

## Los curiosos impertinentes y la Fonda Hispana

Pilar Bueno

---

### **RAFAEL NÚÑEZ FLORENCIO**

Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana  
Alianza Editorial, Madrid 310 págs. 16 €

### **LORENZO DÍAZ**

La cocina del Barroco. La gastronomía del Siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo  
Alianza Editorial, Madrid 175 págs. 12 €

### **LORENZO DÍAZ**

La cocina del Quijote  
Alianza Editorial, Madrid 247 págs. 15,50 €

---

En ocasiones conviene comenzar por el final, y esta es una de ellas. En el último apartado de su obra, Núñez Florencio, siguiendo al doctor Marañón y después de haber recorrido las opiniones de numerosos visitantes extranjeros, resume la suya propia respecto a la cocina española. Es, nos dice, una cocina doméstica, muy deudora de la tradición, diversa en razón de su gran variedad regional y centrada más en la calidad de sus materias primas que en la capacidad creadora de sus cocineros[1]. Por añadidura, a los ojos de los extranjeros que durante siglos nos han visitado –y cuyas impresiones tan acertadamente resume en su libro–, nuestra cocina ha desmerecido siempre en comparación con la francesa debido, en no pocas ocasiones, a que ha olvidado el que debería ser siempre su dogma gastronómico: que el alimento ha de saber a lo que realmente es[2].

Se trata de todo un programa culinario, pero con dos peculiaridades: primero, que no se sabe muy bien cuál es su relación con las impresiones de la mayoría de esos visitantes que nos han dejado por escrito sus impresiones sobre nuestra cocina y, además, que las opiniones del doctor Marañón, con ser ciertas una a una, no llegan a conformar una visión general convincente de los méritos y las flaquezas de nuestra cocina de ayer y de hoy. Pero vamos por partes.

Núñez Florencio hace un recorrido exhaustivo por las obras de 143 visitantes extranjeros –si no he contado mal– que desde el siglo XVI hasta hace pocos años han recorrido nuestras tierras comiendo mal, albergándose en horrendas posadas y soportando insufribles modales. Partiendo de que la cocina es un gran escaparate del país y ciñéndose a las costumbres alimenticias de los españoles, para quienes el ajo es un elemento consustancial a su modo de ser, el recorrido se inicia con la imagen de España en los siglos XVI a XVIII . Imagen irremediamente negativa por mor de los cerdos, las moscas, los pésimos caminos y las peores posadas que desde el nuncio Borghese, en 1594, y Mme. D'Aulnoy, en 1679, nuestros visitantes anotan en el debe de la cocina patria. Núñez Florencio apostilla por su cuenta que la cocina hispana era mala por falta de imaginación, a lo que se unían el uso intensivo de picantes en guisos y asados, el insoportable aceite sin refinar en los fritos y las cantidades excesivas de azúcar y miel en las golosinas. Ciertamente, añade, que las materias primas eran excelentes,

pero los propios españoles las estropeaban al manipularlas. No mejora gran cosa esa visión en las opiniones de los viajeros ilustrados, fundamentalmente ingleses. Y es que aun cuando algunos de ellos –como Joseph Townsend, que recorre España entre 1786 y 1787, o incluso el francés barón Jean-François de Bourgoing, que lo hace poco después– se muestran no sólo más objetivos sino incluso más optimistas respecto a las posibilidades de mejora de lo que Núñez Florencio califica con gracia como el desarrollo de «sus incentivos turísticos», la cocina hispana sigue sin agradar, acaso por lo que casi todos ellos califican como la desmesura en los condimentos. La imagen que los románticos, especialmente los franceses, dan de nuestra cocina combina su consideración de España como su Oriente cercano con la autosuficiencia con que juzgan nuestra gastronomía, actitud que impide cualquier juicio ponderado. Los Dumas, Gautier, Hugo, Sand y, en menor medida, Mérimée, a duras penas encuentran algún plato «original», que realizado con esmero pueda resultar apreciable, a la par que juzgan que los únicos vinos dignos de beberse son los fabricados por extranjeros, como es el caso del *sherry*. Los progresos de todo tipo que nuestro país experimentó a partir de la segunda mitad del siglo XIX no lograron modificar tan negativa imagen; sólo D'Amicis es capaz de emitir un juicio ponderado sobre los alimentos y la cocina que encontró durante su viaje por España en 1873.

