en la élite de las cocinas mundiales.

