Juan Eslava Galán

UNA HISTORIA DE TOMA PAN Y MOJA

LOS ESPAÑOLES COMIENDO (Y AYUNANDO) A TRAVÉS DE LOS TIEMPOS



Click EDICIONES

Índice

Portada
Sinopsis
Portadilla
Citas
1. Dos hombres y un conejo
2. Las lentejas de los iberos
3. Degustación de vulvas de marrana (con perdón)
4. Los visigodos y otras gentes de churrasco
5. Los enemigos del cerdo
6. Comuña y alforfón
7. La era de la pimienta
8. Chocolate americano
9. Las tres cocinas
10. Olla podrida e Imperio
11. Pastel de ahorcado
12. La cocina ilustrada
13. Mesa con tres grandes ollas
14. Comer a lo elegante
15. La guerra de los fogones
16. La restauración en la restauración
17. El chocolate del capellán
18. Siente un pobre a su mesa
19. Nuestros fogones
20. Cocina de trinchera
21. Mantequilla americana
22. La comida basura
23. La dieta mediterránea
Bibliografía
Láminas
Biografía
Notas

Créditos

Gracias por adquirir este eBook

Visita **Planetadelibros.com** y descubre una
nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:

Explora **Descubre** **Comparte**

SINOPSIS

Este libro compendia la historia de España a través de sus cocinas y despensas, desde los caníbales y carroñeros de la cueva de Atapuerca hasta la increíble —y sin embargo cierta— invención de la tortilla de patatas sin patatas y sin huevos de nuestra más reciente posguerra. Entre esos dos hitos desfilan la salsa garum de los romanos, las albóndigas y la carne con miel de los musulmanes, el ajoblanco de los rebeldes muladíes, la adafina de los judíos, la enemistad entre don Carnal y doña Cuaresma, el teológico jamón de los cristianos viejos, la gula imperial, los pasteles de carne de ahorcado denunciados por Quevedo, la batalla entre el cocido de garbanzos y la cocina afrancesada y los aciertos y desmanes de las actuales cocinas autonómicas. Sobre el moviente y variado fondo de este retablo se va dibujando la constante del hambre de los desfavorecidos, pobres o hidalgos sin fortuna que aguzan el ingenio para sacar el vientre del mal año, las adulteraciones, los gorrones de las bodas, las especias que llegaron de América, los comedores de perro, los mesoneros del gato por liebre y otros muchos temas igualmente reveladores que el autor trata con la amenidad, ironía y rigor que lo caracterizan, hasta componer un fresco vivo del devenir de España a través de sus cocinas.

Juan Eslava Galán

Una historia de toma pan y moja

Los españoles comiendo (y ayunando)
a través de los tiempos

Planeta

El destino de las naciones depende de su alimentación.

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN,
Fisiología del gusto, 1825

Bendito sea el señor que nos da el bien más grande de nuestro cuerpo: el hambre santísima.

BENITO PÉREZ GALDÓS,
Misericordia, 1897

CAPÍTULO 1

Dos hombres y un conejo

El tipo velludo y fornido se inclinó sobre la boca de la conejera con el aguijón del hambre punzándole en el estómago.

Aquel tipo tenía una larga historia a sus espaldas. Había comenzado de mono arborícola, comiendo frutos, retoños y hojas en lo más profundo e intrincado del bosque, pero desde que se mudó a la sabana había tenido que echar mano de cualquier posible alimento para obtener las proteínas, vitaminas y sales minerales que necesitaba para sobrevivir.

Terminó de ajustar la redecilla en la boca de la conejera y dio una voz:

—¡Omní!

—¿Qué? —le respondió otra voz gutural en la distancia.

—¡Dale caña!

El llamado Omní aplicó la leña verde encendida a la otra boca de la conejera. Cuando el humo invadió la galería, se escuchó un rebullir subterráneo.

—¡Va!

Unos minutos después, el conejo se debatía en la red. Un hermoso ejemplar de cuatro o cinco kilos. El resto fue rápido: un golpe certero con el canto de la mano detrás de las orejas. Luego, mientras Omní destripaba al animal con su cuchillo de pedernal, Voro excavó un hoyo poco profundo en el suelo. Dieron sepultura al conejo con algo de tierra y amontonaron ramas secas encima, pero no unas cualesquiera, sino ramas aromáticas: tomillo, jara, hinojo y otras así que le prestaran su aroma al asado.

El fuego ablandó la carne y la hizo comestible. Media hora después dispersaron la hoguera, rescataron el conejo entre asado y cocido en su propio jugo, lo despellejaron, lo descuartizaron y lo devoraron con mucho rechupeteo de huesos. Andaban escasos de modales.

—¡Qué ricos están los conejos! —dijo Voro apurando su medio costillar.

Omní asintió y, ya saciada el hambre, emitió un prolongado eructo y se quedó pensativo.

—Hay que ver lo que son las cosas —dijo—. Me estoy acordando de la época de nuestros abuelos, los de la Gran Dolina de Atapuerca, provincia de Burgos, cuando no tenían fuego y para ablandar los chuletones de rinoceronte y los filetes de bisonte cavernario tenían que dejar que medio se pudrieran. Lo que hubieran dado aquellos pobretes por un asado de éstos.

La familia de Atapuerca, el *Homo antecessor*, vivió hace unos cuarenta mil años en el conjunto de cuevas calizas conocido como Sima de los Huesos.[1] Eran más bien bajitos, desconocían el fuego, vivían de la recolección de plantas y frutos comestibles y, después de comer, se escarbaban los dientes con un palito o tal vez no lavaban las verduras (dos posibles explicaciones, no necesariamente excluyentes, de las rayaduras que se observan en el esmalte de sus dientes).

Debieron arrastrar una vida bastante miserable. Vivían de las sobras de otros carroñeros más remilgados, es decir, de lo que despreciaban las hienas. Aunque en su vecindad no faltaban los ciervos y los caballos, el examen de sus restos revela «carencias alimenticias y problemas de desarrollo». Quizá este dato sirva de soporte científico a nuestra teoría del hambre secular que parece inscrita en el código genético del *Homo hispanicus* y lo lleva a atracarse como un saqueador en bautizos, comuniones, bodas, fiestas patronales, Semana Santa, Navidad y cualquier otra celebración o acontecimiento social.

—¿Rinocerontes en Burgos? —preguntó, incrédulo, Voro.

—Sí, hombre —dijo Omní—. Ten en cuenta que media España era un bosque de robles poco denso y que abundaba la caza: elefantes, rinocerontes, bisontes, ciervos, caballos.

—¿Y leones?

—Sí, leones también. Y tigres con unos colmillos de un palmo, eso es lo malo —concedió Omní—. Pero, así y todo, los de Atapuerca se buscaban la vida. Eran unos hombrones como armarios que no cabían por esa puerta.

—¿Qué es una puerta? —interrogó Voro.

Omní se encogió de hombros, que eran peludos y fornidos.

—Es un decir —repuso.

Voro guardó silencio. Por un instante se quedó mirando el cielo inmaculadamente azul mientras con un gesto automático se rascaba la panza prieta y saciada.

—¿Es verdad que eran caníbales? —preguntó.

—Eso parece —le llegó la voz distraída e indiferente de Omní.

—He oído decir que los neandertales también son caníbales —comentó Voro con cierta aprensión.

Voro y Omní eran *sapiens sapiens*, es decir, hombres como los actuales, pero durante unos miles de años coexistieron con una especie más antigua, los fornidos y chaparros neandertales. Como los *sapiens* eran más listos, lo cual no quiere decir que no practicaran también el canibalismo, terminaron exterminando a sus vecinos.

Los neandertales eran caníbales —según confirma el antropólogo Eduardo Arboleda, excavador de la cueva del Boquete de Zafarraya, también conocida poéticamente como «La Vulva de Europa», no lejos de Alcaucín (Málaga)— y posiblemente practicaban un «canibalismo ritual comparable a la ingestión de la Sagrada Forma entre los cristianos».

El antropólogo deduce este canibalismo del examen de un fémur y una mandíbula en los que faltan la cabeza femoral y trocánteres, «consecuencia de la fractura mencionada de la articulación

coxofemoral, así como la rotura de la diáfisis, hendida longitudinalmente». La cosa no puede estar más clara.[2]

Por cierto, no lejos del Boquete de Zafarraya, en la antigua estación de ferrocarril, pues hoy la línea está desmantelada, subsiste un recoleto restaurante donde se precian de elaborar el mejor cocido de España. Y a pocos kilómetros, en la venta de Alfarnate, sirven unas notables migas con huevos y chorizo «a lo bestia». Nada de esto existía en tiempos de los neandertales y de Omní y Voro.

—Si bien se mira —dijo Omní—, devorar al enemigo, al pariente o a Dios mismo, en la eucaristía o comunión, no es sino una forma de apropiarse de sus cualidades, de su fuerza, para hacerlo más nuestro y para que nosotros seamos más suyos. Es un acto amistoso.

—Visto así... —concedió Voro.

Se hizo un incómodo silencio. Omní se había echado de espaldas sobre los mullidos helechos, a la sombra de un corpulento castaño, y mordisqueaba distraídamente una ramita.

—Nosotros hemos aprendido a cocinar, que es pasar de lo crudo a lo cocido —siguió diciendo—, y ya no tenemos que comer podrido ni otras guarradas que hacían nuestros antepasados, que se lo comían todo, desde raíces y tallos a frutos silvestres, pequeños mamíferos, insectos, de todo... Entonces éramos homínidos y homínidas y ahora somos hombres y mujeres. Eso es la cultura.

Iba a seguir filosofando pero percibió un sonido gutural ni consonántico ni vocálico que, después de cuidadosa consideración, no le pareció fonema ni morfema ni parte alguna significativa del reciente idioma.

Era Voro que roncaba.

La tarde cuaternaria se deslizó como si tal cosa. Revoloteaban los insectos buscando resinas líquidas en las que quedar fosilizados; volaban las aves por encima de las copas frondosas de los árboles imaginando posturas de diaporama; los animales de la sabana se desplazaban en lentas y recelosas manadas; de vez en cuando chillaba una cacatúa o himplaba un tigre sabledentado, un sonido

como para acojonar al más bragado. El mundo era una especie de inmensa reserva animal todavía no domesticada por el hombre. Tampoco había mayor necesidad de ello.

Cuando Voro despertó halló a Omní sentado sobre un tronco seco. Sostenía entre dos dedos una de las patas del conejo almorzado y la contemplaba pensativamente.

—¿Sabes, Voro? —dijo—. Aseguran que la pata del conejo trae suerte.

—¡Gilipolleces! —gruñó Voro.

En el nacimiento de la religión, que coincide con el de la cocina, también había ateos.

Regresemos ahora a nuestra realidad cotidiana. De esta sencilla reconstrucción de una escena de caza paleolítica se deducen tres enseñanzas. La primera: que el mayor avance del *Homo erectus* consistió en domesticar el fuego, lo que le permitió, además de calentarse y defenderse de las fieras, cocinar, es decir, convertir lo crudo en cocido, y hacer la carne más fácil de masticar y de digerir.

La segunda enseñanza: que el primer asado fue el conejo al pastor, tal como todavía lo siguen haciendo los cazadores en la Mancha.

La tercera: que esa introducción del fuego en el rito nutricio convierte a la cocina en parte de la magia, en teología pura. ¿Teología? Sí. Pura teología: la cocina conduce directamente a Dios, cocinar es modificar la naturaleza, mezclar alquímicamente los elementos de la Creación, completar la obra divina, una de las escalas para ascender a la beatitud. Esto explica que la cocina haya progresado tanto en los ambientes religiosos. Ya se ve que, desde sus mismos inicios, la cocina española está transida de creencias religiosas, de gachas en el Día de los Difuntos, de mantecados en las fiestas del patrón, de huesos de santo, de hornazos por Semana Santa, de teofagias y rituales alimenticios.

Los primeros españoles procedían de África y llegaron a la Península a través del estrecho de Gibraltar, aprovechando que el nivel del agua había bajado y la lengua marina se había reducido

aún más hasta volverse parcialmente vadeable yendo de islote en islote, quizá agarrados a troncos, si es que no sabían nadar.

En aquella España precomunitaria se delimitaban ya perfectamente las dos cocinas posibles: la de la carne o del interior y la del pescado o de la costa. El interior estaba entonces menos esquilmado que ahora. Era una sucesión de prados y bosques poblada de fauna variada y abundante: bisontes, osos, elefantes, caballos, ciervos... También de tigres y fieras carniceras con los que había que andarse con mucho ojo.

Los habitantes de la costa eran empedernidos mariscadores que pasaban el día entre las piedras registrando cuevas y acantilados en busca de lapas, mejillones y navajas, y se les alegraban las pajarillas cuando daban con un erizo, esa perfecta síntesis del mar. Allá donde establecían un poblado dejaban para la posteridad unos enormes depósitos de conchas vacías, un *concheiro*.

Fuera de esta minuciosa morralla también cazaban de vez en cuando alguna foca, por no hablar de los percebes, gruesos como dedo de carpintero.[3] Los mariscadores prehistóricos eran muy dados al percebe, tanto que los naturalistas no tuvieron más remedio que bautizarlo como *Trifinus melancolicus*. Es lícito sospechar que no les hicieron ascos a los caracoles e incluso a las babosas. Ganar la proteína diaria se iba poniendo cada vez más difícil, especialmente desde que el clima se suavizó, derritió los hielos que cubrían buena parte de Europa y la fauna mayor emigró hacia el norte en busca de tierras más frías. El nuevo ecosistema y el crecimiento de la competencia encarecieron considerablemente la carne.

Entonces la humanidad dio un gran paso adelante al domesticar ciertos animales y cultivar algunas plantas, lo que ha recibido el nombre de *revolución neolítica*.

No adelantemos acontecimientos y regresemos junto a Omní y Voro. Nuestros simpáticos cazadores y recolectores quizá no entendieran cabalmente el ciclo vegetal que posibilitaría la creación de la agricultura por parte de sus descendientes, pero ya dominaban perfectamente la técnica más difícil de la cocina, que es el asado.

Los arqueólogos han llegado a esta conclusión después de examinar las grandes hogueras paleolíticas de hace cincuenta mil años descubiertas en el exterior de las cuevas del Abric Romaní, en El Vallés (Barcelona).

Estas hogueras donde se asaban las grandes piezas no rebasaban los 280 grados, la temperatura ideal para asar carnes. En el interior de las cuevas encendían otras hogueras que, como servían para calefacción e iluminación, tenían que alcanzar mayor temperatura.

Después de milenios de práctica habían aprendido a asar, no cabe duda, y se daban buena maña en coagular la albúmina del chuletón con fuego fuerte y, una vez conseguida esa capa, que no deja escapar los jugos de la carne, la sometían a fuego suave, adecuado al grosor de la pieza, para que las grasas se carbonizaran y los azúcares se caramelizaran, como quería Camba. Esto, unido a las resinas de la madera utilizada y al humo aromático de las hierbas que ardían en la hoguera, olor a campo y a bosque, compondría unos bocados exquisitos, dignos del más exigente *gourmet*.

Si tomamos como cierto el axioma de Brillat-Savarin («el animal come, el hombre se alimenta y sólo el hombre de talento paladea»), los inquilinos del Abric Romaní poseían una buena medida de talento. ¿Es su ciencia de los asados la primera manifestación de *seny* catalán que registra la prehistoria? Pudiera ser pero, en todo caso, no sería la única. Por ejemplo, Omní, Voro y sus contemporáneos descuartizaban la pieza en el lugar de la caza y consumían inmediatamente las costillas, allí mismo, a pie de obra, para luego cargar con los cuartos delanteros y traseros hasta el poblado, donde los esperaban, con el consiguiente alborozo, las señoras, los niños y las clases pasivas.

Durante muchos milenios, el único plato fue el asado. Solamente después de la invención de la alfarería, ya en el Neolítico, antes de ayer como quien dice, se pudo comer carne cocida y sopa.

La invención de la sopa es un paso gigantesco que coloca a la cocina primitiva al mismo nivel del menú clásico enunciado por Escoffier: consomé, sopa de cereales, potaje de carnes y verduras. Además, como todavía no se había inventado la cuchara, la sopa se tomaba sorbiéndola directamente del cuenco. Así resulta mucho más sabrosa, dónde vamos a parar. Yo comprendo que hoy los usos sociales lo prohíben y bien está, pero cuando uno está en la intimidad del hogar, sin testigos, a solas con su propia mismidad, debe tomar la sopa en taza o escudilla, no en plato, y debe tomarla a sorbetones, abrevando directamente del recipiente.[4]

A un buen asado, incluso a un buen cocido, le acomoda una buena bebida. Sin embargo, pasaron milenios de agua de la fuente y de sopa del caldero antes de que, por pura casualidad, fermentaran unos granos de cereales en su lugar de almacenamiento y se descubriera la cerveza, la más antigua de las bebidas alcohólicas.[5]

En nuestra península se producía ya una cerveza espumosa, no amarga, mucho antes de que los fenicios nos trajeran de Oriente la viticultura y el arte de fabricar vinos. También allá habían conocido antes la cerveza. La rubia bebida precede al vino en las grandes civilizaciones, es su hermana mayor y sin duda ya era una bebida social como lo sigue siendo ahora, puesto que en las antiguas representaciones mesopotámicas suelen aparecer varios amigos que por medio de cañas sorben la cerveza de un recipiente comunal.

CAPÍTULO 2

Las lentejas de los iberos

En la Antigüedad, la península Ibérica estaba habitada por un abigarrado mosaico de tribus mal avenidas que se dividían en dos grandes familias: los celtas, en la meseta y el norte, y los iberos, en el sur y el levante.

En esta babel de pueblos no existía conciencia alguna de globalidad. Fueron los buhoneros fenicios y griegos llegados en busca de metales quienes consideraron a la Península como una unidad y la llamaron *I-span-ya*, de donde procede la palabra España, o sea, «tierra de conejos».[6] De hecho, en las primeras monedas romanas que representan a Hispania en forma de dama suele aparecer a sus pies un conejo.

El prolífico conejo ha sido la proteína del pobre a lo largo de nuestra accidentada historia. Ya entonces debía de serlo y esto explica que los autores antiguos lo mencionen con insistencia. El método de cazarlo era con liga o mediante la *viverra*, el hurón hispánico, pero seguramente también habría conejos domésticos, criados con hierba que recogerían los niños en los baldíos, a las afueras de los poblados, como en la depauperada España de la más reciente posguerra.

Polibio, un historiador griego que recorrió gran parte de la Península a finales del siglo II a. C., escribe: «El conejo se asemeja a la liebre pero tiene otra forma y sabe al comerlo algo distinto». Los *gourmets* los preferían inmaduros, cuando el gazapillo tiene exactamente dos bocados. Incluso los comían neonatos: «Los

gazapos sacados del vientre de su madre o cogidos en la época de la lactancia, sin vaciarles el vientre —explica el romano Plinio—, son considerados un bocado exquisito. Se les llama *laurices*».

> España se asemeja a una piel de toro extendida —leemos en Estrabón—, casi toda ella está cubierta de montes, bosques y llanuras de suelo pobre y desigualmente regado. [No obstante, en la cuenca del Guadalquivir,] los pastos son tan buenos que la leche de los ganados que allí pastan no hace suero (...) es tan grasa que para hacer queso hay que mezclarlo con mucha agua y, si no se sangrasen las bestias cada cincuentas días, se ahogarían.

Estrabón probablemente exagera. Debido al cambio climático, las cosas habían venido a menos desde los tiempos de Atapuerca. No obstante, quedaban todavía sólidos vestigios de los antiguos bosques, de los encinares y alcornocales, de los hayedos y robledales, y, aunque las verdes praderas habían desaparecido casi por completo, todavía había buenos pastos para los rebecos y los caballos salvajes, e incluso espejeantes lagunas pobladas de ánsares, de fochas y de avutardas. Y, aunque ya no abrevaban en los ríos las grandes manadas de búfalos y elefantes de antaño, inquietas colonias de nutrias y castores daban vida a unas aguas que seguían siendo trucheras y limpias. En los montes tampoco faltaban los acebuches, parientes del olivo, las higueras y hasta la dulce vid.

A esta tierra llegaron los fenicios en busca de metales hace casi tres mil años. No tardaron en entenderse —el negocio les iba en ello — con una serie de caudillos locales que acataban la autoridad de un régulo más fuerte, el legendario Argantonio, el rico, feliz, longevo y pacífico Argantonio. Desde entonces y durante un milenio, hasta la conquista romana, muchos viajeros procedentes del civilizado Oriente llegaron a la Península con ánimo de lucro. Algunos describieron en sus relatos las pintorescas costumbres de los feroces y entrañables españoles, así como anotaciones sobre su cocina y su medio de vida. Los rudos lusitanos del río Duero, por ejemplo, se alimentaban casi todo el año de unas recias tortas de harina de bellota que cocían sobre las brasas y les duraban mucho tiempo.

Sabían fabricar recipientes de madera, en los cuales calentaban la sopa arrojando dentro piedras calientes (un procedimiento usado hasta hace poco en algunas aldeas de los Pirineos).

> Viven como espartanos —anota Estrabón—, se bañan en agua fría y no hacen más que una comida mesurada y sencilla (...) sólo beben agua (...) comen principalmente carne de cabrón —el macho de la cabra, naturalmente— (...) A veces beben *zythos* [cerveza] y cuando consiguen vino, que es muy escaso, lo consumen enseguida en grandes festines. En lugar de aceite usan manteca, comen sentados en bancos construidos alrededor de las paredes, alineándose en ellos según edad y dignidades; los alimentos pasan de mano en mano; mientras beben danzan los hombres al son de trompetas saltando en alto y cayendo en genuflexión.

Además de la danza, el folclore de aquellos pueblos recios incluía los sacrificios humanos y la amputación de manos a los prisioneros.

Más al norte, los astures observaban la higiénica costumbre de enjuagarse la boca y lavarse los dientes con orines rancios. «Se lavan con los orines guardados durante algún tiempo en cisternas —se horroriza Estrabón— y se limpian los dientes frotándose con orines.»[7]

Los pueblos prerromanos del centro de la Península, los celtiberos, eran famosos por tirar la casa por la ventana cuando tenían que agasajar a un forastero. Una parte del cumplido consistía en agarrar una buena curda con la bebida nacional, el hidromiel, una mezcla de vino y miel fermentada al sol. El hidromiel se continuó preparando hasta el siglo XVII, aunque en esta época se condimentaba con nuez moscada, pimienta, jengibre, canela o clavo y otras especias exóticas.

El famoso *garum*

> En Turdetania —sigue Estrabón—, la abundancia de ganados de toda especie es enorme, así como la caza (...) Los congrios se desarrollan enormemente y sobrepasan mucho a los nuestros en tamaño; también hay murenas y peces de la misma especie. Dicen que en Carteia han encontrado buccinas y múrices

> que pueden contener hasta dos litros y medio; y en la costa exterior se pescan murenas y congrios de más de treinta kilos y pulpos de veintitantos kilos de peso; calamares de dos codos de longitud y así por el estilo. Muchos atunes que llegan a estas costas procedentes del mar Exterior [el océano Atlántico] son gordos y grasos (...), una especie de cerdos del mar porque se ceban con las bellotas de cierta encina que crece en el mar y que produce muchos frutos.

Los avispados fenicios no tardaron en explotar la riqueza pesquera de las costas, no sólo las mediterráneas del sur y levante, sino las atlánticas de Huelva, Portugal y el litoral marroquí e incluso más al sur. «La Turdetania —escribe Estrabón— tiene sal fósil, gracias a lo cual (...) abundan las fábricas de salazón de pescado que producen salmueras tan buenas como las pónticas.»

En Villaricos (Baria), Adra (Abdera), Almuñécar (Sexi), Bolonia (Bailon) y otros muchos enclaves costeros se han descubierto grandes extensiones de aljibes que contuvieron en su día la salmuera donde la floreciente industria conservera preparaba la carne de los atunes, esturiones, murenas y escombros (o sea, caballas). La caballa abundaba tanto en Levante que a Cartagena la apodaban a veces *skombraria*.

Las conservas gaditanas fueron famosas en el mundo griego desde, al menos, el siglo v a. C. Cuando los fenicios traspasaron el negocio español a sus parientes cartagineses, la industria creció. Estas factorías desarrollaron, además de las conservas, una línea de salsas de pescado: *muria*, *liquamen*, *allec* y, sobre todo, *garum*.

El *garum* llegó a ser la salsa del Imperio romano (como hoy lo es el kétchup en la cocina americana) y se hizo imprescindible no sólo en las mesas más elegantes, sino también en las más modestas. Esta salsa comodín, aromatizada con distintos preparados, se añadía a multitud de platos, ya fueran de carne, de pescado o de verdura. Sus más fervientes aficionados incluso la añadían al vino (*oenogarum*), al agua (*hidrogarum*) y al aceite (*oleogarum*).

El *garum* se elaboraba con los desperdicios de los peces grandes —hocicos, paladares, intestinos y gargantas de atunes, murenas, caballas y esturiones—, a los que se añadía una morralla variada de peces chicos. Esa mezcla se introducía en los estanques de salmuera y se dejaba que la fermentación bacteriana disolviera las partes más sólidas y que el sol concentrara los líquidos por evaporación. Cuando se había reducido, al cabo de algunas semanas, prensaban la pasta resultante y la parte líquida que se destilaba una vez filtrada era el *garum*. Lo que quedaba como residuo sólido, una especie de pasta de anchoas, era el *allec*, un subproducto más barato.

El *garum* tenía muchas calidades. «Actualmente, el mejor *garum* —leemos en Plinio— se obtiene del pez escombro [caballa] en las pesquerías de Cartagena. Se conoce con el nombre de *sociorum*. Dos congios [unos seis litros] no se pagan con menos de mil monedas de plata. A excepción de los perfumes no existe ningún licor tan caro y da su nombre a los lugares de donde procede.»

El *garum* vivió su edad de oro en los primeros tiempos del Imperio romano, pero el ocaso de Roma acarreó también su decadencia. Quizá la nueva clase aristocrática, los conquistadores bárbaros llegados del norte, no supo apreciarlo, dado que no se había acostumbrado a él desde la infancia. Quizá la decadencia del comercio y el deterioro de las comunicaciones dificultaron el suministro desde los centros de producción a los de consumo. Quizá el consumidor se aficionó tanto al *garum* a la pimienta (*garum piperatum*) que acabó quedándose sólo con la pimienta y rechazando el *garum*. Vaya usted a saber.

El abandono de la famosa salsa fue, en todo caso, paulatino. En el siglo IV d. C., *garum* procedente de Barcelona seguía llegando a Burdeos y en el siglo VI hay noticias de una fábrica en Montpellier. No obstante, su consumo se redujo drásticamente en el siglo VIII y, aunque el humanista francés Guillaume Rondelet aún lo cita en el siglo XVI,[8] es evidente que lo hace a título testimonial y que la antigua salsa ya había cedido su terreno a la pimienta, que todavía sigue reinando en nuestra cocina.

Podemos imaginar que, para nuestro educado (o flaco) gusto actual, aquella salsa resultaría nauseabunda y excesivamente fuerte. De hecho, el aliento de quienes comían *garum* apestaba, lo que ya es un indicio. «Si recibes una tufarada de aliento pestilente —escribe Marcial—: *ecce, garum est*!».

Trigo, vino, aceite...

La orientalización de la Península a medida que se iba civilizando influyó decisivamente en su cocina. Si los rudos pobladores de la alta meseta continuaban alimentándose de pan de bellota y tasajo de cabra, en las fértiles tierras del sur triunfaba la trilogía mediterránea: el trigo, el aceite y el vino.

La más beneficiosa aportación de los colonos fenicios y griegos fue el cultivo del olivo. Los cartagineses comenzaron a explotarlos en el siglo VI a. C. y su presencia rápidamente superó a la del autóctono acebuche, del cual también se extraía aceite. «El suelo cascajoso —leemos— es muy bueno para los olivos en Venafranus y muy pingüe en la Bética (...) donde no hay árbol mayor que el olivo (...) la región recoge sus más ricas cosechas de sus olivos.» También los había de verdeo. La aceituna de Mérida era famosa por su dulzura y la tomaban pasa, como la ciruela.

> La Turdetania [valle del Guadalquivir y Andalucía occidental] es maravillosamente fértil —escribe Estrabón—, produce en abundancia toda clase de frutos; la exportación duplica estos bienes porque los frutos sobrantes se venden con facilidad a los numerosos buques mercantes que transitan sus vías fluviales y sus abras (...) De Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite; éste, además, no sólo en calidad, sino en cantidad insuperable.

Los romanos transportaban en ánforas el vino, el aceite, las conservas de pescado y hasta el grano. Las empleadas para transportar aceite, las olearias, tenían una forma especial, panzuda y casi esférica que contrastaba con las vinarias, estilizadas, terminadas

en pico y que se usaban para transportar vino. La punta servía para inmovilizarlas clavándolas sobre el lastre de arena en las bodegas de los barcos.

Cada ánfora olearia iba marcada en un asa con el sello del alfarero (*figlina*), lo que denotaba su origen. Olearias fabricadas en la Bética se han encontrado en puntos tan distantes como Inglaterra y la India, prueba de que el aceite de esta tierra llegaba hasta los confines del Imperio.

La mayor parte de las olearias iba a Roma, especialmente cuando el aceite se incorporó a la *annona*, la seguridad social romana. Recordemos que los emperadores se aseguraban la lealtad de la plebe urbana mediante repartos gratuitos de alimentos y espectáculos públicos (*panem et circenses*).

Las exportaciones de aceite bético a Roma alcanzaron tal magnitud que solamente con las ánforas y vasijas que se rompían y luego dejaban en los cercanos depósitos (eran envases no retornables) se fue formando una acumulación de tan gran altura que hoy, ya cubierta de vegetación, forma el llamado monte Testaccio (Mons Testaceus), es decir, «el monte de los tiestos».

El cervantino licenciado Vidriera se queja en un memorable pasaje mediante la siguiente metáfora: «¿Soy yo, por ventura, el monte Testacho de Roma para que me tiréis tantos tiestos y tejas?». El incrédulo turista sigue acudiendo allí para cerciorarse de que, en efecto, el monte está formado solamente por tiestos de vasijas, muchas de ellas de procedencia hispánica, a juzgar por sus marcas de alfarero.

No deja de ser revelador que, veinte siglos después, buena parte del aceite de oliva de calidad que Italia comercializa en el mundo, y del que obtiene pingües beneficios, proceda de Andalucía, donde las multinacionales italianas y francesas lo compran a granel.

Los higos de la Bética

En el norte de la Península la agricultura no alcanzó el mismo esplendor que en el sur. Las cosechas de cereal se guardaban en hórreos, que los sorprendidos autores latinos denominan *supra terram granaria* o *granaria sublima*.

¿Qué árboles florecían en los fértiles huertos turdetanos? Uno de los más abundantes era la higuera. Los griegos alabaron mucho los higos de Edetania y la Bética, tan abundantes que los conservaban secándolos al sol y prensándolos en cajas.

A las autóctonas higueras se añadieron muy pronto exóticos frutales que aclimataban los colonos llegados del Mediterráneo oriental. Los cartagineses aportaron la granada, denominada por los romanos *malum punica* («manzana fenicia»); los propios romanos, el cerezo, en sus tres variedades de fruta, negra, roja y verde. Hubo además nuevos frutales creados a partir de injertos:

> Recientemente, en la Bética se ha realizado un injerto de ciruelo en manzano y ha dado un producto llamado *nalina*. También se ha injertado en un almendro y se ha obtenido *amigdalina*; el hueso contiene en su interior una verdadera almendra; no hay fruto tan ingeniosamente derivado (...) las peras se denominan, según su procedencia: picentina, numantina, alejandrina.

Su majestad, el cerdo

Los españoles actuales, tributarios, gracias a Dios, de la cultura romana y hechura suya, no le tenemos mucha simpatía a los fenicios y a sus primos cartagineses, los grandes enemigos de Roma. Sin embargo, como en lo culinario no caben odios y, dado que el mantel puesto debe de ser campo de paz para tirios y troyanos, hay que reconocer que debemos a los fenicios los dos productos esenciales de nuestra mesa: el vino y el cerdo. Son dos motivos suficientes para estarles eternamente agradecidos. Si a ello se suma el garbanzo, que también fue una aportación suya, no hay más que pedir, aunque quizá algún lector prefiera consignar el garbanzo en el capítulo de los agravios.

El cerdo que los fenicios introdujeron en la Península era de raza mediterránea y, cruzado con los jabalíes autóctonos, dio lugar a la raza ibérica, la de las patitas negras y las muñecas finas. Este cochino mulato se ganó el corazón de las poblaciones indígenas de la Península. ¿Intuyeron que es un animal sanísimo, cuya carne contiene menos elementos nocivos, es decir, ácidos grasos saturados, que la de la vaca o la del cordero? Pudiera ser. ¿Advirtieron, con sólo paladearlo, que el cerdo contiene mayor riqueza de saludables ácidos grasos poliinsaturados que las otras carnes antes citadas? Eso parece.

El cerdo es, como el hombre, profundamente filosófico, un ser para la muerte. El trascendente y melancólico cerdo, no el toro, debiera ser el animal totémico de España. Quizá el lector argumente: es que España es como una piel de toro extendida... Tonterías. ¿Y por qué no como una piel de cerdo extendida? Simplemente porque el cerdo no se despelleja, porque la piel constituye también un bocado exquisito, corruscante. Por ese motivo nunca lo vieron despellejado. Desde muy temprano comprendieron que la piel, esa mínima cortecilla dorada, es el refuerzo que entiba el torrezno, la agarradera sutil que evita la disgregación de la panceta del cocido, con sus dos o tres pelillos cerdales brotando delicadamente como en un ikebana japonés.

Hispania, que dio al Imperio romano filósofos como Séneca, emperadores como Adriano y poetas como Lucano, también produjo marranos notables que alcanzaron nombradía en las mesas de la opulenta Roma. «En la Lusitania —dice Atilio— fue sacrificada una cerda, de la que enviaron al senador Lucio Volumnio un trozo de carne y dos costillas, con un peso de veintitrés libras y que desde la piel hasta el hueso medía un pie y tres dedos [¡unos 33 cm de tocino y magro!].»

¿Existía ya el jamón ibérico curado? En los Pirineos orientales, especialmente en las regiones de la Cerdaña y Puigcerdá, vivían los cerretanos, tribus iberas que, según Estrabón, fabricaban

«excelentes jamones comparables a los cantábricos, lo que proporciona unos ingresos considerables».

Probablemente, cuando se descifren satisfactoriamente los textos ibéricos nos llevemos la sorpresa de saber que algunos de ellos, en lugar de invocaciones mágicas, contienen alabanzas al jamón. ¿No sería estupendo que los bronces de Botorrita loaran la curación del pernil turolense? ¿Y si las lápidas de la región occidental contuvieran alabanzas a la estupenda chacina de la dehesa extremeña? Todo puede ser y, hasta que la ciencia no diga la última palabra, esta hipótesis es tan válida y razonable como cualquier otra. Incluso más razonable, diría yo.

Conocemos los productos de la tierra ibera y podemos imaginarnos su cocina, pero es de lamentar que no nos hayan llegado recetas completas. Los iberos eran grandes aficionados a las lentejas y es de suponer que cuando los cartagineses aportaron el garbanzo, se transformarían también en buenos degustadores de la controvertida legumbre.

Al puchero se les han rastreado orígenes medievales, pero quién sabe si en realidad es más antiguo. Se ha supuesto también que, en los crudos amaneceres de la tierra leonesa, los guerreros vacceos entraban en calor echándose a pechos una buena sopa de ajo antes de cargar contra la Séptima Legión Romana profiriendo espantables alaridos. Hay que imaginárselos ya armados, con la hierba helada crujiendo bajo las abarcas, nerviosos, esperando cuenco en mano a que el cocinero retire la caldera de hierro de la fogata y les sirva el hirviente y sustancioso líquido con el cazo capaz, comenzando por los sargentos. Los caudillos no se arrimarían al rancho comunal, seguramente vendrían ya desayunados para dar ejemplo.

Prosapia del gazpacho

Abundando en los posibles condumios protohistóricos, si nos atenemos a indicios lingüísticos, es muy posible que el veraniego gazpacho sea un plato prerromano y que derive de la palabra *caspa*, «residuo» o «fragmento», transmitida luego por la mozarabía.

El gazpacho fue considerado secularmente comida de pobres. Covarrubias lo tiene por «comida de segadores y gente grosera» y luego el *Diccionario de autoridades* arregla el desaguisado un poco, no mucho, cuando lo considera comida «de segadores» y gente rústica. Este menosprecio ha durado hasta el siglo XX, cuando la moderna dietética descubrió las virtudes del gazpacho y rehabilitó su imagen. El doctor Marañón lo ensalza como «sapientísima combinación de todos los simples alimentos fundamentales para una buena nutrición que, muchos siglos después, nos revelaría la ciencia de las vitaminas».

Hoy el gazpacho es uno de los platos populares más conocidos en todo el mundo y figura en las cartas de famosos restaurantes internacionales, aunque hay que decir que no siempre lo preparan como Dios manda.

