

Índice

| | |
|---|----|
| Presentación | 7 |
| 1. Aspectos generales | 9 |
| 1.1. Panorama global | 9 |
| 1.2. Rasgos peculiares | 11 |
| 1.3. Incorporación de productos | 13 |
| 1.4. Los comienzos de la preocupación sanitaria | 15 |
| 1.5. La crítica gastronómica | 16 |
| 1.6. La divulgación culinaria. | 18 |
| 2. Hitos en el menú | 21 |
| 2.1. Cuatro viejos clásicos | 21 |
| 2.2. Menú turístico | 24 |
| 2.3. Menú del día | 27 |
| 2.4. Menú degustación | 29 |
| 2.5. Menú cerrado y menú picoteo | 32 |
| 2.6. Bufet y autoservicio | 34 |
| 2.7. <i>Catering</i> y cocinados para llevar | 35 |
| 2.8. Menús convencionales de fin de siglo | 38 |
| 2.9. Comer de tapas | 41 |
| 3. Aspectos especiales | 43 |
| 3.1. Afrancesamiento formal y conceptual en los menús | 43 |
| 3.1.1. Presupuesto | 43 |
| 3.1.2. Los hechos | 43 |
| 3.1.2.1. Banquetes reales | 44 |

| | |
|--|-----|
| 3.1.2.2. Banquetes oficiales, con o sin presencia real | 45 |
| 3.1.2.3. Banquetes formales no oficiales | 48 |
| 3.1.3. La rebelión contra las formas. | 49 |
| 3.1.4. Comentarios | 54 |
| 3.2. La explosión del regionalismo-nacionalismo. | 55 |
| 3.2.1. Planteamiento | 55 |
| 3.2.2. Potenciando el localismo. | 55 |
| 3.2.3. Lo típico y propio | 57 |
| 3.3. Peripécia de la paella | 59 |
| 3.3.1. Surge la paella | 59 |
| 3.3.2. La paella, plato insignia español | 60 |
| 3.3.3. Génesis de la perversión de la paella | 63 |
| 3.3.4. Desarrollo de la mixtificación | 66 |
| 3.3.4.1. La paella de pescado. | 66 |
| 3.3.4.2. La paella de aves. | 67 |
| 3.3.4.3. Paellas de pollo, cerdo y vegetales. | 67 |
| 3.3.4.4. Paellas cárnicas. | 68 |
| 3.3.4.5. Paellas complejas | 68 |
| 3.3.4.6. Dislates paellísticos | 69 |
| 3.3.5. Paella de domingo (y de jueves). | 71 |
| 3.3.6. Paella militar. | 74 |
| 3.3.7. La paella en diversos ámbitos sociales | 77 |
| 3.3.7.1. Dirigentes de la nación | 77 |
| 3.3.7.2. Celebraciones de políticos | 79 |
| 3.3.7.3. Celebraciones y acontecimientos públicos | 81 |
| 3.3.7.4. Prisiones | 83 |
| 3.3.7.5. Pobres y asilados | 84 |
| 3.3.7.6. Celebraciones particulares | 86 |
| 3.3.7.7. Bodas | 88 |
| 3.3.8. La pequeña historia de Wenceslao Fernández Flórez | 90 |
| 3.3.9. Comentarios | 92 |
| 3.4. Semanas, jornadas, reclamos | 92 |
| 3.4.1. Monográficos | 93 |
| 3.4.2. Protagonistas | 97 |
| 3.5. Exotismos que llegan al hogar (1986-1988). | 99 |
| 3.5.1. Encuadre temático y cronológico | 99 |
| 3.5.2. Seis ejemplos y comentarios. | 101 |

| | |
|---|-----|
| 4. Momentos y situaciones | 103 |
| 4.1. Guerra y posguerra | 103 |
| 4.1.1. Aspectos generales. | 103 |
| 4.1.2. PREGUERRA. | 104 |
| 4.1.3. Guerra. | 105 |
| 4.1.4. Posguerra | 111 |
| 4.2. La excusa religiosa. | 113 |
| 4.2.1. Fiestas navideñas. | 113 |
| 4.2.2. Comida penitencial | 119 |
| 4.3. Celebraciones de Nochevieja | 122 |
| 4.4. Ferias de las vanidades. | 129 |
| 4.4.1. El Rastrillo | 129 |
| 4.4.2. La Expo de 1992. | 132 |
| | |
| 5. Honores a próceres | 137 |
| | |
| 6. Jefes de Estado y gobierno españoles | 147 |
| 6.1. Alfonso XIII | 147 |
| 6.2. Presidentes de la Segunda República | 153 |
| 6.3. Francisco Franco | 155 |
| 6.4. Juan Carlos I | 157 |
| 6.5. Presidentes de gobierno de la democracia | 160 |
| 6.6. Comentarios | 162 |
| | |
| 7. Bodas | 165 |
| 7.1. Bodas reales | 165 |
| 7.1.1. Alfonso XIII | 165 |
| 7.1.2. Juan Carlos I | 166 |
| 7.1.3. Infanta Elena de Borbón | 166 |
| 7.1.4. Infanta Cristina de Borbón | 167 |
| 7.1.5. Príncipe Felipe de Borbón | 167 |
| 7.2. Bodas de personajes socialmente relevantes | 167 |
| 7.3. Bodas comunes | 170 |
| 7.4. Comentarios. | 175 |

