

J. SANTACANA y N. LLONCH

El gusto en España

*Indumentaria y gastronomía
en el crisol de la historia*

Ediciones Trea

Índice

1. Una introducción con gusto. El gusto, entre el sabor y la belleza.	11
Tejiendo interrelaciones	11
Reflexiones en torno al problema del gusto	13
El gusto: ¿manifestación individual o personalidad colectiva?	20
Modas y tendencias gastronómicas que se imponen.	23
El marco geográfico elegido: España	27
2. Omnívoro, entre la carne y las hierbas.	29
De recursos a productos alimenticios	29
¿Tal vez fuimos también carroñeros?	32
¿Y cómo vestían las sociedades cazadoras?	37
3. Las culturas tribales del Neolítico y la formación del gusto en los estados arcaicos prerromanos	39
La revolución culinaria: la comida como ritual social	39
Comer, un ritual de cohesión grupal.	41
La división sexual de la indumentaria.	44
El gusto entre los pueblos prerromanos, los últimos de nuestra prehistoria: los cereales	46
La cocina de garbanzos, lentejas, bellotas, guisantes y caldos	47
El enigma del <i>garum</i> de los hispanos	49
Unas sociedades carnívoras.	51
La desconocida cocina del pescado.	54
La cocina derivada de culturas ganaderas: los lácteos	55
¡Grandes consumidores de cerveza!	55

El vino y el aceite: elementos de prestigio escasos y exóticos	57
La indumentaria: imitadores del Oriente	59
4. El sustrato cultural romano y el fasto en el gusto	63
El concepto de gusto entre los hispanorromanos	63
Más allá del gusto y la gastronomía: la dietética y la salud	68
Fastuosidad y refinamiento en la indumentaria, la peluquería, los accesorios y la cosmética	70
Las transformaciones del gusto a finales del Imperio: los visigodos	75
5. Desde las tradiciones germánicas a las tradiciones árabes y bereberes: la aportación del islam en la conformación del gusto	81
De Damasco a Bagdad y Córdoba	81
Las fuentes textuales para expresar el gusto de la sociedad andalusí.	82
Las reflexiones de los geógrafos	86
Las aportaciones de lo andalusí a la formación del gusto	88
Mujeres, hombres, amores y vestidos	93
El epílogo: una estética para el placer	96
6. Los gustos y modas de Europa penetran en la Península	97
Los humildes orígenes de los reinos hispánicos en la Edad Media.	97
Las ciudades y sus habitantes: la Barcelona y su territorio en el siglo x	99
León, la ciudad más importante de los reinos cristianos en el siglo x.	103
La indumentaria de los nobles cristianos de León en el año mil	106
El banquete cristiano: nos lo cuenta Sánchez Albornoz	107
Una sociedad de pastores y campesinos: las formas de vida	108
La carne, la base del modelo gastronómico carolingio	112
El triunfo de los gustos palatinos carolingios en la indumentaria.	115
El restablecimiento de los contactos de los reinos peninsulares con Roma: un acicate para la evolución de los gustos	118
Los monasterios y su cocina en la sociedad hispana del siglo x	121
Los primeros grandes cambios en los reinos peninsulares y su influencia en los gustos	123

7. El gusto en el tiempo de las catedrales	131
Los aromas y las modas procedentes de la corte papal de Aviñón	132
Las «buenas costumbres» del bien comer	137
El sustrato ideológico de la gastronomía de la Baja Edad Media	141
La cocina popular. Fogones y mesas en la Baja Edad Media	146
Mesas y cocinas: innovación tecnológica y nuevos rituales	150
Las nuevas condiciones de vida y la indumentaria: los vestidos cortos y escandalosos del siglo XIV.	156
Mujeres descocadas y jóvenes obscenos: conclusión para unos tiempos cambiantes	159
8. Los principios ideológicos que guiaban el gusto y el orden social a principios de la era moderna	167
La indumentaria entre los hombres y las mujeres de la corte y su influencia sobre las ciudades de la monarquía	167
La filosofía de la cocina, el papel de las especias y el prestigio de los alimentos en la cocina moderna	180
Los fabulosos alimentos del Nuevo Mundo y el doloroso parto del Mundo Moderno.	187
Del hambre a los nuevos sabores. Hacia una cocina diferente	195
Hacia la vajilla moderna	202
El solaz del viajero: los hostales y posadas	204
Gusto y modas francesas en la indumentaria	208
Simular lo que no es como síntesis de la modernidad.	211
9. El buen gusto en el siglo de la razón	213
Los inicios de la revolución del consumo	213
Un país que crece en número de habitantes	216
El gusto de la nueva dinastía	218
Los entresijos de una casa noble del siglo.	220
La moda de los lazos, tontillos, casacas y hebillas	225
Almuerzos, cenas y manjares en el siglo ilustrado.	237
Las comidas del barón de Maldá. Una crónica gastronómica del siglo.	250
Los tiempos están cambiando: el descalabro de la Revolución	251