Richard Ford, el gran viajero decimonónico, afirma, citando a Buchanan, que «es lo que Nuestro Señor pidió desde la cruz». No va del todo descaminado el luterano. Los legionarios romanos solían llevar en la cantimplora una mezcla de agua y vinagre, la *posca*, lo que en castellano se llama *vinagrillo* y constituye una bebida estupenda para combatir la sed. Eso fue, probablemente, lo que dieron a beber a Cristo cuando se apiadaron de él y le alargaron la esponja en el extremo de una caña. Pero el gazpacho, además de agua y vinagre, debe llevar los otros cuatro ingredientes canónicos, a saber: ajo, aceite, pan y sal. Amaneciendo el siglo XIX se añadieron el tomate, que hoy le confiere su característico color y que, muy a menudo, lo estropea, y el pimiento.

La clave del gazpacho está en las proporciones de sus elementos constituyentes y en la manera de ligarlos. Tiene que ser majándolos, es decir, aplastándolos en un almirez, y añadiendo aceite con mesura a cada poco. La batidora, que tritura y no machaca, no consigue

exactamente el mismo efecto, pero me temo que, para el ciudadano común, el trabajo de hacerlo a mano no compensa la pérdida de sabor.

Una variante exquisita del gazpacho es el ajoblanco de almendras que se toma en Andalucía desde tiempo inmemorial, hecho con uvas blancas y gordas o pasas negras y piñoncitos. Este plato pasaría luego a Bizancio, donde se usó, espeso, como salsa para la carne de tortuga cocida, y misteriosamente no progresó más allá. El emperador, cuando había misa mayor en la basílica de Santa Sofía, o novena a la Virgen en Blanquernas, salía tan fatigado de jaculatorias y sahumerios de incienso que, para aclarar la garganta y las ideas, se tomaba un tazón de marfil y oro —χρυσός και ελεφάντινος, *crisós kai elefantinós*— lleno hasta el borde de ajoblanco. Era un manjar imperial y, para prepararlo, había que estar licenciado por la escuela de Atenas.

La bárbara cerveza

Nuestros antepasados prerromanos bebían cerveza desde la remotísima Antigüedad. El primer vino acompañó a la llegada de los fenicios hacia el siglo VI a. C.; como escaseaba al principio, se convirtió en una bebida de lujo, incluso sagrada, a la que sólo tenían acceso los más pudientes. Sin embargo, luego se extendió el cultivo de la vid por toda la Península y, cuando hubo vino para todos, su consumo no tardó en desbancar a la cerveza.

A los griegos y a los romanos les parecía que el vino era una bebida civilizadora, mientras que consideraban a la cerveza como propia de pueblos bárbaros. «Los pueblos de Occidente —escribe Plinio— se embriagan con bebidas de granos mojados.» Esto sucedía especialmente cuando iban a morir espada en mano, como fue el caso de los numantinos en vísperas de su última batalla.

Parece que ahora la cerveza se impone al vino entre las masas populares europeas. ¿Será que la barbarie avanza a lomos del progreso material que disfrutamos?

Las bebidas de trigo fermentado eran bastante comunes en el Mediterráneo: Estrabón llama ζῦθος, *zythos*, a una cerveza que fabricaban los pueblos del centro y norte de la Península, pero Plinio designa con ese nombre a la cerveza egipcia, mientras que llama a la española *caelia* o *cerea*. En la vecina Galia, la misma bebida recibe el nombre de *cervesia*.

Lo que variaba, además de los nombres, eran los procedimientos de fabricación. «Por medio del fuego —explica Orosio de la cerveza española— se extrae este jugo del grano de la espiga humedecida, se deja secar y, reducida a harina, se mezcla con un jugo suave cuyo fermento le da un sabor áspero y un calor embriagador.»

En la cerveza más antigua se usaba indistintamente trigo o cebada, pero más adelante parece ser que se prefirió la de cebada. Los celtiberos la sembraban en abril, según Plinio, y obtenían dos cosechas al año. Sin embargo, la variedad más productiva era la que se cultivaba en la zona de Cartagena. No sólo servía para que se embriagaran los guerreros, sino que también resultó un estimable producto de tocador, dado que, nuevamente en palabras de Plinio, «su espuma suaviza el cutis femenino».

Junto a la cerveza, los pueblos del norte fabricaban sidra; esta palabra, al parecer, deriva del latín *sicĕra*, que a su vez podía proceder del griego σίκερα, *síkera*, y este término del hebreo שֵׁכָר, *šēkāt*, «trago que embriaga». Así, la sidra procedería del Oriente mesopotámico, al que llegarían las manzanas de su lugar de origen, en China y Kazajistán.

Volviendo a la cerveza, ésta cedió terreno con la romanización y los viñedos se extendieron por casi toda España. Durante el Imperio, los vinos españoles más famosos fueron los de Turdetania, que rivalizaron con el de Quíos y el falerno. «Los viñedos lacetanos [barceloneses] de Hispania —alaba Plinio— son famosos por el mucho vino que de ellos se obtiene, pero los tarraconenses

[Maestrazgo] y los lauronenses [Valencia] lo son por su finura, así como los baleáricos, que se comparan con los mejores de Italia.» Para el gusto moderno es posible que estos vinos dejaran mucho que desear. El caso es que les añadían especias para mejorarlos y que incluso el vino más puro adquiría un cierto sabor a resina procedente del ánfora en la que lo embotellaban.

Hubo otros licores de graduación alcohólica cuya receta se ha perdido. «En los alegres convites que suelen celebrar —escribe Plinio — se sirve una bebida de cien hierbas a la que se añade vino mielado, la cual se tiene por muy sana y agradable. Se ignora, empero, la clase de ingredientes que entran en su composición, así como su preparación.»

Guerra y canibalismo

Los pueblos prerromanos eran gente tan bragada que, si venía a mano y el hambre apretaba, no dudaban en comerse a sus semejantes. Los autores clásicos recogen en sus textos algunos casos que no dejaremos de transcribir por su interés culinario.

En el año 72 a. C. los romanos sitiaron Calagurris, la actual Calahorra, situada sobre el Ebro, no lejos de Logroño, una población aliada del general Sertorio que continuaba resistiendo incluso después de la muerte de éste. Lucio Anneo Floro se limita a decir: «Cayó Calagurris después de haber padecido hambre en todos los grados y formas imaginables». Pero Salustio se muestra más preciso: «después de consumir una parte de los cadáveres, el resto lo salaban para que les durase más tiempo», y también Valerio Máximo: «en vista de que no quedaba ya ningún animal en la ciudad, convirtieron en nefanda comida a sus mujeres e hijos; y para que sus jóvenes guerreros pudieran alimentarse por más tiempo de sus propias vísceras, no dudaron en salar los restos de los cadáveres».

Tampoco estuvieron exentos los iberos de la perversión de los regímenes y la gimnasia de adelgazamiento, sólo que allí los imponía el Estado de muy malas maneras. Éforo de Cime y otros autores atestiguan que entre los celtas e iberos existía la incivil y alarmante costumbre de «hacer ejercicios para no engordar y para evitar la dilatación del abdomen, y se castigaba al joven cuya cintura sobrepasa una medida normal».

CAPÍTULO 3

Degustación de vulvas de marrana (con perdón)

En el año 218 a. C., los romanos arrebataron a los cartagineses sus colonias del levante y el sur de la Península. Los nuevos amos encontraron a una sociedad indígena civilizada y próspera pero, cuando intentaron avanzar hacia el interior por la meseta central y la cornisa cantábrica, toparon con tribus bárbaras mucho menos dóciles, que tardarían bastante en romanizarse. De hecho, es posible que algunas de ellas todavía no se hayan romanizado.

Los hispanos del sur y del levante no tuvieron inconveniente alguno en adoptar el modelo de vida romano que aportaban los legionarios y funcionarios llegados de Italia. Esta romanización afectó también, naturalmente, a la cocina.

Acerquémonos a uno de los primeros campamentos romanos en Hispania. Antes de atravesar la empalizada, penetramos en la *cannaba*, el espacio situado fuera del recinto donde se hacina la muchedumbre que acompaña a la tropa. Es de mañana y sopla un vientecillo en contra que aporta una sinfonía olfativa de diversos aromas: letrina y sudor rancio, estiércol y zahúrda, y un hedor que emanan las alineadas tiendas hechas de una piel de cabra deficientemente curtida y habitadas por una soldadesca nada proclive a la higiene.

En el concierto de tufos, de pronto surge una nota discordante, la melodía olfativa de un guiso que humea: una carne fuertemente especiada que hierve en una olla de barro suspendida sobre la candela.

El legionario romano no puede contraer matrimonio pero sí puede tener *focaria*, es decir, cocinera, en realidad una concubina encubierta, lo que demuestra la estrecha relación existente entre el yantar y el folgar, los dos mayores placeres de la vida si exceptuamos la mística contemplativa y el coleccionismo filatélico.

La cocina que los primeros romanos trajeron a España no difería mucho de la que encontraron. Era predominantemente cereal y mediterránea, de cebada, centeno, avena y *panicum*.

Antes de que los romanos conocieran el pan, su plato nacional durante más de trescientos años había sido el *puls*, unas gachas de cebada, farro, espelta, mijo y otros cereales, a cuyos componentes básicos, el agua y la harina toscamente molida (*far*), podía agregarse algo de manteca. Una variedad muy diluida en agua se quería parecer a nuestra levantina horchata; otra, muy espesa, se presentaba en forma de albóndigas.

En las celebraciones, estas gachas se enriquecían con tropiezos de queso, miel o huevo y entonces recibían el nombre de *puls punica*, es decir, cartaginesa, un involuntario reconocimiento de la superior culinaria del odiado enemigo.

La cebada fue, durante siglos, la base de la alimentación del ejército. Con cebada tostada y molida se elaboraba la polenta, con la que a veces se fabricaban tortas.

La dieta cereal se completaba con legumbres, queso y, muy de tarde en tarde, algo de carne. Era una cocina sana pero pobre y monótona. Abundaban las socorridas sopas: de farro, de garbanzos, de verduras del tiempo (coles, hojas de olmo, malva y puerros). Esta última se consideraba estupenda para la voz, motivo por el cual, andando el tiempo, Nerón la elevaría a la categoría de manjar imperial.

Tampoco desconocían los romanos los potajes de garbanzos y judías, ni, por supuesto, las ensaladas. Una de ellas, la *moretum*, hecha de queso de oveja, apio, cebolla y ruda, se ofrecía a los recién casados al día siguiente de la boda para que repusieran fuerzas.

Pan rústico y sórdido

El monopolio del *puls* terminó hacia el siglo v a. C. cuando los romanos aprendieron de los griegos el arte de panificar, así como técnicas más eficaces de molienda que permitían la elaboración de un *far* tan fino como el polvo, la *farina*, es decir, la harina. Paralelamente al engrandecimiento del Imperio, la cebada fue cediendo su puesto al trigo.

Andando el tiempo, el pan resultaría tan importante desde el punto de vista político y social como nutricional. Es bien sabido que la seguridad social imperial o *annona* contentaba a la plebe romana con subsidios de trigo (y también de aceite y vino en ocasiones especiales) y espectáculos públicos gratuitos, el famoso binomio *panem et circenses*.

Este trigo de la beneficencia estatal era clave desde el punto de vista nutricional, dado que, de las tres mil calorías que componían la dieta de un ciudadano romano, dos mil procedían del trigo. Se comprende que el gremio de los panaderos (*pistones*) fuera uno de los grupos de presión más poderosos de la capital. El primer objetivo de un gobernante que quisiera ganarse la voluntad popular consistía en asegurar el suministro de trigo desde las regiones cerealistas del Imperio: Egipto, el norte de África, Hispania y Sicilia.

El pan romano tenía tres calidades: el *candidus*, *mundos* o *picentes*, es decir, pan candeal finísimo elaborado con la flor del trigo, que es el que consumían los ciudadanos pudientes; el *secundarius* o pan normal, para la gente de a pie, y el barato, fabricado con harina basta y a menudo adulterada con diversas sustancias que le daban un sospechoso tono moreno. Éste recibía distintas denominaciones, ninguna de ellas encomiástica: *panis acerosus*, *plebeius*, *rusticus*, *castrensis* o *sordidus*. Había también un pan para perros, el *furfureus*, que no andaba muy lejos del anterior.

Por el tipo de cocción y por los distintos ingredientes añadidos a la masa, las variedades de pan podrían multiplicarse hasta hacer la lista muy prolija: ázimo, con levadura de cerveza, cocido en vasija,

cocido en horno, enterrado en ceniza candente, cocido por segunda vez (bizcocho), espolvoreado con granos de anís, de comino, etc. Los *gourmets* exigían la variedad *ostrearius* para acompañar las ostras y la *artogalani* como aperitivo estimulante.

Un desayuno enérgico, para los que podían permitírselo, eran las sopas de pan y vino. La incipiente pastelería ofrecía roscones de queso (*circuli*) y dulces de sartén (*laganum*) con harina, vino, aceite, miel y leche.

El romano era un gran bebedor de leche, generalmente de cabra o de oveja, aunque también se apreciaban la de yegua y la de burra, que se consideraban medicinales. A pesar de la dificultad del ordeño, también se consumía leche de cerda, si bien ésta contaba con menos partidarios. Debido a su fortaleza, que la convertía en no apta para todos los estómagos, los médicos aconsejaban rebajarla con agua, como se hacía también con la de camella.

En cuanto al queso, un tradicional alimento de pobres, en Italia existían infinitas variedades regionales, y es de suponer que Hispania proveyó también las suyas. Finalmente, también disponían de yogur (*oxygala*) en blanco o con sabor a tomillo, orégano, menta, e incluso cebolla. En verano se preparaba una especie de helado batiendo el yogur con hielo picado (*melca*). El yogur romano no debió de calar mucho en Hispania o, si lo hizo, fue luego olvidado en las brumas medievales, puesto que volvería a ser descubierto por Cristóbal de Villalón durante su viaje a Turquía en el siglo XVI. Este *iuguri* que cató Villalón en las mesas turcas seguramente tendría equivalentes de leche cuajada en España.

Volviendo a los romanos, los que podían permitírselo preferían la carne a la leche y sus derivados. El animal favorito era el cerdo, como es natural, pero tampoco le ponían reparos a la oveja o a la cabra, y no digamos a la caza, que era muy abundante y variada en todas las provincias del Imperio: jabalíes, ciervos, gamos, gacelas, conejos, liebres. Sumemos a esta lista las variadas aves, de corral o

montaraces, e incluso el doméstico perro, a cuya carne los primeros romanos no le hacían ascos. Luego su consumo disminuyó y quedó restringido a las personas apegadas a las antiguas tradiciones.

A lo que tardaron en acostumbrarse los romanos fue a la carne de vaca, que en principio se consideraba animal de tiro o de leche, y sólo llegaba a la mesa de viejo, duro y correoso. La ternera (*assum vitelinum*) se incorporó tardíamente a la cocina imperial y quedó siempre restringida a las clases adineradas. Cicerón, tan exquisito en la elocuencia como en la gastrosofía, fue muy aficionado a ella.

La carne, naturalmente, era cosa de ricos. Durante siglos la empobrecida plebe sólo comió perros, gatos y algún que otro pájaro cazado con liga. Sólo accedió al consumo de carnes más nobles en la época de Aureliano, en el siglo III d. C., cuando se empezó a repartir gratuitamente la de burro (en realidad, de *onager*, el asno salvaje).

Las imperiales marranadas

Con la expansión del Imperio, los rudos y pobres campesinos de la Roma arcaica se transformaron en una poderosa clase de hacendados, ricos comerciantes y privilegiados funcionarios que incorporó a la dieta tradicional, constituida por las consabidas sopas con cereales o legumbres, una sucesión de consistentes platos basados en la carne. A falta de frigoríficos, gran parte de esta carne se salaba, se ahumaba o se conservaba en manteca o en miel. Luego había que macerarla en leche y hervirla una o dos veces antes de cocinarla.

Los romanos de la época del Imperio, ya amos del mundo por entonces, comían cuatro veces al día. Al levantarse desayunaban fuerte (*ientaculum*) con sobras de la cena, aceitunas, huevos, queso, pan con miel o incluso un combinado rural todavía hoy en uso en algunos países que fueron romanos: la corruscante tostada de buen pan untada con ajo y rociada de aceite y sal.

Otros romanos más golosos preferían, sin embargo, el bizcocho con vino (*passum*), aunque tampoco faltaban los partidarios de la vida sana que seguían el consejo de ciertos médicos: un vaso de agua en ayunas. En cualquier caso, a media mañana era corriente tomar una ligera colación, algo de fruta, embutidos o sobras de la cena del día anterior. Éste era, para muchos, el almuerzo o *prandium*, que no pasaba de ser un tentempié, al igual que la merienda (*merenda*) con la que los labradores dividían la jornada.

La comida principal era la cena, que se tomaba bastante temprano, a las dos o las tres de la tarde, cuando se regresaba del trabajo. La cena constaba de un aperitivo (*gustus*), un plato principal y el postre.

Los romanos comían recostados sobre el lado izquierdo, sostenían el plato con la mano zurda y comían con la derecha. Las casas acomodadas disponían de comedor, una espaciosa habitación equipada con divanes o *triclinia* (*triclinium* en singular), muebles o de mampostería. Solía haber tres triclinios, cada uno de ellos de tres plazas, lo que limitaba el banquete a nueve comensales. Había un proverbio según el cual el número perfecto de comensales no debía ser menor que las Gracias (tres) ni mayor que el de las Musas (nueve). En cualquier caso, cuando los comensales excedían el número canónico, se instalaban mesas y divanes supletorios. Finalmente, en épocas tardías del Imperio, el diván se hizo semicircular en torno a una mesa central.

Los hornillos de Livia

Los guisos de la cocina romana —como todos los de la cocina antigua— adolecían de ciertas limitaciones impuestas por el sucinto utillaje disponible. Lo que son las cosas, hoy, cuando tenemos cocinas magníficas equipadas con hornillos de vitrocerámica y hornos de microondas, la limitación viene impuesta por el tiempo.

El arquitecto romano raramente se preocupaba de diseñar un espacio de la casa destinado a cocina. Ésta se instalaba en la peor habitación, alguna covachuela angosta, sin salida de humos, en las cercanías de algún rincón donde pudiera construirse un horno de ladrillos refractarios. En la cocina no había espacio más que para un tosco poyo de mampostería con un fregadero de piedra y un par de hornillas de carbón o madera. De las ennegrecidas paredes colgaban asadores, cucharones, paletas y ollas (*ollae*) de cerámica o de bronce.

Esto era en las casas romanas pudientes. Los pobres, que no disponían de fogones y pucheros donde cocinar, o sea, la inmensa mayoría de la población romana, comían en la calle en bodegones de puntapié y puestos callejeros (el snack-bar y el puesto ambulante de perritos calientes no son una novedad de ahora). Por todas partes había vendedores ambulantes de salchichas y de empanadas de garbanzos, fritangas, embutidos asados a la parrilla, aceitunas e incluso pinchitos de carne o despojos que se ensartaban en largas espinas de acacia.

La oferta restauradora se completaba con chigres o colmados (*salarii*) donde se vendían salazones, salchichas y ultramarinos. También había tabernas (*popinae* o *thermopolia*) más o menos amplias, con un mostrador de obra rematado en una piedra de mármol perforada para dar acceso a unas ánforas empotradas en la mampostería en las que se vertían los guisos. Casi siempre se trataba de establecimientos sórdidos, frecuentados por una clientela masculina poco distinguida: ladrones, vagos, jugadores, marinos, etc. En estos establecimientos, el cliente podía degustar, además de los fiambres, embutidos y salazones, *puls* y otros platos ya cocinados que se calentaban antes de servirlos, en especial la popular *lusanica*, una salchicha especiada que se acompañaba con polenta (esta última, el equivalente de nuestro puré de patatas).

Fuera de las ciudades, a lo largo de las carreteras principales, existían ventas (*cauponae*) que ofrecían camas, además de comida y bebida, con chica incluida si el cliente así lo solicitaba.

En las termas no faltaban cantinas donde los parroquianos encontraban platos de carne, pasteles de garbanzos y chacinas.

La vajilla romana era bastante parecida a la nuestra: plato hondo (*catinus*) y llano (*platella*), y copas de cristal (*pocula*). Para la sopa se utilizaba la cuchara (*ligula*); para el paté o puré la cucharilla (*cochlear*); los alimentos sólidos se llevaban a la boca con los dedos pulgar, índice y corazón. Aun no conocían el tenedor, que nació en Constantinopla en el siglo XI y pasó a Florencia en el XIII. La carne se presentaba ya cortada en porciones pequeñas.

Arrojar los desperdicios al suelo no se consideraba una muestra de incorrección. De hecho, el suelo de mosaico de muchos comedores elegantes reproducía unos artísticos desperdicios de un banquete, con mondaduras de fruta, huesos, cáscaras de marisco y trozos de pan acá y allá. Esta costumbre de arrojar los desperdicios al suelo se mantiene hoy en muchos bares españoles, lo que manifiesta la raigambre clásica y el respeto a las tradiciones de nuestro entrañable pueblo.

La influencia griega

Aquella cocina romana pobre pero honrada de los tiempos de la república se transformó profundamente durante el Imperio. Aquellos campesinos romanos comedores de gachas y potajes de legumbres en cuanto fueron a más dieron en copiar las exquisiteces de los griegos, que tenían una cultura gastronómica ya formada. Roma, en su simplicidad original, era como un libro en blanco donde cada cocina del Imperio podía escribir sus recetas. De esta maravillosa conjunción, de este sublime sincretismo, salieron muy beneficiados algunos paladares escogidos, aunque también es cierto que hubo mucho hortera y mucho esnob.

En un principio, la influencia griega aportó a la cocina romana equilibrio y armonía, además de algunas salsas fundamentales: marinadas, vinagretas y aquellas que, sobre una base de mosto

cocido y concentrado (*caroenum* o *defrutum*), reducido mediante la cocción a un décimo del volumen original o poco más, se espesaban con frutos secos molidos y ciruelas pasas picadas. Ese mosto cocido venía a cumplir el cometido de la copita de licor que añadimos hoy a muchos guisos.

Sin embargo, esta armonía duró poco. A Roma afluían tantos productos exóticos y tal cantidad de especias, quizá más de cincuenta, que su cocina fue víctima de su propia riqueza de recursos e incurrió en lamentables excesos. La cocina romana se transformó en una gastronomía propia de nuevos ricos, pedante, ostentosa e incoherente, extravagante y descabellada, obsesionada con la nota monotemática de mezclar ingredientes dulces y ácidos.

Para empezar, la mayoría de los platos se sazonaban con *garum* en sus distintas variedades. El abuso de la famosa salsa no hacía sino disfrazar los genuinos sabores de la carne y del pescado o de la verdura. Luego, animados por sus amos, los cocineros se metieron a aprendices de brujo y empezaron a experimentar con todo lo que les venía a mano. El resultado fue que se hicieron un lío con tanta especia y materia prima y, abusando de la abundancia de condimentos, dieron en mezclar sabores inarmónicos en un mismo guiso.

La cocina sofisticada (sinónimo de *falsa*) de la alta sociedad imperial produjo el primer recetario de Occidente, el libro *De re coquinaria* de Marco Gavio Apicio (siglo I d. C.). A este Apicio, en el fondo un *dilettante* empeñado en inventar platos insólitos, se le atribuye el honor de haber acertado con la receta básica del *foie gras*, consistente en atiborrar a los gansos con higos para magnificarles el hígado y, llegado el momento, matarlos obligándolos a ingerir una gran cantidad de vino melado (*mulsum*) que acabara de aromatizar la carne.

La gran cocina romana era robusta, viril y contundente, de potentes sabores, un poco como algunas cocinas exóticas del Oriente actual. Era poco apta para estómagos delicados y, sobre todo, en su expresión más extrema, extravagante y exhibicionista

hasta el punto de sobrevalorar partes nimias de grandes piezas cuyo mérito residía, más que en su sabor, en su pequeñez o rareza: sesada de faisán, lenguas de flamenco y de papagayo, hígados de caballa, talones de camello, pezones de cerda, testículos de cabrito... Cuando no se podían consumir por sí solas estas delicadezas, se hacían intervenir en recetas tan complicadas como el denominado *escudo de Minerva*: escaro servido en una salsa de sesos de pavo y faisán, lenguas de flamenco y la llamada leche de murena.

En los banquetes del excéntrico emperador Heliogábalo (203222), cuyo nombre se asocia a la gula desmedida, es fama que se sacrificaba un enorme número de cerdas únicamente para obtener las vulvas y las ubres. Tales extravagancias no son achacables en exclusiva a los romanos, sino más bien a la intoxicación que produce el poder omnímodo. Luis XIV de Francia sólo comía las alas del capón, el pescuezo de la perdiz y el obispillo del urogallo y del pavo. ¡El obispillo, esa «dorada mitra del nalgario campo», como poéticamente la denomina Cunqueiro!

Los gastrónomos a la violeta, cuando tenían que presentar un plato antiguo que no admitía mucha variación en el procedimiento, procuraban al menos escenificarlo a la moderna, de la manera más extravagante. Así, el cerdo asado, con sus orejas corruscantes, se presentaba entero y cosido y, al trincharle la barriga, dejaba escapar un paquete intestinal comestible formado por un revoltijo de salchichas, morcillas y embutidos.

Naturalmente, las extravagantes recetas romanas requerían imaginativos artistas del fogón. Del primitivo cocinero, que era cualquier esclavo de la casa que tuviera buena mano para el guiso, se pasó, avanzado el Imperio, al cualificado jefe de cocina (*archimagirus*) a cuyas órdenes militaba un escuadrón de pinches y marmitones y una cohorte de oficiales con los más variados oficios, entre ellos el de *progustator*, el probador de comidas: «le falta sal», «está floja de vinagre», «sabe a veneno», etc. El emperador Adriano agrupó a los cocineros y sus adláteres en un *collegium cocorum* y la

profesión se convirtió en una de las más respetadas de la Roma imperial (tal como sucede hoy, amado lector, con esta plaga de cocineros televisivos y famosos: todas las decadencias acaban dando en los mismos excesos).

Es curioso que, sin embargo, aquellos cocineros tuvieran mala fama, como suele acontecerles a tantos artistas que son admirados y odiados a un tiempo. Fueron estos hombres los que se lanzaron a experimentar toda clase de caprichos gastronómicos con los exóticos productos que llegaban desde todo el Imperio hasta sus fogones. La oferta no era para menos: miel, vinagre, pimienta, mostaza, menta, cilantro, ortiga, salvia, cominos de Carpetania y de Etiopía, azafrán de Cilicia, anís de Creta, hinojo, alcaravea, tomillo, orégano, laurel, romero, albahaca, pimienta de la India, trufa...

> Los cocineros sirven un prado completo en su guisado —se queja Plauto— como si quisieran halagar el paladar de un buey. Preparan sus platos con un montón de forraje, de hierbas aderezadas con otras hierbas (...) aromatizado con selfión y mostaza molida, repulsivo veneno que no se puede majar sin derramar lágrimas.

De cada uno de estos productos existían innumerables variedades: vinagres de vino, de manzana, de calabaza, de higos, de peras... Sin excluir las adulteraciones, como cuando hacían pasar bayas de enebro o de mirto por pimienta de la India. Algunos de estos aditivos se han extinguido ya, como el popular selfión, cuyos tallos tiernos atraían tanto a los animales que éstos acabaron con él.

En cuanto a las trufas, los gastrónomos sabían distinguir si procedían de hayedo, de pinar o fresnedal. Nunca pudieron decidir a qué reino de la naturaleza pertenecían. Plinio las creía «una aglomeración de naturaleza terrosa», dado que «Lartio Licinio, que administraba justicia en Cartago de Hispania, al morder una trufa halló dentro un denario que le rompió los incisivos, lo que prueba la naturaleza terrosa de esa golosina».

No todo fueron extravagancias en la cocina romana. A veces algunas combinaciones parecen bastante razonables, por ejemplo, las salchichas acompañadas de polenta, que es lo más parecido al puré de patatas antes de la llegada desde América de la patata. Otras, sin dejar de parecernos extrañas, resultan bastante estimulantes: pescado servido con puré de membrillos o setas hervidas en miel.

A falta de azúcar, los romanos endulzaban mucho con miel. Plinio habla de lugares de Hispania donde es costumbre trasladar las colmenas en mulos para que liben flores de distinta región a fin de mejorar el producto.

A los paladares más educados, que en Roma también los hubo, siempre les quedó una nostalgia de los sabores elementales. El tradicional *puls* de los tiempos republicanos se ennobleció hasta dar el *puls iuliano* con la adición de ostras hervidas, sesos y vino especiado, una interesante transformación de un plato pobre, pero entrañable en sus ancestrales connotaciones, en un manjar de lujo.

Ya vimos que el romano le hincaba el diente a casi cualquier carne disponible, especialmente a las del cerdo y las aves de corral. En cambio, menospreciaba la verdura. De hecho, los vegetarianos eran escasos y casi siempre fundamentaban su dieta en razones filosóficas (neoplatónicos) o religiosas (maniqueos), lo que no los hacía menos sospechosos.

En su afán por experimentar carnes novedosas, los romanos llegaron a criar lirones en viveros y a cebar caracoles con vino cocido y harina. Sin embargo, el gastrónomo Mecenas fracasó en su intento de promocionar la carne de asno (el *onager* citado anteriormente) como manjar fino, para que se vea lo que puede el prejuicio. Y esto no se debió a que no fuera sabrosa, que lo era y mucho, sino a que ya portaba el sambenito de manjar de pobres.[9]

De las aves de corral, la reina de la cocina romana era la gallina. Existían, en tiempos de Roma, muchas castas, pero el hispano Columela alaba las de plumaje pardo-leonado tirando a rojizo, una

raza que se ha conservado en España hasta bien entrado nuestro siglo y que en la Edad Media dio las celebradas gallinas de Arjona.

En Roma se hacía un buen consumo de capones, los mantecosos eunucos en cuyas indispensables cirugías eran maestros los griegos de la isla de Quíos. En el Imperio, algunos neogastrónomos exigentes (y extravagantes) dieron en engordar los pollos, las gallinas y las ocas con harina hervida y aguamiel o con pan empapado en vino dulce. Lo hacían en cebaderos mantenidos en una propicia penumbra para evitar que los melancólicos cebones se distrajeran. A las ocas las cebaban con mijo, papilla de harina de cebada e higos secos que le hipertrofiaran el hígado con el que se hacía el *foie gras*, invento del cónsul Metelo Escipión. En este tiempo hedonista y decadente existieron granjas y criaderos para las más diversas aves: tórtolas, gallinas de Guinea, faisanes, tordos, estorninos, palomas, avutardas, grullas, cisnes, urogallos, incluso pavos reales (originarios de la India).

Los gastrónomos más extravagantes y ricos apreciaron las lenguas del loro y el flamenco. Tan sólo evitaban, por tabúes de origen ecológico, la cigüeña y el ibis, que son grandes devoradoras de serpientes. No apreciaban tampoco la golondrina, gran devoradora de mosquitos, ni las codornices, cuya carne reputaban dañina porque creían que se alimentan de hierbas venenosas. El consumo de huevos (de pavo, de gallina, de faisán y, ocasionalmente, de avestruz) estaba limitado a los más pudientes.

El cerdo imperial

La pasión romana por las aves no desbancó al cerdo de su privilegiada posición. Éste se consumía de las más variadas maneras: asado, guisado, frito, curado y en forma de embutidos: longaniza (*longano*), salchichas y morcillas de muchos tipos (de nueces, de pimienta, de incienso, de cebolla...). Las morcillas ahumadas de Lucania, por ejemplo, gozaban de una justa fama.

Sobre todas estas variantes brillaba, como es natural, el jamón curado (*perna*), al cual atribuye Horacio una decorosa prosapia: «los antiguos alaban el jabalí rancio». El severo Catón nos transmite la receta precisa para su preparación: «Se corta la pata, se mete en sal durante cinco días, luego se saca y se cuelga por espacio de dos días donde se oree y otros dos en el humero de la chimenea. Finalmente se coloca en la despensa de la carne».

La bondad del buen jamón reside, como es sabido, en la sublime comunión de grasa y fibra muscular que es propia del cerdo criado en libertad, debajo de encinas, y engordado por las bellotas, las castañas, las trufas y otros manjares naturales o artificiales. Lo más importante de este cerdo pastueño que la naturaleza y el hombre unidos elevan a obra de arte era, para los entendidos romanos, la *porculatio*, o sea, el engorde final.

Los cerdos con pedigrí, al terminar de comer, se tumban a reposar sobre la pierna izquierda, «motivo por el cual acumulan la grasa en el jamón de la pata izquierda, que resulta más sabroso».[10]

Los impacientes incapaces de aguardar a que el cerdo creciera podían consumirlo en forma de tostones (*porci lactantes*), cuyas recetas figuran, junto a las del gazapillo, el adobo y los guisos de liebre o conejo, entre las más practicadas de la Antigüedad.

Salmonetes y viveros

El Mediterráneo era, en tiempos de los césares, mucho más rico en peces de lo que es ahora (es natural, llevamos tres milenios esquilmándolo). Los romanos supieron apreciarlo, dado que no por nada lo consideraba un lago particular, el Mare Nostrum, y se hicieron muy aficionados al pescado. El más apreciado era el salmonete (y uno de los más caros, porque no puede criarse en vivero).

Detrás del sanguíneo salmonete, el censo de las especies pescadas en el mar o procedentes de los bulliciosos viveros (cuya presencia ya se registra desde el 250 a. C.) es interminable: esturión, murena, rodaballo, lamprea, congrio, merluza, anguila, atún, dorada, caballa, escaro (llamado por algunos glotones *cerebrum Iovis*, «sesos de Dios»). Aparte de los peces de escama, también se contaban los otros manjares de su vecindad, a saber: ostras, langosta, pulpo, sepia, calamar, vieira, almeja y hasta tortugas del mar Rojo.

La lamprea es un horrendo gusano marítimo y fluvial, agnato (sin mandíbula), que vampiriza la sangre de otros peces o de los cadáveres de los náufragos a través de una ventosa dentada. Su cuerpo gelatinoso, cilíndrico y resbaladizo, es muy desagradable a la vista.

—¿Tan horrible es?

—Entra en internet y recréate con su aspecto. Pues bien: todas esas desventajas palidecen ante la exquisitez de su carne, de intenso sabor y firme textura.

Los pulpos de las costas andaluzas gozaban de cierto renombre como afrodisiacos, una propiedad que, mucho me temo, deben de haber perdido desde entonces. Quizá todavía la encontremos en los gallegos, especialmente cuando se consumen en romerías con acompañamiento de albariño o ribeiro.

Otro producto español alabado por Plinio son las ostras de color rojo. Seguramente con este término se refería a los mejillones.

Éstos eran bocados de rico, porque el pescado era una comida de lujo, que siempre fue cara. Catón se escandalizaba de que sus conciudadanos fueran capaces de pagar por un buen rodaballo más que por una buena vaca. Horacio lo censura igualmente: «Te has arruinado para pagar el rodaballo y no te queda más dinero que el indispensable para adquirir la soga con la que te vas a ahorcar».

Para remediar estos excesos, Diocleciano limitó el precio de la libra de pescado fino al doble de la de cerdo y al triple que la de cordero o vaca, pero no sabemos si el edicto surtió efecto.

Ya se comprende que los pobres comerían poco pescado. Si acaso esas especies espinosas y bastas que salen enredadas en las redes, además de distintas morrallas en salmuera (*maenae*).

Austeras coles

¿Qué comían entonces los romanos pobres? Los ciudadanos que no podían aspirar a carne ni a pescado tenían que consolarse con hortalizas, de las cuales los mercados ofrecían una decorosa variedad. La más popular era la col (*Brassica oleracea*), de la que existían muchas variedades que se tomaban crudas o cocidas. El austero Catón se la recomendaba a todo el mundo y exaltaba sus virtudes medicinales, ya que «cruda, en ensalada o frita cura todo mal».

Detrás de la col se alineaban la coliflor, la acelga (aderezada con mostaza, para que supiera a algo), la lechuga, el cardo, el puerro, la zanahoria, los rábanos (de los que se consumían incluso las hojas), el nabo, la escarola, las alcachofas, los cardos, los pepinos y las calabazas. Tampoco le hacían ascos a las ortigas, ni a las malvas (que tomaban en ensalada) ni tampoco a los retoños de parra; incluso el helenio, que hoy es una planta de jardín, se tomaba hervido o macerado en *oxicrate* (agua, miel y vinagre).

Las legumbres que reinaban en los variados, potentes y especiados potajes romanos eran habas, guisantes, judías y lentejas. Éstas no gozaban de gran prestigio, pues se las consideraba comida militar. (La vocación castrense perduró: todavía durante nuestra Guerra Civil de 1936 constituyó el rancho habitual de los dos bandos.)

¿Y los garbanzos? Los preparaban de las más variadas maneras: en croquetas, en empanadas, con agua, leche y queso rallado, pero nunca en cocido, una delicia que ignoraron los romanos y que quizá, de haberse descubierto a tiempo, habría evitado la caída del

Imperio. Los garbanzos tostados al yeso constituían las palomitas de los espectáculos públicos. Plato de pobres de solemnidad, y de vacas, eran las algarrobas y los altramuces.

