

ILUSTRADOS Y ROMÁNTICOS. COCINA Y SOCIEDAD EN ESPAÑA (SIGLOS XVIII Y XIX)

Lorenzo Díaz

Alianza, Madrid

192 pp.

15 €

Errando discitur

Pilar Bueno
1 abril, 2007

La gastronomía es una de esas actividades humanas que se encuentran tan próximas a la realidad de cada momento que podría escribirse su historia casi en paralelo con la de la sociedad en que se enraíza. Esta circunstancia ha sido, sin embargo, una trampa mortal para la mayoría de los autores que han acometido la tarea de escribir una historia de la gastronomía española. Quiero decir con ello que raramente han sabido desprenderse de la tentación de describir la evolución de la cocina -o de

las cocinas- española mediante el fácil recurso de remitirse a un repaso de la historia de las costumbres, la cita de recetarios, las narraciones de viajeros y curiosos o las referencias a cocinas, alimentos o fondas que los grandes o no tan grandes literatos hispanos hacían a las cuestiones culinarias.

El empeño de escribir una historia de la cocina española recientemente emprendido por Lorenzo Díaz podría encuadrarse en ese tipo de óptica confusa. El libro que ahora se comenta es continuación de otros dos anteriores -*La cocina del Quijote* y *La cocina del Barroco*- que fueron objeto de recensión en su momento en estas mismas páginas¹. Señalaba entonces que ambos eran una muestra clara, a la par que un intento fallido en mi opinión, de esa visión que mezcla materiales tan aparentemente familiares, pero de hecho tan diversos como la investigación histórica del estado de la cocina en aquellas lejanas épocas, el intento de actualización de vetustos recetarios o el recuerdo de pasajes gastronómicos en algunas de las obras de los grandes maestros de nuestra literatura del Siglo de Oro. Pues bien, ahora, con idéntico propósito, el autor nos adentra en los siglos xviii y xix de la mano nada menos que de ilustrados y románticos como Jovellanos, Larra, Valera, Pardo Bazán, Galdós y algunos afamados «gabachos» que nos visitaron por aquellos años, tales como Dumas, Gautier o Merimée. El resultado es, como intentaré explicar, desafortunadamente el mismo.

El libro que hoy tenemos entre manos se compone de una introducción, diez capítulos, cuatro recetarios y una bibliografía. La bibliografía es demasiado escueta para el amplio espacio de tiempo que el libro pretende abarcar; el recetario puede tener mucho o poco interés para un grupo de lectores o para otro, pero no deja de ser una elección de dudosa significación histórica si no se ha explicado previamente en el cuerpo del libro de qué tipo de tendencia culinaria es ejemplo representativo o cuáles son las razones (¿eran muy populares en la época, constituyeron una innovación, siguen hoy en día representando una tradición que ha llegado hasta nuestros días y que vale la pena mantener tal cual o actualizar?) que justifican la presencia de éstas y no otras. Pero es en el bloque central de la obra donde se plantean los principales interrogantes sobre la metodología empleada y, al igual que en las dos obras ya citadas, sobre su validez para alcanzar el propósito de constituir una historia de la gastronomía española.

No se precisa ser un erudito para saber cuál fue la importancia que la Ilustración y el Romanticismo tuvieron en la historia de las ideas y el pensamiento español, ni tampoco, por poner un ejemplo, hasta qué punto la figura de Jovellanos ejemplifica lo mejor de la Ilustración y de su búsqueda de la reforma de la sociedad por medio de la razón. Sus *Diarios* son, ciertamente, una gran fuente para conocer multitud de aspectos cotidianos de la vida española de su tiempo -aunque a este respecto no son menos ilustrativos los del noble catalán don Rafael d'Amat i Cortada, barón de Maldà, que él mismo tituló *Calaix de sastre*- y puede resultar ocurrente calificarlo de «el primer inspector culinario», pero se hubieran agradecido menos citas en los tres capítulos dedicados a la cocina de la Ilustración y un mayor análisis de por qué la gastronomía, a diferencia de otros campos, apenas reflejó alteración alguna cuando en otras actividades ese largo siglo propició tantos cambios. ¿Por qué no hubo la transposición de ideas nuevas que habrían transformado los estilos de cocina heredados del pasado? Si en otros terrenos, desde la enseñanza hasta la economía pasando por el teatro, la ciencia y la historiografía, se asimilaron los nuevos valores europeos como fuente de renovación, pero sin despreciar aquellas corrientes de la tradición española compatibles con ellos, ¿por qué no sucedió