Las resistencias a los cambios de indumentaria	263
La revolución, guerra, hambre y patatas	265
10. La transformación del gusto en la era de las máquinas	269
Madrid sale del polvo y de la suciedad: las transformaciones de la primera mitad del siglo XIX	269
La comida y la moda de la Restauración: del palacio real a los fabricantes y criadas . .	278
La máquina de coser o la gran revolución doméstica de los trajes	296
Los nuevos aires de cambio: el <i>art nouveau</i> y el Modernismo.	297
La nueva cocina de los «modernos»	309
Entre el gazpacho y las tapas: de Andalucía a la capital	316
En conclusión, el gusto dominante en el periodo.	318
11. El gusto del nuevo siglo. Cambios y continuidades	321
La Gran Guerra que lo cambió todo	321
El nuevo modelo de mujer	327
La simplicidad de la moda masculina	332
De los años veinte a la guerra civil: transformaciones para el fin de una etapa	333
Las novedades culinarias de la primera mitad del siglo XX	344
Algunas consideraciones sobre esta etapa del gusto	348
12. El crisol tradicional del gusto y su choque con el gusto que vino de América . .	349
Entre los vaqueros, el <i>prêt-à-porter</i> y el <i>fast food</i>	349
Las cocinas tradicionales frente a las novedades del exterior	356
¿Comidas rápidas y <i>prêt-à-porter</i> ?	365
La irrupción de los Estados Unidos en la vida y en la moda.	366
Comida y vestir de vanguardia: el gusto por la provocación y el consumo	370
Epílogo. Consideraciones sobre los lenguajes no verbales	373
Bibliografía	379

Una introducción con gusto. El gusto, entre el sabor y la belleza

Tejiendo interrelaciones

Nada más discutible que la frase «sobre gustos no hay nada escrito»; sobre gustos hay mucho escrito, especialmente si entendemos por gusto el sentido que se encuentra en la lengua y que es responsable de los sabores en la comida. Sin embargo, hay otros significados de esta palabra que se pueden resumir en una frase atribuida a Salvador Dalí, quien al parecer afirmó que «es fácil reconocer si el hombre tiene gusto: la alfombra debe combinar con las cejas». Y es que lo que se llamó «buen gusto» no es otra cosa que una sensibilidad especial que tienen muchas personas sobre contextos artísticos o estéticos. Ello puede que tenga poco que ver con las papilas gustativas, puesto que lo que vulgarmente llamamos «gusto» no es otra cosa que «sabor», que es una mezcla de los sentidos del gusto y los del olfato. Si a ello le añadimos la vista, empezamos a aproximarnos a lo que aquí, en este libro, entendemos por «gusto». Es difícil, pues, definirlo, porque, además, no es algo estático: va condicionado, en primer lugar, con lo que se suele llamar «apetito». La intensidad del apetito modifica la intensidad de lo que llamamos gusto. Cuanto más apetito tenemos de algo, más agradecido será el gusto. Por lo tanto, es difícilmente objetivable. Si consideramos que, en nuestro ensayo, el gusto es la suma de sabor, olfato y vista, todo aquello que consideremos «bello» formaría parte de nuestro análisis. Y lo bello es aquello que, a través de alguna experiencia sensorial, de nuestra percepción, proporciona una sensación de placer, de autosatisfacción. La belleza exterior de una persona se compone de muchos rasgos, desde la juventud a la sensualidad o la proporción, pero la indumentaria constituye un factor no menos importante.

En realidad, en la historia del gusto en Occidente, se consideró que este dependía del bagaje cultural de cada persona; la formación cultural —se afirmaba— ayudaba a apreciar la belleza y el sabor. Sea esto cierto o no, lo que sí sabemos es que se trata de un elemento muy subjetivo y, además, que es cambiante. Lo que hoy gusta y se considera bello puede que mañana desagrade y sea rechazado. De lo que no hay duda es de que, en el concepto de gusto, a lo largo del tiempo, interviene un conjunto variado de factores, desde las papilas gustativas a la percepción de la vista y al concepto de lo bello que cada cual se ha forjado. Así, desde el concepto de belleza que Safo de Mitilene iden-

tificó con el amor, al afirmar que no hay en el mundo nada más bello que la persona a quien uno ama,¹ hasta la concepción de «lo bello» en Platón, que lo identificó como «el bien», pasando por Hippias, para quien lo hermoso y bello es la fortuna, el ganar dinero, el gozar de prestigio o tener salud y buena vida, el concepto de lo bello no ha gozado de una opinión unánime.

Por todo ello, este libro no pretende analizar la belleza que se esconde bajo la palabra *gusto*, sino que trata de vestidos, de mujeres que se tapan y se destapan, de hombres que se maquillan y de mujeres que se deforman el cuerpo, de cocineros y de comidas, de platos cocinados y de formas de comerlos. Trata de novedades y de inventos, de viajeros y de mercancías, de hostales y hoteles, de salud y de enfermedades, de identidades y de creencias, y de muchas otras cosas que hoy pueden resultar algo extrañas. Nos interrogamos sobre qué relación existe entre comer pies de cerdo con el hecho de jugar en bolsa; o si hay alguna relación entre la indumentaria punk y la *nouvelle cuisine*, o bien entre la longitud de las faldas de las jovencitas y las cadenas de comida rápida.