Los melones de Tiberio

En el Lacio, la región donde se encuentra Roma, todavía quedan memorables vestigios de los antiguos higuerales. Cuando Nerón atravesaba estos campos camino de la costa, el paisaje estaba dominado por la higuera y el ciprés. En las lindes, en los huertos de las casas, detrás de los cementerios, en las encrucijadas de los caminos, en las proximidades de los pozos, de las fuentes y de los manantiales, por todas partes había higueras de varias castas, unas altas y abiertas, otras bajas y corpudas. Incluso existía el oficio de punzador de higos.[11] Y en los caseríos no faltaba cerca del corral una higuera desparramada, en cuyas ramas bajas se retraía a dormir la avícola legión.

Roma producía muchos higos, tantos que no daba abasto a consumirlos en la propia temporada. Los excedentes se secaban al sol o se enharinaban para la despensa del año, lo mismo que se hacía con las aceitunas. Cuando el trigo escaseaba, los higos secos apelmazados en forma de tortas (el llamado *pan de higo*) sustituían al pan.

La segunda fruta de Roma era la manzana, de la que existían más de veinte variedades, y su prima la pera, de la que había más de treinta. Hablo de especies extintas, casi siempre pequeñas, pero fuertes de sabor y olorosas... aunque para qué hurgar en la herida si no las volveremos a catar.

Aparte de manzanas e higos, Roma disfrutaba de una gran variedad de frutas porque la región que la rodea es muy frutera, así como el resto del país. Además de higos, fresas, melones (el postre favorito de Tiberio y de san Josemaría Escrivá), nueces, almendras,

pistachos y castañas, en los mercados romanos se podían encontrar dátiles y otras frutas exóticas llegadas desde los cuatro extremos del Imperio.

El romano era muy amante de los árboles, especialmente de los frutales. Los funcionarios imperiales destacados en lejanas tierras solían enviar a Roma plantones o semillas de árboles desconocidos y suculentos. Para designar tanta fruta exótica no se complicaban la vida: las llamaban manzana de tal lugar y ya está. Por ejemplo el albaricoque, que venía de China vía Armenia, se llamó *manzana armenia* (*malum armeniacum*); el melocotón, que procedía de Persia, *manzana pérsica* (*malum persicum*); el limón, originario de Media, fue la *manzana meda* (*malum medicum*), y la granada, la *manzana cartaginesa* (*malum punicum*). No todos llegaron al mismo tiempo. Uno de los más madrugadores, el cerezo, lo importó Lúculo de las costas del mar Negro el año 74 a. C. Tampoco todos alcanzaron un uso culinario inmediato.

El limonero, que llegó a Europa siglos antes de la grandeza de Roma, en la época en que Alejandro Magno conquistó Oriente, tuvo un largo uso medicinal antes de pasar a las cocinas. Curiosamente, los romanos no prestaron la misma atención a la naranja (*malum aureum*), que llegaría a Europa en el siglo x cuando los árabes la introdujeron en Sicilia, aunque sólo se divulgó después de las Cruzadas.

Los ciruelos sirios tardaron bastante en aclimatarse, pero se hicieron muy populares cuando se consiguió injertarlos sobre un pie de manzano o almendro, lo que dio como resultado unas ciruelas exquisitas. Otras veces la dificultad estribaba en dar con la forma idónea de cocinar una fruta demasiado compacta para comerla cruda.

Los pétreos membrillos (*mala cotonea*), originarios de Persia, no encontraron acomodo en Roma hasta que a un cocinero genial se le ocurrió cocerlos y servirlos en forma de pasta, como la tarta de manzana.

Los arboricultores romanos experimentaban mucho en cruces e injertos y consiguieron algunas interesantes variedades, por ejemplo, un cruce de pepino y melón que llamaron *melopepunes*.

Algunos productos que hoy nos parecen muy normales eran considerados de lujo a causa de su rareza. El arroz, por ejemplo, se traía de la India por la ruta caravanera, lo mismo que la pimienta y las sedas. Debido a su alto precio sólo se usaba como espesante de las salsas nobles. Serían los árabes, en el siglo VIII, los que lo aclimataran en Europa.

El banquete romano

Entre las muchas costumbres griegas y etruscas que Roma adoptó figuraba la del banquete o *convivium*, una cena para hombres muy regada de vinos generosos. Los romanos, nuevos ricos que nunca perdieron del todo el pelo de la dehesa, hicieron del banquete una exhibición del poder económico del anfitrión. Y como a menudo este poder económico era inmenso, muchos banquetes romanos resultaron disparatados. Esto es lo que parece indicarnos el adusto Séneca cuando critica a sus conciudadanos acomodados que «vomitan para comer y comen para vomitar y no quieren perder el tiempo en digerir alimentos traídos para ellos desde todas las partes del mundo».

> El castigo de la gula es inmediato —leemos en Juvenal—: cuando en el excusado arrojas un pavo entero sin digerir (...) De aquí se siguen las muertes repentinas de viejos sin testar.

El banquete clásico constaba de aperitivos (*gustum* o *gustatio*), unos platos principales (*mensa prima* o *caput cenae*) y un postre (*mensa secunda*). Sobre esta base sólida iban cayendo sucesivas libaciones de vino y licores que prolongaban la sobremesa a lo largo de la joven noche hasta altas horas de la madrugada. En los banquetes más rumbosos, aunque quizá no en los más elegantes,

intervenían bufones (*derisores*), juglares (*aretalogi*) e incluso bailarinas de varietés que eran, al propio tiempo, prostitutas, las alegres chicas de Cádiz (*puellae gaditanae*) cuyas canciones eran tan desvergonzadas que «no osarán repetirlas las desnudas meretrices».

En los banquetes de cierto nivel existía un esclavo (*scissor*, *carptor*, *structor*) que trinchaba la carne y la reducía a trozos del tamaño de un bocado mediano para que el comensal pudiera cogerla con dos o tres dedos, que era lo educado, sin pringarse en exceso.

Entre plato y plato, otros esclavos acercaban aguamaniles para que los comensales se lavaran los dedos. Además, cada cual tenía a su alcance una servilleta de cumplidas proporciones que no sólo servía para secarse los labios y los dedos, sino también para enjugar el sudor y hasta para exonerar las narices. Por cierto, no se consideraba incorrecto traer una servilleta de casa para envolver las sobras del banquete si el invitado quería llevárselas.

Andando el tiempo parecería poco elegante concurrir con la servilleta, como un saqueador, y los más refinados prescindieron de ella. Marcial, todo un bromista, señala que un tal Hermógenes es de los que no llevan servilleta... aunque luego se apropia del mantel y carga con todas las sobras.

El alma del banquete era el vino, que en el mundo romano se consumía en grandes cantidades. Para nuestro gusto los caldos romanos serían acres, fuertes y con sabor a humo, porque hasta la divulgación de los toneles, en el siglo II d. C., solían envasarlo en ánforas cuyo interior acondicionaban con una mano de hollín de mirra o de pez. Parte de esta capa pasaba al vino, que tenía que ser filtrado antes de servirse.

Ya podemos imaginar que la calidad dejaba bastante que desear, pues los vinos se agriaban fácilmente. Para remediar este defecto se bebían especiados con pimienta, hinojo y hierbas aromáticas que disimularan el repunte. También era frecuente servirlos calientes y aguados, a la manera griega. A este efecto, en la cabecera del banquete se disponía un recipiente de agua caliente (*caldarium*). En

verano, sin embargo, el vino se refrescaba sumergiéndolo en pozos o cubos de hielo picado que a veces eran de vidrio (*vasa nivaria*) y en otras ocasiones metálicos (*colum nivarium*). Nos estamos refiriendo, claro está, al vino de los banquetes elegantes. El ciudadano de a pie, mucho menos exigente, tomaba vino peleón, o *deuterio*, que al menor descuido se transformaba en vinagre.

El vino melado (*mulsum*, *aqua mulsa*) procedía de un primer mosto endulzado con miel, fermentado en tinajas de barro y aclarado con ceniza, polvo de mármol o resina. A veces se concentraba hasta formar un jarabe que servía como fondo de salsa en diversos platos.

Fue una suerte que los romanos respetaran la honorable institución griega del moderador del banquete, el *arbiter bibendi* o *rex convivii*, una persona de respeto que indicaba al copero la proporción de agua y vino que debía servir a cada comensal para mantenerlo, a lo largo de la noche, en su punto de euforia etílica, algo achispado y gracioso, pero sin consentir que se emborrachara. De este modo se evitaba que un aguafiestas con dos copas de más desluciera la reunión con actitudes agresivas o lloriqueos sentimentales. A pesar de ello, muchos comensales se nublaban de tal manera que necesitaban ayuda para ir al retrete. Entonces recurrían a un criado personal, el *puer at pedes*, cuya función, como su propio nombre indica, era hacer guardia al pie del triclinio preparado para los requerimientos del patrón.

El anfitrión solía ser un hombre importante (*patronus*) que invitaba a cenar a sus amigos y a sus protegidos, los llamados *clientes*. A ciertas personas, sin embargo, no las invitaba, pero les enviaba de vez en cuando una cesta de comida (*sportula*). Invitación y cesta no son sino reminiscencias de la redistribución de alimentos en los tiempos antiguos, cuando el débil se ponía al servicio del poderoso a cambio de su protección.

Con la creciente complejidad de la sociedad romana llegó a ser normal que el invitado llevase a su vez a otro invitado que permanecía a su lado o sentado a sus pies y recibía el revelador

nombre de *umbra*, «sombra». Hay que tener en cuenta que, en el contexto cultural antiguo, la del gorrón o parásito era una institución honorable. Ya lo dice Sócrates con gran desparpajo: «Un hombre honrado va a cenar a la casa de otro hombre honrado sin que le hayan invitado».

La pasión romana por apurar los placeres de la vida, el *carpe diem*, no era sino la resignada aceptación de la brevedad del placer y la insignificancia del hombre abocado al abismo de la muerte. ¿Cómo entender, si no, que en las mesas y divanes de las salas de banquetes se dibujaran o esculpieran esqueletos o calaveras con inscripciones similares a la que reza: «Mírame: bebe y diviértete, porque en esto has de acabar»?

CAPÍTULO 4

Los visigodos y otras gentes de churrasco

En el año 409, por la época en que madura la castaña y el hirsuto jabalí hoza bajo el manto de hojas podridas buscando la sabrosa trufa, los bárbaros invadieron la península Ibérica por la calzada romana de Roncesvalles. Los recién llegados pertenecían a dos pueblos germanos, rubios como la cerveza, suevos y vándalos, pero pisándoles los talones venían los alanos, un pueblo asiático de pelo negro y lacio.

Los bárbaros eran pueblos pastores, gente de a caballo aficionada a la chuleta a la brasa y al lechazo matancero. No le hacían ascos a ningún churrasco, fuera de monte o de corral. Igual trabajaban el ciervo, el venado o el jabalí que el cerdo, la oveja, la vaca, el caballo, el asno, el perro o el camello (en España, entonces, aún había). Incluso, si se veían en aprieto, devoraban carne humana antes que pasar hambre, lo cual, como vamos viendo, ha sido más la regla que la excepción.

La receta básica de la cocina bárbara era la carne asada al espetón o sobre brasas e ingerida con algo de pan. No cargaban con cacharros de cocina, pero conocían las técnicas de salazón y ahumado e incluso algunos de ellos, los francos, cebaban ocas con destino al goloso mercado itálico.

Los bárbaros desconocían el vino, pues por algo eran bárbaros, pero se las ingeniaban para fabricar bebidas alcohólicas a partir de las sustancias más peregrinas. Incluso tenían una bebida fermentada a base de saliva. Una auténtica guarrada, me hago cargo, pero ellos la bebían comunitariamente pasando la copa de mano en mano, con

trasiego litronero de babas, y por eso la llamaban *kasir* o *licor de paz*. Sin embargo, la bebida más corriente era el hidromiel y, en segundo lugar, la cerveza, *cervisia*, generalmente de cebada, además de la sidra, *socera*. No sabemos si la cerveza bárbara se parecería a la antiquísima *celia* española. Había una variedad llamada *corma* que se hacía remojando germen de trigo para que fermentara y moliéndolo hasta convertirlo en harina fina que, diluida en vino suave, se dejaba fermentar nuevamente.

Los rubios llegados del norte, como todo pueblo en migración, se movían principalmente a impulsos de sus estómagos. No hay más que ver cómo cuidaban la intendencia. Tales desvelos se reflejan en la organización del ejército visigodo, en el que había un furriel general, el *erogator annonae*, que recibía su dotación de alimentos del máximo responsable militar, el conde, quien, a su vez, estaba auxiliado por un *dispensator annonae*. Al menor fallo en el suministro, el *erogator* iba con el soplo al rey y éste castigaba al conde a entregar cuatro veces la cantidad de alimentos reclamada.

La invasión del Imperio romano comenzó pacíficamente y terminó en trauma, al menos en España. Los pastores bárbaros devotos del churrasco poco hecho irrumpieron en los sembrados y huertos de los agricultores hispanorromanos, gente pacífica de ensalada y hogaza, y les levantaron las mujeres y la despensa. Sin embargo, a la postre, desde el punto de vista gastronómico no fue mal maridaje porque las dos dietas se complementaban. Incluso dieron lugar a nuevos platos mixtos tan populares como el picadillo de carne, pescado y verduras denominado *minutal*.

Los jinetes germanos apenas conocían otro cereal fuera de la avena, con cuyo grano medio molido se hacían unas papillas nutricias (como el antiguo *puls* romano) y alimentaban a las monturas con el forraje sobrante.

Es posible que a los civilizados hispanorromanos, con varios siglos de latines y cocina a la espalda, los invasores les parecieran gente zafia y su cocina, basta. Suerte que no llegaron a conocer a la facción más montaraz de los bárbaros, los hunos de Atila. Éstos

comían la carne cruda después de macerarla entre el muslo y el lomo del caballo y sólo los que flojeaban de dientes condescendían a asarla sucintamente en el rescoldo de la hoguera campamental.[12]

Volviendo a los hunos, su bebida no era menos bárbara: leche de yegua fermentada, el *kumis*, uno de esos extraños yogures de las estepas.

Después de todo, los hispanorromanos tuvieron suerte porque los bárbaros que se establecieron en su territorio fueron los visigodos, que eran los más refinados de éstos. Prueba de ello es que del mismo modo que abjuraron del arrianismo y abrazaron el catolicismo, no tardaron en abjurar de la manteca y la mantequilla para abrazar el aceite de oliva.

San Isidoro, la luminaria de la época, alaba el aceite de oliva español en sus *Etimologías* y lo declara como el mejor para el condimento. Éstos son los dos cambios esenciales de esta etapa histórica. Aparte de ello decayó algo la pesca, porque con el recrudecimiento de la piratería, la población retrocedió a montañas defendibles tierra adentro y se dedicó más a la ganadería de oveja y cabra que al cultivo del cereal. El peligro, en forma de piratas berberiscos primero y luego cristianos, no remitió hasta el siglo XVIII. Sólo en el siglo XIX volvieron las poblaciones a acercarse a la costa.

A propósito de los visigodos, Sidonio Apolinar, patricio romano que visitó la corte de Teodorico, daba fe del refinamiento de estos bárbaros: «Encontré en sus comidas la elegancia de Grecia, la abundancia de los galos, la rapidez de Italia, la pompa de una ceremonia pública, unida a la sencillez de una mesa privada (...) los manjares no agradan por su precio, sino por el arte (...) como las oblaciones son raras es fácil que se acuse sed, antes de que se recuse la embriaguez». He aquí un ejemplo de admirable lenguaje diplomático para decir que, para el gusto romano, las comidas godas eran sencillitas y escasas de vino.

Los visigodos no tardaron en adoptar muchas costumbres de la sociedad romana, entre ellas el horario de comidas, que comenzaba con un desayuno fuerte (*ientaculum*), seguía con un almuerzo ligero

a mediodía (*pandrium*) y una *merenda* a media tarde para rematarlo con una buena cena al anochecer, la *coena* o *vesperna*.

También tenían sus banquetes (*comessationes*), que amenizaban unos gorrones profesionales doblados en poetas y recitadores, los bardos, cuyo cometido era alabar al señor. Con la cristianización de la vida pública, muchos banquetes tuvieron que disfrazar su pulsión hedonista bajo el hábito de ágapes o comidas conmemorativas de la Última Cena. Lo mismo ocurrió con los banquetes funerarios, que fácilmente degeneraban en festines de alegres bebedores. La autoridad competente, presionada por los obispos, los acabó prohibiendo.

Los godos, cuando se mezclaron con la población autóctona y se hicieron sedentarios, comenzaron a apreciar las leguminosas y las verduras que daba el país, y hasta se aficionaron a la col blanca, las habas, los guisantes y las lentejas, y, por supuesto, a las alubias y los garbanzos. Eso es lo que acarrea la cultura: tolerancia y diversificación. Tampoco le ponían mala cara a la sabrosa alcachofa y a la deliciosa espinaca, cuyo cultivo introdujeron en España, junto con el del lúpulo, tan necesario para la elaboración de una cerveza decente. No obstante, prefirieron dejar la huerta y el cereal en manos de los hispanorromanos, mientras ellos se tomaban tan en serio la ganadería extensiva que incluso establecieron guarniciones permanentes en las regiones pastueñas de Castilla la Vieja.

La tradicional división entre ricos y pobres se mantuvo, llamados ahora *potentiores* y *humiliores*, y hasta es posible que se acrecentara. Los pobres, convertidos cada vez más en siervos vinculados al campo, comían principalmente gachas o *pulte* de harina de mijo o de escaña (unos humildes cereales que durante toda la Edad Media ya no se apartarían de la escudilla del pobre) con algún añadido de las legumbres que hubiera a mano o de las raíces, hierbas y hojas comestibles que el campo da y el magnánimo señor consiente.

Los ricos también se hicieron soperos, pero ilustraban sus gachas de harina de avena, trigo o cebada con tasajo de carne y las llamaban *pulmentum*.

En cuanto al pan, los pobres lo comían oscuro y de baja calidad, el *cibarius*, y los ricos, candeal, blanco o moreno, el *siligineus*. A los pobres les estaba vedada la caza y la pesca, especialmente los salmones de los ríos, que eran propiedad del conde o del abad. Y no tenían más especia que el ajo, el tomillo, el laurel, el hinojo y las hierbas del campo, mientras que a las mesas de los ricos continuaron llegando las especias esenciales de la cocina romana, aunque encarecidas por el deterioro del comercio y las comunicaciones que acarreó la caída del Imperio. Es revelador que Alarico impusiera a Roma un tributo de tres mil libras de pimienta. Esta indispensable especia tenía que llegar de la India o del Cáucaso, del mismo modo que la canela lo hacía desde la remota Arabia. Como es natural, no tardaron en aparecer los fraudes alimentarios. Comerciantes desaprensivos no vacilaron en falsificar estas especias para atender la demanda de un ávido mercado.

Tintos y blancos

Con el vino hubo más suerte. Los godos encontraron no sólo vides en plena producción, sino cosecheros experimentados en una tradición vitivinícola que se remontaba a los tiempos de Trajano, lo que da espacio para lograr los caldos. Naturalmente no tardaron en convertirse al vino y la cerveza quedó relegada a la gente de menos posibles y a militares sin graduación.

Los vinos visigodos eran tintos y blancos, en la mejor tradición romana, y los vinagres no les iban a la zaga. El gastrósofo Álvaro Cunqueiro imaginó a don Rodrigo requebrando a La Cava con un escabeche de boquerones en vinagre, de aquel que usaban para adobar el pescado. Más fino hubiera sido que la invitara al venerable

mulsum de mosto y miel o al *oximely* de miel y vinagre con los que los cocineros palatinos, todos ellos hispanorromanos morenos y sabios, prorrogaban la grandeza imperial.

La excelente miel española conservaba su capital importancia en el adobo de la carne y en la composición de dulces de sartén. Unida a la manzana, de la que existían más de treinta variedades, daba una famosa golosina, la *melimelia*, y, como complemento esencial de la pastelería, inspiró las tortas de harina de escanda, *placentae*.

Como la monarquía goda no era hereditaria sino electiva, el golpe de Estado, la traición, el soborno y la puñalada por la espalda estaban a la orden del día. Esta inestabilidad afectó también a la alimentación: mucha gente principal moría envenenada, o eso creían, que para el caso es lo mismo. Esto explica que los rábanos fueran singularmente apreciados como aperitivo: creían que servían de antídoto contra cualquier ponzoña. Las mismas virtudes le atribuían al limón y a las nueces.

La gran cocina romana no sobrevivió al naufragio del Imperio, si bien muchos recetarios perduraron en el seguro refugio de los monasterios y abadías, cuando los bárbaros se convirtieron al cristianismo y dieron en respetar al estamento clerical. En los monasterios, bien dotados y abastecidos, los monjes criaban crasas cervices. De este modo se conservó la fórmula del licor de membrillo y tantas otras exquisiteces que la Iglesia concibió o transmitió.

Las pechugas de Bizancio

Durante algún tiempo el sur y el levante de la Península fueron provincia de Bizancio. Si llegó a influir la rica cocina bizantina en el suspicaz godo de la parcela vecina es cosa que se ignora. Bizancio había heredado de Roma algunas virtudes y muchos vicios. Entre estos últimos, el abuso del vino como condimento, los excesivos rellenos y las salsas endulzadas con malvasías y hierbas, que a menudo disfrazaban los sabores naturales de la vianda. Entre las

virtudes, algunas recetas memorables que hicieron más llevadera la melancolía de la decadencia: lechón cocido en malvasía, con una salsa de harina especiada; volatería menuda (perdices, pichones, faisanes...) rellena de queso ligeramente picón, un plato que los cruzados llevarán a Francia siglos después; pechugas de pollo ablandadas en malvasía donde se han macerado previamente manzanas y ajos y luego rebozadas en queso y asadas; pechugas de faisán empanadas en pasta de ciruela y acompañadas de castañas asadas...

Era una cocina sofisticada y ceremoniosa, propia de basileos y emperatrices coronados, pero tampoco ignoró los asados canónicamente rociados con vinagre mojado en hojas de ciprés. El emperador Alejo I, aquel trueno que ya de príncipe levantaba las faldas de la emperatriz María Bagrationi sin más pretexto que el de que era la mujer más bella del reino y que luego se dedicó a levantarle los hábitos cuando ésta se metió a monja, Alejo digo, cuando salía a meditar al jardín de palacio, se dedicaba en realidad a cazar tordos con liga; luego los limpiaba y preparaba en persona y los asaba someramente sin olvidar rellenarlos con una aceituna deshuesada. Cuando estaban dorados se los comía y entornaba los ojos al cuscurrear los febles huesecillos.

CAPÍTULO 5

Los enemigos del cerdo

En el año 711 los moros cruzaron el Estrecho, desembarcaron en Algeciras y se apoderaron de España. No podemos descartar *a priori* que entre los expedicionarios viajara algún goloso gastronómada embarcado en la aventura por indagar condumios inéditos allende los mares, pero, en conjunto, las insuficientes fuentes históricas sólo nos autorizan a suponer que la conquista obedeció al más prosaico e innoble de los estímulos: la codicia de los bienes ajenos, ese constante motor de la historia.

Los conquistadores eran gentes de pocos estudios y los narradores de historias de los zocos magrebíes les habían calentado la cabeza con cuentos de los tesoros que iban a encontrar al otro lado del Estrecho.

Oro encontraron poco, pero, en cualquier caso, ellos se quedaron con las fértiles tierras de pan, con las huertas regadas por cristalinos arroyos, con los frescos jardines y los espesos bosques, es decir, el trigo, los higos, los zorzales y los ciervos.

Los moros, como es sabido, eran devotos de Alá y anhelaban extender el islam, sí (en ello se empecinan todavía), pero también querían sacar el vientre de mal año porque con los jeques árabes y los ulemas venía mucho muerto de hambre y mucho beréber de huesudos pómulos y pavonada tez que desconocía lo que era comer caliente.

Bajo la morisma, España se convirtió en la más distante provincia del califato de Damasco. Volvía a ser la lejana colonia occidental de un gran imperio tan extenso como el romano.

En un principio, los invasores sólo aportaron la ruda cocina castrense que corresponde a un ejército en marcha. No eran nada exquisitos. Devoraban lo que les venía a mano, muchas gachas de cereal mal molido y carne asada en la hoguera campamental, lo que no es desprecio, porque darle su punto al asado es la ciencia más complicada de los fogones. Hasta es posible que conocieran el truco de agregar retama de romero a las ascuas para aromatizar los solomillos. Ingenio no les faltaba. A falta de hornos de campaña se las arreglaban para cocer el pan con masa de trigo fermentado, el *jubz al-malla*, que horneaban con el rescoldo de las hogueras en un hoyo excavado en el suelo.

La mayoría de los recién llegados se emparejaron con mujeres del país y no tuvieron más opción que aficionarse a la cocina indígena que ellas practicaban. Por otra parte, no sumaban más de cien mil, una exigua minoría si los comparamos con los cuatro millones de godos e hispanorromanos que habitaban la Península.

La principal novedad culinaria que aportaba el islam eran las prohibiciones coránicas de comer cerdo y beber vino. Esto, en un principio, cuando la población autóctona se convirtió casi masivamente al islam, perjudicó algo al viñedo y a la cabaña porcina, pero como el sentido común se acaba imponiendo a poco, la añoranza de antiguas cuchipandas hizo que la débilmente arraigada fe flaqueara y los hispanos tornaron, con renovados bríos, a la antigua devoción del churrasco porcino y la jarra de añejo, tan enemigos del Corán. Y como eran mayoría, en su pecado arrastraron a buena parte de la minoría conquistadora.

En efecto, a los pocos años de la conquista, los musulmanes extranjeros que visitaban España se escandalizaban de la permisividad de las autoridades en lo tocante al consumo de vino. En torno a la populosa y próspera Córdoba, capital de la provincia y luego de la nación, la aristocracia árabe se había construido quintas de recreo donde pasaban las cálidas noches en tertulias poéticas, mientras agraciados efebos de ojos alcoholados y largas pestañas les escanciaban el prohibido licor.

La alabanza del vino o de los ojos garzos del copero que lo escancia se convirtió en uno de los lugares comunes de la poesía andalusí. Hasta la mujer ideal se metaforizaba en vino. Véase como canta la belleza de la amada el príncipe omeya Taliq: «el vaso lleno de rojo néctar era, entre sus dedos blancos, como un crepúsculo amanecido encima de una aurora». Labia no les faltaba.

El lector poco avisado que frecuente estos poemas sacará la impresión de que los moros españoles eran unos borrachuzos. Quizá sea un juicio excesivo, pero es evidente que disfrutaron del vino doblemente, tanto por sí mismo como por el placer añadido de transgredir un mandamiento de su religión. No obstante, como había que guardar las formas, se procuraba que los bodegueros de Segunda, el mercado estatal a las afueras de Córdoba, fueran mozárabes, es decir, cristianos, y las mejores bodegas estaban precisamente en conventos cristianos, adonde los musulmanes acudían a beber o adquirir los caldos.

Los jueces cordobeses eran tolerantes y siempre podían alegar, sin transgredir la ley, que el Profeta había sido bastante impreciso en lo referente al castigo del bebedor. Para remediar esa laguna, el califa Abu Bakr, un abstemio malhumorado, había decretado que los borrachos recibieran ochenta azotes, pero eso había sido en Oriente y en otra época. Desde la perfumada lejanía de los jardines de Córdoba tamaño castigo parecía bárbaro y excesivo.

Los musulmanes andalusíes disponían de muchas bebidas que tenían el vino como base y, en las zonas rurales donde éste escaseaba, los campesinos se alegraban con hidromiel, como en los tiempos prerromanos. También se consumían grandes cantidades de arrope o *rubb*, es decir, mosto concentrado por cocción, a partir del cual se fabricaban algunos licores, entre ellos el *jamguri*, aromatizado con especias y mostaza, con canela, naranja y anís.

Otro mosto popular se adobaba con la cocción lenta de miel, harina, almendra molida y peladuras de cítricos. Y existían horchatas de almendra y de avena o avenata. Otros simplemente bebían agua, a veces perfumada con azahar.

Los jarabes y bebidas no alcohólicas, cuyas acreditadas recetas (de origen persa, romano o bizantino) llegaban de Bagdad o de Egipto, eran exquisitas, sí, pero el vino seguía siendo el vino.

La pervivencia de la cocina del cerdo y del vino mozárabe realizó un eficaz apostolado en la recuperación de muchos muladíes, los antiguos cristianos conversos al islam, al seno de la fe de sus mayores. Eso sin menospreciar las otras recetas mozárabes tradicionales.

La crónica de al-Himyari silencia, pero nosotros remediaremos su marra, que el rebelde Ibn Hafsun, de regreso de la expedición contra Murcia, cuando subió a Bobastro, «el castillo inaccesible, sobre un cerro peñascoso y aislado, dotado de muchas casas, iglesias y acueductos» donde el caudillo rebelde tenía su guarida y la capital de su reino rebelde, encontró que uno de sus lugartenientes, un tal Ibn Sanchuelo, le había talado un almendro porque estorbaba la vista de uno de los barrancos por donde podía venir el enemigo. Ibn Hafsun montó en cólera, pues era hombre de muy malos prontos, y, empalmando la navaja, quería capar en el acto al infractor. Intercedió ululante la esposa del desdichado con mucha llantera y arañar de pechos alegando que «si me lo desgracias, me arrancaré los ojos porque otra prenda no tiene el pobrecillo, maldito el día en que me parió mi madre», hasta que algunos prudentes capitanes, conmovidos por tanta devoción conyugal, suplicaron clemencia al caudillo y le hicieron notar que cuándo se ha visto que talar un árbol sea un delito en este país de arboricidas y que, por otra parte, qué más da un almendro más o menos, y más tratándose de aquél, que era amargo y de ningún provecho. Y fue al oír lo de amargo cuando Ibn Hafsun, lejos de calmarse, redobló su ira y hasta hubo que sujetarlo. Pero luego, cuando se sosegó, perdonó al reo y comunicó a la asamblea su secreto para que, en lo sucesivo, nadie osara talar un almendro amargo: «Creyentes —dijo—: el punto del ajoblanco que yo elaboro, y por el que gozo de justa fama de ser el mejor ajero de la comarca, me lo da que majo media almendra amarga con un puñado de almendras dulces».

Esta revelación sobre la reputada salsa mozárabe dio pie a que los proscritos de Bobastro se enzarzaran en una discusión sobre la legítima receta del ajoblanco, y el caudillo rebelde, con la autoridad del cargo y el carisma que lo acompañaba, dio la suya, que, de entonces en adelante, se convirtió en tan canónica que las otras se han olvidado por respeto a su memoria.[13]

En pos de la morisma militar, gente morena y jineta que olía a bosta y a sudor añejo, llegó el funcionariado damasceno y bagdadí, pimpollos rubios azafranados de túnica de seda bordada y barbita perfumada que se hicieron cargo de la administración de la nueva provincia.

A partir de entonces la influencia oriental se hizo más patente. De Bagdad llegó un tal Ziryab, un Beau Brummel con turbante que se convirtió en árbitro de la elegancia de la corte cordobesa. El bagdadí aportaba una cultura refinada, quizá también algo esnob, que incluía, junto a las nuevas formas de componer poesía, vestir y relacionarse socialmente, normas gastronómicas e inéditas recetas, entre ellas la del cordero con albaricoque, cuya acidez dulzona combina bien con la carne. No tardó en surgir una generación de exigentes gastrónomos locales, entre ellos el caíd Ibn Yabqa Ibn Zaik, que estableció el orden en que los manjares deben presentarse: a saber, primero la sopa o el potaje, después la carne y las aves y finalmente los dulces. También se fijó el número ideal de comensales. Si en Roma oscilaba entre tres y diez («Ni más que las Musas, ni menos que las Gracias»), Abu Nuwas mantuvo el número mínimo pero redujo el máximo a cinco («Menos de tres es soledad y más de cinco es el bazar»).

La mesa elegante se vestía con un mantel de cordobán fino; el vino se servía en copas de cristal transparente, sólo los nuevos ricos horteras seguían utilizando cálices de oro o plata que impedían la contemplación de las delicadas tonalidades de un buen caldo.

En la opulenta sociedad cordobesa se reprodujeron famosos banquetes que no tenían nada que envidiar a la abundancia de los de la antigua Roma. Los refinados muslimes se hicieron

aficionadísimos a los hígados de pato cebado con ajonjolí y gachas de harina.

La cocina andalusí tiene fama de que usaba poca sal y mucha miel, incluso en los platos de carne, además de mucha carne picada sazonada con especias. El carnero o la oveja se horneaban refregados con una mezcla de aceite, miel, almendras picadas y especias; el pollo se hervía en agua y vinagre y se servía cubierto de una salsa de *garum*, cebolla, especias y miel. A menudo se agregaban castañas a los rellenos y a las salsas y purés. Se comía con deleite y aprovechamiento.

El temible gorrón

En un entorno tan amable y civilizado fue inevitable que renacieran instituciones tan entrañables como la del parásito o gorrón. En el libro *al-Iqd al-Farid* de Ahmad ibn Abd Rabbihi (Córdoba, 867-940) leemos:

> Entre las costumbres censurables se encuentra la de la gorronería, que consiste en apuntarse a un convite al que uno no ha sido invitado. La primera especie de gorrón, de la que todos toman nombre, es el gorrón del banquete de bodas. Uno de éstos decía a sus colegas: «Cuando uno de vosotros entre a un banquete de bodas, no debe mirar a un lado y a otro dudando; antes bien debe escoger inmediatamente el lugar donde va a sentarse. Si hay en el convite muchos comensales, que pase y no se quede mirando a la gente, para que la familia de la mujer crea que es pariente del novio y éste piense que es uno de los invitados de la novia. Si hubiera en la entrada un portero grosero e insolente, comience al punto por él, ordenándole o prohibiéndole algo, sin enfadarse, sino entre buenos consejos y educados modales» (...) Hay un dicho célebre entre los gorrones: «No hay en la tierra maderas más nobles que la del bastón de Moisés, la del púlpito del califa y la de la mesa del comedor». Otro gorrón célebre llevaba grabada en el anillo esta sentencia: «La avaricia es una maldición», lo cual es el colmo de la gorronería.[14]

Algunas veces los gorrones sufrían contratiempos. En 797 estalló una rebelión en Toledo, conocida como «la jornada del foso» por la forma no exenta de violencia con la que al-Hakam I la sofocó.

Conocedor el emir de que la gente de este país es capaz de correr cualquier clase de riesgo con tal de comer de balde (un indeleble rasgo del carácter hispano que sobrevive a siglos y culturas y prueba, junto con otros, nuestra fundamental identidad por encima de clases sociales y autonomías), atrajo al alcázar a los prohombres de la ciudad con el señuelo de un banquete que en realidad ocultaba una trampa.

> Los verdugos —escribe el cronista— se colocaron al borde del foso e iban degollando a los invitados conforme entraban, hasta que el número de ejecutados ascendió a más de cinco mil trescientos. La voz de alarma la dio un avisado de los que acuden a donde se celebra un banquete aunque no puedan entrar. Viendo el vapor de la sangre que ascendía por encima de los muros barruntó la causa y gritó: «¡Toledanos: es la espada, voto a Dios, lo que causa ese vapor y no el humo de las cocinas!».

A pesar de estos y otros contratiempos, al-Andalus fue un país próspero, especialmente en los primeros tiempos, mientras el ejército califal mantuvo acogotados a los cristianos del norte, que se las veían y deseaban para reunir los tributos que les exigía el moro. No obstante, nunca llegaron a atar los perros con longanizas y siempre abundaron más las mesas pobres que las ricas.

Los musulmanes comían mucho en la calle. El ciudadano de a pie mataba el hambre en los puestos de comida instalados en los zocos y mentideros. No había mucha variedad en tales establecimientos, pero sí la suficiente para alargar un tolerable menú del día hasta donde alcanzara la bolsa: una taza de sopa, un plato de guiso sencillo, cabezas de cordero asadas, pinchitos de vísceras, tripas y carne de segunda, albóndigas, salchichas picantes (*mirgas*), pescaíto frito, tortas de queso o almojábanas, buñuelos con miel... Todo ello calentito, confeccionado a la vista del público.

Aparte de consumir gollerías que raramente compraba para la familia, el musulmán que comía en la calle tenía otra razón. La vivienda musulmana de la clase humilde era muy reducida: apenas dos o tres habitaciones mínimas en torno a un sucinto patinillo. En total tenía menos metros cuadrados que un apartamento moderno y no quedaba espacio para la cocina. El utillaje se reducía a media docena de cacharros y una hornilla portátil de barro que se instalaba en el patio o en la calle alimentada con variado combustible: astillas, piñas caídas, boñigas secas, todo lo que arda. Sólo en los palacios y las quintas de recreo había cocinas bien equipadas con fogones de mampostería y hornos de ladrillo, casi siempre cebados con carbón de encina.

Los que comían en casa lo hacían sentados a la morisca sobre cojines o esteras, en torno a mesas poco elevadas. El único cubierto era la cuchara, generalmente de madera. La carne llegaba ya cortada en porciones que se pudieran tomar con los dos o tres dedos canónicos y la sopa se servía en tazones de loza. En cualquier caso las comidas familiares eran raras. Normalmente el padre comía primero en solitario, escogiendo, si lo deseaba, los mejores bocados; a continuación comían los hijos varones y finalmente las mujeres de la casa.