A lo largo del siglo XX la banalidad es el denominador común de casi todas las opiniones foráneas sobre la cocina española, con dos excepciones: una mencionada por Núñez Florencio y otra no, si bien en el libro la recoge en el apartado 3 de su extensa bibliografía. Se trata, en el primer caso, de un viajero alemán, Rudolf Lothar, para quien los rasgos más destacables de nuestra cocina son las particularidades regionales y la flexibilidad de muchas de sus preparaciones, susceptibles de recoger los elementos más diversos y experimentar diferentes variaciones sin que ello transforme la esencia del plato. Asevera este viajero que los españoles están ayunos en el arte del adiestramiento del paladar, pero termina su análisis afirmando nada más y nada menos que cuando la cultura europea penetre en las recetas culinarias españolas, éstas mejorarán de tal forma que no han de conocerlas ni sus propios inventores. ¡Lástima que Núñez Florencio no facilite en su bibliografía la obra de Lothar en que se contienen tan interesantes manifestaciones! La segunda excepción la constituye el francés Roger Dumay, quien en 1970 publicó uno de los libros más ponderados y documentados que sobre nuestra cocina haya escrito autor extranjero alguno.

Al pasar la página final de su libro el lector tiene varios motivos de agradecimiento a Núñez Florencio: la amenidad del estilo (únicamente empañado por el frecuente uso del vulgarismo «a nivel de»); el acierto en la forma de resumir las impresiones de los visitantes extranjeros, tan dispares entre sí; y la utilidad de un marco general de referencia culinaria para catalogar esas opiniones. Pero precisamente por todo ello cabe afirmar que el autor nos debe otro libro: el que contraponga esos juicios con un telón de fondo más complejo y documentado de una realidad que, por lo que sabemos, no era tan negra y admitía no sólo grises sino, incluso, algunos tonos claros. Ciertamente el autor hace un repaso objetivo de la opinión que nuestra cocina ha despertado durante siglos en quienes nos visitaron y, por ende, no puede dejar de recoger, una y otra vez, el escaso aprecio que la gastronomía hispana les suscitaba; pero no es menos cierto que se advierte una cierta adhesión a esas críticas. Y llegados a este final es donde, como se anunciaba, conviene volver al principio. Un principio que parte de una premisa que las opiniones personales del autor de la obra no resaltan: a saber, que

nuestra historia gastronómica es bastante más compleja y rica de lo que aquellos visitantes percibieron y, además, de lo que quizá Núñez Florencio parece dispuesto a admitir. No contamos, en mi opinión, con una historia completa y rigurosa de la gastronomía española. Pero el lector curioso puede encontrar interesante el libro de Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza, 1989. En todo caso, nada semejante a los 28 volúmenes de *La France gastronomique* del citado Curnonsky, o de los libros de Guy Christian, *Une histoire de la cuisine française* (Productions de Paris, 1962) y de Pierre Andrieu, *Histoire du restaurant en France* (Editions Journée Vinicole, 1955)..

Para sustentar esa opinión acaso valga la pena repasar algunos indicios, comenzando por el que ofrece la comparación de los tratados de cocina escritos en España y Francia a partir de finales de la Baja Edad Media. Los tratados culinarios franceses más antiguos son *Les Enseignemens qui enseignent a appareillier toutes manieres de viandes*, aparecido en París entre 1304 y 1314; el *Modus viaticorum preoarandorum et salsarum*, un recetario escrito entre 1380 y 1390 en un latín trufado de occitano y que podría considerarse uno de los más antiguos repertorios de cocina mediterránea; el *Du fait de cuisine*, que el maestro Chiquart redactó en 1420 por orden de su señor, el duque de Saboya; el *Mesnagier de Paris*, publicado antes de 1469 y, sobre todo, el gran *Le Viandier*, de Guillaume Tirel, conocido como Taillevent, redactado probablemente durante la segunda mitad del siglo XIV (¿1373?) y del cual se encuentran numerosas ediciones impresas ya en el siglo XV. Cinco libros en total. Frente a ellos podemos contar tres españoles de igual categoría: el *Libre de Sent Sovi*, de 1324, y atribuido a Pera Felip; el *Llibre de doctrina per a ben servir de tallar i del art de coch*, de Robert de Nola, editado en 1477, y *El arte cisorio o de cortar con el cuchillo*, del marqués de Villena, contemporáneo de Robert de Nola, pero que no se publicó hasta 1766. El siglo XVI y los comienzos del XVII son testigos de un florecimiento de la cocina española a juzgar por los libros publicados en esos años, ya que no por las opiniones de nuestros visitantes: obras como el *Libro del arte de cozina*, de Diego Granado (1590); los *Cuatro libros del arte de la confitería*, de Juan Gracián, 1592; pero, sobre todo, el *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería*, de Francisco Martínez Motiño, experto cocinero, excelente divulgador y acérrimo combatiente del uso exagerado de las especias, publicado en 1611. Sin embargo, en Francia y quizá como consecuencia del inmenso éxito del *Viandier*, únicamente aparecen más o menos durante ese período tres libros reseñables, dos de cocina en general y otro de repostería: en 1530, Pierre Sergent publica en París el *Petit traicté auquel vous verrez la maniere de faire cuisine et comment on doibt abiller toutes sortes de viandes*, múltiples veces reeditado y que acabó por conocerse como *Livre decuysine*, *La Fleur de toute cysine* o *Le Grand cuisinier de toute cuisine*, mientras que el tratado de repostería, basado en un recetario manuscrito de finales del siglo XV, se titulará abreviadamente *Manière de faire toutes confitures*, y fue publicado en 1545; pero en 1651 aparece en Francia un libro ciertamente innovador y por ende controvertido, *Le Cuisinier François*, de François Pierre, conocido por la posteridad como La Varenne. Con todo no hubo, como se ve, grandes diferencias en los tratados de cocina con nuestros vecinos galos y cabe deducir que tampoco existirían grandes diferencias entre lo que se cocinaba y comía entonces en las casas nobles y de la alta burguesía a ambos lados de los Pirineos. La que hoy conocemos como «alta cocina» española sigue manteniendo su pabellón hasta el último cuarto del siglo XVIII, digan lo que digan nuestros ilustres visitantes extranjeros. Obras como el *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia*