Pero, para quien analiza el pasado, a veces se hace evidente que hay aspectos de la vida social que aparentemente no guardan ninguna relación entre ellos y que, en cambio, están interconectados. A veces parece que los hechos son independientes unos de otros y que la moda o la gastronomía poco tienen que ver con la estética del arte o con la ideología; pero a los ojos del estudioso de la historia esta impresión es engañosa. El historiador que se ha visto obligado a enlazar unos hechos con otros a veces es capaz de encontrar vínculos entre factores aparentemente desconectados. Y es que la historia puede proporcionar un marco general que es capaz de integrar de forma razonable hechos que aparentemente son independientes entre sí.

Por lo tanto, si en lugar de empezar a estudiar una sociedad a través de lo que se considera más importante, es decir, sus valores éticos y morales, sus estructuras económicas y sus instituciones políticas, y los grandes acontecimientos como las guerras o las revoluciones, empezamos el análisis por debajo, por aquello que parece intrascendente, casi banal, como los cambios en la forma de vestir de los hombres y las mujeres, los esfuerzos para moldear y transformar sus propios cuerpos, o por estudiar qué comen, cómo lo comen, cómo lo cocinan y qué les gusta o disgusta, los resultados parece que son mucho más claros, seguros y diáfanos. Estos cambios aparentemente banales, cuando se encajan entre ellos, nos proporcionan explicaciones mucho más convincentes del pasado y, sobre todo, nos ayudan a observar mejor los fenómenos del presente. Merece la pena explorar esta vía que comienza, pues, observando lo que pasaba en mundos tan diferentes como son el de las modas y el de la comida, la condición de la mujer y la estética en el vestido, el machismo social imperante y la forma y modo de cocinar la carne. Nuestro propósito no es explicarlo todo, desde la última moda del tatuaje hasta

¹ M. Fernández Galiano: «Safo: trece poemas reconstruidos del libro 1», *Suplementos de Estudios Clásicos*, núm. 3 (1979), pp. 51-71.

el último grito en sujetadores o corsés femeninos; el propósito es ver si las tendencias, aparentemente inconexas, que se manifiestan en aspectos diversos del pasado, forman parte de un conjunto de cambios coherentes. Cuando Rafael d'Amat, conocido como barón de Maldá, un ocioso noble que en la segunda mitad del siglo XVIII se paseaba por la calle del Pi de Barcelona, criticaba a las chicas que iban vestidas «de currutacas» y culpaba de ello al hundimiento de los valores espirituales y morales de su siglo, no se le ocurrió mirar a su entorno y analizar los cientos de manufacturas de tejidos de indianas que los rodeaban a él y a su palacio de la calle del Pi; no relacionó que el café sustituía al chocolate y que él mismo inhalaba tabaco; tampoco se dio cuenta de que las ciencias empezaban a cuestionar ya en su época casi todas las aparentes «certezas». ¡Y quién le iba a decir que su mundo estaba indisolublemente unido al cultivo de un tubérculo tan menospreciado por el pobre barón como la patata! Él, que quería condenar a franceses y afrancesados a comerlas durante toda la vida, ¡nunca habría dicho que hoy sería uno de los alimentos más interesantes de nuestra gastronomía!

Además, los elementos constitutivos del «gusto» no siguen una secuencia histórica unidireccional, sino que tienen retrocesos y se entremezclan entre sí. Por ejemplo, para la colección de alta costura de Christian Dior, en 1997, John Galliano se inspiró para diseñar sus sensacionales piezas en la tradición de corsés de los *dinkas* del Sudán, que ceñían sus cuerpos y sus cinturas con piezas ornamentadas con perlas a fin de mostrar el estatus de las mujeres. ¡De esta forma, los corsés africanos del siglo XIII se reprodujeron en el París de 1997!² Por tanto, el lector queda aquí advertido: este libro no es un libro de gastronomía donde encontrará muchas recetas para cocinar; tampoco es una historia de la indumentaria, ni un manual de sastres. Este es un libro que trata de los «porqués»; solo intentamos hacer comprender las interrelaciones entre factores aparentemente desligados con la finalidad de que, cuando veamos una nueva tendencia en estos aspectos ínfimos de lo cotidiano, de la comida o del vestir, seamos capaces de reflexionar sobre el círculo de causas y consecuencias que interrelacionan estas «banalidades» con aspectos mucho más profundos.

Reflexiones en torno al problema del gusto

Con todo, hay que apresurarse a decir rápidamente que hay libros que nunca habríamos esperado escribir, y este es uno de ellos: una *historia del gusto en España*. No se trata de una teoría del gusto ni de una aproximación estética al pasado del país. Los temas que aquí se acometen —la cultura culinaria de masas, la indumentaria de la gente, el impacto de los grandes cambios culturales— permiten hacer un diagnóstico de cada periodo del pasado, sin ser una historia en mayúsculas; se trata de una «historia en mi-

² V. Lauder: *Corsets. Élixir de féminité*, París: Cyel, 2011.