

Índice

Una historia que empieza por abajo	II
Introducción. Comer en España	15
Nanas a la cebolla. La memoria del hambre: 1900-1960	27
El hambre a principios del siglo xx. La cocina de subsistencia	27
La guerra civil o la cocina de la inmundicia	33
La posguerra. Cartillas de racionamiento y estraperlo	42
El hambre en el medio rural y urbano	51
Las políticas de control alimentario. Del autoabastecimiento al libre mercado	58
<i>Carmencita, la buena cocinera</i> : los primeros recetarios y la cocina doméstica	63
Los fastos del Pardo y la cocina del hartazgo	68
Cocina y literatura: gastrónomos, gastrósofos, <i>gourmets</i> y carpantas	73
Con las manos en la masa. La cocina de la transición: 1965-1990	77
El desarrollismo. Los primeros signos de bonanza en la cocina	77
El <i>baby boom</i> . Nuevos productos para nuevas generaciones	85
La introducción de la mujer en el mercado laboral	91
La nueva cocina doméstica y su espacio	96
Cambios en los modelos de consumo: del mercado a las grandes superficies	97
Bodas, bautizos y comuniones. De la fonda al restaurante	101
Medios de comunicación y cocina. Los cocineros mediáticos	107
La <i>nouvelle cuisine</i> y su introducción en España	III

Vascos y catalanes. La construcción de la identidad nacional a través de la comida.	114
Literatura y gastronomía: recetarios, gastrónomos, críticos y viajeros	120
La revolución de los fogones: 1990-2004	127
La cultura alimentaria en la España democrática	127
Globalización versus localización. Cocina e identidad	144
<i>Fast food</i> : hamburguesas frente a cocidos	145
<i>Slow food</i> contraataca	148
Dietistas, nutricionistas y demás apóstoles de la salvación alimentaria.	152
La <i>Guía Michelin</i> habla español	158
Literatura y gastronomía: editoriales, prensa especializada y críticos	161
Los artífices de la evolución de la cocina española	167
Congresos, simposios, jornadas y demás eventos gastronómicos.	176
Gastronomía en la Red. El fenómeno del blog.	179
La cocina de vanguardia o la intelectualización de la cocina: 2004-2011	183
La intelectualización de la cocina	183
El Bulli como referente.	190
Cocina y ciencia	198
Cocina y arte	205
La nueva industria alimentaria. Marketing y seguridad alimentaria	208
El turismo gastronómico. La cocina en cifras.	215
Bibliografía	223

Una historia que empieza por abajo

JOAN SANTACANA

Hay libros que no tienen desperdicio. El de Inés Butrón es uno de ellos, pero cabe preguntarnos: ¿es un libro de gastronomía? Si así fuera, nos hablaría de la ciencia del buen comer; pero no es exactamente un libro de gastronomía aun cuando la gastronomía es el motor de la obra. En el fondo se trata de un libro de historia, un relato histórico sobre la contemporaneidad en España desde 1900 hasta hoy. Sin embargo, la autora ha elegido la gastronomía como hilo conductor para explicar la historia de España en los tiempos recientes. Y, de la misma forma que en el siglo XIX Carlos Marx tomó la filosofía de la historia de Hegel y le dio la vuelta, esto es, la invirtió, la autora toma la historia social y política de España en el siglo XX —que para la mayoría de historiadores es el centro del cuadro— y la invierte: todo aquello que para muchos historiadores es secundario, como la gastronomía, ella lo sitúa en la cúspide del relato; y lo que para ellos era lo más importante, es decir, la historia política, económica y social, lo coloca como el marco del cuadro histórico. Por lo tanto, a partir de lo que se come nos va descubriendo lo que ocurre. La mayoría de los historiadores eligen escribir historia a partir de los grandes temas económicos y sociales; otros eligen la historia política como hilo conductor de la historia y, en función de la elección, el relato toma un cariz u otro. Cuando se elige la historia política, la historia militar o la historia económica, en realidad se opta por una determinada orientación del relato. Pero en esta obra descubrimos lo que ocurre cuando se elige aquello que comemos como eje vertebrador del relato. En principio, podría parecer como si empezáramos el relato por lo más anecdótico y lo más prescindible. Pero no es así. La comida ha sido siempre un universal en la cultura humana. Razones para ello hay muchas, pero la más importante es que la comida afecta a la totalidad de los seres humanos; nadie se libra durante mucho tiempo de comer, so pena de muerte. Todo el mundo come y la historia del ser humano no es otra cosa que la búsqueda