| | |
|--|-----|
| 8. Estamentos y grupos | 177 |
| 8.1. Menús académicos..... | 177 |
| 8.2. Militares | 180 |
| 8.3. Escolares | 185 |
| 8.4. Beneficencia | 187 |
| 8.5. Deportistas | 190 |
| 8.6. Vegetarianos | 191 |
| 8.7. Cárceles | 193 |
| 8.8. Personajes | 194 |
| 8.9. Políticos..... | 196 |
| | |
| 9. Algunos restaurantes representativos | 201 |
| 9.1. Arzak..... | 202 |
| 9.2. El Bulli | 203 |
| 9.3. Eldorado Petit..... | 206 |
| 9.4. Horcher..... | 207 |
| 9.5. Jockey | 207 |
| 9.6. Lhardy..... | 209 |
| 9.7. Nicolasa..... | 210 |
| 9.8. Jesús Oyarbide..... | 211 |
| 9.9. Santi Santamaría..... | 212 |
| 9.10. Pedro Subijana | 212 |
| | |
| Bibliografía | 217 |

Presentación

La historia de la cocina y gastronomía del siglo xx en España ha sido esquemáticamente delineada en dos trabajos previos¹ publicados por Trea. En sus páginas se recogen aspectos concretos de la estructura de las comidas domésticas y de establecimientos, pero de forma asistemática, más como ilustración de una línea argumental más amplia que como relato del propio menú, la estructura detallada de la comida. Este trabajo que ahora presento pretende ser el último de la trilogía que junto con los precitados estudia de modo sintético el acontecer culinario y gastronómico del siglo xx español, tan cercano y ya en trance de ser olvidado, menospreciado por no ser suficientemente antiguo y descuidado porque aún se conservan recuerdos y testimonios directos que en poco tiempo se van a sumergir en el olvido si ello no se evita, constituyendo así objeto de pesquisas eruditas o de alguna tesis doctoral del año 2148, por ejemplo.

El método seguido ha sido laborioso pero estructuralmente muy simple: buscar menús en fuentes escritas. No es muy original, claro, pero tiene sus dificultades. ¿Dónde encontrar menús escritos? Hace años, buscando tales datos, me dirigí a antiguos dueños de tres restaurantes de Navarra y Aragón que habían desarrollado su trabajo entre los años treinta y ochenta, y me encontré con la sorpresa de que no conservaban tal documentación. También inquiriendo entre amigos, supe que una enorme colección de menús originales de un prestigioso y longevo periodista aragonés había sido enviada al tacho, sobreviviendo un pequeño número de documentos, hoy en manos de otro prestigioso periodista, aunque ya sin el interés de una larga época abundantemente documentada. En esta línea, la obra de Belén Laguía² es ejemplo de precioso y documentado trabajo de archivo, incompleto pero de gran valor y que seguramente ha costado bastante tiempo y afán a la autora. Para buscar menús, las colecciones son útiles, pero escasas y generalmente fragmentarias. No se pueden desdeñar

¹ Abad Alegría, 2009 y 2011.

² Laguía (2007).

los datos que ofrecen diversos libros y monografías cuando citan directamente la arquitectura de banquetes y convites y, así, de ellos me sirvo.

Pero lo que considero especialmente enjundioso es la búsqueda hemerográfica. Debo decir que en esta labor he escogido como columna vertebral la hemeroteca digital de *ABC*; es fácil de consultar, aunque el ajuste de palabras clave resulta mejorable, es publicación minuciosa y presenta de forma muy detallada toda la vida pública española, dentro y fuera de la Villa y Corte, con vocación de información objetiva hasta la exhaustividad. Sus ediciones de Madrid, Sevilla y la revista *Blanco y Negro* dan la pauta en este trabajo. Expreso públicamente mi agradecimiento por tan valioso servicio público, que en este caso constituye fuente básica e imprescindible. Para perfilar algunos momentos de la historia de la España del siglo xx, he recurrido también a la hemeroteca de *La Vanguardia* de Barcelona, más cómoda de acotar que la base del *ABC*, aunque menos detallista y menos universalista en la vida pública española. Por otra parte, la Hemeroteca Histórica de la Biblioteca Nacional me ha servido para rescatar con detalle lo ocurrido con los menús de las distintas regiones españolas en el primer tercio del siglo xx, lo que, junto con las bases hemerográficas antes citadas, proporciona una documentación amplia que permite estudios de continuidad durante el siglo que nos interesa.³

Los datos brutos recogidos han conformado algo más de 6000 fichas; la cita de todas ellas en este trabajo resulta absurda, por las pequeñas variaciones que se dan en lapsos cortos de tiempo, de modo que se han seleccionado menús claramente representativos de los diferentes momentos temporales para personajes, instituciones y ocasiones. La transcripción de los menús ha sido literal, respetando puntuaciones a menudo arbitrarias o expresiones claramente agramaticales u ortográficamente incorrectas, hasta nombres seminventados, a menudo sobre fonéticas inadecuadas; así se aporta mayor frescura al trabajo y de paso se evitan interpretaciones o falseamientos del espíritu del documento.

Por lo que se refiere a los menús domésticos, a la estructura de las comidas que no se suele plasmar en forma de cartas, remito al lector al trabajo previo de esta trilogía y hago lo propio con algunos menús de restaurante, de ámbito muy concreto y valorados con el afán de mostrar la evolución de las cocinas comerciales en el contexto de la evolución histórica y el abasto de los productos disponibles.⁴

³ Las notas a pie de página están abreviadas para las principales bases del modo que sigue: *ABCM* (*ABC* de Madrid), *ABCS* (*ABC* de Sevilla), *BN* (*Blanco y Negro*), *VAN* (*La Vanguardia*).

⁴ Abad Alegría, 2009, pp. 57-76 y 89-107.