Los hispanorromanos convertidos al islam prolongaron la cocina romana del vino y la miel. Esta última, en cuya producción destacaron Jaén, Sevilla, Coria y Vélez Rubio, sólo cedería su importancia a partir del siglo x, cuando el cultivo de la caña de azúcar, una planta procedente de las riberas del Nilo, se extendió por Almuñécar y su costa.

En cuanto al vino, que hasta entonces había sido uno de los más firmes estímulos de la cocina indígena, y a menudo también del cocinero, tuvo que disfrazarse para mantener su puesto entre los pucheros islámicos. Unas veces pasó como jugo de uvas en agraz, ideal para elaborar salsas agridulces, y otras como vinagre, uno más entre los diversos que ilustran la cocina islámica (de pepino, de limón, de chalote), a menudo equilibrados con el de uva. Los adobos

de vinagre se aromatizaban con los avíos y especias tradicionales: ajo, cebolla, cilantro y pimienta e incluso el inevitable *garum*, la famosa salsa romana, ahora denominado *morri*. No obstante, la paulatina decadencia del *garum* y su eventual desaparición dejarían el campo libre a la pimienta, que todavía señorea nuestras mesas.

La pimienta estaba presente en todos los guisos de carne y la nuez moscada prácticamente aromatizaba la carne y todo lo demás: quesos, leche, salsas, dulces, verduras. A pesar de que las relaciones con Oriente eran más fluidas, la pimienta y la nuez moscada no se abarataron. En el siglo XII medio kilo escaso de nuez moscada valía lo mismo que tres ovejas o un buey.

No fue el *garum* lo único que decayó. El consumo de algunas verduras antes esenciales, como la col y la lechuga, decreció en favor de los cardos, las alcachofas, el pepino y la berenjena. Con todo, la base de la cocina continuaba siendo el cereal. La comida de los humildes se basaba en las gachas de harina o en las legumbres, a las que, cuando podían, añadían algo de carne o despojos.

Los cereales andalusíes eran muy variados. En las tierras cálidas del sur se cultivaban el trigo y la cebada; en las frías, más al norte, el centeno, el sorgo o zahína, y el mijo. Perduraban los enormes trigales romanos de Écija, Carmona, Úbeda y la Mancha, cuyos barbechos rotatorios alimentaban también una próspera ganadería lanar, pero, a pesar de todo, en los siglos X-XI hubo que importar trigo del Magreb.

La industria harinera alcanzó un gran desarrollo: todavía causan admiración las ruinas de los potentes molinos hidráulicos en las márgenes del Guadalquivir a su paso por Córdoba. Existieron incluso prácticos molinos flotantes, instalados sobre balsas, que podían situarse a lo largo del río, allá donde eran requeridos.

Dependiendo de los lugares y de las clases sociales se consumían panes de diversas calidades y a veces con añadidos de comino, uvas pasas, nueces, azafrán y otros productos. El pan de cebada, moreno y pesado, de laboriosa digestión, era propio de las clases humildes, mientras que las acomodadas consumían el de trigo candeal, pero

en épocas de hambruna y escasez se panificaba cualquier cosa que pudiese reducirse a harina: mijo, alubias, habas, arroz... incluso garbanzos y bellotas.

En las ciudades, las familias pudientes amasaban el pan en casa, pero casi siempre lo cocían en los hornos públicos, como en tiempos de Roma. El panadero se quedaba con una porción de masa en pago de sus servicios, aproximadamente un puñado por pan, la *poya* —con *y*— con la que hacía los bollos o pastelillos que vendía por su cuenta.[15]

Al igual que el trigal, el olivar romano se mantuvo en Jaén, Córdoba, el Aljarafe sevillano, Toledo y Valencia hasta el punto de que se producían excedentes de aceite, que se exportaban a diversos países mediterráneos.

Se distinguían tres calidades de aceite, el de la primera trituración y decantación, llamado *aceite de agua*; el de la prensa o *aceite de almazara* y el de segundo prensado después de regarlo con agua hirviendo o *aceite cocido*.

De la confluencia del pan y el aceite surgía el plato más sencillo y nutritivo de nuestra cocina, el paniaceite. Combina maravillosamente con manzanas agrias y regado con miel o espolvoreado de azúcar se transforma en una exquisita golosina. Cuando llegó el tomate de América este plato tradicional maridó maravillosamente con la nueva fruta.[16]

Otro plato sencillo pero sabroso, que daba de comer caliente incluso a los más pobres, era las sopas de pan, con caldo de carne o, por lo menos, algo de manteca rancia y legumbres. En este puchero graso y espeso el toque fundamental lo da un chorrito de vinagre, que neutraliza la grasa, como sucede en la sopa del cocido.

Junto al cereal, el hispanomusulmán se alimentaba de garbanzos y lentejas y, en menor medida, de habas y altramuces. El garbanzo, esa socorrida carne del pobre, se presentaba en tres especies: la negra, la blanca y la roja. «Todos ellos engendran ventosidades y

son productivos de esperma, por lo que incitan a fornicar», precisa un texto médico. Sin embargo, entraba en el cuscús y en la sopa *harira* del Ramadán.

Un guiso de garbanzos popular consistía en macerar tacos de carne de carnero en un escabeche de agua, aceite, vinagre y especias y, al cabo de unas horas, ponerlo a hervir a fuego lento con garbanzos remojados. Media hora antes de retirar el guiso del fuego se le añadía un majado de ajo, alcaravea, pimienta y cilantro.

Las lentejas admitían el mismo tratamiento con los consabidos dados de carnero, pero se adobaban con cebolla, comino y tamarindo.

Las habas, por su parte, se consumían verdes, guisadas o fritas, en temporada, y el resto del año, ya secas y despojadas del indigesto hollejo, en forma de potajes y purés. Eran un buen acompañamiento para los platos de cordero.

¿Y el benemérito cerdo? El cochino, ese tótem sagrado de las Españas, el rey indiscutible de la mesa hispanorromana, sufrió con paciencia la persecución de la que lo hizo objeto la nueva religión y se vio degradado al nivel de los animales inmundos. No por mucho tiempo, ciertamente, pues enseguida se impuso la sensatez y el cochino fue rehabilitado y volvió por sus fueros, más pujante que nunca. Al principio su consumo estuvo restringido al mozárabe y al vergonzante renegado que lo añoraba, pero, después, la lógica nos obliga a sospecharlo, una creciente legión de devotos musulmanes debió convertirse al cerdo.

Ibn Yudan, el patriarca de los Nasr de Badajoz, tenía un amigo mozárabe, criador de caballos en la sierra de Aracena, que todos los años le regalaba varios jamones. No consta documentalmente, pero es razonable imaginar a Ibn Yudan deslizándose por los umbríos corredores de su palacio, en el sopor de la siesta, con toda la casa dormida, para acceder, a través de no sé qué simuladas puertas de engrasados goznes, abriendo candados, hasta la recóndita alacena, santuario clandestino del suculento pernil curado, al que tendría que pagar, como mínimo, la canónica visita diaria que reclama la

renovación del corte, lo mismo que oraba cinco veces mirando a La Meca. ¡Con qué trémula emoción levantaría el gastrónomo islámico el cumplido velo de lino crudo que preservaba el amado jamón de los insectos y sabandijas! ¡Con qué unción retiraría, con dos dedos, la sutil laminilla de tocino que mantiene el corte fresco y aceitado! ¡Oh, clandestino jamón andalusí doblemente gustoso en el secreto de la alta buhardilla, tras la tupida celosía que da al silencioso patio perfumado de mirto y arrayán, el patio recoleto donde mana la clara fuente trasunto del Paraíso!

Si el jamón, por más que lo exija la lógica, no consta documentalmente, y no nos duelen prendas en reconocerlo, otra cosa es lo referente al mantecoso cordero. Las gulas públicas del musulmán pudiente se extendían al cordero asado, al choto frito, al carnero y a la cabra hervida, sin olvidar las cuatro joyas plumadas que adornan la extensa volatería califal (el francolí, la perdiz, la tórtola y la paloma) y, sobre ellas, presidiendo la corte plumada y colorista, inquieta y diminuta, la pizpireta y entrañable gallina y la oscilante majestad del sabroso pato. ¿Cómo no añorar las gallinas y pollos andalusíes, aquellas castas autóctonas cruzadas con la sangre de Oriente que admitían ellos solos un sinfín de preparaciones tan bizarras como el sugerente pollo cocinado en sirope de manzanas ácidas y especiado con azúcar, canela y jengibre?

Aves aparte, en la mesa andalusí, los estofados de carne se tomaban muy condimentados, quizá para disimular el regusto a sebo rancio que caracteriza al carnero, ese chero que tanto nos levanta el estómago cuando deambulamos —más bien deambulábamos— por los zocos marroquíes.

Había en al-Andalus muy buen mercado de especias relativamente frescas, fruto de las excelentes comunicaciones con Oriente. Las más empleadas eran la pimienta, el clavo y el azafrán, pero el que se fiara de los especieros podía comprar también las mezclas preparadas que eran el comodín de muchos guisos. Una de las más populares era el *garam masala*, que el lector puede reproducir sin problema en la comodidad de su hogar con sólo echar

en el broncíneo almirez una medida de semillas de cardomomo, media de canela en rama, media de comino, media de clavo y la mitad de un cuarto de nuez moscada. Se mezclan y se majan hasta que se reduzcan a polvo fino. Bien tapadas, en un bote de cristal, sirven de una vez para otra sin perder el aroma.

Abd Allah, el último rey zirí de Granada, se consoló del disgusto que le produjo la noticia de la pérdida de Toledo metiéndose entre pecho y espalda una olla del famoso *plato jamali* que preparaba como nadie un cocinero etíope de su visir Simaya.

En el *plato jamali*, los trozos de vaca o cordero, del tamaño de una nuez chica, se maceran en una salsa de aceite, vinagre, *garum*, comino, cilantro y pimienta. A todo ello se le añaden hojas de cidro y un majado de almendras y luego se cuece a fuego lento. A última hora se agregan huevos batidos y una pizca de azafrán y canela. Se presenta dorado y escaso de salsa.

La cocina de los pobres, para quienes la pimienta y las otras especias orientales seguían siendo prohibitivas, se conformaba con las honradas especias y hierbas del país: ajo, laurel, perejil, hinojo, hierbabuena, tomillo, romero, y azafrán de Valencia, Córdoba o Toledo.

Como todavía no había llegado la patata de América, las carnes se acompañaban con nabos, zanahorias y manzanas, siempre hervidos aparte, con nueces y miel. Las zanahorias también se consumían solas, en rodajas, fritas con un poco de aceite y aderezadas con un aliño de vinagre, ajo y alcaravea.

Sin fundamento alguno, pero para gran consuelo de los indigentes sexuales necesitados de placebo, los nabos y las zanahorias se consideraban afrodisiacos.

El pescado no contaba con tantos aficionados como la carne. No obstante, ya funcionaban en el estrecho de Gibraltar las portentosas almadrabas del atún, esos mortales rediles armados de flotadores en un extremo y lastre en el otro, que atrapan bandadas de rozagantes atunes en su anual emigración de primavera entre el Atlántico y el Mediterráneo.

El descuidado atún, gordo y satisfecho como un canónigo, se ve de pronto atrapado en un sangriento ruedo de barcas y es masacrado por unos fornidos matarifes armados de garfios, palos y cuchillas, en una orgía de sangre y atónitos ojos.

El atún, en conserva o salado, formaba parte de una serie de guisos junto con la sardina (seca al sol, salada o ahumada, en aceite), de la cual había gran demanda en Córdoba.

En cuanto a las leches, con perdón, las más apreciadas eran las de cabra y la de camella, que los médicos recomendaban por sus notorias virtudes terapéuticas si se tomaban en ayunas. Las de oveja y vaca se consideraban menos sanas.

Los huertos de al-Andalus producían gran variedad de frutas, pero las más apreciadas eran el higo, la granada y las uvas, tanto frescas como reducidas a jarabes con los que se aromatizaban las sopas y las salsas y se hacían refrescos.

Los moros mejoraron el bosque nacional aportando variedades desconocidas de algunas especies ya existentes: palmeras procedentes de los oasis del Sahara; almendros del suroeste asiático; el castaño del mar Negro y Turquía; higueras de Berbería; el melocotonero llegado de China a través de Irán; el albaricoque, el granado...

La naranja amarga llegó en el siglo X; el limonero, en el XII; la lima, en el XIII; la naranja valenciana, en el XV (hoy desbancada por la naranja *guachi* —de *guachintona* o *Washingtona*—, que entró en la década de 1950. Hasta entonces habíamos comido naranja china, muy pequeña y llena de semillas ¿se acuerdan?).

De muchas frutas se obtenían refrescos y zumos. Precisamente la bebida favorita de Abderramán III era la granadina, o sea, el jarabe de granada en agua fría. Otras frutas se consumían frescas, secadas al sol (cerezas, ciruelas, higos, uvas) o prensadas y curadas en harina (melocotones, ciruelas). También se conservaban en almíbar, metidas en recipientes de cristal, granadas, manzanas, uvas, bellotas, castañas, calabazas y hasta pepinos. En realidad, había tantos procedimientos que cada cual consumía la fruta a su gusto.

Avicena, el iluminado filósofo y gran follador, gustaba de desayunar higos frescos, a pie de la higuera, después de palpar con tres dedos las pancillas negras mientras dictaba su *Canon* médico. Sin embargo, cuando la producción se venía encima (la de higos, queremos decir) y no daba abasto, exoneraba de trabajo a un escribiente que tenía de Lecrín, algo bisojo pero muy hábil en culinaria, el cual le acomodaba el resto de la cosecha en arrope, en turrones, secos y espolvoreados de harina, en pan de higo con nueces y almendras, en higos con queso, en pastas más o menos diluidas y en jarabes.

Ya en Roma y Bizancio se había descubierto que el higo combina bien con el hígado y los riñones. Y los andalusíes apreciaban un guisado de higos con hígado de ternera. Como en los tiempos paganos, los gansos continuaban cebándose con higos para obtener *foie gras*.

A los frutales autóctonos, principalmente la higuera, el almendro y el manzano, se fueron añadiendo otros llegados de Oriente y aclimatados con fortuna: el limonero, originario de Persia y ya conocido por los romanos, y la palmera datilera africana. La manzana, de la que había gran variedad de especies, fue muy usada en culinaria, no sólo como guarnición, sino como componente de platos ácidos, además de en jarabes y sidra. Y de la mano de la manzana, su primo el membrillo, del que se hacía carne, como hoy.

Al califato cordobés, después de un siglo glorioso en cuya opulencia la cocina progresó incluso más que el resto de las bellas artes, le llegó la triste e inevitable hora de la decadencia. Como antaño Roma, la brillante al-Andalus quedó en manos de los bárbaros, en su caso los generales beréberes de su ejército mercenario, y se fragmentó en un mosaico de reinecillos independientes, o taifas, que los pujantes reinos cristianos del norte abrumaron a impuestos. Para escapar de aquella tiranía, los andalusíes cayeron bajo el dominio de sucesivos imperios fundamentalistas norteafricanos, primero los almorávides y luego los almohades, que fue como escapar del fuego para caer en las brasas.

Gentes del alcuzcuz

La mudanza de los tiempos aportó algunos cambios a la cocina andalusí. La influencia culinaria norteafricana de los siglos X-XI, necesariamente limitada, repetía la cocina de cereales tostados. El alcuzcuz, sémola de trigo duro o *qame* se fue labrando una posición en el siglo XII junto a las antiguas sopas de pan, cuya versión más popular es la *harira* o *tarida*, migas de pan con caldo de carne. La clave está, como saben bien los soperos, en neutralizar la grasa con *garum* o con vinagre. Fue una especie de comodín que servía las guarniciones y rellenos de muchos platos.

De alcuzcuz aderezado con manteca, y aromatizado con nuez moscada, canela y nardo, era el relleno de un famoso cordero al horno. Abu Muhammad al-Adil le perdonó la vida a un sargento murciano que tenía fama de prepararlo como nadie. Abd el-Kader Habib, que así se llamaba el miliciano, se esmeró, pues le iba la vida en ello, y presentó al emir una bandeja con el relleno en el centro y la carne trinchada en pequeñas tajadas alrededor, una cursilada que había visto hacer en los comederos que rodean la mezquita Qarawiyin de Fez. Al-Adil, que no estaba acostumbrado a tales finezas, lanzó una severa mirada al sargento, pero luego se inclinó un poco y olisqueó la bandeja, con todo el séquito pendiente. Tragó saliva, buena señal. Tomó una tajada mediana con dos dedos y se la llevó a la boca. La masticó despaciosamente, con todo el personal expectante, entornados los ojos y, al final, emitió un cumplido eructo aprobatorio. El verdugo, que estaba atento, volvió a enfundar el sable y mostró una sonrisa careada, lobuna. No era mala persona.

Por las ordenanzas municipales de Sevilla del siglo XII nos hacemos una idea de los fraudes que, ya por entonces, aquejaban al mundo de la alimentación. A pesar de la vigilancia del almotacén, los tenderos trucaban los pesos, daban gato por liebre, metían más grasa de la permitida, añadían agua a la leche, disimulaban higos de mala calidad debajo de los buenos y cometían otras trapacerías que no han perdido vigencia y resisten el paso de los siglos, las normas

gubernativas y las asociaciones de consumidores. «Las perdices y las aves de corral degolladas —leemos en la ordenanza 112— sólo se venderán con la rabadilla desplumada, para que se puedan distinguir las pasadas y echadas a perder de las buenas»; «los hueveros tendrán delante unos cacharros llenos de agua para que el cliente pueda distinguir los huevos buenos de los podridos», dice el artículo siguiente.

Esas recomendaciones parecen razonables, pero también hay otras que ponen de manifiesto el intervencionismo fundamentalista en materia de gustos: «No se venderán trufas en torno a la mezquita mayor —dispone la 114—, por ser un fruto buscado por los libertinos». Se conoce que tenían a la inocente trufa por afrodisiaca. Se trata, claro está, de la trufa blanca o criadilla de la tierra, la única que se da por estos pagos.

La prohibición del vino y las penas a los borrachos iban ya en serio, no como en los dorados tiempos del califato. «No se vendan muchas uvas a quien se sospeche que las va a exprimir para hacer vino. Vigílese este asunto» (ordenanza 129); «que los barqueros no pasen a nadie con envases de comprar vino a donde los cristianos [se refiere a la comunidad mozárabe establecida en Triana, al otro lado del río] y si se coge, rómpasele el envase» (ordenanza 204); «Deberá prohibirse a los vidrieros que fabriquen copas destinadas al vino y lo mismo a los alfareros» (ordenanza 116).

En la ordenanza 124 leemos: «las salchichas [*mirkas*] y las albóndigas [*asfida*] han de hacerse de carne fresca y no con carne de animal enfermo o muerto sin degollar, porque ésta sea más barata». La palabra *mirkas* (hoy *mergaz* en el Magreb) es de origen hispánico, lo que delata que se trata de una venerable receta de chorizo en la que la oveja ha sustituido al cerdo. Los otros ingredientes son manteca, especias, ajo, vinagre y sal.

En la ordenanza 127 leemos: «las cazuelas de cobre de los que hacen *harisa*, así como las sartenes de los buñoleros y freidores, no han de estar estañadas, porque el metal en contacto con el aceite cría un cardenillo venenoso».

La mentada *harisa* se convirtió en uno de los platos más populares de al-Andalus, de entre los que se vendían en puestos callejeros. Era un guisado de trigo y carne picada (carnero o pollo) con una salsa de la grasa que hubiera a mano (manteca o mantequilla) espesada con harina. También se hacía con migas de pan blanco o sémola expuestas al sol y fermentadas.

Cayeron los reinos de taifas, con sus cortes de algodón y papelina, y llegaron los austeros hombres del desierto, pero la berenjena y la alcachofa conservaron su liderazgo en el viaje de los bordados manteles libertinos a los mal cepillados tableros fundamentalistas, sin más amenaza que la del espárrago y la lechuga, que recuperaban el aprecio.

Los beréberes llegados del Magreb eran muy polleros y conejeros; se conoce que ya estaban algo hartos de la cecina de camello y la cabra correosa secada al sol. Al principio se pirraron por el pollo con salsa de almendras, cilantro y especias, pero luego, cuando sucumbieron por completo a los refinamientos del país y descubrieron los placeres del colchón, sólo querían comer *zirbaya*.[17]

El emir Yaqub al-Mansur, la víspera de la batalla de Alarcos, cenó un conejo campestre manchego de siete libras cumplidas que habían capturado sus arqueros turcos. Se lo prepararon asado al horno con relleno de pan y especias y, de postre, tomó media docena de buñuelos plegados, de esos que se ahuecan en la sartén y por eso se llaman *esponja* (*isfanch*) y otra media docena de buñuelos de queso, de los que siguen haciendo en Jerez de la Frontera, los famosos *muchabbana*, que se han españolizado en la palabra *almojábana*. Al levantarse de la mesa, al-Mansur se palpó la panza prieta y proclamó: «Barrunto que mañana tendremos una jornada gloriosa». Así lo anotó el cronista Ibn Marraqusi, que es quien aporta el menú.

Al Nasir, el hijo mediocre y tartaja del gran Yaqub, se consoló del descalabro de Las Navas de Tolosa comiendo en la alcazaba de Jaén, donde lo habían acogido después del desastre, el afamado asado de carnero a la moda de allí, con puré de membrillo de las huertas del

Guadalbullón y una salsa en la que se integraban alcaravea, cilantro, cebolla, vinagre y agua del manantial de la Malena. Antes de servirla la espesaron con huevos y la espolvorearon con pimienta y azafrán. Al Nasir, emocionado, dejó escapar un suspiro y atacó el asado, que era para dos, sin convidar a su visir. Se ayudaba con la diestra, que hasta entonces había llevado vendada y en cabestrillo.

El suspiro del moro

A la caída del Imperio almohade, los cristianos arremetieron contra al-Andalus y dieron con él en tierra. Los aragoneses conquistaron Mallorca y Levante; los leoneses, Mérida y Badajoz; y los castellanos se llevaron la gran tajada, más de media Andalucía y Murcia. Del cataclismo sólo se salvó el reino de Granada, cuyo fundador, Alhamar de Arjona, escapó por los pelos haciéndose vasallo del rey de Castilla. Gracias a esta maniobra, Granada mantuvo su independencia, aunque con muchos sobresaltos, durante dos siglos y medio, hasta su definitiva conquista por parte de los Reyes Católicos.

Para subsistir tanto tiempo entre Castilla y el Magreb (donde se sucedían los fundamentalismos), Granada tuvo que hilar muy fino en la alta política. Este eclecticismo nazarí también se reflejó en su cocina.

La cocina nazarí fue rica y variada, como correspondía a una próspera ciudad rodeada de una fértil vega y de un reino de climas tan variados que en una jornada se pasa de la nieve al trópico, lo que permitía gran diversidad de cultivos.

Los granadinos eran muy aficionados a las verduras: escarolas, bledos, espinacas, zanahorias, cebollas, ajos, espárragos, berenjenas, pepinos... Para sazonar tantos platos verdes, cada huerto disponía de sus semilleros de especias: cominos, alcaravea, ajenuz, mastuerzo, hinojo, anís silvestre, cilantro, mostaza, hierbabuena, perejil y más.

El *garum* de pescado quedó definitivamente olvidado y fue sustituido por el de cereal (cebada molida envuelta en hojas de cabrahígo y fermentada al sol). Era costumbre añadir a cualquier estofado de verduras un puñado de piñones y otro de pasas.

Pero no sólo de verduras vive el moro. De Sudán, junto con el oro para pagar los tributos a Castilla, Granada recibió el alcuzcuz en su formulación más elaborada, o sea, una pasta de harina y miel cocidas al vapor hasta formar grumos consistentes. Ese plato era complemento de diversos guisos de carne. Los califas, hechos a las finezas de los salones de la Alhambra, apreciaban sobremanera los manjares blancos, esto es, guisos de corderos adolescentes, grasos, deshuesados, cortados en trozos menudos y aderezados con cilantro, pimienta, aceite y cebolla. Eso era lo que se comía en la sala de las Dos Hermanas, echados sobre prietos cojines de raso, con una orquestina de músicos ciegos tocando laúdes y zampoñas detrás de la tupida celosía.

Bajando la cuesta de la Alhambra, donde hoy las morenas de verde luna importunan a los turistas con claveles mustios, en el cuerpo de guardia de la potente torre de la Justicia, ahí la comida era de más cuerpo y lo que anegaba el olfato era el aroma denso del *alhalé*, «una carne que hacen los moros para echar en todos los manjares, lo mismo que los cristianos tienen el tocino para echar en la olla; o se come con pan caliente por las mañanas como mantequilla; o se come en cualquier tiempo y día del año. Se prepara de esta manera: se toma carne de cualquier res y, quitados los huesos, hacen tasajos con sal y pónenlo a enjugar y, después de seco, hácenlo tajadas y lo cuecen y, cocido, le echan sebo para freír y, después de frito, derriten sebo y todo junto lo echan en una vasija, y allí se hiela y lo guardan para comer todo el año».

Viene a ser nuestro cristianísimo lomo de orza, pero hecho con carnero o vaca en lugar de cerdo. Era alimento esencial de los robustos mocetones que se ejercitaban con la espada y la maza vestidos con pesadas cotas, a la usanza cristiana. En los cubiletes, lo que parecía vino era un jarabe de uvas, higos o dátiles cocidos, el

rubb o arrope, el viejo comodín de la cocina andalusí que lo mismo endulzaba postres en sustitución de la miel que se bebía mezclado con agua. Muy sano y sin pizca de alcohol.

Cuando el sol brilla en las laderas nevadas del Mulhacén, desde la azotea de la Torre de los Siete Suelos, a la que el almuecín asciende resollando para la oración del mediodía, se ve ascender el humo de los hornillos desde los patios recoletos de la ciudad blanca, entre manchas de emparrados y verticales cipreses.

Los mercaderes del zoco, cuya prosperidad es la de Granada, almuerzan el *méchoui*, cordero asado a la brasa rociado con manteca salada y salpimentado; los modestos artesanos, tundidores, batihojas, sastres y demás gente menuda comen la *sajina*, potaje de verduras variadas (espinacas, cardos, borrajas) espesado con harina; otros toman puré de habas o garbanzos. También estofados de carne o grasa, aceite, vinagre, ajo, cebolla, comino y azafrán. Ya casi cocida se añaden nabos, berenjena o calabaza; otro plato, la alboronía, guisado de berenjena, cebolla, ajo y calabaza; y no faltan los que dan cuenta de pescados en escabeche o de arroces coloreados con cúrcuma.

Los postres tampoco ignoran las clases sociales. Muchos golosos se deleitan con el alajú de miel y pasta de almendras, nueces o piñones y pan rallado tostado. Otros ponen en la fuente rebanadas de alfajor magrebí, almendras peladas y azúcar fina a partes iguales, o incluso un mazapán oleoso, pesado como un ladrillo. Eso, los pudientes, que los más se conforman con un puñado de higos.

El reino nazarí tenía una costa dilatada con buenas pesquerías. El pescado más apreciado era la anguila, pero también se consumía mucha pescadilla, merluza, sardina, mújol, salmonete, bonito, atún, además de las especies fluviales o propias de desembocadura como trucha, cangrejo, salmón, caballa, arenque y esturión. El pescado se cocinaba igual que la carne, asado en brochetas o hervido, con salsas muy condimentadas (*garum*, cilantro, ajo, canela, jengibre) o en albóndigas, empanadas y croquetas. Hubo incluso salchichas de

pescado y pasteles de pescado hervido amasado con harina de trigo y aromatizado con pimienta, cilantro y menta. Se les daba forma de pez antes de rebozarlos y pasarlos por la sartén.

El higo, más que la granada, era la fruta nazarí por excelencia. A pesar de las talas de los cristianos, la higuera persistía en todas las lindes con sus golosas brevas y sus dos estirpes de higos, los *goties* o godos y los *xaaries*. Algunas higueras pertenecían a dos o más dueños.

En los zocos y plazas, los bodegoneros pregonan su mercancía para los muchos que no comían en casa, por comodidad o por falta de posibles. Por un precio módico se podían adquirir empanadas de carne de pichones y almendras, al corte, en porciones calentitas y crujientes, servidas sobre hojas de higuera.

Todo aquello terminó con el largo cerco que impusieron los Reyes Católicos, con la larga agonía de Granada que perdió sus granos uno a uno entre truenos de bombardas e incendios y talas en la vega. Los cristianos aportillaron las acequias y la ciudad, ya sin trigo ni futuro, se redujo a alimentarse de gachas de mijo y mazamorra amasadas con lágrimas.

CAPÍTULO 6

Comuña y alforfón

No viene en la *Crónica* de Alfonso III ni figura en la de al-Maqqari, probablemente por no enturbiar la imagen del héroe, pero es cosa probada que don Pelayo, huido de los moros con lo puesto y poco más, cuando se levantó a otro día de mañana, mal dormido y ojeroso, y se vio instalado en una lóbrega cueva asturiana con el suelo cagado de murciélagos y con que todo lo que había para desayunar era unas pocas gachas de alforfón mal cocidas en una taza desportillada, al meter la cuchara en aquel triste engrudo se acordó del tostón asado en leña de encina que solía despachar en su palacio de León, delante de la potente chimenea, antes de salir de caza, mientras esperaba a que levantara el día neblinoso, con el caballo piafando y arrancando chispas del empedrado del patio, y los perros ladradores e inquietos.

Y recordando el punto cuscurrante que su escudero le sabía dar al cochinillo, se enterneció y le rodó un lagrimón hasta la barba, pero, como era sanguíneo y colorado, trocó el desfallecimiento melancólico por un bufido iracundo y, saltando como una fiera, dio con la mesa en tierra al tiempo que, a voces, requería la espada y las espuelas y mandaba al cabo de puertas tocar la trompeta y convocar a la mesnada, que a estos cabrones del turbante los expulsamos de España como luce el sol y me llamo Pelayo.

No lucía el sol, sino orvallaba, pero, de todos modos, así comenzó la Reconquista.

Es decir, que la gesta nacional tiene un origen gastronómico y si a don Rodrigo aquella mañana le hubiesen puesto delante una fabada con su buen compango y todos sus avíos, quién sabe si aún seríamos moros.

La Reconquista, además de los motivos patrióticos de recuperación de lo nuestro, se hizo para ganar pastos estacionales a la oveja cristiana y para cambiar el alforfón propio de tierras malas o demasiado altas por el trigo candeal, es decir, las gachas negras y ásperas por el suave pan blanco.

La Reconquista fue muy lenta al principio. De Oviedo pasó el reino a León y luego, por partición simple y vecindad, fueron surgiendo Castilla, Aragón, Navarra y el resto.

La vida entonces era relativamente sencilla, agraria y ganadera. Por noviembre se hacía la matanza del puerco; en enero se molían las aceitunas; por mayo se recogían las habas y comenzaban los frutos; era también éste el mes de los ruibarbos, las truchas, los gallos y las cabrillas. Luego llegaba el verano, la cosecha de cereal y la guerra, ir al moro o huir del moro que viene; a veces guerra y cereal mezclados, entorpeciéndose mutuamente.

No había mucho que repartir, pero se procuraba que estuviera mal racionado. La población estaba dividida en tres estamentos: el aristocrático-militar, el eclesiástico y el civil. El primero defendía la tierra; el segundo impetraba el auxilio divino para asegurar las victorias del primero, y el tercero, es decir, el campesino, se deslomaba trabajando de sol a sol para mantener a guerreros y curas. Y con lo que le quedaba, que no era mucho, procuraba no morirse de hambre, una desconsideración que hubiese acarreado un gran quebranto a la milicia y al clero y los hubiese distraído de sus altas misiones. Como, además, la tierra era mala, más adecuada para el pastoreo que para la agricultura, se entiende que las hambrunas fueran una amenaza constante para el campesino.

La rígida estratificación social tenía su correspondiente reflejo en la dietética. Lo mismo que la carne de monte era el alimento propio del guerrero y el villano debía respetarla como cosa sagrada, había

otros alimentos propios de este último que un caballero no podía comer sin deshonrarse.

En la regla 17 de las ordenanzas de la Orden Militar de los Caballeros de la Banda, del año 1332, leemos «que ningun caballero de la banda fuesse osado de comer cosas torpes, suzias, a saber puerros, axos, y cebollas, ni otras viscosidades so pena que el tal no entrase una semana en palacio, ni se asentasse a mesa de cavallero». Y en la regla 18: «Que ningún Cavallero de la Banda fuesse osado de comer estando de pie, ni comer solo, ni comer sin manteles, sino que comiesse assentados, y acompañados y los manteles tendidos, so pena que el Cavallero que assi no lo hiziesse, comiese un mes sin espada, y pagasse un marco de plata por la tela».

Finalmente, en la regla 19 leemos: «Que ningún Cavallero de la banda beviesse vino en basija de barro, ni bebiesse agua en cántaro, y que al tiempo de beversse se santiguasse con la mano, y no con el vaso, sopena que el cavallero que hiziesse lo contrario desto, fuesse un mes desterrado de palacio, y otro mes que no beviesse vino».

Si en lo social se advierte un claro retroceso desde los tiempos de Roma, en las técnicas agrícolas no parece que se hubiera avanzado mucho, sino más bien al contrario. Se seguía practicando la rotación trianual de los sembradíos: primer año, trigo y centeno; segundo, cebada, avena, legumbres o guisantes; tercero, ariega y barbecho. La mezcla de trigo y centeno (llamada *comuña*) aseguraba una cosecha pasable si uno de los dos cereales fallaba; aparte, la paja mezclada nutre más a los animales.

Vimara Pérez, el repoblador de Porto, era un señor de la guerra muy mirado que, además de abrir una herradura con las manos desnudas, sabía firmar, ya que no escribir, y administraba el granero y la despensa de la comarca. Salvando malos prontos, era un buen hombre y se preocupaba de que quienes estaban a su amparo comieran caliente, de ahí que su escudo de armas, como los de los más rancios linajes —los Pacheco, los Lara, los Manrique, los Guzmán—, luciera calderos heráldicos, alusivos al poder alimenticio

de la casa. Ahora bien, ¿con qué cebaba don Vimara Pérez su caldero? Con lo que había a mano según la estación: carne de corral o de caza, cochino, carnero, gallina, ansarón, ciervo, jabalí, oso... Casi todo de buen año, una carne dura que requería una laboriosa cocción. Y para el sofrito, manteca de cerdo. La cristiandad medieval miraba el aceite de oliva como cosa santa y sólo lo usaba en crudo o en la cocina cuaresmal. Había mucha pobreza.

Ya el propio ennoblecimiento del caldero denota lo soperos que eran. Del caldo estupendo que dejaba la carne, con sus hierbas y sus aliños, se hacían unas sopas muy consoladoras y unos potajes de mucha sustancia que se cocían a fuego lento en un rescoldo de granzas.

Las granzas, o residuos vegetales demasiado nudosos y duros que los animales dejaban en los pesebres después de comerse la paja y el grano, constituían un excelente combustible. Un chisco de granzas bien cebado duraba varias horas y sólo había que ir empujando la olla contra la brasa sin llama a medida que los tallos se iban consumiendo.

A doña García, esposa del conde, como estaba desdentada por sus doce partos, le gustaba enlosar con rebanadas de pan de trigo y centeno una escudilla previamente untada con ajo. El pan, hecho en horno de leña; la escudilla, honda y capaz; las sopas, tomadas a sorbos, sin cuchara, como debe ser. ¿Quién no se apunta al plato de doña García?

Don Vimara y doña García compartían algunas veces la escudilla e incluso la cuchara. Compartir con un pariente o amigo la escudilla, el vaso y el tajadero (la rebanada de pan, la tabla de madera o la placa de peltre sobre la que se servían los alimentos sólidos) era señal de gran confianza. De esta costumbre debe proceder la expresión *haber comido en el mismo plato*.

En la sala del castillo de Porto, mirando al río, vemos a los criados armar las mesas, simples tableros sobre caballetes que sólo se instalan para comer (de donde proceden las expresiones *poner* o *quitar la mesa*). Todos comen al mismo tiempo, don Vimara sobre un

sillón; los demás, en escaños. Arrimado al muro del fondo, hay un banco con tablero abatible, sobre el que comen el ayo y los niños. Hoy serán quince comensales y, como es día señalado, han puesto manteles y han sacado servilletas grandes como toallas, además de una escudilla honda para cada comensal, cucharas de plata, y copas para el vino y para el agua. Sobre la mesa no vemos flores, pero resultan igualmente bellos los cuencos con huevos cocidos y queso, y las canastillas con frutas del tiempo, peras y manzanas, que todavía no es llegada la época de la uva.

Llama la atención la cantidad de variedades de manzana que hay, a lo mejor ruines de tamaño y no muy aparentes pero a cual más sabrosa, con gusano y todo. La manzana asada o hervida con la salsa complementaba muchos platos y cumplía la función que más tarde desempeñará la patata, cuando llegue de América. Como se sabe, los franceses siguen llamando a la patata manzana de tierra» (*pomme de terre*) y los italianos llaman al tomate «manzana dorada» (*pomodoro*) porque los primeros que ellos comieron eran más amarillos que rojos.