*económica*, de Juan Altimiras (1760); *Arte de Repostería*, de Juan de la Mata (1748), o *Economía de pretendientes. Diálogo entre económico y glotón*, cuyo autor, Ángel María de la Torre y Leyra, nos describe en 1774 la comida del pueblo, pueden compararse cabalmente con *Le Cuisinier royal et bourgeois*, de Massialot (1712), *Cuisinier moderne*, de Vincent La Chapelle (1733) y *Les Dons de Comus ou les délices de la table*, de Marin, cuya aparición en 1739 originó una fuerte polémica entre sus seguidores y los partidarios de la escuela encabezada por La Chapelle, controversia que podría resumirse como lucha entre la cocina aristocrática y la burguesa y que un misterioso autor, apellidado Menon, intentará conciliar en su obra más famosa: *La Cuisinière bourgeoise*, publicada en 1746. Desgraciadamente, a partir de entonces la literatura gastronómica y la cocina francesa toman una ventaja que la española tardará siglos en alcanzar[3]. Ciertamente, no encontraremos en España los pares de Grimond de la Reynière, BrillantSavarin, Carême, Édouard Nignon, Dumas, Curnonsky, Escoffier o Fernad Point, como tampoco, y valga el ejemplo, Godoy reunió las cualidades de Talleyrand como gastrónomo y anfitrión, pero es injusto ignorar las aportaciones, cada uno en su campo, de Larra, de Valera, de la condesa de Pardo Bazán y, sobre todo, de Pardo de Figueroa, más conocido como el «Doctor Thebussem» -inexplicablemente ausente en la bibliografía de Núñez Florencio[4]-, o de cocineros como Ángel Muro, Teodoro Bardají e Ignacio Doménech.

Toda esa literatura atestigua que no se comía tan mal, al menos entre los labradores ricos, los hidalgos medianamente acomodados -los Camacho y Caballeros del Verde Gabán de *El Quijote*- o una cierta clase media -como la que refleja Lorenzo Díaz en los dos libros que se comentarán después-, por no decir entre la nobleza, alto clero y burguesía. ¡Por cierto, que aun siendo malas la mayoría, algunas de las posadas que Jovellanos visita y comenta en su *Diario* (1794-1797) o las que frecuenta el noble catalán Barón de Maldà (1769-1812) -y que recoge en los ocho volúmenes de su dietario, titulado *Calaix de sastre*- resultaban ser limpias y acogedoras, sin que ello mermara las destempladas críticas que les merecían otras muchas! En ese punto, ciertamente, coincidían con la mayoría de los visitantes extranjeros, pero no en la calidad y variedad de lo que habitualmente comían. Y esta es una cuestión que, como conclusión, merece la pena volver a tratar.