algo semejante en la cocina? ¿A qué se debió que, habiendo llegado primero a nuestro país los innumerables productos que América nos ofrecía, fueran países como Francia o Italia los que mayor partido gastronómico obtuvieron de ellos? ¿Por qué en esos dos siglos no tuvimos jamás una «gran cocina» y sí unas magníficas cocinas populares? Para responder a estas y otras preguntas semejantes no basta afirmar que había «dos formas distintas de jalar», realzar la afición por el chocolote o citar los macarrones con queso y el «fricasé» como ejemplos de platos foráneos. Algo parecido sucede con lo que Díaz engloba bajo el término «Las cocinas de España en el siglo xix» y que van desde las reflexiones de un romántico radical como Larra hasta un realista como Pérez Galdos o la condesa de Pardo Bazán, con una adenda en honor de los «visitantes románticos» que poco añade a trabajos recientes de otros autores².

Tampoco aquí se nos explica por qué en un siglo en el cual España vivió cambios políticos tan convulsos, experimentó progresos económicos tan reseñables, aparecieron los nacionalismos, y en el que la crisis de «fin de siglo» propició el nacimiento del modernismo y la aparición de la generación del 98, con todo lo que ello significó para la realidad histórica y cultural de aquellos momentos, hubo tan escasas posibilidades de cambio y renovación de nuestra gastronomía sin que, al mismo tiempo, y salvo intentos marginales, las fórmulas culinarias originales que conformaban nuestra tradición gastronómica se adaptaran decorosamente a los nuevos tiempos.

Todo ello lleva a plantearse si el objetivo perseguido en esta obra, al igual que en las dos que la preceden, y que es nada menos que ir escribiendo una historia de la cocina española, puede hacerse como parece haberla planteado Lorenzo Díaz. En el curso de las líneas precedentes he expuesto algunas de las objeciones básicas al método empleado por el autor, que supone olvidar los enfoques básicos y dejar sin respuesta los problemas cruciales de nuestra gastronomía en el pasado sustituyéndolos por el recurso a las citas (por ejemplo, y sin ir más lejos, en las páginas 91 y 92 el lector encontrará dieciséis líneas del autor por cuarenta y dos de citas, mientras que en el apartado «¿Cómo comen los Borbones?», que ocupa casi cinco páginas, cuatro corresponden a la transcripción de menús reales y a una cita de Néstor Luján), la reproducción de recetas y el abuso de ilustraciones. Reitero que el propósito es encomiable y que sería muy de agradecer por parte de todos los interesados en esta disciplina que alguien tan preparado como Lorenzo Díaz nos ofreciese por fin algo más que la historia de las cocinas regionales –que las hay excelentes–, esto es, una historia de la cocina española escrita con criterios actuales y aprovechando la ingente labor de investigación y divulgación que, durante las últimas décadas, han llevado a cabo multitud de autores³. Ello exigiría, cuando menos, una combinación rigurosa de enfoques que deberían comprender, como mínimo, las aportaciones de la historia de la alimentación, así como las de la historia social y cultural como claves para entender en cada época las complejas relaciones existentes entre la historia de la comida y la historia general. El intento merece la pena, aun cuando precise un cambio completo de orientación y un esfuerzo muy considerable que estoy segura que Lorenzo Díaz puede afrontar. Y es que, como reza la frase latina elegida como título de esta reseña, de los errores se aprende.

¹. Pilar Bueno, «Los curiosos impertinentes y la Fonda Hispana», Revista de Libros, núm. 91-92 (julio-agosto de 2004), pp.

36-38.

². Rafael Núñez Florencio, *Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana*, Madrid, Alianza, 2004. Este libro fue reseñado en el mismo artículo referido en la nota 1.

³. *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000; Felipe Fernández-Armesto, *Historia de la comida. Alimentación, cocina y civilización*, Barcelona, Tusquets, 2004; Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996.