En el almuerzo de don Vimara, una criada vieja, vestida con amplias haldas negras, llena las escudillas que van pasando de mano en mano. La parte de arriba se sorbe directamente con fragor y delectación; la de abajo, más sólida, se toma con cuchara de madera, cada cual la suya, artísticamente decorada, pero a veces sólo se suministra una por cada dos comensales.

Llega el segundo, que es de carne guisada o asada. Hoy es Carnaval, día de mucho regocijo antes de entrar en las estrechuras de la Cuaresma, y se come carne fresca, recién muerta, pero en la mesa de don Vimara se consume de ordinario carne salada, ahumada o conservada en manteca y hasta, si no hay más remedio, coriáceo tasajo que hay que hervir previamente para que se deje hincar el diente. Por eso, a los señores les gusta tanto la caza y la montería, que les asegura, de vez en cuando, un suministro de carne fresca. También les gusta a los villanos y hay bastante

furtiveo, pero a quienes atrapan los pueden ahorcar o por lo menos cortarles las orejas o las narices según la importancia de la pieza hurtada o el humor del señor.

Delante de don Vimara, dos criados han depositado una gran artesa de carne. Los comensales se sirven tajadas y comienzan los de mayor categoría. Hace las veces de plato una tabla o una gruesa rebanada de pan que empapa la salsa. A veces la carne no está cortada y, entonces, los comensales trinchan sus raciones de la pieza central y luego cortan porciones pequeñas sobre el tajador. Cada comensal usa su puntiagudo cuchillo, que es también un arma. Como los condes son gente de buena crianza, usan sólo los tres primeros dedos de la mano derecha. Es una norma de educación internacional.

La abadesa de los *Cuentos de Canterbury* de Chaucer, que era muy remilgada, cuidaba de comer sólo con esos tres dedos.[18] Todavía este uso perdura en ciertos países islámicos: comer con la derecha y reservar la izquierda para limpiarse el trasero, con perdón. Con distinto motivo, las normas de etiqueta inglesas, ese estupendo sustituto de los manjares, aconsejan mantener la mano izquierda en el regazo, fuera de la mesa, siempre que no se esté utilizando.

Cuando tienen los dedos muy pringosos, los condes se los limpian en miga de pan o en el aguamanil que circula por la mesa después de cada plato.

El conde bendice el pan, un pan ácimo, grande, redondo, sólido, bien sentado y cocido en horno de leña. Lo sostiene contra el pecho y va cortando gruesas rebanadas que servirán a los comensales de tajaderos donde apoyar la vianda. Estos zoquetes, empapados con la grasa y los jugos de la carne, se dan a veces en limosna a los pobres, con toda su carga sabrosa y nutricia.

Al asado le va bien el vino áspero y honrado que producen las viñas de la región. Creen don Vimara y los hombres de su tiempo que el vino frío es dañino; por eso, en lo crudo del invierno, lo

atemperan con agua caliente o, si no es de mucha graduación y no conviene aguarlo, lo calientan introduciendo en la jarra el extremo de una vara de hierro que la chimenea mantiene candente.

Acabada la colación, el conde y sus allegados se levantan dejando la mesa y sus contornos como si allí hubieran comido cerdos.

Al otro lado del valle, el siervo Antón ha concluido su jornada a la puesta de sol y regresa a su humilde morada. Es una choza de paredes de barro y tejado de paja, desprovista de ventanas, sin más ventilación que la que procura la puerta abierta y el hueco del cobertizo adyacente. En el centro de la habitación, cuyo suelo es de tierra pisada, distinguimos un círculo de losas algo rebajado, el lar, en el que arde un chisco mediano de retamas y granzas sobre el que la mujer de Antón prepara la cena. A falta de chimenea, el humo se filtra y escapa al exterior a través de la paja del techo. El hogar central sirve, además, para caldear y alumbrar la estancia. No hay muebles, tan sólo un par de toscos bancos y poyos bajos corridos a lo largo de las paredes que sirven de asiento y de cama. Como la comarca es fría, las vacas y los bueyes pasan el invierno en las chozas de sus cuidadores, en un cobertizo habilitado a un nivel algo más bajo y convenientemente drenado. La proximidad de los animales y la fermentación del estiércol desprenden un calor que suplementa el del insuficiente lar central. En la choza de Antón el hedor es insoportable, pero las vacas no tienen otra opción: o convivir con el cuidador y los suyos o dormir al raso.

El derecho de pernada

La comida de la familia de Antón se compone principalmente de gachas y tortas de harina. Algunas veces han catado harina de trigo, pero, por lo general, la consumen de centeno, cebada, mijo o una

mezcla de ellas, incluso avena, cuyas excelencias nutricionales son conocidas. Cuando la harina es de alforfón la comen en gachas porque panificada resulta detestable.

La esposa de Antón es una morena fortachona con algo de bigote que sabe moler el grano entre dos piedras, como en el Neolítico, lo cual no es ningún consuelo. Cuando muele, algo que hace con mucho donaire y tembleque de carnes, se le suele poner un sudorcillo en el mostacho que a Antón, enamorado como está, se le antoja delicado como el rocío mañanero. El resultado de la molienda doméstica es una harina bastante gorda, con su salvado, a partir de la cual cuecen tortas sobre las cenizas del lar. La breve ciencia culinaria de esta mujer tan apañada se extiende también a los potajes de legumbres (lentejas, alubias, guisantes, habas) que aumenta con añadiduras de verduras increíbles, incluidos cardillos, borrajas, tovas (es decir, la caña del cardo borriquero), malvas y ortigas; en resumen, lo que no mata engorda.

La carne de vacuno o de ovino es un artículo de lujo reservado a los señores, pero Antón y los suyos alegran su humilde parrilla con otras carnes menudas: perros, gatos, muflones, nutrias, erizos, tejones, conejos cazados con liga, garzas, golondrinas, alcaravanes, grajos, vencejos, gorriones: «Todo lo que vuela cae en la cazuela». También casi todo lo que se arrastra: lagartos, culebras... No son gente melindrosa. Algún año incluso se han podido embarcar en la compra y engorde de un cerdo cuya carne, bien administrada, les ha dado consuelo para muchos meses. No toda, claro, porque el derecho de pernada que ejerce el señor les priva de la parte más suculenta.

El derecho de pernada no consiste, como mucha gente cree, en el abuso feudal que permitía al señor desvirgar a la novia del siervo el día de la boda. Muy al contrario, consistía (y a muchos hambreados de entonces les parecería mayor desventaja que la hipotética prestación sexual) en que el señor tenía derecho a una pernada, es decir, a un jamón, de cada res criada y sacrificada por el

siervo. Eso no quita que algunos siervos creyeran que los señores tenían derecho consuetudinario, aunque no lo ejercieran, sobre cualquier virgo de su jurisdicción.[19]

La más moderna versión del derecho de pernada fue la que ingenió don Natalio Rivas, el cacique de las Alpujarras durante la Restauración alfonsina. Don Natalio, gran aficionado al jamón curado como Dios manda, obsequiaba con cerdos a sus colonos con la única condición de que, al matarlos, le entregaran los jamones. Como no los consumía todos, los usaba como regalo y, a fuerza de jamones, consiguió llegar a ministro. Más modernamente, el gesto de regalar jamones, de Huelva a ser posible, lo han imitado Felipe González y Aznar. Jordi Pujol, el *molt honorable*, no. A él, devoto de la Virgen del Puño, no puede achacársele que haya regalado nada; su señora tampoco lo hubiera consentido.[20]

Cuando la frontera descendió hacia el sur y los reyes concedieron exenciones fiscales a los colonos que se ofrecieran a repoblarla, muchas familias prefirieron abandonar la seguridad personal que disfrutaba el siervo de la tierra en el norte a trueque de la libertad de la frontera.

El hombre de la frontera no está obligado a llenar la despensa de abades y caballeros, es un ciudadano libre que caza piezas menores en los ejidos comunales, cría su propio cerdo para el año y hasta sus ovejas y vacas. Tampoco es que allá abajo aten los perros con longanizas, pues, además de los azares de la guerra, con sus razias y saqueos, hay que contar con las malas cosechas, que a veces los obligan a sacrificar parte del ganado cuando no se dispone de pastos o forraje suficientes.

Los fogones de la Iglesia

Como es sabido, cardenales, obispos, curas y frailes son personas frugales e inclinadas a la abstinencia y a la mortificación de los sentidos.[21] Sin embargo, el desgaste que implican las labores

pastorales requiere una alimentación adecuada que ayude a mantener una óptima productividad.[22]

Consciente de esta necesidad, la Iglesia ha desarrollado una cocina sencilla y nutricia que contribuye también, con ejemplar caridad y magisterio cristianos, al enriquecimiento e ilustración de los fogones laicos.[23]

La buena cocina es cara, en eso casi todos estamos de acuerdo. Ahora bien, ¿de dónde sacó la Iglesia, cuya meta son las cosas del cielo, el viático terrenal que le permitió desarrollar técnicas culinarias y recetas de platos sublimes que aún hoy asombran al mundo?

Pocos cristianos conocen que la Iglesia desarrolló tempranamente un eficaz sistema de recaudación propio con el que, tacita a tacita, acumuló un saneado patrimonio: por una parte, las donaciones de personas pudientes, que, de este modo, se aseguraban el perdón de los pecados y un puesto en el Cielo; por otra, los diezmos y primicias que la Iglesia percibía de toda cosecha o rebaño.[24]

Esas contribuciones de los fieles a sus pastores posibilitaron la gran cocina eclesial, aquella que arranca del Císter y sus aledaños y desciende potente, con el río de la historia, por las canonjías de las catedrales y los refectorios de los monasterios y conventos para entregar a la cultura occidental sus sazonados frutos. Se trata de una cocina sustanciosa basada en la disponibilidad de carne, harina candeal, fruta exquisita, leche cremosa y especias de importación, es decir, en la disponibilidad de todo.

La limitación de espacio nos obliga a ofrecer sólo algunas pinceladas de lo que ha sido la aportación de la Iglesia a la culinaria universal.

La vieja con siete pies

En la Edad Media, los habitantes de los reinos cristianos eran ferozmente cristianos, con la única excepción de los vascos, que todavía en el siglo XV andaban muy superficialmente cristianizados, algo que quizá explique algunas de sus peculiaridades presentes.

La Iglesia pastoreaba cómodamente a su grey en connivencia con reyes y señores e imponía una serie de reglas que los fieles acataban dócilmente. Una de ellas era la de los ayunos y abstinencias, esa especie de Ramadán cristiano que todavía a finales del siglo XX colea en ciertas comunidades católicas.

En sus primeros tiempos, cuando iniciaba su insegura andadura en el hedonista mundo pagano, la Iglesia había permitido que sus adeptos se alimentaran libremente. Es más, incluso organizaba ella misma banquetes nocturnos, o ágapes, en conmemoración de la Santa Cena. Pero éstos fueron suprimidos a finales del siglo IV porque habían degenerado y se prestaban a abusos no sólo alimenticios. Según los Evangelios, Cristo ayunó en el desierto cuarenta días, es decir, «*quadragesimam diem*». En conmemoración de este hecho, los primeros cristianos ayunaban cuarenta horas, pero cuando la Iglesia tomó fuerza, el periodo se fue ampliando hasta abarcar cuarenta días enteros hasta la Pascua de Resurrección.

Las normas eran rigurosas. Por una parte estaba el ayuno, que sólo permitía comer a ciertas horas; por otra, la abstinencia, que prohibía comer carne, huevos y leche e incluso hacer uso del matrimonio los miércoles, viernes, sábados y vísperas de fiesta: en total unos ciento cincuenta días del año. Como tampoco convenía abusar de la clientela, la Iglesia toleraba la válvula de escape del Carnaval que precedía a la Cuaresma, unas fiestas en las que quien podía se hartaba de comer y de copular en previsión de las escaseces por venir.

Al principio, los ayunos eran a legumbres secas, agua y pan y se hacía una sola comida, al anochecer. Luego las cosas fueron cambiando y cada época tuvo sus normas que variaban de un lugar

a otro. Y, como es natural, se idearon subterfugios para burlar las leyes, especialmente en el seno de las comunidades eclesiásticas encargadas de velar por su cumplimiento.

En 817, en Aquisgrán, la clerecía decidió que los capones, esos mantecosos y sabrosos pollos castrados, no son carne y, por tanto, su consumo no quebrantaba la abstinencia, un curioso arbitraje que sólo los favorecía a ellos y a las clases elevadas, los únicos que podían costearse un capón. Ignoro qué habrá de cierto en la historia del monasterio portugués citada por Xavier Domingo en el que los frailes lanzaban al río cerdos y carneros y luego los pescaban y los llevaban a las cocinas con el argumento de que comer lo que se pesca no quebranta la abstinencia.

En el extremo opuesto hay que consignar que los benedictinos del monasterio de Poyo, cerca de Pontevedra, no se determinaban a comer rodaballo porque les daba cargo de conciencia considerar como pescado aquella carne tan sabrosa.

Las mismas controversias suscitó, siglos después, el chocolate cuando vino de América: a algunos espíritus escrupulosos les parecía que aquel espesor y aquella sustancia tan exquisitos eran más propios de una comida que de una bebida, pero el benemérito padre Brancaccio estudió el asunto en profundidad y decidió, en 1660, que el chocolate no quebrantaba la abstinencia.[25]

En España, el privilegiado país predilecto del Sagrado Corazón de Jesús, las cosas eran algo distintas. Aquí gozábamos del privilegio de la Bula de la Santa Cruzada, un documento pontificio que autorizaba a consumir carne, huevos y lacticinios los días de vigilia. Este privilegio no era general, sino que cada familia debía adquirirlo, y renovarlo cada año, en su parroquia. Inevitablemente la adquisición de este privilegio se hizo indicadora de estatus social y se hacía ostentación de él.

El viajero Richard Ford, que visitó España hacia 1830, escribe: «todos los años sacan una nueva bula, como una licencia de caza, los que quieren deleitarse sin mala conciencia con carne de animales

y aves». ¿Qué ocurre si un español no ha pasado por la caja registradora de su parroquia y se atreve a comer carne?

> Los santos sacramentos le son denegados en su lecho de muerte; lo primero que pregunta el cura no es si se arrepiente de sus pecados, sino si tiene su bula (...) la venta de estas bulas produce alrededor de doscientas mil libras esterlinas y es que, en una religión de mera forma, como en el Ramadán oriental, romper el ayuno cuaresmal inspira más horror que romper dos mandamientos juntos y pocos auténticos españoles consiguen, a pesar de su educación, ocultar la repulsión que les produce el ver a los ingleses comer carne en Cuaresma.

La cocina cuaresmal produjo una serie de sabrosos potajes de verduras y platos de pescado en salazón (arenque, abadejo o bacalao). El indudable protagonismo de este último se manifiesta en la representación popular de la Cuaresma en la figura de una vieja que lleva en la mano un bacalao seco y luce siete pies bajo las haldas (uno por cada semana penitencial).

Despeños de tripas

En la Edad Media, las donaciones reales y el creciente poder económico de la Iglesia favorecieron la creación de órdenes monásticas, verdaderas multinacionales de la fe que jalonaron Europa de prósperos monasterios, en los que, además de otras manifestaciones de cultura y espiritualidad, floreció, pujante, la culinaria y la gastronomía. De este modo, la Iglesia, transmisora de cultura, se mostró digna continuadora de la robusta tradición cibaria romana.

Dos órdenes monásticas francesas, la de Cluny y la del Císter, ejercieron gran influencia en España, especialmente a lo largo del Camino de Santiago, la gran vía de penetración de la cocina francesa de entonces. Fueron los monjes franceses los que aclimataron en el

solar ibérico los primeros esquejes de la cepa *pinot noir* borgoñona, de la que brotarían, como alegres hijuelas, la tempranillo, la riojana-navarra y la cencibel manchega.

Otras posibles influencias están todavía *sub iudice*: ¿es el queso de Roquefort el inspirador del Cabrales asturiano y el Tresviso santanderino o viceversa? ¿Influye la fabada asturiana en el *cassoulet* del Languedoc o es justamente al contrario? ¿Son las filluelas o filloas asturianas y gallegas parientes de las crepes francesas?

Si nos vamos a la Cataluña irredenta, tal parece que la cocina francesa es, toda ella, un plagio de la catalana, que el champán copia descaradamente al cava, que la *crème brûlée* no pasa de ser una penosa imitación de nuestra crema catalana, que el *foie gras* es sólo un intento fallido de reproducir el memorable *fetge gras* de Girony; que el queso brie de Meaux intenta imitar el finísimo *mató*, que la *couronne de choux* es una fallida aspiración de alcanzar la delicadeza del *tortell* dominical y que, finalmente, la ciudad balneario de Vichy tomó su nombre en un intento de rebañar el prestigio de las aguas minerales de Vichy Catalán.

En los tiempos medievales, cada monasterio era una comunidad autónoma que contenía todo lo necesario para el sustento de sus habitantes, los monjes, y hasta generaba excedentes con los que comerciar. En esa sociedad cerrada, alejada del tráfago mundano y exclusivamente formada por varones (o por hembras, en el caso de los monasterios femeninos), uno de los pocos alicientes de la vida residía en la gastronomía. Esto explica que frecuentemente aquellas almas benditas incurrieran en el pecado de la gula, sin duda el más venial de los siete capitales, especialmente en los monasterios españoles, que fueron los más rebeldes de Occidente a los ayunos de sábados y domingos.

Las historias sobre la gula del clero son innumerables. Los monjes de Sahagún, por poner un ejemplo, tenían como propia una «laguna lampreana» por Villamarín y Villalba, un antiguo lago en el que desembocaba el río Salado donde criaban lampreas. Un monje

guardián vigilaba celosamente la laguna y denunciaba ante la Inquisición a quien fuera sorprendido comiendo lamprea en la comarca «por dilapidación de bienes eclesiásticos».[26]

La jerarquización de la comunidad monástica estaba en relación directa con la gula y se repercutía en las raciones, que se iban incrementando a mayor categoría del beneficiario. En el siglo XIII, en el monasterio de San Cugat del Vallés, los monjes comían tres huevos por cabeza; los priores, cuatro, y el abad, seis. Hablamos del tercer plato del almuerzo, el llamado *de misericordia*, consistente en huevos, pescado o queso. En conjunto se calcula que la ingesta diaria total, unos con otros, alcanzaba las seis mil calorías, el doble de lo necesario, lo que explica esos monjes orondos y colorados que aparecen en algunas iluminaciones medievales.

En otras comunidades era costumbre no acogida a la regla monástica la de cenar un albondigón amasado de harina candeal con un picadillo de carne de cerdo, vaca, carnero, gallina y huevo duro que se condimentaba con ajo, pimienta, azafrán, nuez moscada y sal. Se hacía una bola del tamaño aproximado de la cabeza de un niño de seis meses y se hervía en caldo de huesos.[27]

—¿Huesos de qué? —me imagino la pregunta.

—Añejos y de cerdo, naturalmente (sin desmerecer los frescos de vaca o carnero).

Igualmente contundente para estómagos laicos no acostumbrados a las penitencias frailunas es el denominado *entripado de San Benito*, embutido cisterciense con el que al parecer se celebraban los concilios de la orden cuando muchos frailes, venidos de distantes geografías, todos hambreados por los deficientes caminos y las malas posadas, se reunían a cantar el *Te deum laudamus* y a deliberar sobre temas de procomún.

El entripado de San Benito viene a ser la versión sacra del famoso relleno imperial aovado. ¿En qué consiste? Las noticias que nos han llegado son contradictorias, pues los discretos monjes no lo incluyeron en ningún recetario al ser cosa por lo elemental sobradamente sabida; pero, al parecer, en el cuerpo de un buey

abierto y limpio se introducía un cerdo cebón que llevara en sus entrañas la masa resultante de moler manteca, hígado, riñones, bofes y callos, con una generosa guarnición de huevos cocidos, pasas, ciruelas, cebolla, aceitunas, almendras y nueces, todo ello sazonado con especias puestas a macerar en vinagrillo. Cosido el buey con su contenido, se asaba en espetón durante dos días, a fuego lento, regándolo a cada poco rato con la grasa que el mismo destilaba.[28]

Alusiones a la matanza del cerdo se pueden observar en distintas iglesias y monasterios peninsulares.[29] El trato íntimo y frecuente entre piaras y cabildos fomentó tal armonía que el estamento clerical no sabría renunciar al sabroso marrano ni en los delicados días de la Cuaresma. Múltiples son las recetas de cerdo o derivados que se aplican en las casas de religión española. Entre las menos conocidas destacaríamos el puchero de manitas de cerdo con butifarra tal como lo preparan en el monasterio de Lluc, el picadillo de cerdo del monasterio de Santa Isabel (Soria), los callos con pata, morro y garbanzos del monasterio de Santa María de la Cruz y Santa Juana, en Madrid... en fin, sería la lista de nunca acabar.

La glotonería del clero, un lugar común en la literatura festiva medieval, deja también su rastro en obras tan serias como el código legal de las *Siete Partidas*, compilado por Alfonso X el Sabio, en el que leemos «que los prelados deuen ser mesurados en el comer, e en el beuer, el comer de mas es vedado a todo ome e mayormente al prelado, porque la castidad no se puede bien guardar con muchos comeres e grandes vicios y que non conviene que aquellos que han de predicar la pobreza, e la cuyta que sufrió nuestro Señor, que la fagan con las faces bermejas, comiendo e beviendo mucho» (I Partida, Ley XXXVI).

Los monjes apenas tomaban hortalizas frescas. Creían que hortalizas y verduras eran alimentos sin sustancia y nada saludables, pero, por otra parte, la experiencia les demostraba que la saturación de proteína animal de unas dietas tan ricas en carne no era saludable. Muchos institutos religiosos, por ejemplo, el cabildo de la

catedral de Jaén en el siglo XV, tenían dispuesto, por regla o estatuto, que sus miembros pasaran al menos una vez por mes por las manos del barbero para que los sangrase mediante aplicación de sanguijuelas, lo que contribuía a aliviar la tensión arterial.

Me pesa reconocerlo, pero incluso de esta circunstancia sacaban provecho los eclesiásticos para atiborrarse de carne. Los benedictinos, por ejemplo, estaban sometidos a una regla que limitaba el consumo de carne, pero ellos alegaban que el monje al que se le ha practicado una sangría es un convaleciente y, por lo tanto, no está obligado a someterse a la regla común. De este modo, el excesivo consumo de carne que los obligaba a sangrarse les daba también el pretexto necesario para seguir consumiéndola. Hecha la ley, hecha la trampa. No era el único subterfugio para quebrantarla. En la mesa del abad tampoco era obligatorio guardar la regla cuando había invitados; por lo tanto, los abades de algunos monasterios establecían turnos de invitaciones con los propios monjes, y todos quedaban contentos, especialmente el abad.

Naturalmente los excesos se pagan. A finales del siglo XIII, los monjes de Poibueno se veían aquejados regularmente de «despeños de tripas», es decir, de diarreas endémicas provocadas por la glotonería, pero habían aprendido a curárselas con espárragos silvestres.

En el siglo XIV, el de la peste negra y las hambrunas, comer carne tres o cuatro veces por semana era habitual en los monasterios. En 1331, el abad de Sahagún almuerza con un séquito de peregrinos, en total ciento treinta personas, en Puente de la Reina. Tenemos el menú: entre todos se las arreglaron para dar cuenta de ocho carneros, un puerco, seis espaldas de carnero, dieciséis pollas, tres gansos, veintiséis sueldos de tocino, muchos garbanzos, arroz y vino a discreción.

La afición clerical a la carne se prolonga, como es notorio, más allá de la Edad Media. Recordemos que cuando el doctor Pedro Recio prohíbe a Sancho Panza que se exceda en la mesa, le dice: «Allá las

ollas podridas para canónigos o para los rectores de colegios o para bodas labradorescas y déjennos libres las mesas de los gobernadores».

Naturalmente, la glotonería de los monjes acarreó a la Iglesia cierto desprestigio. El remedio consistió en crear órdenes mendicantes, urbanas, de frailes pobres. La idea no era mala, pero, como la cabra siempre tira al monte, a mediados del siglo XIV ya habían caído en el mismo desprestigio que sus hermanos los monjes, y por los mismos motivos.

De entonces parece datar la receta, por otra parte simple, de los huevos fritos a la fraila. Se cocinan en una cazuela con aceite de oliva en el que previamente se hayan frito un chorizo, una morcilla y cuatro magrillas de cerdo (tacos de tocino de veta de dos dedos de grueso).

La idea es que esos condumios aromaticen el aceite que debe recibir los huevos. Éstos deben freírse al punto, y siempre en número impar superior al uno, y se van depositando en el plato que contiene los elementos que le dieron sabor al aceite procurando cubrirlos para disimularlos. Se sirven inmediatamente a fin de que la grasilla empape el pan con el que se moja el fondo del plato. Si lo hubiéramos calentado previamente, mejor.[30]

Arte cisoria

Hasta el siglo XIII, los reinos cristianos habían vivido sin otra obsesión que la adquisición de tierras, a menudo sacrificando el bienestar y aplazando a futuras generaciones el disfrute de lo que ganaban. En este siglo, después de las grandes conquistas territoriales que ensancharon considerablemente sus estados, reyes y magnates se aficionaron a los objetos suntuarios. La exhibición de la riqueza se desplazó a los bienes muebles, joyas, vestidos suntuosos y banquetes.

El banquete, manifestación de la nueva sociabilidad urbana, es el modo más acabado de exhibir el poder económico, porque los costosos manjares se consumen y han de reponerse para una nueva exhibición. Las crónicas hablan de grandes festines, pero silencian las carencias que los seguían; ya se sabe: hoy, faisán; mañana, plumas.

Naturalmente, estos excesos y el lanzamiento de la casa por la ventana solamente por demostrar un mayor gasto que el rival acabaron preocupando a las autoridades. En las *Partidas* de Alfonso X el Sabio leemos: «del mucho comer nascen grandes enfermedades de que mueren los omes ante de su tiempo, o fincan con alguna lision». Por lo tanto, el prudente legislador dispone «que rico ome nin otro ome ninguno non coman sinon dos carnes cada día, e la una en dos guisas; (...) e el dia de carne que non coman pescado si non fueren truchas, e a la cena que coman de una carne qual tovieren por bien, de una guisa e non mas. E que non coman el día del pescado sinon de tres pescados, e el marisco non sea contado».

En cuanto al vino, las *Partidas* advierten que es cosa «que obra contra toda bondad» y su abuso «enflaquesce el cuerpo del ome e ménguale el seso e fázelo caer en muchas enfermedades, e morir mas ayna que debía».

Tanto en la bebida como en la comida, al parecer los mayores excesos se daban en las bodas. Una ley suntuaria de 1258 disponía que «non coman a las bodas más de çinco varones e çinco mugieres de la parte del novio e otros tantos de la parte de la novia sin compaña de su casa (...) e non duren las bodas más de dos días».

No sirvió de mucho. Además, la nobleza derrochona arrastró en el envite a la naciente burguesía ciudadana, hasta tal punto que Pedro I se vio obligado a poner un límite de gasto a los convites que se le ofrecían porque la costumbre había degenerado en abuso y los municipios gastaban lo que no tenían: «grandes contías que lo non pueden cumplir, e si lo cumplen que resciben grandes dannos en sus faciendas». Los límites que el buen rey puso a estos banquetes oficiales (y, sin embargo, aquellos desaforados comilones lo llamaron

el Cruel) dan idea de cómo serían los que pretendía suprimir: el banquete no sobrepasará los cuarenta y cinco carneros y, si es día de pescado, veintidós docenas de pescado seco, vaca y media, tres puercos, sesenta gallinas...

Un siglo después, el *Corbacho* (1438) insistía en la necesidad de limitar las «solaces cenas, almuerzos e yantares, donde se come e se bebe más de lo debido. Por ende, después de comer diversas y finas carnes en abundancia, e mucho beber, conviene lujuria cometer (...) el que ama, gula por fuerza ha de cometer». Por este tiempo era costumbre que los ricos hicieran cinco comidas diarias: desayuno, yantar, merienda, cena y zahena o sobrecena, antes de ir a la cama. Los pobres probablemente comían una vez al día, aunque con mayor apetito, lo cual es gran consuelo.

Los banquetes ostentosos pusieron de moda los platos espectaculares, como los bueyes asados rellenos de picadillos que se presentaban en la mesa enteros, como en los tiempos de Roma, lo que requería la construcción de enormes cocinas con gigantescas chimeneas. De éstas quedan algunas muy dignas de ver, como la del monasterio de Santa María de Huerta, en Guadalajara.

Al compás de los banquetes, cobró gran importancia la figura del trinchante o cortador de cuchillo, que se encargaba de despiezar hábilmente la carne ante los comensales con ayuda de una serie de especializados trebejos, grandes brocas y cuchillos (cinco según el tratado compuesto por don Enrique de Aragón o de Villena *Arte cisoria o Tratado del arte de cortar del cuchillo*).

El operario cortaba tajadas manejables y las servía sobre gruesas rebanadas de pan; también mondaba manzanas y peros, abría las ostras, extraía de sus conchas los caracoles y cañaíllas, con ayuda de punganes, y preparaba los frutos del mar, léase mariscos, para facilitar comerlos.

¿Caníbales en Europa?

Por cierto, en el estupendo y sorprendente libro del marqués de Villena se describen las propiedades medicinales de una serie de carnes, entre ellas la de persona: «la carne del ome para las quebraduras; e los huesos e la carne del perro, para calçar los dientes (...); la carne de milano, para quitar la sarna; la carne de la habubilla para agusar el entendimiento (...) las culebras, para la morfea; las çigarras, contra la sed...».

Al lector le habrá sorprendido algo que el marqués de Villena cite la carne de «ome», es decir, de hombre, entre las posibles carnes que se pueden comer. ¿Había caníbales en la Europa cristiana? Digamos que sólo se echaba mano de la carne humana como último recurso y que los historiadores europeos han preferido no mirar para ese lado. No obstante, también sorprende ligeramente leer en las *Partidas*: «segund el fuero leal de España, seyendo el padre cercado en algun castillo que touiesse de Señor, si fuesse tan cuitado de fambre que non ouisse al que comer, pede comer al fijo, sin mala estança, ante que diesse el castillo sin mandado de su Señor» (V Partida, Título XVII, Ley VIII).

La posibilidad de consumir carne humana en caso extremo aparece incluso en algunos pacatos libros de milagros. Es fama que una beata de Morella que no tenía nada que poner a la mesa a tan ilustre invitado como san Vicente Ferrer le dio a comer a su propio hijo, pero el santo, identificando el origen del guiso, se abstuvo de hincarle el diente y resucitó al mancebo. La resurrección de un niño asado entraña tal dificultad que no deja de tener su mérito, pero la mera identificación, por contra, es materia fácil y al alcance de cualquiera. Todavía hoy, los gastronómadas que viajan por Oriente se quejan de que uno de los exquisitos platos que les sirven, la mona asada, tiene el inconveniente de que uno cree que está comiendo niño. Quizá deberían trocearla antes de dársela a comer a los europeos.

Volviendo a la antropofagia medieval, sabemos que en la Europa de los primeros siglos medievales, que por algo se denominan a veces los *siglos oscuros*, las frecuentes hambrunas facilitaron el

canibalismo. Más adelante, durante los siglos IX y X, existieron, en Francia y Alemania, bandas de salteadores de caminos que asesinaban a los viajeros y luego vendían la carne en los mercados como «cordero de dos patas», lo que entraña cierta connivencia con la respetable clientela.

Durante la primera cruzada existió un grupo de tropas auxiliares, los trudentes, soldados de fortuna de origen europeo que se alimentaban de carne de sarraceno y es fama que «los turcos temían menos las lanzas de los caballeros que la posterior consumición de la que habían oído hablar bajo los dientes de los trudentes».

Incluso después de la Edad Media continuó existiendo canibalismo en Europa central. Durante la guerra de los Treinta Años (1618-1648) las hambrunas provocaron la proliferación del canibalismo en Alemania. Por el mismo motivo se consumió carne humana más recientemente en el naufragio de la nave *Medusa* (tema de un famoso cuadro de Géricault), en el Leningrado sitiado por los alemanes durante la segunda guerra mundial o por parte de los jugadores de rugby uruguayos que sobrevivieron al accidente aéreo en los Andes de 1972.

Vuelven los modales

Paralelamente a la riqueza de la cocina creció el lujo de la mesa y la complejidad de la etiqueta. Se divulgó el uso de manteles y servilletas, y en los ambientes más elegantes se dispuso que cada comensal tuviese sus propios platos y cubiertos (de madera, estaño o loza) y que, antes de la comida e incluso entre platos, compareciesen camareros con jofaina y toalla para el lavamanos. No estaban de más, puesto que se seguían tomando las viandas con los dedos.

El uso del tenedor, que comenzó en Italia en el siglo XIV como herramienta imprescindible para comer la pasta, sólo llegaría a España, y al resto de Europa, dos o tres siglos más tarde, como se

verá en su momento.

Había diversas maneras de presentar los platos. El servicio principal era el asado, pero se solía comenzar por fruta fresca, a modo de aperitivo o ensalada, para pasar luego a los caldos, los potajes o las carnes en salsa (pues se suponía que tardaban más en digerirse) y más tarde a los asados (con sus salsas) para terminar con dulces, pasteles y frutos secos. El cocinero de Fernando I de Nápoles, Ruperto Nola, en su *Llibre del Coch* (1520), aconseja primero la fruta, luego el potaje, seguido del asado y el segundo potaje, luego el cocido y finalmente los dulces de sartén.

La etiqueta de la corte fue ganando en complejidad. El rey o el magnate comían solos en una mesa aparte, sobre una tarima alzada que dominara al resto de los comensales. En Castilla incluso comían primero los hombres y luego las mujeres, pero en Francia (y en Aragón, por influencia gala) comían juntos e intercalados, tal como se hace hoy.

En el caso de reyes y grandes señores o prelados no se excusaba la ceremonia de la salva o comprobación de que la comida no está envenenada. El responsable de la cocina y del servicio probaba una porción ante la atenta mirada del augusto comensal. Se entienden estas cautelas porque eran tiempos difíciles y muchas muertes que la medicina no acertaba a explicar se atribuían al veneno, en algunos casos posiblemente con razón. Por ejemplo, uno de los motivos por los que decayó el uso de cálices de metal en favor de los vasos de vidrio fue precisamente la creencia de que el vidrio fino se quebraba en contacto con la ponzoña. También se suponía que el cuerno del unicornio era un antídoto eficaz contra toda clase de venenos. De hecho, circulaban por toda Europa supuestos cuernos procedentes del mítico animal que, en realidad, eran colmillos de narval.

Salserones y especias

Mientras en el sur se dejaba notar la influencia de la cocina musulmana, en la Corona de Aragón se atisbaban los rasgos de una gastronomía europea que comenzaba a despuntar bajo la hegemonía toscana (Florencia, Venecia y Milán). En ese ambiente se escribieron los primeros recetarios de la Península, el *Llibre de Sent Soví* y el *Llibre de coch de la canonja de Tarragona* (hacia 1331). Las notas dominantes en estas recetas son el agridulce y el picante, sabores que se consideraban sanos, además de gustosos. En el último tercio del siglo XIV, Alfonso Chirino, médico de Juan II de Castilla, señala que «miel y vinagre es conveniente a toda vianda donde cupiere, sea carne o pescado o otra cualquier», incluso en las ensaladas de lechuga.

Las salsas ácidas eran muy variadas. Se preparaban con vinagre aromatizado con perejil y jengibre, agraz, pámpanos tiernos, zumo de limón, granada ácida, lima e incluso con agua de rosas, vinagre y azúcar. En ese líquido se diluían los espesantes, hígado y yema de huevo cocido, almendras tostadas, picatostes y harina, trabajados en el imprescindible mortero de bronce, y algo de azafrán para colorear. En la actualidad, desde la divulgación de la trituradora eléctrica, el mortero se ha relegado a mero adorno de chimeneas. Habría que reivindicar su uso, porque el perejil y otras hierbas dan un aroma más intenso cuando se majan que si se trituran.

Especias y hierbas se adueñaron de la cocina. Nunca se usaron tantas ni tan alocadamente salvo, quizá, en los tiempos de Roma. A veces esta cocina balbuciente incurre en combinaciones absurdas, por ejemplo cuando añade a la suavidad del azafrán o la canela la contundencia de la pimienta o el clavo.

De la India seguían llegando, por intermedio de árabes o venecianos, la pimienta, la nuez moscada, el clavo y la canela, pero había además azafrán para dar sabor y colorear, anís, comino, mostaza, jengibre e innumerables plantas aromáticas: tomillo, hinojo, jaramago, perejil, hierbabuena, laurel, mejorana, cilantro y estragón. El pueblo echaba mano de los bulbos, las hojas y las hierbas aromáticas que el campo ofrecía: perejil, laurel, hinojo,

mejorana, menta, albahaca, comino, matalahúva, linuezo, cáñamo, ajonjolí, alhucema, cilantro verde y seco, mostaza, alcaravea, cebolla y, sobre todo, ajo, ajo a todo pasto. De hecho, cuando a Fernando el Católico, que no era precisamente un *gourmet*, le solicitaron licencia para importar especias de lujo, la denegó diciendo: «Confórmense con el ajo, que buena especia es».