incansable de comida. Fundamentar una historia en la comida es una idea genial, porque afecta a lo más fundamental de la vida. Así, por ejemplo, aquellos españoles que vivieron en los años cuarenta del pasado siglo xx, cuando llegaron a ancianos, puede que su memoria flaqueara respecto a qué ministros tenía el caudillo en determinados años, o que se olvidaran de muchos de los fastos y tragedias que ocurrieron durante el largo «reinado» del dictador; pero todos ellos estuvieron marcados por las cartillas de racionamiento que les entregaban. ¡De esto sí que se acordaron toda la vida! Los cambios de hábitos alimentarios, la introducción de nuevos gustos, de nuevos productos, de nuevas y distintas fórmulas culinarias son recuerdos que se asocian inevitablemente con la época en que estos ocurrieron. Una persona que haya vivido en algún periodo entre 1900 y nuestros días, estos casi ciento veinte años que abarca el relato de este libro, siempre asociará lo que ocurría con lo que comía. Por esto escribir una historia a partir de lo que comimos es siempre una idea fértil. Esta idea enlaza con una frase de Nietzsche, que manifestaba que la gastronomía debería ser el centro de la filosofía. Pero, además, es esclarecedor para comprender el lugar que ocupamos hoy en el mundo contemporáneo.

La primera observación que yo haría es que, después de leer el libro de Inés Butrón, no sé si realmente hay una gastronomía española hoy o si, por el contrario, hay una gran riqueza gastronómica en España justamente a causa de la variedad y diversidad de territorios que comprende. Comer en Asturias es muy distinto de hacerlo en Málaga o en la huerta valenciana. La gastronomía es pues un fiel reflejo de la realidad; hay cocinas cuya personalidad va pareja con la personalidad cultural de la tierra en la que se «coció».

La segunda observación es que la cocina tiene memoria. Le ocurre a la cocina lo mismo que a los objetos: cada plato es el resultado de múltiples operaciones anteriores que se van superponiendo y que raramente desaparecen del todo. La cocina, tal como se percibe después de leer el libro, es como un palimpsesto, en el que hay capas y en cada capa se pueden percibir sabores distintos. La memoria de la cocina es su gran tesoro, y por ello las cocinas antiguas suelen tener una gran profundidad de sabores.

La tercera observación es que, como en toda historia, la de la cocina española actual es una historia de grandes cambios, pero también de grandes continuidades; ciertamente toda historia es cambio, pero no todo cambia siempre ni todo lo que cambia lo hace con el mismo ritmo. Hemos cambiado mucho desde aquel lejano 1900, pero el recorrido por la cocina en

España a lo largo de este periodo que se inicia con el siglo xx hasta el presente manifiesta sólidas continuidades. Si no hubiera cambios en el tiempo, no habría historia. Los seres humanos, a diferencia de las hormigas, tenemos historia porque cambiamos; pero no todo cambia, ya que, si no hubiera continuidades en el tiempo, los humanos no tendríamos tampoco el sentido de identidad. Y la cocina española contemporánea, como se pone de manifiesto en la obra, es un ejemplo paradigmático de la existencia de grandes cambios y de poderosas continuidades.

La cuarta observación, si se me permite hacerla, es que el libro trata de las sutiles líneas que unen lo que comemos con lo que vivimos y pensamos. La relación que existe entre la gastronomía de un país y las formas de vida es difícil de percibir porque no siempre es evidente, pero en el libro aparecen algunas claves importantes para comprenderlas.

Sin embargo, Inés, la autora del libro, no es una teórica de la cocina; aun cuando cada plato puede hablar, lo importante es que huela y se saboree. Inés es una experta en las técnicas de la cocina; la cocina es siempre para ella un laboratorio que nos permite descubrir los secretos del pasado y nos avanza los sabores del futuro.

Y finalmente es preciso decir que a Inés no se le escapa ningún detalle: aspectos que habitualmente pasan desapercibidos o se dan por supuestos para muchos investigadores, aquí son resaltados. En este sentido queremos terminar citando unas frases del ameno texto sobre los cambios acaecidos en la cocina española: «[...] el cambio más radical que ha sufrido la cocina en España en los últimos setenta años es su reconocimiento como disciplina artística. El trabajo de los cocineros se ve así recompensado, pero también el de toda una industria y una política institucional dedicada a laurear a los diferentes agentes sociales que han intervenido en este cambio. Obviamente, el recorrido de este estudio hace innecesario que insistamos más en las causas que propician el paso del trabajo artesanal a la sublimación artística. Como tampoco es necesario aclarar que hablamos del encumbramiento de la restauración pública, de la gastronomía en su grado más excelso, al margen de modas o tendencias. El arte entra por la puerta trasera de la cocina para instalarse definitivamente en el imaginario colectivo de una sociedad que reverencia al cocinero español como demiurgo, creador de un mundo propio efímero y comestible; a la altura de cualquier otra cocina mundial y, en ocasiones, como clara vencedora en las lides gastronómicas internacionales».