Un hecho sorprendente es que, siendo la inmensa mayoría de nuestros visitantes extranjeros, personas pertenecientes a la alta burguesía, cuando no nobles -en una palabra, gente de dinero-, raramente se refieren a la cocina que disfrutaban sus homólogos españoles. Parece como si los altos precios de ciertos artículos y servicios, tan abundantemente denunciados como característica española, les hubiera impedido bien acudir a cocinas más recomendables, que las había, bien a relacionarse con personas de calidad, que sin duda comían más que decentemente. Otras muchas preguntas quedan sin contestar: las impresiones de los visitantes mencionan frecuentemente numerosos productos en su opinión excelentes: ¿a quién se servían? ¿Comían los campesinos franceses, alemanes o ingleses mejor que los españoles, por ejemplo durante los siglos XVI a XVIII? Llenar todas esas lagunas, cuya razón no es fácil de explicar -prueba de ello es que nuestro autor no las menciona- resulta imprescindible por cuanto desde casi el origen de las civilizaciones la comida -tanto por su calidad como por su cantidad- ha sido un rasgo clarísimo de diferenciación social. La condesa D'Aulnoy, nos cuenta Núñez Florencio, se explaya por menudo con los posaderos bribones, se asombra con los búcaros de nuestras damas y la picante

guindilla, nos informa de las precauciones que el arzobispo de Burgos adopta para proteger su olla podrida, describe con impertinencia una comida de la reina y una recepción en el palacio arzobispal de Toledo cuyo comentario nos pone sobre la pista de una de las razones básicas del desdén casi general que sienten por nuestra cocina los visitantes extranjeros: el uso y abuso de las especias. Jean-François Revel, en un jugoso ensayo titulado *La notion de révolution gastronomique*[5], ha analizado desde una perspectiva estrictamente gala las cinco revoluciones que en su opinión ha experimentado la gastronomía desde la Antigüedad hasta nuestros días. A pesar de esa óptica nacionalista no puede dejar de señalar que las revoluciones gastronómicas no son únicamente obra de los cocineros –franceses, por supuesto!–, y menciona como acontecimientos capitales la llegada en la Edad Media de las especias de Oriente y en los siglos XVI y XVII de productos del Nuevo Mundo; eso que un historiador y gastrónomo mexicano, Salvador Novo, calificó como «la dote mexicana»[6]. Pues bien, los curiosos impertinentes que durante siglos nos visitaron estaban predispuestos a admitir ciertos «exotismos» de la vida cotidiana al sur de los Pirineos, pero se mostraban intolerantes en otros; y entre éstos destacaba la comida y, de ella, algunos productos (aceite, ajo, numerosas especias son, quizás, los más relevantes, llegando alguno de ellos al extremo de escandalizarse al ver que los españoles comían los tomates crudos) y variadas preparaciones culinarias en las cuales aquéllos intervenían. En resumen, a sus ojos era la nuestra una «cocina oriental», a pesar de incorporar antes que en sus propios países tantos productos occidentales. ¡Incluso el afamado chocolate no logra conseguir una adhesión unánime!

Sin compartir el exagerado nacionalismo gastronómico de Dionisio Pérez, el Post-Thebussem, debe admitirse que aquí sucede algo raro: precisamente por eso se ha afirmado antes que el libro de Núñez Florencio, con todos sus grandes aciertos, deja esta gran incógnita sin responder y convendría rogarle que, siguiendo a Mariano Pardo de Figueroa, aceptara el reto que aquel ilustrado hidalgo andaluz formuló ya en 1887: a saber, que «La cocina española de hoy necesita y reclama el auxilio de la exposición y de la pluma para caminar con holgura y con desembarazo, para que se respeten algunas tradiciones y salsamentos de su limpia y brillante historia».

Precisamente de tradiciones y salsamentos tratan los dos libros que Lorenzo Díaz dedica a la cocina de *El Quijote* y de los otros dos grandes autores del Siglo de Oro: Quevedo y Lope. El primero es una reedición de un libro ya antiguo patrocinado en su día por la Junta de Castilla-La Mancha y alberga diversas pretensiones, no todas logradas por separado y mucho menos en conjunto: una investigación histórica sobre el estado de la cocina en la época del *Quijote*, un recetario que combina preparaciones antiguas y actuales, una guía gastronómica y de restaurantes, recuerdos personales y una breve reseña histórica sobre los productos manchegos. Tan heterogéneo abanico no logra ofrecer, ha de repetirse, un dibujo armónico. La investigación sobre la coquinaria quijotesca se queda corta, las recetas son desiguales –se descuidan en ellas detalles fundamentales si es que se pretendía que alguien las pusiera en práctica– y la guía es muy personal, con lo que esto encierra de bueno o de arbitrario. Quizá por ello, el escueto estudio histórico que Díaz realiza a propósito del aceite, el queso y los vinos manchegos, junto con la impresión general que logra transmitir y según la cual en aquellos tiempos no se comía tan mal, sean los aspectos más interesantes para el lector a quien le haya encantado el libro de Núñez Florencio. Esa sensación se refuerza con la lectura de la segunda de las obras, la dedicada a la cocina del Barroco en general y a

Lope, Cervantes y Quevedo en particular. Hay en ella más referencias al trasfondo literario e histórico -incluidas las concernientes a visitantes extranjeros- y un punto de mayor desorden en la exposición de las recetas, pero al menos el lector encuentra en las cuatro páginas finales una bibliografía somera, que faltaba en el primero de sus libros aquí reseñados.