La obsesión medieval por las especias sólo remitió en el siglo XVII, cuando Europa dio la espalda a la mayoría de las procedentes de Oriente (la pimienta continuó siendo la gran señora, puesto que todavía mantiene) y se revalorizaron las hierbas aromáticas autóctonas.

A veces se señala que el gusto medieval por las salsas ácidas y muy especiadas venía impuesto por la necesidad de disimular el hedor de la carne putrefacta. Quienes piensan así suponen que nuestros antepasados, los que levantaron las catedrales góticas, diseñaron las carabelas e idearon el canto gregoriano, eran tan imbéciles que dejaban que la carne se les pudriera antes de echarla en adobo, salarla o acecinarla.

Distinto asunto es la carne de caza y las aves que se preparaban bastante pasadas para ablandarlas y acrecentar su sabor (sin miedo a la previsible halitosis, dado que sarna con gusto no pica). En algunos casos, el objetivo de ablandar la caza se cumplía cociéndola un poco antes de asarla. De esta forma, además, se obtenía un caldo perfectamente aprovechable como fondo de otros platos. Había todavía un tercer método de ablandar la carne, que consistía en apalear el animal antes de sacrificarlo por el convencimiento de que los sufrimientos tienen esta consecuencia. Con el progreso de los tiempos sólo se acabó maltratando el pulpo antes de que dispusiéramos de congeladores con los que ablandarlos.

Desde luego, el paladar del hombre medieval tenía peculiaridades difíciles de entender desde el gusto moderno. Por lo pronto, entonces endulzaban casi todos los platos de carne y se pirraban por los potajes y las sopas dulces a base de caldo de carne (gallina,

carnero, capones), canela y azúcar. En el mentado *Corbacho* se citan, como manjar de invierno, unos torreznos de tocino asados con vino y azúcar.

A los notarios y a los canónigos se les hacía la boca agua cuando espolvoreaban azúcar sobre un estupendo capón asado en su jugo antes de hincarle el diente. Y no había potaje que no se endulzara con azúcar: el guisado de trigo, uno de los platos básicos, con sus variantes de avena (*avenate*) y cebada (*ordiate*) era cereal majado y cocido adobado con leche de almendras, azúcar y canela. Todo azucarado. Éstas fueron las tristes consecuencias de la extensión de cultivo de la dulce caña a partir del siglo XIII. Las principales plantaciones estaban en tierra de moros, en la costa granadina, entre Motril y Almuñécar, pero el activo comercio nazarí la distribuía por toda Europa. Era un producto caro, por supuesto, pero los que no podían permitírselo endulzaban sus carnes y sopas con miel o le añadían pasas o uvas, dátiles y ciruelas. La fruta nos parece más admisible que el azúcar. Recordemos que ciertos platos antiquísimos, como la sopa de ajo y el ajoblanco, se siguen tomando con uvas o con pasas. Y al jamón serrano le va bien el melón. En realidad, es lo único que no lo desvirtúa. Si el jamón es bueno, cualquier otra combinación lo profana.

Antes de proseguir quizá convenga advertir que la leche de almendras mencionada más arriba era un fondo de cocción para carnes en salsa resultante de poner en remojo almendras peladas y, una vez hinchadas, majarlas para obtener una especie de leche.

El almuerzo de don Fernán

En la ciudad medieval, el estruendo de las caldererías ha cesado y el silencio de las calles desiertas señala que es llegada la hora del yantar. Don Fernán Palomino, comendador de Santiago y señor de su casa, preside la mesa. Toma entre sus manos el pan grande, redondo y moreno y va cortando una gruesa rebanada para cada

comensal. Cortar el pan es una ceremonia casi sagrada[31] y, mientras la efectúa, don Fernán piensa en las mermas que imponen en su despensa los abusos de la moderna panificación. Sus abuelos, campesinos en León, molían el trigo de su propia cosecha, lo cernían para separar el salvado y lo horneaban; todo se hacía en casa y no se extraviaba un grano. Pero don Fernán Palomino, habitante de la ciudad, tiene que confiar su grano al molinero, que se cobra una parte de la harina, la maquila, y luego, una vez amasado, al hornero, que también detrae una parte de la masa, la poya. En fin, don Fernán se consuela pensando que la calidad de la harina ha aumentado y que el horneado es probablemente más regular que antaño, lo que hace al pan más digestivo. Peor lo tienen los pobres, que han de comer pan de comuña (trigo mezclado con centeno, e incluso con cebada o mijo) y, además, adulterado con porquerías increíbles.

Lo que don Fernán continúa preparando en casa, como en tiempos de sus abuelos, es el vino especiado, el hipocrás. Basta con hervir un vino de mala calidad o a punto de corromperse con un añadido de especias (nuez moscada, clavo o canela, cada cual pone las proporciones a su gusto) y agregar azúcar hasta que desaparezca el sabor agrio.

En la ciudad medieval, si está bien abastecida, se puede encontrar de todo, pero los ricos, obligados a convivir con los pobres en la enfadosa vecindad a la que los obliga el casco urbano constreñido por las murallas, procuran distinguirse por dos signos externos de riqueza principales: el vestido y el yantar. Del vestido no digamos nada: a la menor ocasión se visten como pavos reales con sedas, brocados, pieles, cadenas de oro, blasones... En cuanto al yantar, la ostentosa gula de las clases elevadas contrasta con el escaso pasar, incluso con el hambre si viene a mano, de los humildes.

El poeta Juan de Mena imparte prudentes consejos a la burguesía ciudadana:

El gozo de los humanos
es comer buenos manjares
y gozan sus paladares
de lo que ganan sus manos (...)
buena mesa, mejor cama
conservan los huesos sanos (...)
pescado fresco del mar
non lo dejes de comprar
por guardar para tu yerno.

La buena mesa que recomienda Mena consiste en atiborrarse de carne o de pescado. Tres, cuatro, cinco, hasta quince y más platos de la misma carne asada o cocida sin más variedad que la que le pudieran dar los *salserones* o salsas espesas con sofrito de hígado, almendra, cebolla, vinagre o vino, y muy especiadas, especialmente de canela. Los platos no se acompañaban de guarnición alguna fuera de lo poquito que aportara la salsa, dado que la verdura era un alimento de pobres.

¿Qué es lo que ofrece a sus invitados el condestable de Castilla Miguel Lucas de Iranzo? ¿Algún repollo hervido aliñado con su chorrito de aceite? No: «muchas gallinas e pollos e palominos e cabritos e corderos e carneros e terneros e caçuelas e pasteles e de muchos huevos cocidos e quesos frescos e muy finos vinos torronteses e tintos». En otra enumeración leemos «puercos, ovejas, carneros castrados o cojudos, corderos, cabrones, cabrón bueno castrado», etc. Es decir, carne y más carne, barbero y sanguijuelas, entripado, apoplejía y descanse en paz.

Ya queda dicho que los devoradores de carne de los siglos medievales (y de los siguientes hasta casi hoy) estaban persuadidos de que las hortalizas y las verduras eran sustitutos indigestos y de poco mantenimiento, propios de caballos y de pobres espantahambres (comerse el paisaje, como criticaba Vázquez Montalbán). De esa descalificación sólo se salvaban los ajos y las cebollas, y no siempre.

Los ajos se consideraban como un buen mantenimiento para la gente que hacía ejercicio físico y las cebollas se tenían por muy saludables. En el libro de cocina de Nola aparece un potaje o *porriol* de cebollas con tocino y vino blanco. Había además potajes de espinacas, bledos y borrajas, y no ignoraban la existencia de los garbanzos, guisantes, habas, lentejas y yeros, pero se descalificaban por constituir comida de pobres. También la lechuga, que, además, algunos veían con prevención por creerla afrodisiaca e incluso una hierba muy enconada, capaz de preñar a la mujer que la come o incluso a la que sólo la pisa. Viene el asunto en los *Milagros de Nuestra Señora* de Berceo, en el cuento de la abadesa que quedó preñada por haber pisado una de estas hierbas, y en las *Cantigas* de Alfonso X. Un obispo examinó si la abadesa decía la verdad cuando aseguraba que seguía virgen y halló que era cierto.

¿Qué comidas le gustan a don Fernán? Según el maestro Nola, los tres mejores manjares son la salsa de pavo, el mirrauste y el manjar blanco (una especie de arroz con leche con pechugas de gallina cocidas y trituradas), pero don Fernán prefiere platos más contundentes. Sentado a la mesa, olisquea los vapores que suben de la cocina. Hoy toca *janete*, un potaje de carnero o cabrito en adobo con tocino y cebolla y la consabida salsa agridulce, en la que entran peras cocidas en miel, higadillos de ave, pan tostado, vinagre, perejil, azúcar y especias. Pero don Fernán, que tiene el día melancólico y se ha pasado la mañana recordando los viajes que hizo cuando era aposentador real, hubiera preferido algún pescado famoso de los que probó entonces: anguilas de Valencia, truchas de Alberche, cazones de Bayona, arenques o besugos de Bermeo, sábalos, lampreas, albures del Guadalquivir; salmones de Castro Urdiales, congrios de Laredo, langostas de Santander o incluso modestos camarones del Henares. Pero el pescado viaja mal si no es en salazón y fresco sólo se come a la orilla del agua que lo produce.

En aquellos tiempos de malos caminos y lenta arriería únicamente las obligaciones cuaresmales justificaban que se comiera pescado tierra adentro. La oferta variaba dependiendo de la cercanía

del mar y del tipo de pesca que en cada costa hubiera: ballena, marrajo, delfín, salmón («que se fase de la trucha, quando del agua dulce pasa a la salada»), sábalo, congrio, murena, pescada... Como todo lo que vuela, todo lo que nada o sale del agua les parecía comestible, incluso langostas y langostinos, percebes y ostras. Todo. Quizá a algún lector pescadero se le hayan inundado las fauces por la mera enumeración. Consuélese pensando que muchos de estos pescados, una vez desalados, los preparaban con una salsa de vinagre, perejil, mostaza... y miel.

Mientras come, don Fernán piensa en la próxima temporada de caza. Pronto llamarán a su puerta campesinos con ristras de liebres y perdices y podrá degustar un suculento potaje de lebrada. Se asa primero la liebre, luego se sofríe y finalmente se guisa con una salsa de higaditos de ave, cebolla, almendra y huevos. Tampoco perdonará un sabroso almodrote o capirotada de perdices enlardadas, guisadas y trinchadas, con su salsa de queso rallado, ajo y manteca.

Don Fernán ha dado cuenta del janete y mira qué trae su maestresala en una humeante sopera. Es pomada, un guiso de manzanas con tocino, carne de gallina, almendras, jengibre, agua de rosas, azafrán, canela y azúcar. Si se hace con higos verdes y negros es higate; con membrillos, membrillate, y con semillas de calabaza, calabacinate.

Conejos y perdices, continúa soñando don Fernán, ésas son las golosinas que se puede permitir el campesino. Con ellas agasajó al arcipreste de Hita la serrana de Malangosto.

> *Mucho gaçapo de soto*,
> *buenas perdizes asadas*;
> *fogaças mal amasadas*,
> *e buena carne de choto*.
> *De buen vino un quartero*,
> *manteca de vacas mucha*,
> *mucho queso assadero*,
> *leche, natas, e una trucha*.

Pero luego, rematado el rústico banquete, cuando el clérigo ha reparado sus fuerzas, llega la factura: en lugar de solicitar su bendición, la robusta y sensual serrana le exige perentoria retribución sexual.

Dize luego: «Hadeduro,
comamos deste pan duro;
después faremos la lucha».

Es decir, tras la invitación a cenar, revolcón. Como en los ambientes más finos y posmodernos de Nueva York, donde el cortejador ha de invitar a la cortejada a un restaurante caro antes de pasar a la aproximación decisiva, la débil naturaleza humana siempre acaba manifestándose.

Otra serrana, la de Tablada, le ofrece al arcipreste una mesa más deficiente:

Dio me pan de çenteno
tiznado, moreno,
e diom vino malo,
agrillo e rralo,
e carne salada.
Diom queso de cabras (...)

Sin salir de Juan Ruiz, en la famosa batalla de don Carnal con doña Cuaresma comprobamos cuáles son los yantares apreciados en las altas mesas del reino y cuáles, los menospreciados. La penitencia impuesta a don Carnal consiste en comer potaje de garbanzos los domingos sin otra cosa, es decir, sin chorizo ni oreja de cerdo; los lunes, potaje de altramuces, guisantes o habichuelas; los martes, formigas (gachas); los miércoles, espinacas; los jueves, lentejas; los viernes, nada, ayuno total, y los sábados, habas cocidas.

Ya estamos viendo qué comen los pobres: mucho pan ensopado en caldo y mucho ajo y perejil, amén de muchos potajes de lentejas y garbanzos sazonados con ajo, vinagre, laurel y otras hierbas, hojas y bayas nacionales y baratas, más un algo de canela y azafrán, el

que se pueda. Lo más socorrido son los formigos en sus distintas variedades, que en España han sobrevivido en forma de migas de pastor y gachas, y en el Magreb se mantienen hasta hoy como una variante del alcuzcuz.

Cuando faltaba la harina, muchas veces se cocían los cereales, los que hubiera más a mano, y se hacía una especie de puré que se procuraba endulzar con miel. Y el pan casi nunca era candeal blanco, sino moreno, de salvado y centeno.

Uno es bastante reticente a una interpretación marxista de la historia, mucho menos si se trata de una historia de la gastronomía, pero no puede dejar de señalar cómo contrasta esa comida farinosa y escasa de los pobres con las buenas tajadas que comen los ricos, comenzando por la volatería de corral (gansos, capones, gallinas), siguiendo por los inmaduros (cabrito, cordero, lechón), y terminando por la caza y la pesca (truchas, salmones, perdices). Los ciudadanos pobres no cataban nada de esto y la carne que se vendía en las carnicerías públicas estaba cargada de impuestos municipales que la hacían prohibitiva. Sólo podían aspirar a algo de cerdo cuando lo criaban ellos, a algún que otro conejo, a carnes acecinadas de poco aprecio y a la casquería que despreciaba la mesa del poderoso. Eso y un poco de frutos secos, otro poco de queso de cabra y un algo de habas secas y sardinas saladas.

Los cocineros usaban también las especias para disimular productos de menor calidad o algo pasados. Una carne que empezaba a averiarse se guisaba con abundante pimienta, clavo, canela y nuez moscada y pasaba por fresca. Una cerveza flojucha se animaba con jengibre; unos vinos irremediablemente avinagrados y picados se enmendaban con nuez moscada y canela. En fin, las especias paliaban unos problemas sólo recientemente superados por la refrigeración y los aditivos químicos. Puestos a comparar, nosotros no sabemos lo que comemos, mientras que nuestros ancestros eran conscientes de que se trataba de productos medio averiados. A pesar de todo salimos ganando, pues la alimentación antigua era un

desastre desde el punto de vista dietético. Ignoraban que aquellas verduras y hortalizas que relegaban a la mesa del pobre y al cebadero del corral eran ricas en las indispensables vitaminas.

CAPÍTULO 7

La era de la pimienta

Luce la mañana soleada de primavera y Eudoxo de Cícico se viste de limpio, túnica de lino hasta medio muslo, y se mira al espejo. Se ve guapo: la recta nariz griega (que por algo es heleno); los ojos grandes y risueños, con su toque de carbón en el párpado a usanza egipcia (que por algo está en Alejandría); la tersa frente ceñida por un cintillo azafranado; los bucles rubios cayéndole hasta la mitad de las anchas espaldas.

Eudoxo tiene veinte años, acaba de desembarcar en la viciosa Alejandría y las ansias de vivir a tope le revientan por las costuras. Se ajusta el cinturón y, sin más preámbulos, sale a curiosear por el puerto exterior de la cosmopolita ciudad, el Eunostu, palabra que significa «feliz regreso».

Entre la muchedumbre de marineros y mercaderes africanos, asiáticos y europeos que se afanan en el embarcadero, Eudoxo encuentra a un indio (un indio genuino, de la India del Ganges) al que unos mercaderes egipcios han encontrado náufrago sobre una tabla en medio del golfo Arábigo. Entablan amistad y Eudoxo invita al indio a un cuartillo de vino en una taberna del barrio de Canopos que le han alabado mucho en Atenas. Allí, en presencia de la jarra de mosto viejo, cuando la mesonera, que es una morenaza de ojos azules y soñadores, les pone delante la fuente de cabrito asado, Eudoxo ve al indio extraer unas bolitas oscuras de un estuchillo de cuerno que trae al cinto y observa cómo las machaca sobre el tablero de la mesa con la contera del cuchillo y las espolvorea sobre las tajadas.

Así fue como Eudoxo de Cícico se convirtió en el primer europeo que cató la pimienta, el grano del *Arbor piperis*, y le gustó tanto que, en cuanto tuvo ocasión, organizó un viaje a la India y volvió con el barco cargado no sólo de pimienta, sino de cúrcuma, jengibre y clavo.

La especiería occidental tuvo su origen en las tabernas de Alejandría la cosmopolita, y de allí la tomaron los griegos y los romanos. Los helenos abjuraron de la hierba silfión que habían usado hasta entonces y se convirtieron a la pimienta; los romanos iban camino de abandonar el *garum* por la picante semilla india cuando la decadencia del Imperio les desbarató también la cocina y dificultó el suministro de productos ultraimperiales.

Pero, después del apagón de los tenebrosos siglos medievales, volvió a fluir la pimienta caravanera y se hizo reina de los guisos nobles de todo Occidente. Aunque sólo de los nobles, porque era un artículo de lujo. Los pobres nunca salieron de la sal y el vinagre, el ajo y la cebolla, el orégano y el cilantro, el perejil y el laurel.

En la segunda mitad del siglo XIV, Europa disfrutó de una prosperidad que no habían conocido ni los más viejos del lugar. Después de varios siglos de aperreada economía de subsistencia, hambreando con gachas de almortas y otros desapacibles condumios, el aumento de la producción agrícola e industrial produjo nuevamente excedentes, como en los dorados tiempos de Roma. Al amparo de la nueva prosperidad se activó el comercio, crecieron ciudades y puertos, y muchos vecinos criados en una economía de mera subsistencia comenzaron a ganar dinero y dieron en tirar de faltriquera y vivir mejor. El dinero tiene dos placeres —decían—, ganarlo y gastarlo. Y consumían con fruición los productos de lujo, las golosinas y las gollerías a los que antes solamente tenía acceso una exigua minoría.

Entre estos productos de lujo figuraban, cómo no, la pimienta y el resto de las especias procedentes de la exótica India. No es que todas vinieran directamente de allí. Para los europeos de entonces, la India era cualquier parte de Asia que estuviera al otro lado del río

Indo. Esto explica que Colón, cuando puso pie en América, y creyendo que estaba en Asia (en China o Japón, para ser más exactos), llamara *indios* a los nativos.

Ya quedó dicho en capítulos precedentes que en la Edad Media ninguna cocina europea rica o de mediano pasar podía prescindir del uso, incluso del abuso, de las especias. La pimienta, el clavo, el jengibre y la nuez moscada se atesoraban en el mismo arcón ferrado donde se guardaban las joyas de la familia. Lo que caracterizaba a una familia pudiente era, junto con la exhibición de joyas y brocados, el consumo de platos de carne generosamente especiados. Los nuevos ricos, quizá acuciados por la huella genética de pretéritas hambrunas, despreciaban todo lo que no fuera carne. Además, como la cocina pudiente prescindía de guarniciones vegetales y acumulaba sucesivos platos elaborados con la misma carne, sólo la combinación de distintas especias podían conferir cierta variedad a unos menús tan monótonos.

Desde la época de los romanos, quizá incluso desde mucho antes, había existido un camino, la llamada Ruta de la Seda, a través del cual llegaban a Europa las especias, la seda, el algodón, las joyas, los perfumes y, en general, todos los productos orientales caros y fáciles de transportar. La pimienta llegó a constituir un valor tan sólido que, a falta de oro o de plata, se reconocía como medio de pago en los contratos.

Bizancio, heredera de Roma, reanudó las rutas comerciales del antiguo Imperio y recibió el testigo de la cocina de especias alejandrina, ya barroca y decadente *per se*, para transmitirlo, con agregaciones propias, a Venecia. El virtual monopolio de la pimienta convirtió a Venecia, la república pasada por agua, en uno de los Estados más poderosos del Mediterráneo. Baste con decir que estuvo en un tris de suceder a Bizancio como imperio oriental: en 1222 un grupo de jóvenes senadores de la Serenísima República logró que se admitiera a votación el proyecto de trasladar la capital a Constantinopla (que los cruzados habían puesto en venta). Uno de los principales argumentos a favor del cambio era que desde

Constantinopla sería más fácil controlar el monopolio de la pimienta, pero los senadores más viejos protestaron argumentando que ya se habían acostumbrado al reúma y a los canales y no estaban para mudanzas. Así y todo, aunque eran amplia mayoría, sólo ganaron por un voto.

Tras la pimienta, la especia que tuvo más éxito en Alejandría fue la canela. Además de las cocinas, la canela frecuentaba el tocador de las damas y la maleta de los boticarios. Los bodegueros la usaban para aromatizar sus vinos; los libertinos la creían afrodisiaca y comparecían ante sus amantes con un palito de canela en la boca como diciendo: «Vete preparando, que te vas a enterar de lo que es bueno». De Alejandría, vía Bizancio, llegó a Venecia y, ya en tiempos renacentistas, las cocinas veneciana, florentina y milanesa la importaron al resto de Europa. En España entró por los dos caminos: el italiano, ejércitos aragoneses mediante, y el árabe andalusí.

Las otras dos especias que aromatizaron los vinos de Bizancio y luego los de Venecia y del resto de Europa fueron el clavo de Java, tan indispensable en los escabeches, y el jengibre, con cuyo dulce picantillo aromatizaban los horneros de Blanquernas el pan del Paleólogo para que no fuera como el de los demás mortales. Ya sólo falta la nuez moscada, que Venecia puso de moda en Italia hasta tal punto que un goloso *condottiero* se dejó atrapar en Senigaglia, la bellísima traición de César Borgia, porque sus conmilitones le habían prometido el goloso botín de un cofrecillo de nueces que el taimado hijo del papa siempre llevaba consigo. Álvaro Cunqueiro imaginó que cuando César cayó en Viana, por la gran herida por donde se le fue la vida saldría también un aroma moscado.

El comercio de las especias lanzó a Europa a descubrir el mundo, y también la enriqueció y embelleció. Cuando los portugueses unieron el Ganges con el Tajo a través de los mares, les faltaron arcas para contener el dinero que ganaban y dieron en construir el soberbio monasterio lisboeta de los Jerónimos, sufragado con el impuesto estatal sobre la pimienta.

Al final de la Edad Media, en un momento en que arreciaba la demanda europea de especias y lujos orientales, dos convulsiones políticas estrangularon la Ruta de la Seda: la conquista de Constantinopla por los turcos y la islamización de los mongoles. Los resultados de estas alteraciones fueron desastrosos: los emporios comerciales que hasta entonces habían disfrutado del monopolio de tan lucrativo comercio —venecianos, genoveses, pisanos— se arruinaron de la noche a la mañana. La demanda crecía, la oferta tendía a disminuir y el producto, que siempre fue caro, se puso por las nubes. A ello se sumó que, en Europa, el único valor estable eran los metales preciosos, el oro o la plata, y el auge del comercio y la nueva riqueza demandaba más oro del que llegaba de África, el tradicional proveedor.

Algunos europeos comenzaron a preguntarse si no sería ya hora de sacudirse la modorra medieval que había dividido cómodamente el mundo en universos cerrados por las barreras aparentemente infranqueables de los océanos y los desiertos. Quizá el emprendedor europeo podía encontrar alguna posibilidad de llegar directamente a los mercados prescindiendo de los intermediarios que encarecían el producto y eran incapaces de asegurar un suministro regular. Muchos mercaderes codiciosos comenzaron a soñar con arrebatar el monopolio del oro africano a los árabes y el de las especias orientales a los venecianos. Despertaba una nueva raza de empresarios de ojo ávido que contemplaban el mundo como una tarta expuesta a la voracidad del más osado. Europa, envanecida por la prosperidad alcanzada, comenzó a verse como civilizadora y explotadora de los otros pueblos. Todo estaba en sazón para la construcción de los imperios coloniales.

Había que encontrar nuevas rutas hacia las riquezas de Asia y África. Hacía un siglo que dos hermanos genoveses, los Vivaldi, habían intentado llegar a la India costeando África, pero desaparecieron con su nave y no se volvió a saber nada de ellos. Después, los genoveses exploraron las costas mauritanas y canarias,

y es posible que, hacia 1346, el mallorquín Jaume Ferrer llevara las banderas aragonesas al Senegal mientras buscaba «*per anar al riu de l'or*».

Sin embargo, fueron los portugueses los que, a lo largo del siglo xv, realizaron considerables progresos a lo largo de la costa atlántica africana. Lo hicieron en sucesivas expediciones de exploración y comercio; cada una de ellas llegaba más lejos que la anterior y regresaba con las bodegas cargadas de oro, negros encadenados y especias, y si no eran las mismas que llegaban de la India, al menos se trataba de otras parecidas que también terminaban en el puchero.

En tiempos del rey Juan II, los portugueses doblaron el cabo de Buena Esperanza y no tardaron en alcanzar los mercados de las especias. En 1497 el explorador Vasco de Gama sentó las bases del imperio ultramarino portugués a lo largo del Pacífico hasta las islas de las Especias (las Molucas). Debido a ello abandonaron la ruta de Occidente, especialmente después de que Cabral buscara especias en el Brasil y no las hallara, como cuenta decepcionado en una carta al rey. Por cierto, en la misma carta trae diversas noticias a cual más interesante desde el punto de vista antropológico, entre ellas que los indígenas que habitan aquellas tierras no conocen la alfarería pero sí la cestería, ya que los hombres se cubren aquellas partes que el pudor impide nombrar con unas enormes cojoneras de mimbre.

A partir de las exploraciones índicas de Alfonso de Alburquerque en 1511, Portugal obtuvo unas ganancias fabulosas, al menos mientras conservó el monopolio del comercio indiano. Más adelante, sus competidores italianos, alemanes y holandeses les arrebatarían a los portugueses la parte más sustanciosa del negocio.

También Colón, cuando descubrió América, iba en busca de un camino alternativo a la Ruta de la Seda para llegar a los países de la especiería. La idea germinal era bastante sencilla: si la tierra es redonda, una nave que navegue hacia poniente llegará a la India, es decir, a Asia. Colón creía que este continente se hallaba al otro lado del océano, frente a las costas de Europa. El plan parecía bueno,

pero adolecía de dos errores mayúsculos: la distancia a cubrir era mayor de lo que creía y aquel dicho genovés, *el mondo è poco*, es decir, «el mundo es menor de lo que se cree», no tenía fundamento alguno.

El segundo error fue que a medio camino entre Europa y Asia se extendía todo un continente desconocido: América. Colón y los europeos buscarían allí en vano la pimienta de la India y el oro que Marco Polo dijo que tanto abundaba en China y Japón, pero, en cualquier caso, el continente atesoraba productos que revolucionarían la cocina y el paladar de los europeos: la patata, el tomate, el pimiento, el chocolate... No todo fue bueno: también de América llegarían el tabaco, los perritos calientes y las hamburguesas. Y la sífilis.

Un fogón a bordo

En los tiempos de las exploraciones españolas y portuguesas, la capacidad de una nave se calculaba en toneladas, es decir, en los toneles de agua que podía acomodar en la bodega, de los cuales dependía su autonomía. *La Pinta* y *La Niña* eran navíos de solamente cien toneladas, pero todavía le parecieron al almirante demasiado grandes; por eso, en su segundo viaje, cuando pudo escoger, se proveyó de carabelas aún más pequeñas, de unas treinta toneladas. Ya conocía la anchura del océano y había calculado con precisión el agua, adecuada al número de tripulantes que llevaba, que necesitaba embarcar.

El agua era la clave de la subsistencia en el mar. Las *Partidas*, cuando enumeran los bastimentos imprescindibles a las naves, señalan en primer lugar la reserva de agua. Y eso que, en tiempos de Alfonso X el Sabio, los bajeles todavía no se arriesgaban a recorrer las enormes distancias de la navegación oceánica: «e otrosí deben llevar agua, la que mas pudieren, ca esta no puede ser

mucha porque se pierde e se gasta de muchas guisas e ademas es cosa que non pueden escusar los omes porque an de morir quando fallesce o vienen en peligro de muerte».

Uno de los cargos más importantes a bordo era el del alguacil del agua, el funcionario que repartía diariamente el preciado líquido en una ceremonia solemne a la vista de todos.

El alguacil del agua hacía lo posible para que la reserva de agua no se pudriera ni criara sabandijas y verdín. No siempre lo conseguía, porque el hedor del agua filtrada en la sentina, a donde iban a parar todas las porquerías del navío, se transfería fácilmente al agua potable y la contaminaba. Cuando tal cosa ocurría no había más remedio que regresar a puerto, si todavía no se había mediado el viaje, y en cualquier caso había que colar el agua podrida y disimular su sabor y olor nauseabundos mediante la adición de vinagre.

No es fortuito que el Rey Sabio mencione el vinagre a continuación del agua: «E vinagre deven levar otrosí, que es cosa que les cumple mucho en los comeres e para bever con el agua cuando ovieren sed». Esto fue, probablemente, lo que le dieron a beber a Cristo, cuando se apiadaron de él y le alargaron una esponja en el extremo de una caña. Pero el gazpacho, además de agua y vinagre, debe llevar los otro cuatro ingredientes canónicos, a saber: ajo, aceite, pan y sal.

Pero regresemos a nuestra nave oceánica y comprobemos cómo se obedecen los prudentes preceptos del Rey Sabio. En la zona más espaciosa de la bodega, sobre el lastre de piedras que equilibra la nave y protege la tablazón del fondo, hay una tarima desmontable que sostiene grandes toneles de agua firmemente entibados sobre un andamiaje de madera. El continuo vaivén del navío afecta a estas reservas. Por una parte, el agua se «marea» o enturbia en los primeros días de navegación, pero luego se decanta y vuelve a ser cristalina. Más grave es el efecto sobre los barriles mismos, pues el

continuo traqueteo del transporte y de su carga tiende a desajustar los asientos y afloja las duelas. El carpintero tiene que ajustar las cuñas de vez en cuando con su diestro mazo de madera.

El alcalde del agua

Cuando el navío toca tierra la primera tarea de la tripulación es hacer aguada. Se bota la chalupa, y una cuadrilla de marineros y grumetes al mando del alcalde del agua desembarca para buscar un pozo o manantial de agua dulce lo más cercano posible a la costa. Después de colmar los barriles vacíos que haya en la bodega, si hay ocasión, incluso se renueva el agua de los llenos.

En los puertos importantes, el agua se encaña hasta el mismo embarcadero para facilitar la aguada. Algunas veces se construyen fuentes tan monumentales como la que aún subsiste en el Puerto de Santa María, en la plaza hermosamente llamada «de las Galeras Reales», junto al embarcadero fluvial donde hace años amarraba el vaporcillo que llevaba a Cádiz cruzando la bahía.[32]

Después de acomodar la provisión de agua había que almacenar varias toneladas de equipajes en el espacio sobrante de la bodega: los abundantes repuestos y trebejos necesarios para el mantenimiento y reparo de la nave: las cuerdas, los fardos, las velas de respeto y las herramientas, el material artillero, las armas y los cofres de la tripulación. Con todo esto, la capacidad de carga de la bodega quedaba bastante mermada. Entre ese heterogéneo cargamento había que acomodar la despensa del navío. Casi todos los alimentos se encerraban en barriles más pequeños que los del agua: el vinagre, el vino, la manteca, el queso en aceite, la salmuera de carne y de pescado, la galleta o bizcocho. Allá abajo, el aire se adensaba impregnado por todos los olores de la carga y con los calores del trópico el ambiente se volvía sofocante.

En la bodega estaba la despensa muerta. La viva, es decir, los cerdos, cabras y gallinas que se consumirían durante el viaje, debía acomodarse en cubierta. Pero tampoco allí quedaba mucho espacio para el almacenamiento. Una carabela de la época de Colón portaba hasta siete anclas y las más visibles eran las mayores, a ambos lados de la proa, accionadas con un cabrestante. Hacia el centro de la nave había unos armatostes cilíndricos de madera reforzada, las bombas de achique, que aseguraban la evacuación del agua filtrada hasta la sentina.

La vida a bordo era muy sacrificada. En el siglo XVI la tripulación mínima exigida para un navío de cien toneladas que hiciera la ruta atlántica ascendía a treinta: catorce marineros, un artillero, ocho grumetes, tres pajes, un despensero, un alguacil de agua, un contramaestre y un capitán. El único espacio relativamente habitable era la chupeta de popa, un reducido camarote sucintamente amueblado con un catre, dos o tres sillas de tijera y una mesa. La tripulación dormía en cubierta, con un lienzo por techo si el tiempo era inclemente.

En cuanto comenzaba a amanecer, la campana convocaba a la tripulación. Si había un sacerdote a bordo, la rutina diaria comenzaba por una misa «seca», es decir, sin consagrar, para evitar que un golpe de mar pudiese derramar el vino sacramental. Luego se cantaba una salve y cada cual empezaba a atender sus faenas. A bordo nadie se aburría. Apenas había un momento para el ocio fuera de las estancias en el puerto. Los marineros, cuando no estaban extendiendo o plegando velas, tenían que regar la cubierta para mantenerla estanca o achicar el agua acumulada en el fondo de la sentina por los golpes de mar o las filtraciones del casco. Este trajín incesante requería una alimentación sustanciosa. Por eso, después del alcalde del agua, el cargo más importante de la intendencia del navío era el de despensero.

El despensero

El despensero se encargaba de racionar la comida y velar por la conservación de los alimentos «repartiendo primero los bastimentos que estén cercanos a corromperse para que se gasten los primeros». Debía ser «hombre de mucha confianza, sufrido, callado y cortés, y como ha de lidiar con tanta gente, es necesario que lo sea para evitar pesadumbres».

La despensa del navío oceánico no era muy variada. Fundamentalmente se componía de pan o bizcocho, carne y pescado seco o en salmuera y queso emborrado. El consejo de las *Partidas* es que la despensa del barco se surta de «carne salada, e legumbres e queso, que son cosas que con poco dellas se goviernan muchas gentes, e ajos e cebollas para guardarlos del corrompimiento del yacer en el mar e de las aguas dañadas que beven». La carne salada o tasajo era, por lo general, de cerdo, cabra o carnero y, más raramente, vaca. Y mucho tocino rancio «malo de ver y duro de mascar», por lo que se preparaba más cocido que a la brasa.

A un restaurador moderno le sorprendería ver el partido que sus antecesores sabían sacar a unos cuantos barriles de bastimentos. Las carabelas de Colón, tan insignificantes como nos parecen comparadas con los navíos oceánicos actuales, portaban ciento treinta kilos de provisiones por persona y agua para dos meses.

Al principio de la travesía, la comida era variada, puesto que se embarcaban frutas, legumbres y animales vivos, principalmente cerdos y gallinas. Cuando esta provisión se acababa había que ajustar el menú a los alimentos de larga duración.

El alimento básico era la galleta de pan o bizcocho señalada en las *Partidas* como «pan muy liviano porque se cuece dos veces e dura mas que otro, e non se daña». Se hacía con masa medio fermentada que se horneaba dos veces (de donde viene su denominación, *bizcocho*, pues *biscoctus* significa «cocido dos veces»). De este modo se secaba por completo y se evitaba que criara moho en el húmedo y caliente interior de la bodega.

El bizcocho naval se amasaba en forma de torta pequeña para que fuera el equivalente a una ración personal. Estaba tan duro (y los marineros tan escasos de dientes) que no había más remedio que ablandarlo remojándolo con agua de mar. El valor alimenticio de la galleta naval era equivalente al del pan integral. Al remojarlo en agua marina se le añadía el cloruro sódico tan necesario para restaurar los desgastes de un ejercicio físico continuado.

El queso emborrado era un queso de inferior calidad que se maceraba durante un tiempo en los turbios del aceite para evitar que se agusanara o pudriera. En tierra firme era menospreciado como alimento de plebeyos, pero en el mar era parte indispensable de la dieta.[33]

El vino era igualmente imprescindible en la ración diaria de un hombre que tuviera que realizar grandes esfuerzos. Creían los antiguos que éste era un alimento completo porque criaba sangre: «Con pan y vino se anda el camino». Hemos de suponer que el vino que consumía la marinería era un caldo avinagrado y deficiente, con sabor a hierro y a cuba. De hecho, solía rebajarse con agua para que fuera medianamente potable. Por cierto, el Rey Sabio, en sus disposiciones sobre los bastimentos que deben embarcarse, se muestra radical enemigo de las bebidas alcohólicas: «Ca la sidra o el vino, como quier que los omes lo aman mucho, son cosas que embriagan el seso, lo que non conviene en ninguna manera a los que han de guerrear sobre la mar».[34]

Los despenseros gozaban de una bien fundamentada fama de sinvergüenzas. Hubo uno, Agostinho de Oliveira, celador del condumio en la nave *Carneiro da la de Ouro* (es decir, «El Vellocino de Oro», la que llevó a Tristán da Cunha a la isla Socotora), que se cameló a una viudita lisboeta que andaba admirando el barco y se ofreció a mostrárselo por dentro, a lo que ella accedió tras hacérselo rogar lo justo. Y en llegando a la camareta del dicho Agostinho, en la antesala de la bodega, el truhán se sacó una llavecilla que traía al cuello y le abrió su cofre de resguardo para mostrarle un saquito de pimienta fresca al tiempo que le metía la mano bajo las faldas y le

hacía otros requiebros de amor: «Esta presea la traigo de las remotas Indias para la *excelente senhora* que sea dueña de mi corazón», además de otras razones por el estilo que, susurradas en portugués mientras el Tajo te mece a su dulce vaivén y el crepúsculo tiñe de rojo el horizonte detrás de la ventana emplomada y se escucha arriba la prevenida mandolina del segundo oficial, son de mucho efecto.

¡Ay, las pulsiones de la vida! La viudita modosa, creyendo que salía de estrecheces, rindió su virtud al enamorado en la misma tarima de la brújula sobre la cual Agostinho de Oliveira tendió, solícito, una alfombra de precio. Después de cuatro asaltos, todos de mucha ardentía y denuedo porque el despensero no cataba mujer desde que dos meses antes saliera a negras cuando calafatearon en Costa de Marfil, quiso la viuda solazarse metiendo las manos en la pimienta y él, muerto de risa, le confió la llave del arcón.

Vista más de cerca y con la palmatoria en la mano, la pimienta resultó ser unos humildes cañamones que cubrían dos celemines de bastas lentejas. Aquella burla fue doblemente celebrada en Lisboa porque si la viuda bajó escocida del *Carneiro da la de ouro*, Agostinho de Oliveira sintió los picores de la gonorrea de allí a una semana y entonces lo enteraron, en el hospital de las bubas de San Dimas, de que la tal viudita enseñaba las sandalias al techo por dos escudos y que daba mucho trabajo a los hospitales de la ciudad y aun a los del contorno. Es fama, pero no lo tengo comprobado en fuentes, que la viudita en cuestión se llamaba doña Dulçenombre y que tenía el pubis hirsuto y apretado como el cepillo de un deshollinador.

¿Tienen proteínas los gusanos?

Los remeros de las galeras mediterráneas, que constituían la marinería más esforzada de la época, recibían una ración diaria de dos libras de bizcocho (980 gramos) y cuatro onzas de habas (120

gramos).

El marinero atlántico de la época de las carabelas solía recibir libra y media de bizcocho, seis onzas de tocino, doce onzas de menestra o calderada (nombres genéricos de un potaje de habas, alubias, arroz, garbanzos, guisantes o lentejas, con un chorro de aceite y vestigios de tocino rancio o cecina), dos onzas de arroz, los días de pescado o carne, y dos o tres onzas de queso emborrado. Para beber, medio azumbre de vino (es decir, aproximadamente un litro) y dos azumbres de agua.

En total se comía tocino o carne unos veintisiete días al mes y los restantes tocaba pescado salado (dos onzas de sardinas, anchoas o arenques de barril). En este caso también se suministraba una medida de aceite y un cuartillo de vinagre para adobarlo.

Los cocineros del barco eran, por lo general, los grumetes. El recetario naval era cuartelero, pobre y monótono, algo propio de una culinaria no sólo limitada por la exigua despensa, sino por la propia hornilla. La cocina del buque consistía en un cajón de hierro abierto por arriba y por delante en cuyo interior, sobre una capa de arena, se encendía un fuego de carbón o de leña que servía para hervir la marmita del rancho. Las legumbres con destino a los barcos se tostaban ligeramente para hacerlas más resistentes al moho y a la fermentación.

Solamente se comía caliente cuando hacía buen tiempo. Si la mar se encontraba picada, estaba prohibido encender la candela, no fueran a saltar las brasas fuera del fogón y se provocase un incendio. Entonces se distribuían seis onzas de queso, dos de menestra fría y media de aceite. La misma dieta se repetía si diluviaba y no podía encenderse el fogón, pero este pequeño sacrificio quedaba sobradamente compensado por la oportunidad de lavarse y de rellenar los barriles vacíos con el agua recogida en cubierta.

Algunas veces, los marineros completaban su dieta con algo de pescado e incluso con ratas, inevitables y voraces compañeras de las navegaciones. Las ratas sólo se hacían visibles cuando su certero

instinto les indicaba que el barco se iba a pique. En este caso salían de la bodega e invadían la cubierta en bandadas enloquecidas y, si había ocasión, eran, como nos enseña el refranero, las primeras en abandonar el barco. En naufragios y otras situaciones extremas, los marinos no le hacían ascos a las ratas ni, ciertamente, a nada que pudiera consolar sus estómagos vacíos. En algunos casos llegaron a cocer y devorar los cueros del calzado, los cinturones y los forros de los mástiles.

A pesar de todas las precauciones del despensero, la mal ventilada bodega de los navíos oceánicos se convertía en un horno donde los alimentos se averiaban con gran facilidad. Durante el calamitoso cuarto viaje de Colón, las comidas se hacían sólo de noche y a oscuras para que los marineros no vieran los gusanos e insectos que poblaban el pan y la menestra. Sin llegar a ese extremo, muchos despenseros recurrían a un ingenioso expediente para eliminar los gusanos. Sobre el barril agusanado colocaban un pez putrefacto cuyo penetrante olor atraía a las sabandijas. Cuando el pez se había convertido en un hervidero de bichos, lo lanzaban al mar, ponían otro limpio en su lugar y repetían la operación hasta que la gusanera se reducía a proporciones tolerables.

El recetario marino

El recetario marítimo era, como podemos sospechar, forzosamente limitado. Con todo, existieron algunos platos famosos, aunque seguro que nada apreciados: las mazamorras, el almodrote y la calandraca.

Las mazamorras (palabra proveniente de la expresión árabe que significaba *sopa de barco*) aprovechaban los trocitos de galleta desmoronada que quedaban en el fondo de las cubas para molerlos, con adición de aceite, ajo y vinagre, hasta conseguir una pasta que podía consumirse por sí sola o como base de diversos mojos. También se hacía con las galletas impresentables de puro

agusanadas y es de suponer que entonces resultaría más alimenticia al incorporar las proteínas del gusano.[35] Una variedad era el llamado irónicamente *capón de galera*, una especie de ajoblanco que se preparaba con bizcocho, aceite, vinagre, ajo y aceitunas.

La mazamorra, con los cambios geográficos que la llevaron hacia el oeste, se fue ennobleciendo. En el mundo de la galera mediterránea, del que procedía, significaba «potaje» o «engrudo» con el que se apiensaban los galeotes.

La mazamorra, al llegar al Atlántico y empezar a ser consumida por marinos libres, se dignificó dentro de su pobreza. En la etapa siguiente, que es ya americana, sin llegar a aspirar a la mesa del señor, se ennoblece considerablemente y con ella se denomina a la poleada de maíz con azúcar y miel, una golosina que en Perú era condumio de mucho aprecio entre las clases bajas.

El almodrote era una salsa elaborada con los restos de queso emborrado que quedaban en el fondo de las vasijas. Bastaba con añadir ajo y comino y trabajarlo en el mortero hasta reducirlo a una pasta oleosa. Este unto, de fuerte sabor, ayudaba a pasar con cierta dignidad cualquier guiso de pescado o carne desecada e hidratada mediante el remojo. En tierra, y no necesariamente en ambientes marinos, se llamó *almodrote* a una salsa fina muy a propósito para adobar platos de berenjenas, una hortaliza que ya se sabe lo bien que combina con el queso.

Finalmente, la calandraca era un dudoso sopicaldo aromatizado con una bolita rancia de sebo de cerdo y algún vestigio de tocino. Como toda sopa de pobres, servía para calentar y llenar el estómago más que para nutrirlo.

El escorbuto

La dieta que hemos descrito era terriblemente deficitaria en vitaminas y sobreabundante en féculas. Su consumo continuado por marinos que pasaban la mayor parte del año embarcados provocaba

diversas enfermedades carenciales que los médicos de la época atribuían al aire viciado y a la humedad del medio y, dado su carácter generalizado, tenían por infecciosas. La dolencia más común era el escorbuto, causado por una deficiencia de la vitamina C.

El escorbuto se manifestaba en la palidez de la piel, en los ojos hundidos, en las frecuentes diarreas, en el debilitamiento general y en la pérdida de dientes por el reblandecimiento de las encías. En los casos extremos se abrían viejas heridas ya cicatrizadas y el enfermo moría. Compañero y colaborador del escorbuto era el beriberi, una enfermedad cardiaca causada por la deficiencia de la vitamina B_1 (tiamina). Los portugueses la llamaban *mal de loanda* y los españoles, *peste de las naos*.

Sólo a mediados del siglo XVIII se determinó empíricamente que estos males eran causados por la alimentación deficitaria en frutas y vegetales frescos. Desde entonces los ingleses, y muy pronto el resto de los marinos, comenzaron a embarcar en sus navíos garrafas de jugo de limón, a menudo clarificado y mezclado con aguardiente, del que cada tripulante debía tomar obligatoriamente una cucharada diaria.

CAPÍTULO 8

Chocolate americano

Después de observar el panorama culinario descrito en la cocina de la mar, el lector entenderá que los marinos que llegaban a América eran capaces de comerse cualquier cosa. Desde luego no dejaron de catar los guisos indígenas y acabaron aficionándose a muchos productos que eran desconocidos en Europa. Esta buena disposición facilitó la revolución culinaria que vino de América de la mano del maíz, la patata, el tomate, el pimiento, las judías, el cacahuete, la vainilla y el pimentón y, aunque en menor medida, las frutas tropicales que se han convertido en un elemento familiar de la dieta del Viejo Mundo: la piña, la chirimoya, el aguacate, el mango, el fresón que no cabe en la boca (fresas pequeñas ya las había en Europa). Y el pavo.[36]

En conjunto, algo así como el veinte por ciento de las plantas básicas que integran la dieta moderna europea procede de América. Los productos del Nuevo Mundo alteraron tan profundamente los hábitos alimenticios del Viejo Continente que puede afirmarse la existencia de un antes y un después del descubrimiento de América en la cocina española y europea. Pensemos solamente que antes del descubrimiento se cultivaban en España unas doscientas cincuenta especies de plantas y que, pocos años después, el registro del cardenal Cisneros sólo enumera unas cien. Entre los cultivos erradicados figuraban el apio caballar, los berros o mastuerzos, distintas clases de cardos, la borraja y las tagarninas. Estas plantas se asilvestraron y sólo hoy comienzan a estimarse de nuevo y a recuperarse para la cocina.[37]

En el legado alimenticio americano no es costumbre incluir aquellos alimentos que nunca se aclimataron en Europa: las sabrosas hormigas mexicanas rebozadas en chocolate o aquel pescado frito que un huésped italiano alabó en cierta mesa brasileña. La señora de la casa le dijo que no era pescado:

—Es jacaré —explicó.

Es decir, caimán. Cola de caimán joven, un bocado exquisito que el *connoisseur* disputa a las voraces nutrias.

Otros manjares de las mesas americanas que tampoco echaron raíces en el Viejo Mundo fueron el guaribá, o mono aullador, el papagayo y el coatí, que parece un gato cebado y dicen que posee una carne exquisita.

En las crónicas y cartas de Indias encontramos muchas noticias gastronómicas que convendría sistematizar y estudiar para alcanzar un cabal conocimiento de los manjares y condumios con que reponían fuerzas los europeos que cruzaban la mar océana.

Como somos golosos, comenzaremos por el chocolate.

En 1519, los conquistadores españoles, ávidos de oro y mujeres, irrumpieron en México como un percherón en una cacharrería y tiraron por tierra el Imperio azteca con sus pirámides escalonadas, sus serpientes emplumadas y sus mantas de colores. Sólo los disculpa (nos disculpa) que en aquel tiempo no estábamos concienciados como hoy de los valores étnicos de las diferentes culturas, y Cortés y los suyos, imperialistas y desalmados, no supieron respetar la diversidad de aquella civilización ni percibieron el valor antropológico de hechos diferenciales tales como la costumbre de raziar a los pueblos vecinos (toltecas, olmecas, chichimecas, totonacas, etcétera) para proveerse de prisioneros jóvenes que luego ofrecían al irascible dios Sol, un tal Huitzilopochtli cuya dieta consistía en sangre humana fresca y humeante.

Como estamos tratando de cocina, no ahorraremos al lector ningún detalle de carácter culinario: los sacerdotes aztecas eran tan hábiles en el arte cisoria que sabían sajar el pecho de los prisioneros con un cuchillo de obsidiana, y lograban levantar el esternón y el

costillar y arrancar el corazón, aún palpitante, antes de que el infeliz motivo de sus atenciones expirara. La habilidad de estos trinchadores sagrados era tal que una docena de ellos podían cómodamente despachar cinco mil sacrificios diarios. No es menos cruel que comer ostras vivas.

Los aztecas, aunque eran excelentes arboricultores y pasables horticultores, sufrían de una dieta deficitaria en proteínas animales y se veían obligados a completarla mediante ingestión de prisioneros. Tenían, además, en sumo aprecio unos árboles que daban «unas nuececillas parecidas a la almendra» a partir de las cuales fabricaban una bebida ritual, el chocolate, que era muy valorada por los guerreros y la clase aristocrática. La gente más humilde, que no tenía posibles para tomarlo puro, se limitaba a aromatizar con él las gachas de maíz que constituían su alimento básico. Además, las nueces en cuestión se usaban como moneda corriente, ya que los aztecas no conocían metal acuñado. Esta circunstancia conmovió a Pedro Mártir de Anglería: «¡Oh, feliz moneda! No sólo es una bebida útil y deliciosa sino que no permite la avaricia, ya que no puede conservarse largo tiempo». Era una divisa sólida y respetada, la almendra de cacao. Un esclavo sano y joven valía cien almendras.

La religión azteca, no menos compleja que la cristiana, profesaba la existencia de un paraíso terrenal al que las almas se acogen cuando escapan de este valle de lágrimas. En aquel paraíso americano, la pura contemplación del resplandor divino interesaba menos que el aprovechamiento agropecuario de sus parcelas. Los aztecas se lo figuraban poblado por gigantescas mazorcas de maíz y árboles de cacao.

A la llegada de los españoles, el Imperio azteca estaba regido por el emperador Moctezuma, un morenazo con muchos collares y abalorios que vivía como un sátrapa y engullía no menos que Carlos V, su colega del otro lado del océano. Los españoles que presenciaron uno de sus banquetes se quedaron maravillados de los centenares de platos que le presentaban, aunque él sólo comía de algunos. Notaron además que, en lugar de los cinco litros canónicos

de cerveza que el rubio Austria se atizaba en cada almuerzo, el mexicano trasegaba unas cuantas jarras de chocolate batido, muy espumoso y aromático.

Bernal Díaz del Castillo no lo dice, pero nosotros, atentos, hemos de suponerle un bigotillo cremoso sobre el labio superior que él se lamería luego con la lengua bermeja. Los españoles, siempre buscándole tres pies al gato, creyeron que la bebida era afrodisiaca: «traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres (...) y de aquello bebía, y las mujeres le servían al beber con grande acato».

Como es natural, los españoles no tardaron en probar el cacao y al principio lo encontraron amargo y picante; luego, repitiendo a ver si era cierto lo del afrodisiaco, lo fueron encontrando pasable, incluso apetitoso, especialmente cuando se le añadían miel, maguey, vainilla y otras sustancias aromatizantes o edulcorantes. Al final se aficionaron al chocolate tanto o más que los aztecas, especialmente cuando advirtieron las propiedades nutricias del brebaje: «Una sola taza de esta bebida fortalece tanto al soldado —escribe Cortés— que puede caminar todo el día sin necesidad de tomar ningún otro alimento».

Los frailes cocinillas e indagadores que acompañaban a la tropa no tardaron en convertir el chocolate en una especialidad de la cocina conventual. Las monjitas del convento de Guajaca, uno de los primeros centros de devoción fundados en México, dieron en endulzarlo con azúcar, vainilla, flores y avellanas tostadas. Luego se le añadieron las especias que eran inevitables en la cocina española del tiempo, a saber, pimienta, nuez moscada, jengibre y canela. Así adobado, el brebaje cautivaba el corazón de cuantos lo cataban, hasta el punto de alarmar a las conciencias más sensibles. El padre Acosta se queja: «es cosa loca lo que en aquella tierra lo aprecian, y las españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate». El obispo de Puebla se negó a tomarlo con este argumento: «No lo hago por mortificación sino porque no haya en mi casa quien mande

más que yo, porque tengo observado que el chocolate es elemento dominante, que en habituándose a él no se toma cuando uno quiere sino quando quiere él» (santas palabras con las que seguramente comulgarán los chocoladictos).

La moda de beber chocolate a todas horas se extendió tanto entre las damas criollas que llegó a afectar a la religión, porque se lo hacían servir incluso en la iglesia durante la misa mayor. Aquel trajín de mucamas culonas con chocolatera y jícara buscando el reclinatorio de la señora distraía al predicador, soliviantaba a los feligreses y estimulaba los jugos gástricos de los comulgantes, que comparecían ayunos por respeto a la eucaristía, lo cual restaba devoción. El obispo de Chiapas se vio obligado a tomar cartas en el asunto y amenazó con la excomunión a los fieles que bebieran chocolate en misa. Nunca llegó a hacerlo porque las damas chocolateras desertaron del templo mayor y se acogieron a las misas de los conventos, donde los capellanes eran mucho más tolerantes. Quiso el obispo evitarlo con nuevas medidas represivas y en ello estaba cuando un buen día amaneció muerto. Sus feligresas hicieron cundir la especie de que alguien le había administrado un veneno precisamente en una jícara de chocolate. Ya se ve lo natural que resulta que el naturalista Linneo llamara *Theobroma*, «alimento de dioses», al árbol del cacao.

Parece que las primeras nueces de cacao enviadas a España se perdieron por el camino. En 1579 los piratas holandeses capturaron un navío español que transportaba un saco de cacao. El capitán pirata, al que hemos de imaginar rubio natural, con el pelo recogido en una coleta y luciendo una casaca azul a la que no le vendría mal un lavado, cascó una de las nueces con el pomo de su pistola de chispa y, tras rebañar con la uña del meñique el interior de la cápsula, se llevó a la boca la grasilla oscura y la saboreó apreciativamente ante la expectación de sus hombres. Inmediatamente hizo un gesto de asco y escupió.

—¿Qué guarrada es esta que sabe a mierda de carnero? —inquirió, antes de ordenar que se arrojara el saco al mar.

Un nuevo envío, al año siguiente, tuvo más suerte y llegó sin novedad al abad del monasterio de Piedra, en Aragón, con una carta y la receta del chocolate que le enviaba su hermano en Cristo fray Aguilar. De aquí es posible que arranque la tradición chocolatera del Císter y su sucursal, la Trapa. Sin embargo, serían los franciscanos los mayores divulgadores del cacao en España y en Europa.

Al principio el chocolate se tomaba como reconstituyente y lo recetaban los boticarios. Luego, a medida que crecía la afición, se fue depurando de especias exóticas para quedarse en la fórmula más sencilla, cacao y azúcar con algo de canela o vainilla. Se puso de moda entre la aristocracia, que lo tomaba en jícaras de loza de Alcora.

El consumo de chocolate creció tanto en tan pocos años que las autoridades se alarmaron, porque, además de alterar el ritmo de trabajo de la poca gente que lo hacía, su alto coste desequilibraba muchos presupuestos familiares. Quevedo señala irónicamente que el chocolate y el tabaco son la venganza de las Indias contra la conquista de España.[38]

> Hase introducido de tal manera el chocolate y su golosina —leemos en un texto de finales del siglo XVII— que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labra y vende; y a más de esto no hay confitería, ni tienda de la calle de Postas, y de la calle Mayor y otras, donde no se venda, y sólo falta lo haya también en las de aceite y vinagre. A más de los hombres que se ocupan de molerlo y beneficiarlo hay otros muchos que lo andan vendiendo por las casas, a más de lo que en cada una se labra. Con que es grande el número de gente que en esto se ocupa, y en particular los mozos robustos que podrían servir en la guerra y en los otros oficios de mecánico útiles a la República.

Ya se ve que las autoridades se alarmaban de que se aficionaran al chocolate sus súbditos de la clase trabajadora, especialmente los que estaban en edad de doblar el lomo detrás de la yunta o de exponerlo a un metrallazo en Flandes. Es que el chocolate iba adquiriendo fama de ser bebida propia de personas de mucho desgaste mental, una bebida metafísica, para la gente

contemplativa. Los eclesiásticos, especialmente si eran canónigos de un próspero cabildo o frailes de algún convento dotado de buenas rentas, abrazaron con entusiasmo el consumo de chocolate y fieles a la vieja consigna *Liquidum non grangit jejunium*, «el líquido no quebranta el ayuno», se atizaban una tras otra jícara sin mirar calendario. No obstante, la grey eclesial distaba de ser unánime en lo tocante al chocolate. Algunos santos varones escrupulizaron que una bebida tan reconstituyente forzosamente había de quebrantar el ayuno y que, por otra parte, debido a su carácter afrodisiaco, no les parecía adecuada para el clero.

El chocolate nunca fue barato, porque además de su transporte ultramarino había que satisfacer los altos aranceles aduaneros que pesaban sobre él. Fue inevitable que surgieran las adulteraciones e imitaciones. A finales del siglo XVII se quejaba un aficionado:

> (...) el chocolate está tan maleado que cada día buscan nuevos modos de defraudar echando ingredientes que aumentando su peso disminuyen su bondad, y aun se hacen muy dañosos a la salud (...) el dulce que tiene disimula el pan rallado, harina de maíz y cortezas de naranjas secas y molidas y otras muchas porquerías que vienen a vender a ocho o a diez reales la libra y hasta las cajas contrahacen para que parezcan de las que vienen de las Indias o compran algunas para mezclar y les sacan el chocolate sin romperlas, y vuelven a henchirlas de lo malo y pestilencial que ellos hacen.

El chocolate pasó los Pirineos de la mano de las órdenes religiosas, especialmente de los franciscanos. Los franceses, al principio, dudaron sobre si este brebaje sería beneficioso para la salud, pero pronto se aficionaron a él y contribuyeron a su difusión europea.

Patatas con tomates

El primer europeo que menciona la patata es Cristóbal Colón, que en un informe a Isabel la Católica dice: «He traído, entre otras cosas muy de ver y valiosas, unas especies de *iguama*, de carne y sabor

parecido a la zanahoria pero menos dulce».

Algo después, el cronista Cieza de León escribe:

> De los mantenimientos naturales, fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por principal bastimento de los indios: el uno que llaman *pappas*, que es a modo de turma de tierra y el cual queda, después, tan tierno por adentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de tierra, porque también nace debajo de la tierra como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos como la amapola.

La patata, ese tubérculo bueno y barato, versátil y sano que tantas hambres remedia y que tan imprescindible se ha hecho en la cocina moderna, tardó mucho en ser apreciada. Walter Raleigh, el famoso navegante, envió a Londres en 1586 unas matas de patata recogidas en Virginia y ésta se divulgó por Europa como planta de jardín, apreciada por sus flores hasta bien entrado el siglo XVII. Sin embargo, en España comenzó a comerse en el siglo XVI, introducida por los colonos que se habían habituado a las comidas de los indios americanos. Santa Teresa de Jesús, en una carta fechada en Ávila el año 1577, agradece a unas monjas sevillanas que le hayan enviado patatas.

A finales del siglo XVIII, el sabio Parmentier, especie de apóstol laico empeñado en beneficiar a la humanidad, estaba convencido de que la patata era el cultivo social que liberaría a los pobres de las casi inevitables hambres invernales.

Parmentier instaló una plantación experimental en los llanos de Sablons e ideó diversos platos a base de patata, entre ellos el *biscuit de Savoie*. Sus intentos por extender el consumo de la patata entre sus compatriotas toparon con gran resistencia, pues el vulgo creía firmemente que el tubérculo era venenoso y provocaba la lepra. Hubo que esperar a las terribles hambrunas que siguieron a las pésimas cosechas de cereal de los años 1816 y 1817 para que los franceses se decidieran a comerlas. Para entonces ya se consumían normalmente en Galicia, Polonia y algunas zonas de Rusia.

El tomate tuvo igual fortuna. Este cultivo azteca llegó enseguida a España y en tiempos de Tirso de Molina ya se usaba como alimento (en la comedia *El mayor médico*, cuya acción se desarrolla en Sevilla, se menciona la «ensalada de tomate / de coloradas mejillas»). Se refiere, claro, a la ensalada de tomate y pepino. En un recetario capuchino de Cádiz de finales del siglo XVII ya aparecen algunas recetas de tomate.

En Italia, los primeros tomates entraron con muy buen pie en 1554, pero al principio sólo fueron apreciados como planta ornamental. Los enamorados regalaban a sus amadas una mata de tomates amarillos (todavía no habían llegado los rojos, por eso el nombre italiano del tomate, *pomodoro*, significa «manzana dorada»).

A partir de 1747 se menciona la salsa de tomate que revolucionaría la cocina europea, especialmente la italiana, que tanto abusa de ella.

Mediado el siglo XVI, en los mismos galeones que trajeron el tomate, vinieron también el dulce pimiento y su prima, la feroz guindilla. En 1672, el francés Jovin observó que los españoles se desayunaban corrientemente con pimientos. Y una de las zonas donde mejor se aclimataron fue la vega de Plasencia. Por eso, andando los años, ya transformado en pimentón, se hizo un hueco entre los aliños que se añadían al chorizo (antes, el chorizo no era rojo, sino negro, porque venía a ser lo que hoy llamamos *morcilla chorizada*, y sólo a partir del siglo XVII, cuando se le añadió pimentón, adquirió el color rojo que tiene hoy).[39]

Del pimentón, ese gran invento de la cocina extremeña, derivó la gran familia choricil: el cantimpalo, el riojano, el andaluz, el gallego, el navarrico y todos los demás chorizos españoles que aúnan ajo, pimentón, carne porcina y la grasa justa para que no queden sequerones. ¡España, país de chorizos!

El pimentón, en su variante picante, se hizo también un hueco como sucedáneo barato de la pimienta. En este papel se usó con una generosidad quizá excesiva. El inglés Francis Willoughby

lamentaba las salsas abrasadoras que resultaban de la afición de los españoles por el pimentón picante.

En el memorial de Juan Carreño de Miranda (el padre del pintor) sobre los méritos de su antepasado Fernando de Miranda, que fue uno de los primeros españoles que pasaron a América, se menciona el de haber traído a España la «planta bienhechora del principado de Asturias, el trigo de Indias que llaman *mayz* con que desterró el hambre del Principado de Asturias, por cogerse mucho en aquella tierra haciendo bien a todos».

El caso es que el maíz (*Zea mays*), la nutritiva gramínea que los españoles encontraron en el centro de México, ya se conocía en el Viejo Mundo, en concreto en Asia, donde lo cultivaban los chinos y los mongoles, y en el este de Europa era conocido como *grano turco*. De la mano de los turcos llegó precisamente a Egipto y al norte de África.

El café

El café que hoy tanto se cultiva en América procede del Yemen, en Arabia. En el siglo XIV se cultivaba mucho en Etiopía, donde el cafetero se llamaba *moka*. Luego se difundió por el Imperio otomano. A Europa lo trajeron los venecianos en 1582, pero continuaría siendo una rareza en el continente hasta que en 1682 los turcos de Kará Mustafá levantaron precipitadamente el segundo sitio de Viena y dejaron olvidados en el campamento unos cuantos sacos de café. Iban a destruirlo los patriotas austriacos pensando que era una más de las marranadas que se atribuían al islam cuando un polaco de los que andaba con ellos, un tal Kolacyki, que había vivido entre los turcos y sabía para qué servían aquellas semillas, les mostró el modo de hacer café.

Hemos de imaginar a un coronel austriaco, quizá tuerto a consecuencia de su larga carrera militar o por un accidente de caza, aguardando a que el polaco terminara de cocer el puñado de granos

en una bacinilla.

Oler olía bien, negro y espeso, en la taza.

—Sople vuestra merced y no se queme, que hay que tomarlo caliente pero no tanto —recomendaría el polaco.

—Hagamos la salva en el nombre de Dios —dijo el coronel, y le pasó la taza a un sargento.

Con precaución, como si estuviera besando la cola de un alacrán, el sargento probó un sorbo, entornó los ojos y chasqueó la lengua.

—Amargo pero rico, mi coronel —declaró.

El brebaje sabía bien y, según notaron, producía mucha euforia, lo que nunca viene mal a la tropa quejosa de las fatigas de la campaña y de las malas y atrasadas pagas.

Entonces llegó el capellán aguafiestas.

—Esto, viniendo de los turcos como viene, ¿no será pecado tomarlo?

Fueron con la cuita a la Santa Sede. Se celebraron reuniones, humearon potes de café en las cocinas vaticanas y finalmente, después de conciliábulos cardenalicios, el papa Clemente XI declaró *urbi et orbi* que bien podían consumirlo los cristianos.

Poco después abrió en Viena el primer café de Europa, el Zur blauen Fashe («La Botella Azul»), y de allá se extendió a Italia, en concreto a Venecia (allí ya tenían noticia del café debido a sus seculares relaciones con Bizancio y luego con Estambul), y a París, donde, en 1686, se abrió el café Procope, regido por un italiano.

En el siglo XVIII ya había cafeterías en las principales ciudades europeas. La primera cafetería que se abrió en España fue la Fonda de San Sebastián, en la madrileña calle Atocha, en el año 1764. En 1802 había en Cádiz veintitrés establecimientos donde se vendía café, en los que, por cierto, se prohibía la entrada a las mujeres.[40]

CAPÍTULO 9

Las tres cocinas

La España medieval fue una inmensa olla podrida donde se cocieron, intercambiando jugos y sabores, los tres pueblos del Libro: cristianos, musulmanes y judíos. Lástima que este Libro con mayúscula no hubiera sido un recetario, porque seguramente la historia de esta fatigada piel de toro se habría ahorrado mucha efusión de sangre y muchas lágrimas.

Los dioses del Libro —Dios, Alá y Yahvé— eran tan autoritarios y cocinillas que extendían su jurisdicción a los fogones dictando normas estrictas sobre lo que se podía comer y lo que no, sobre cuándo se podía comer y cuándo no, e incluso acerca de la manera de guisarlo.

Los cristianos tenían la Cuaresma y, durante el resto del año, estaban breados de ayunos y abstinencias; los musulmanes tenían el Ramadán y no podían comer cerdo ni beber vino; a los judíos, además del cerdo, les estaban prohibidos el marisco, el pulpo y una serie de animales francamente apetitosos, pero siempre les quedaba el consuelo de que el Eclesiastés dice: «Para el placer se prepara la comida, y el vino alegra la vida» (Ece. 10, 19), una idea que se remacha en el Eclesiástico: «El vino y los licores alegran el corazón» (Eci. 40, 20), así que las otras peculiaridades de la Ley, como aquella de no poder mezclar carne y leche en una misma comida, se hacían más llevaderas.

Musulmanes y judíos tenían que sacrificar las reses destinadas al consumo de manera especial en carnicerías controladas por sus cleros respectivos porque Alá y Yahvé habían decretado que las

carnes sin desangrar son impuras o malditas.

Ciertamente, esta exclusión ritual de la sangre que convierte en pecado mortal la degustación de una hermosa morcilla o de una sangre encebollada, con su aliño de comino y pimienta, puede parecer lamentable, pero, antes de precipitarnos a condenar estos absurdos desde nuestra petulante racionalidad, quizá debiéramos considerar que estos manjares resultan incluso más sabrosos cuando su ingesta constituye pecado.

La sensación de pecado implícita en la transgresión de las normas alimenticias debió añadir un refinamiento epicúreo que quizá ya obraba en el subconsciente de los antiguos moralistas. ¿No será que los patriarcas bíblicos, los mismos que se interrogaban sobre el absurdo de una vida falta de vino, prohibieron el cerdo porque no había cochinos para todos?

Medite el lector sobre ello.

Ítem más. Cochinos había y en buenas piaras. Si no, cómo iban los sagrados Evangelios a contarnos que Jesús, cuando andaba por el mundo como don Quijote enderezando entuertos, desgració a una piara de más de mil cerdos.[41]

¡Mil cerdos! Tome nota el lector: dos mil jamones y dos mil paletillas, sin contar el resto, porque del cerdo se aprovecha todo.

Estaba prohibido, pero bien que lo comían.

No pertenezco yo al número de los cínicos que piensan que los mandamientos se hacen para quebrantarlos y que el que a sí mismo se capa buenos cojones se deja, pero la experiencia parece confirmar esa terrible sospecha y dos mil años de cristianismo nos han enseñado que el clero encargado de predicar contra la gula y la lujuria ha incurrido sistemáticamente en dichos pecados.

Por otra parte, es un hecho probado que la conciencia de la transgresión acrecienta el placer del acto. Los que peinan canas estarán de acuerdo en que aquel beso robado a la novia en la escalera de su casa, con soba de tetas incluida, que practicaban hace unos lustros era más gustoso, dónde vamos a parar, que su culminación conyugal en el aburrido coito sabático del presente.

Moros y judíos tienen prohibida la sangre, sí, pero la propia tipificación pecaminosa del fluido redunda inmediatamente en que les sepa mejor que a los cristianos que no transgreden norma alguna con su consumo. De hecho, un sector importante de la clientela de la Tour d'Argent, el famoso restaurante parisino, está constituido por árabes que consumen el *canard au sang* con una fruición y un rechupeteo que ya lo quisieran para ellos los clientes cristianos. Para éstos se trata solamente de un plato exquisito; para el musulmán es, además, un pecado. Doble pecado porque, además, lo suyo es acompañarlo con vino.

Admitida la normativa alimenticia como parte esencial del conjunto de irracionalidades que conforman un dogma religioso, se entiende que cuando la comunidad que profesa una religión siente amenazada su identidad cultural tienda a cerrarse en su concha y radicalice sus tabúes alimenticios.

En los felices tiempos del califato, cuando el victorioso Almanzor saqueaba un año Barcelona y al siguiente apesebraba su caballo en los altares de Santiago de Compostela, los musulmanes no veían amenazada su religión, es decir, su propia mismidad, y se daban alegremente al vino por mucho que lo prohibiera el Corán. Sin embargo —misterios del alma humana—, cuando el poder político del islam declinó en la Península y los moriscos descendientes de aquellos orgullosos guerreros se convirtieron en huéspedes indeseables de los reinos cristianos y en ciudadanos de segunda categoría, radicalizaron sus posturas religiosas y se volvieron ferozmente abstemios.

En los años que siguieron a la caída de Granada, buena parte de los musulmanes vencidos cruzaron el Estrecho y se instalaron en el Magreb, pero otros, más pobres o apegados a la tierra, optaron por quedarse, aunque para ello tuvieran que convertirse nominalmente al cristianismo.

La creación de potentes minorías conversas a partir de la unificación religiosa decretada por los Reyes Católicos radicalizó las posturas de la sociedad cristiana hacia los descendientes de judíos o

moros, de cuya sincera conversión se dudaba.

En los años que precedieron a la persecución religiosa, antes del establecimiento de la Inquisición, todavía existía cierto respeto hacia las normas alimentarias de cada religión. Esto explica que Ruperto de Nola, al dar la receta de unas berenjenas, pueda aconsejar que «después de picarlas con el cuchillo, vayan a la olla y sean muy bien sofreídas con buen tocino o con aceite que sea dulce, porque los moros no comen tocino». Pero luego terminaron las contemplaciones, las minorías fueron expulsadas, y el fanatismo y la delación cundieron entre los cristianos, lo que influyó decisivamente en las cocinas nacionales, y enseguida veremos cómo.

Los conversos eran sospechosos de continuar profesando la religión de sus padres. A falta de teologías, la odiada religión de éstos se delataba por las normas alimenticias. Los delatores vigilaban si el sospechoso se abstenía de cerdo o de vino, si guardaba el *sabbat* (si la chimenea no humeaba ese día, ya era algo sospechoso).

Quevedo, Lope, Góngora y otros poetas de menos talla coincidían en insultar a sus respectivos adversarios atribuyéndoles ascendencia judía o morisca. Recuerden el soneto de Quevedo al aborrecido Góngora:

> *Yo te untaré mis obras con tocino*
> *porque no me las muerdas, Gongorilla*,
> *perro de los ingenios de Castilla*,
> *docto en pullas, cual mozo de camino*.

Góngora, para que no quede duda de que es cristiano viejo, llega a componer bellas metáforas en las que el tocino es continente poético:

> *... y en vuestra ausencia, en el proverbio mío*
> *será un torrezno el alba entre las coles*.

¿Hermoso, no?

El tocino se vuelve piedra de toque para diferenciar al cristiano viejo del que no lo es, es decir, del descendiente de conversos, pues, además, se suponía que el estómago del converso era genéticamente incapaz de digerir el tocino (cualquier carne de cerdo, el jamón incluido, recibía entonces ese nombre).

El ciudadano que quería certificarse como cristiano legítimo se esforzaba no sólo en serlo, sino sobre todo en parecerlo. Para ello lucía su atuendo más raído los sábados, asistía el domingo a la misa mayor vestido de punta en blanco y, cada vez que a mano venía, manifestaba su devoción incondicional al cerdo.