Si, como indica Núñez Florencio, lo que se buscaba era hacer un retrato de la sociedad española desde la puerta de la cocina, los tres libros aquí comentados lo consiguen sólo a medias. Las opiniones de los curiosos impertinentes foráneos sobre cómo vivían cotidianamente los españoles a quienes visitaban pueden resultar atractivas o incluso instructivas, pero con contadas excepciones están teñidas de bastantes prejuicios y fundadas en desconocimientos profundos. Por otro lado, recurrir a los grandes clásicos de nuestro Siglo de Oro puede ofrecer lucimiento erudito y alguna información valiosa, pero no una visión detallada de qué y cómo comían los distintos grupos sociales en la España de su época. Por todo ello, la descripción fiel y extensa de esos hábitos en el comer y beber hispanos sigue escaseando a pesar de los muy meritorios trabajos realizados durante los últimos años [7], y entre los cuales la obra reseñada de Núñez Florencio ocupará un lugar destacado. Ahora bien, en estos momentos es imposible olvidar dos circunstancias capitales y que podrían calificarse como ironías del destino: ante todo, que esa combinación de pescado, frutas, legumbres, cereales, verduras y aceite que se ha dado en llamar «dieta mediterránea», y que tan profundamente despreciaron nuestros visitantes, está siendo alabada por los gastrónomos y recomendada vivamente por los científicos y especialistas en dietética (un dato curioso: el bizcocho de la tarta nupcial en la reciente boda del Príncipe de Asturias estaba confeccionado con el tan vituperado aceite); por último, que nuestra cocina anónima y doméstica ha permitido brotar a una pléyade de *chefs*, que por numerosos y, sobre todo, por creativos -*esse est percipi*-, están hoy a la cabeza de la cocina mundial. I

### **Pilar Bueno es gastronoma aficionada.**

---

[1] Es curioso el contraste que presenta esa opinión con el realce y el entusiasta aprecio que las cocinas regionales suscitan a un crítico y gastrónomo tan exigente como Jean-François Revel en su conocido libro, *Un festín en palabras*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980.

[2] El llamado «príncipe de los gastrónomos franceses», Curnonsky, había sentenciado algunos años antes algo parecido: «La cocina es cuando las cosas tienen el gusto a lo que son».

[3] Las referencias están tomadas, en el caso de los libros franceses de las aportaciones de Bruno Laurioux, *Le regne de Taillevent. Les livres et la table à la fin du Moyen Âge* y de Philip y Mary Hyman, *Les livres de cuisine imprimés en France du règne de Charles VIII à la fin de l'Ancien Régime*, catálogo de la exposición que con el título *Livres en bouche* tuvo lugar del 21 de noviembre de 2001 al 17 de febrero de 2002 en la Biblioteca del Arsenal de París, y que fue publicado por la Biblioteca Nacional de Francia y Hermann, en 2001. En el caso español, las fuentes manejadas son Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la gastronomía española* (Madrid, Velázquez, 1997), y Néstor Luján, *El arte de comer* (Barcelona, Biblioteca de La Vanguardia, 1983).

[4] Doctor Thebussem, *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de su S.M.*, Mairena del Aljarafe (Sevilla), Cerro Alto, 1994.

[5] Jean-François Revel, *La notion de révolution gastronomique*, ensayo incluido en el catálogo de la exposición *L'Art gourmand*, celebrada en Bruselas del 19 de noviembre de 1996 al 23 de febrero de 1997 y editado por el Crédit Communal en 1996.

[6] Salvador Novo, *Historia gastronómica de la Ciudad de México* (Porrúa, Ciudad de México, 1973).

[7] La aportación de Natacha Seseña, *De lo pintado a lo vivo. Objetos y usos cotidianos en los bodegones de Luis Meléndez*, al catálogo de la exposición *Luis Meléndez, bodegones*, celebrada en Madrid entre el 17 de febrero y el 16 de mayo de 2004 y editado por el Museo Nacional del Prado, 2004, para el siglo XVIII, y el libro de M. a Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la España del Siglo de Oro* (Angües, Huesca, La Val de Onsera, 1998), para el período anunciado en el título, son dos magníficos ejemplos.