La ortodoxia llegaba a los chistes. Pregunta: de las avecillas del cielo, ¿cuál prefiere su merced? Respuesta: el puerco, si volara.

La ingestión pública y notoria de carne de cerdo era la mejor prueba de ortodoxia. Quizá ello explique por qué, en la España tradicional, la matanza del cochino sea una fiesta familiar, ruidosa, extrovertida, practicada, si es posible, al aire libre, donde todos los vecinos la vean, a menudo con reparto de preseas porcinas entre parientes y amigos.

Cada humeante morcilla estofada de piñón o cebolla es una profesión de fe: «Soy cristiano sin tacha; mi manjar es el cerdo». ¿Y cuál es la suprema golosina de la repostería conventual? El tocinillo de cielo.

En el ambiente de exaltación religiosa del cerdo que se produce en aquellos siglos, el biblista y teólogo Arias Montano vino a descubrir, en sus retiros de la sierra de Aracena (no lejos de Jabugo), que el jamón tiene alma. Lo sugiere Lope de Vega:

> *Jamón presunto de español marrano*
> *de la sierra famosa de Aracena*
> *donde huyó de la vida Arias Montano*.

Piénsese que en esa época todavía había teólogos que dudaban si las mujeres tenían alma.

Quevedo hizo de las leyes alimenticias judías e islámicas un manantial inagotable de chistes y reflexiones: «Mira si hay mayor disparate que no beber vino, y no comer tocino, y tiene la ley de Mahoma que lo abone».

Pero regresemos a los antiguos pobladores de Granada, los moriscos, que habían quedado concentrados en una especie de reserva en las Alpujarras. Allí, cociéndose en el jugo de su humillación y su desencanto, porque los cristianos les enviaban misioneros y les prohibían toda actividad sospechosa de islamismo, comenzaron a incubar la ilusión de que muy pronto los liberaría una especie de mesías islámico, un invencible caudillo llamado Alfatim que reconquistaría el país a lomos de un caballo verde.

Otros ponían su esperanza en una hipotética invasión de España por sus correligionarios turcos, que se estaban adueñando del Mediterráneo y avanzaban por el Danubio. De hecho, los monfíes reproducían en las Alpujarras platos típicos de la cocina turca: fideos y garbanzos cocidos en leche de oveja coagulada, junto con los otros guisos propios de la tradición vernácula. El trigo con garbanzos, cordero, hinojo y nuez moscada llegó a ser propio de las Alpujarras.

Pero pasaban los meses y los años, cada cual con su carga de afanes, y Alfatim no llegaba. Los espíritus más débiles se entregaron a la desesperación. Muchos se dieron al vino, que era la mayor negación de su identidad islámica. Entonces aparece la figura del morisco borracho, el individuo que, apartado de la cultura del vino por el radicalismo precedente, no sabe ya beber con moderación. Esta circunstancia justifica la promulgación de nuevas normas represivas cristianas en las que adivinamos un regusto racista por parte del legislador.

El año 1500, el Ayuntamiento de Granada acuerda prohibir la venta de cueros de vinos o botas a los moriscos porque los aprovechan «para se juntar en los cármenes y heredades a se emborrachar». Como el indio americano con el agua de fuego que le facilita el buhonero blanco, los moriscotes, cuando acuden a una

fiesta cristiana, se ponen ciegos de morapio. Provocaban, dicen los textos, «desorden de beber vino (...) e había muchos de ellos borrachos e se mataban a cuchilladas».

En 1514 se prohíbe que las tabernas de Huéscar vendan vino a los moriscos por la misma razón, pues «pierden el sentido y se emborrachan». Y en Baza encontramos la misma provisión en 1521. Los que no podían pasar sin vino recurrieron a una droga que se fabricaban ellos mismos, un líquido llamado *alhaxix* que se obtenía machacando cáñamo.

Abrumados por la presión fiscal y cultural, los moriscos de las Alpujarras se sublevaron en 1568. Esperaban recibir ayuda de los turcos, que no llegó, y la rebelión fue sangrientamente reprimida. Los supervivientes fueron desterrados a distintos lugares del reino. Sin embargo, todavía quedaron muchos moriscos en los reinos de Valencia y Aragón. Estos moriscos eran excelentes agricultores, cultivaban arroz y caña de azúcar y vivían relativamente contentos porque los grandes señores propietarios de las tierras los cuidaban como las hormigas a sus pulgones. Pero su tozuda resistencia a la integración planteaba un problema político para el fundamentalismo tridentino del Estado. Felipe III decidió expulsarlos y llevó su propósito adelante a pesar de las voces de alarma que se alzaron en defensa de los cuitados, especialmente las de los señores que se quedaban sin aparceros que les labrasen las huertas.

En 1614, aproximadamente un cuarto de millón de moriscos abandonó el país. Hubo que reconvertir arrozales y campos de azúcar en viñedos que no requerían tanta mano de obra pero, ¡ay!, rentaban mucho menos.

Paralelamente a este rechazo de los hábitos alimenticios de las otras religiones, reflejado en la literatura, se produjo, a lo largo del Siglo de Oro, un fenómeno de aculturación en aquellos sectores donde la religión no era ningún obstáculo.

Muchas recetas de origen judío o musulmán ganaron tan sólido prestigio en las mesas cristianas que todavía hoy continúan formando parte del acervo gastronómico español e incluso, en el

caso de los dulces, pueden competir cómodamente con los mejores postres de la cocina europea.

Las tres comunidades tendían a igualar la dieta, dado que compartían el mismo ecosistema, pero la religión se encargaba de hacer tres cocinas distintas: cristiana, musulmana y judía. De todas ellas surge, finalmente, la mudéjar, que aúna los rasgos dominantes de la musulmana y la judía.

La adafina judía

Ya queda dicho que Yahvé, cuyos designios en materia culinaria son especialmente inescrutables, prohibió a los judíos el disfrute de una considerable porción de animales: «He aquí los animales que comeréis de entre las bestias de la tierra. Todo animal de casco partido y pezuña hendida y que rumie lo comeréis, pero no comeréis los que sólo rumian o sólo tienen la pezuña hendida» (Lev. 11, 2-3). Es decir, que el pueblo hebreo no podía comer camellos, ni conejos ni cerdos. De los peces se toleraban solamente los provistos de escamas, lo cual excluía de manera automática, además de pulpos y calamares en su tinta, ostras, percebes, langostas, centollos, gambas blancas, langostinos, bígaros y almejas finas. Como es natural, ese sacrificio tenía que ser compensado de alguna manera y Yahvé, el providente, se apiadó de su pueblo y les inspiró la adafina.

La adafina, ese plato inmemorial, era el guisado sabroso y equilibrado con el que los judíos honraban su día santo, el sábado. Como todos los platos primordiales, no tenía una fórmula precisa. Había adafinas de pobres y de ricos, y cada familia extendía el pie hasta donde le llegaba la sábana.

En la adafina ideal entraban carnes de cordero o cabrito, de pollo y ternera, acompañadas de una guarnición variable de garbanzos, alubias, verduras, fideos, huevos duros e incluso dátiles o ciruelas, todo ello aliñado con hierbas aromáticas. La gracia de este cocido estribaba en hacerlo primero a fuego lento durante las tres o cuatro

horas de la tarde del viernes que precedían al sábado y en el punto en que ya casi no se distinguía un hilo blanco de otro negro a la distancia del brazo, que es lo que marca el comienzo del *sabbat*, el ama judía avivaba las brasas bajo el puchero adafino y lo destapaba justo un instante para añadirle un caldo sustancioso, coloreado con azafrán. Tras ello se entraba en la jurisdicción del sábado, en que estaba prohibido cualquier trabajo, y la adafina quedaba al cuidado de Yahvé, al arrimo de su anafe, para que se hiciera sola mientras las brasas se iban extinguiendo lentamente.

Como toda variable del cocido, la adafina tenía tres vuelcos que constituían otros tantos platos sucesivos: la sopa, la verdura y la carne.

¡Apetitosa adafina! «Llamarás al Shabat un deleite» (Is. 58, 13). Las velas rituales están encendidas. La doncella de la casa pone sobre el mantel albo un rubio pan trenzado horneado con aceite y semillas de amapola. A la moza hay que imaginarla muy bella, con los insondables ojos oscuros que abundan en su raza, vestida para la fiesta de blanco lino con bordados de azafrán sobre los pechitos pugnaces y que atienda por uno de esos nombres judíos antiguos que tanto gustaban a Cunqueiro: doña Sol, doña Niebla, doña Luna, doña Sorprendida. En cuanto al pan trenzado más vale que sean dos, uno espolvoreado de azúcar y otro de sal, que así daremos gusto a todos los comensales.

Se inicia el banquete con el *kidush*, que se recita con un vaso de vino. Se ha congregado la familia vistiendo sus mejores galas. Después del *kidush*, o bendición del vino, los participantes llevan a cabo el lavado ritual de las manos. El cabeza de familia recita la bendición y corta y reparte rebanadas de la hogaza, que cada comensal adereza con sal.

La adafina judía concitaba la envidia de musulmanes y cristianos. Estos últimos no vacilaron en copiarla desjudeizada mediante la adición de tocino y morcilla, el compuesto más abominable desde el

punto de vista de la ortodoxia mosaica, dado que une cerdo y sangre. Otro plato sabatino de lujo que se transmitió a las mesas cristianas fue el pescado relleno *idish*.

El resto de la cocina judía es igualmente religioso. A cada fiesta corresponde su plato. En la primera luna de marzo, el mes de Nisán, es tradicional la cena pascual o *seder*, que consiste en un asado de cordero. Después del ayuno del Yom Kipur se toman unas rebanadas de pan amasado en leche, espolvoreadas con azúcar y canela y empapadas en vino que quizá tengan alguna relación con las torrijas cristianas de Semana Santa.

En la fiesta del *Purim*, además del pastel familiar relleno de confituras, eran tradicionales los *bolsillos de Amán*, unos pastelillos triangulares rellenos de diversos dulces.

La albóndiga morisca

La cocina hispanomusulmana, como los cantes de América, tuvo su ida y su vuelta. Los emigrados que pasaron al Magreb llevaron una cultura culinaria superior a la que les aguardaba allí e influyeron decisivamente en guisos que, después, han vuelto con la cocina étnica de estos confusos días. No obstante, otros platos permanecieron aquí para testimoniar las mutuas influencias producidas entre cristianos y musulmanes durante ocho siglos de conflictiva coexistencia.

Algunos platos inmortales testimonian las excelencias de esta cocina morisca. Las berenjenas con queso que se venían haciendo desde los años de Motamid y que inspiraron una famosa composición de Baltasar del Alcázar:

> *Tres cosas me tienen preso*
> *de amores el corazón*:
> *la bella Inés, el jamón*,
> *y berenjenas con queso (...)*
> *Fue de Inés la primer palma*,
> *pero ya juzgarse ha mal*

entre todos ellos cuál
tiene más parte en mi alma.
En gusto, medida y peso
no les hallo distinción;
ya quiero Inés, ya jamón,
ya berenjenas con queso.
Alega Inés su beldad;
el jamón, que es de Aracena;
el queso y la berenjena,
su andaluza antigüedad.
Y está tan en fiel el peso,
que, juzgado sin pasión,
todo es uno: Inés, jamón
y berenjenas con queso.

El uso de ciertos productos y determinados ingredientes revela el origen morisco de muchos platos. Algunos de ellos son verdaderos fósiles vivientes, como el celacanto, que continúan navegando las ignoradas aguas de la cocina popular en lugares bastante remotos donde una vez hubo moros. Cuando aparece la naranja como ingrediente de platos salados o la piel de naranja como adobo, es casi seguro que estamos ante un plato morisco. Por ejemplo, el remojón de la sierra sur de Jaén que preparaba memorablemente mi amigo Manolo el Sereno: una ensalada de bacalao, naranja, aceitunas, cebolla, aceite y vinagre. Lo he catado también en la Alpujarra con adición de tomate frito y con adición de chorizo frito en la ensalada de naranja hurdana.

Lo mismo cabe sospechar de ciertos guisados de habas o alcachofas que sorprenden gratamente al gastronómada indagador de los pueblos de la serranía gaditana. Hay guisos de habas que se atienen a una receta del *Fadalat al-jiwan*, del siglo XIII, casi todos aromatizados con hierbabuena, una hierba aromática que vuelve a aparecer en los gurullos de Murcia (garbanzos, gurullos, hierbabuena, aceite y cebolla, laurel y pimentón); los alcauciles rellenos, tan populares en la Córdoba califal; y las diversas fórmulas para las albóndigas, que son una manera típicamente islámica de presentar la carne.

En el capítulo de los potajes, la influencia es igualmente evidente. El de garbanzos con carnero, acelgas, cebolla, comino y cilantro; el de trigo con hinojos y majado de pan frito; los cocidos veraniegos granadinos, que incorporan peras y membrillos, y el salmorejo antes de la intrusión del tomate, cuando era solamente un majado de ajos, sal, migas de pan, aceite, vinagre y agua, tal como se ha seguido preparando en las sierras de Córdoba, Jaén y Granada hasta bien entrado el siglo XX.

Una de las mayores aportaciones de la cocina española a la cultura occidental, el escabeche, esa «salsa que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros manjares», procede seguramente de alguna vinagreta mudéjar. En árabe se denominaba *isquabec*, de donde proviene la palabra *escabeche*, y otras veces, *al-mujalal*.

La receta más antigua del escabeche aparece en 1222 en el *Kitab al-Tabig*, obra de un tal Muhamad bin Hasan al-Bagdadi. Uno no puede por menos de preguntarse si la utilísima receta llegaría en el zurrón de alguno de aquellos arqueros mercenarios turcos que se batieron en la batalla de Las Navas de Tolosa. El caso es que, al poco, aparece en un manuscrito magrebí y en el siglo siguiente, el XIV, en el recetario valenciano *Libre de Sent Soví* y en el posterior, el XV, en el *Llibre del Coch* de Ruperto de Nola, que sería el primer recetario castellano cuando se editara en Toledo, en el año de 1525, como *Libro de los Guisados*.

En el siglo XVII, la expansión española por Europa llevó a todas partes el escabeche y hay que decir que conquistó el corazón tanto del hereje luterano como del exigente príncipe italiano.

El morisco tasajo de carnero entra en muchos platos populares de entonces. Lope de Vega dice en *El cerco de Santafé*:

> *Rey chico, grande enemigo*,
> *y Mahoma estar amigo*,
> *tener mucha pasa e higo*
> *e mucha oveja salada*

Algunas recetas han mejorado considerablemente con la adición del cerdo, el animal inmundo que les faltaba para rozar la suprema excelencia. Las habas de la vega granadina, por ejemplo, adquieren su categoría más excelsa cuando se fríen despacio en un aceite donde previamente se haya derretido el tocinillo de un acompañamiento de jamón de veta. Conviene que el jamón sea de Trevélez (el pueblo más alto de España), pero si a mano viene también puede añadírsele de Huelva, o sea, de Jabugo.

Lo mismo cabe decir de los mantecados y polvorones a los que la felicísima sustitución del aceite original por manteca de cerdo matiza el dulzor de la masa con un regustillo áspero que eleva el conjunto a una perfección casi celestial. Prueba de ello es que esas delicias que se fabrican en Arjona, Alcaudete y Estepa han conquistado los paladares más exigentes de Europa.

La dulcería

El otro capítulo fundamental de la influencia mudéjar es la dulcería; las conservas de fruta; la carne de membrillo que los moros hacían con fruta y azúcar al llegar el invierno; el arrope, que abarca de Toledo para abajo en el siglo XIII. Lo había de membrillo, de granadas y de higos. Y las bebidas refrescantes elaboradas con miel, cidra, sándalo y rosas.

Lo que ha llegado a nuestros días en todo su esplendor ha sido la dulcería conservada celosamente por conventos de Andalucía y Levante, de la Mancha y Toledo: gachas y hojaldres, tortas y dulces, perrunas y mantecados, tocinillos, yemas y mazapanes, roscos de anís, garrapiñadas, almendrados, bizcochos toledanos de alajú y alcorza; alfajores; pestiños, que emplean flor de harina y miel; huevos y rascaduras de cítrico; aceite desahumado y miel, ajonjolí y cominos, canela y anís o matalaúva; yemas y tocinillos de cielo. ¿Qué tiene que envidiar a la mejor creación de la dulcería internacional un bienmesabe fabricado por las clarisas de Antequera

o un pionono de Santa Fe, el dulce que ensambla el nombre de un pontífice, Pío Noveno, con el de una virtud teologal transformada en topónimo? La conjunción de santidad es tal que podría decirse que el degustador del pionono queda casi comulgado.

Lamentablemente, la dulcería monjil española, uno de los capítulos más interesantes de nuestra cocina, es también el más hermético, irreproducible e impenetrable, dado que las monjas guardan sus secretos culinarios con más cautelas que si se tratara de la fórmula de la Coca-Cola. La liberación de estos secretos, en concordancia con el espíritu cristiano que induce a compartir con el prójimo, sería la mejor noticia después de la caída del Muro de Berlín y contribuiría poderosamente al progreso de la cibaria laica. Entonces podríamos saber el punto exacto de las yemas de San Leandro, el aliño certero de las empanadillas de Santa Catalina, la cocción atinada de los huesos de santo de Santa Isabel de Granada, los procesos que conducen al portentoso huevo homol de las Arrecogías, también en Granada, a los almíbares de los tolos de las Clarisas lusitanas de Vila do Conde, a los mantecados benedictinos de la comunidad madrileña de San Bernardo, a los almendrados de Jaca, a los suspiros de superiora, a las tetas de novicia, a las criadillas del abad, los hojaldres, las tortas y dulces, las perrunas y mantecados, los mazapanes, los roscos de anís, las garrapiñadas, los almendrados, los bizcochos toledanos de alajú y alcorza; los alfajores, los pestiños, las orejas de fraile, los cojones del Anticristo,[42] los pedos de novicia,[43] los pellizcos de abadesa,[44] las yemas y los tocinillos de cielo, además de tantos otros dulces monjiles similarmente afamados que, por no empalagar al lector, dejaremos en el tintero.

CAPÍTULO 10

Olla podrida e Imperio

En las escaleras de una posada, pinas y oscuras, el rabí don Sem Tob del Carrión, el moralista, al que también conocieron por don Santo, abrazó a una moza y la besó a la francesa hallando «la boca sabrosa e la saliva templada». Cuando don Santo escribió su beso, no sé si sabía que era un hombre del Renacimiento perdido en lo más oscuro de la Edad Media, pues tantos siglos después aún nos conmueve.

Esa valoración del sentimiento mundano, de la experiencia íntima, ese ensimismamiento de don Santo el moralista con su beso, es cosa renacentista, es el brillante hilo de plata que mana de los héroes antiguos, de Cicerón, Ovidio, Homero y Safo, y luego se ensancha y brilla nuevamente con Petrarca y los que lo siguieron.

Después de la noche medieval amaneció Europa, otra vez de la mano de Italia, una Italia menudamente dividida en reinecillos y ducados en los que las bellas artes taraceaban, como menudas gemas sobre mesa de palosanto, los sonetos, las miniaturas, los faunos de piedra, las escalinatas de mármol, los grutescos de yeso, los brocados de seda, las faltriqueras de terciopelo con adornos de pasta y también, naturalmente, las humeantes y perfumadas cocinas.

Italia, en medio de tanto esplendor, era el campo de batalla donde contendían España y Francia con sus legiones de piqueros y arcabuceros, de jinetes y artilleros, con sus prietos escuadrones de lansquenetes alemanes y suizos, pero ella los conquistó y los civilizó con sus refinamientos, sonetos, logias, damascos y guisos.

En algunas ciudades italianas ricas y abiertas al mundo, especialmente Florencia, Milán y Venecia, se había ido desarrollando una cocina innovadora más refinada y dietéticamente equilibrada que la del resto de Europa. Esta gastronomía, que influyó de manera simultánea en la española y en la francesa, inspiró la gran cocina francesa del siglo XVIII, de cuyos réditos todavía viven los más altos fogones del Occidente cristiano. No fue una cocina creada de la nada, sino tributaria de una larga tradición que en Italia se remontaba al menos al Prerrenacimiento del siglo XII.

En el siglo XIII, cuando el resto de Europa vivía de la harina mal molida y de la carne asada, los florentinos ya sabían cocinar el pato a la naranja y, un siglo después, la pasta de hojaldre era cosa corriente en las mesas elegantes de Italia, así como la salsa bechamel, dos preparaciones que pasan por ser invenciones española y francesa, respectivamente.

El Renacimiento italiano dio también a Europa los helados y los sorbetes, además de buena parte de la dulcería de azúcar, el franchipán, la pasta macarrón, el mazapán y los licores azucarados. También introdujo en las cocinas elegantes las verduras y hortalizas, hasta entonces despreciadas como comida de pobres.

Esta influencia italiana queda patente en los primeros recetarios impresos en España, como el *Llibre del Coch* de Ruperto de Nola, cocinero del serenísimo señor rey don Fernando de Nápoles (aparecido en 1520 y traducido al castellano en Toledo un lustro después como *Libro de guisados*). Otro cocinero formado en Italia, Diego Granado, publicó su *Libro del arte de cocina* en 1599.

Comer con tenedor

La influencia de las brillantes cortes italianas no se confinó a los fogones, sino que también se extendió a la mesa, al instrumental y a los modales. Hasta entonces, hombres y mujeres habían comido en mesas separadas, a veces incluso a distintas horas. En Italia, damas

y caballeros comían juntos, lo que contribuyó a refinar los modales. Esta promiscuidad en los manteles escandalizó a algún moralista de la corte de Isabel la Católica.

Las grandes aportaciones de este tiempo fueron el tenedor y las copas de cristal, dos innovaciones venecianas.

El tenedor apareció en las mesas venecianas en el siglo XIV, pero tardó en divulgarse por el resto de Italia y no digamos por toda Europa. Thomas Coyat, un viajero inglés del siglo XVII, escribe: «los italianos se sirven siempre de un pequeño instrumento para comer y para tocar la carne. La persona que en Italia toca la carne con los dedos ofende las reglas de la buena educación (...) yo he adoptado esta costumbre y la conservo incluso en Inglaterra, pero mis amigos se burlan de mí y me llaman *furcifer*».

En España, en el siglo XIV, existía una versión del tenedor, un impresionante instrumento que consistía en una broca de dos púas que los trinchadores utilizaban para inmovilizar la carne sobre la tabla de cortar. El tenedor no se ganó su puesto en la mesa junto a la cuchara hasta que lo comenzaron a usar Felipe III y el duque de Lerma. Montiño, cocinero de este monarca, lo aconseja repetidamente en su libro: «cojan siempre las viandas con el tenedor». La gente común seguiría comiendo con las manos o a lo sumo con el cuchillo, hasta bien entrado el siglo XIX.

La cocina de los Austrias

Los Reyes Católicos habían casado al heredero del trono, el príncipe Juan, con Margarita de Borgoña, una mujer fortachona y muy aficionada a la gozosa coyunda. El príncipe, que era más bien endeble, resultó poco hombre para tanta mujer, fue enflaqueciendo, le salieron unas bolsas cárdenas debajo de los ojos, se le doblaban las rodillas al caminar... En definitiva, murió con las botas puestas.

Decir tragedia de aquella muerte es poco: aquel inoportuno fallecimiento del heredero dejó a España en manos de la familia de Margarita, la casa de Habsburgo o Austria. ¡Vean los prudentes a donde conduce el exceso en el fornicio!

La casa de Austria trajo a España, además de muchas guerras y quebrantos, los banquetes a la borgoñona y la cerveza.

Procedamos por partes, como hacía Jack el Destripador: hasta entonces, la costumbre española de toda la vida era servir sucesivamente los distintos platos;[45] la moda borgoñona y francesa consistía en «que todo se sirve junto», como la define la pícara Justina. Este menú borgoñón estrecho y largo, o mejor diríamos ancho y largo, dividía el banquete en un número variable de servicios o remesas de fuentes y ollas con distintos guisos que llegaban simultáneamente a la mesa para que cada comensal alcanzara los que le venían más a mano, habida cuenta de que los más exquisitos se colocaban cerca de los comensales de mayor rango. Antes de traer el nuevo servicio, los camareros retiraban las fuentes y ollas del anterior con los manjares sobrantes.

La cena ducal que sirven a Sancho Panza en la ínsula Barataria es una típica comida a la borgoñona: le llenan la mesa de fuentes y pucheros y a él se le alegran las pajarillas porque en su vida se ha visto en otra, pero el médico dietista, que no se aparta de su lado, el Pedro Recio de Tirteafuera que Dios confunda, le pone pegas a todo y no deja que el pobre hombre coma de nada. El abuso de los banquetes a la borgoñona, tan contrario a la sobria tradición castellana, fue tal que las Cortes de 1598 solicitaron a Felipe II que se restituyera el servicio de la casa real a las costumbres de Castilla. Como es natural, la iniciativa no prosperó. Cuando las cortes de Monzón se reunieron para la jura de Felipe III se registraron cenas de hasta noventa y seis platos.

Hay que imaginarse que el despilfarro era tremendo, no sólo en viandas, sino en sueldos y en los gajes que los oficiales y cocineros podían llevarse a casa. La excesiva ceremonia y complejidad de la cocina borgoñona requería mucho personal de servicio, con

encargados o sumilleres para casi todo: el de la fruta, el del pan, el de la carne y el de la cocina propiamente dicha, que vigilaba los asados, los guisados y la pastelería.

La cerveza

El emperador Carlos I (y quinto de Alemania), aunque nieto de los Reyes Católicos, era más borgoñón que español. Se había criado en Flandes y vino a España, ya mozalbete, rodeado de flamencos. Estas gentes, procedentes de la única región europea que no produce vino, eran devotos bebedores de cerveza.[46]

Los maestros cerveceros llegados de Flandes con el séquito del emperador introdujeron el rubio brebaje en España, al principio con alguna dificultad debido al rechazo con que la nobleza autóctona acogía todo lo flamenco. Los nacionalistas castellanos, es decir, los comuneros, nunca apreciaron la cerveza. Quizá la hubieran admitido, espumosa y fresca, de haber sabido que había sido la bebida autóctona española antes de que el cultivo de la vid la desplazara en tiempos de Roma. Pero de aquella *caelia* que bebían los antiguos iberos nadie conservaba noticia a estas alturas y la espumosa rubia tuvo que ganarse nuevamente la voluntad y los paladares de los españoles con paciencia y perseverancia.

La gula imperial de Carlos V

Los Austria arrastraban una tara familiar, la quijada prognática, que fue en aumento debido a los enlaces consanguíneos. Carlos V, grandísimo glotón, tenía las mandíbulas tan desajustadas que apenas podía masticar. La naturaleza lo compensó, sin embargo, dotándolo de un estómago capaz de digerir piedras y tan elástico que podía almacenar una sorprendente cantidad de vianda.

El emperador devoraba, de una sentada, sopas, pescados en salazón, vaca cocida, cordero asado, liebres al horno, venado a la alemana, capones en salsa y todo lo que le viniera a mano. Como todo ello iba generosamente salpimentado y especiado, le producía una sed abrasadora que apagaba trasegando en cada comida hasta cinco jarras de cerveza, de un litro más o menos cada una, aparte del vino. Tal como digo, todo un espectáculo. Y para acabar, encima de todo, los postres.

La energía de Carlos V disminuyó con los años, pero su fabuloso apetito se mantuvo intacto. En 1557 abdicó en su hijo Felipe II y se retiró al monasterio de Yuste, en Extremadura. No había cumplido todavía los sesenta, pero era ya un hombre acabado, prematuramente envejecido por la gota y los problemas circulatorios. Van Male, su ayuda de cámara, estaba convencido de que la glotonería del emperador era «el manantial de sus muchas enfermedades».

Algo así vino a decir también su médico, el doctor don Luis Lobera de Ávila, celebrado autor de un tratado, *El banquete de nobles caballeros*, donde se refieren las excelencias y peligros de cada tipo de alimento, así como los de la siesta (que desaconseja) y el coito, sobre el cual se remite a Galeno, Avicena, Rasis y otros, «pues es materia para mancebos y no para viejos como yo».

El seco refranero castellano propone un drástico remedio para la gota: «se cura tapando la boca». Pero Carlos V no tenía la menor intención de regenerarse. A Yuste llevó consigo, además de su colección de relojes, a sus despenseros, sumilleres y maestros cerveceros y toda la *troupe* de las cocinas imperiales. Y dejó organizada una compleja logística que le mantuvo la despensa bien surtida.

Al retiro de Yuste llegaban sus manjares favoritos con la misma regularidad con que sus relojes daban las horas. El intendente Luis Méndez Quijada anota «las anchovas [pasteles de anguila] llegadas ayer fueron bien recibidas y mejor comidas». En la misma relación van los manjares que recibía el imperial glotón: ostras vivas y

picadas de Santander, anchoas en salazón, sardinas en escabeche, toda clase de mariscos (en cajas de hielo), pasteles de lamprea, jalea de anguilas, perdices, liebres, venados... A lo que habría que sumar los productos de la tierra, las estupendas frutas de Yuste, los espárragos, el queso extremeño. Y las truchas. Los vecinos de Cuacos andaban mohínos porque desde que el emperador se había instalado en sus términos no habían vuelto a probar las truchas del río local, pues todas iban a parar a la mesa del voraz huésped.

Sin renunciar a la carne, Carlos se volvió más goloso en Yuste. Comenzaba la comida por la fruta, como era costumbre entonces: fuentes de cerezas, fresas con nata o melón, según la época, antes de entrar a la carne y a los capones cocidos en leche y especiados.

El relleno imperial aovado

Es posible que en alguno de sus paseos digestivos, llevado en litera descubierta por las amenas riberas arboladas, diera Carlos en soñar a la sombra fresca de alguna arboleda, el belfo caído soltando babilla sobre el Toisón de Oro, con el único guiso suculento que nunca cató, un plato enteramente fabuloso ideado por no sabemos quién para fascinar a pueblos tan hambreados y soñadores como el español: el relleno imperial aovado.

La receta canónica es la que viene en la novela del pícaro Estebanillo González. Se denomina *imperial* porque su preparación formaba parte supuestamente de las ceremonias de la coronación del Sacro Imperio Romano Germánico para que el emperador electo, que siempre se procuraba que fuera de buen saque, se fortaleciera con él la víspera de la coronación. Se denomina *aovado* porque se comienza por un huevo:

> Este huevo ha de estar dentro de un pichón, el pichón ha de estar dentro de una perdiz, la perdiz dentro de una polla, la polla dentro de un capón, el capón dentro de un faisán, el faisán dentro de un pavo, el pavo dentro de un cabrito, el cabrito dentro de un carnero, el carnero dentro de una ternera, la

> ternera dentro de una vaca. Todo esto ha de ir lavado, pelado, desollado y lardeado [untado con manteca] fuera de la vaca, que ha de quedar con su pellejo. Y cuando se hayan metido unos en otros, como cajas de Inglaterra [hoy diríamos como muñecas rusas] para que ninguno se salga de su asiento, los ha de ir el zapatero cosiendo a dos cabos.

Todo eso se asa y el resultado es «un manjar tan sabroso y regalado».

Los Austrias que siguieron a Carlos fueron más morigerados en la mesa, pero a medida que el país enfilaba el negro túnel de la decadencia, los banquetes oficiales se hicieron hasta más derrochones y pródigos.

En el banquete que ofreció en Valladolid el condestable de Castilla en 1604 se sirvieron el pescado y la carne juntos hasta llegar al número de cuatrocientos manjares. Hubo «sollo, salmones enteros, y toda clase de pescados que vinieron de todos los puertos de mar, con mulas dispuestas en relevos».

Poco después, el multimillonario y corrupto duque de Lerma, santo patrón de cuantos chorizos y mangantes son y han sido en los gobiernos españoles, ofreció a los reyes un banquete en el que se sirvieron hasta dos mil platos de cocina, sin contar los dulces secos ni las conservas.

Durante la visita de la Embajada inglesa en tiempos de Felipe IV se presentaron hasta doscientos sesenta guisos distintos a partir de veinticuatro clases diferentes de carne. La fruta siguió yendo por delante:

> Cuando se sientan a la mesa —dice un testigo de la época— están en ella los antes y los postres, que eran éstos: guindas, limas dulces, almendras y pasas, orejones y natillas, todo repartido en cuarenta y ocho fuentes... Luego veinticuatro criados con dos platos descubiertos, cada uno en una mano, y en uno venía olla de vaca, carnero y gallinas, en el otro palominos, como media docena en cada plato.
>
> El segundo servicio fue de los mismos veinticuatro criados, el primero en una mano ternera asada; en la otra, hojaldrada; el segundo, pavo y pasteles (empanadas); el tercero, lo mismo que el primero, y así los demás.

Volvieron por tercera vez trayendo gallinas y arroz con leche y carnero asado, repartiendo todo en cuarenta y ocho fuentes y así más vaca cocida y torta. Eran los postres cajas de mermelada, aceitunas, acitrón, confites, obleas, grajeas, medios quesos y cerezas.

La cena, por el mismo orden, fue ésta: ensalada, alcaparras, rábanos y espárragos; primer servicio, pasteles y ternera frita con huevos, pernil y pichones, plato albardado y olla; segundo, perdiz, capones rellenos, otra olla y pierna de carnero, jigote y cabrito, ternera y cabezuelas; postres, peras cubiertas y rábanos, suplicaciones y aceitunas, otras peras y medios quesos.

Se echa en falta el atascaburras.

Regatones y matahambres

El derroche barroco de las mesas ricas contrastaba más que nunca con la escasez y continencia de las pobres. El alimento básico seguía siendo el trigo y, aunque las autoridades procuraban que no faltara y que se mantuviera a precios razonables, las repetidas bancarrotas y las malas cosechas no siempre lo consintieron. Su escasez favoreció la aparición de un mercado negro dominado por regatones o estraperlistas.

El vino se consideraba más alimento que acompañamiento, algo que lo hacía imprescindible en cada comida por humilde que fuera («Comer sin vino es comer mazquino»). Si la bolsa no alcanzaba, se procuraba al menos tomar aguapié, una especie de vino aguado resultante de exprimir el orujo de la vendimia después de regarlo con agua.

Ya estaba descubierta América, pero aún no se había extendido el uso de la patata, del tomate ni de las alubias (o judías o habichuelas). Los humildes seguían comiendo migas, gachas, pan mezclado y guisotes de altramuces, habas y garbanzos. Las lentejas sólo cuando no había más remedio, porque «engendran mucha melancolía y turban mucho el ingenio», según informa el *Libro de Medicina* de Arnaldo de Vilanova (1519).

En el medio rural, que era el hábitat natural de la mayoría de los españoles, se hacían dos comidas principales:

de noche en casa la olla
y al amanecer las migas

como leemos en *La dama del olivar* de Tirso de Molina. Aparte de esto, en estío, se tomaba mucho vinagrillo, que, regado de aceite y salpimentado, se transformaba en salmorejo.

Muy de tarde en tarde, los pobres alcanzaban también alguna capirotada, «cierta manera de guisado que se hace de ajos, aceite, y queso y huevos, yerbas y otras cosas, la cual se echa encima de otro guisado. Y porque lo recibe encima a modo de capirote se dice *capirotada*».

Los humildes mataban el hambre con gachas y diversos majados de trigo o cebada hervidos con agua o leche, entre ellas las zahínas, las talvinas y los formigos. La carne no la veían ni por el forro, fuera de gatos, sabandijas y casquería. Y, por encima, mucho ajo aromatizándolo todo.

> El español —observa John Minsheu en 1627— parece dotado de un estómago más frío que los sujetos de otras nacionalidades, soporta mejor el aroma del ajo y cada día, antes de abandonar sus aposentos, procede a machacar un diente de ajo, lo fríe en aceite con migas de pan como si fuera un budin y se lo come en el acto. Y el hombre común vive de eso que es alimento y medicina de los humildes.

El primer producto alimenticio americano cuyo uso se divulgó fue la alubia, que lentamente sustituyó a su hermana el haba. Quizá se les llamó *judías*, o *habas judías*, por burlesca alusión a su semejanza con el glande despejado de los circuncisos judíos, de los cuales ya iban quedando pocos por los envites de la Inquisición.

Aparte de estos guisos básicos, una buena cocinera del siglo XVI sabía hacer, como la tía de *La lozana andaluza*,

> fideos, empanadillas, alcuzcuz con garbanzos, arroz entero, seco, graso; albondiguillas redondas y aprestadas con culantro verde; (...) adobado de (...) carnero (...) hojuelas, pestiños, rosquillas de alfajor, textones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, xopaipas, hojaldres, hormigos todos con aceite, talvinas, çahinas y nabos sin toçino y con comino; col murciana con alcaravea, y holla reposada (...) boronía, caçuela de berengenas moxíes; caçuela con su ajico y cominico y saborcico de vinagre (...) rellenos de cabrito, pepitorias y cabrito apedreado con limon çeutí. Y caçuelas de pescado çecial con oruga (...) letuarios de arrope para en casa y con miel para presentar, como eran de membrillos de cantueso, de huvas, de verengenas, de nuezes y de la flor del nogal (...) de orégano y hierbabuena para quien pierde el apetito.

La olla podrida

La olla podrida, la «princesa de los guisados», como la llama Calderón de la Barca, fue el guiso más emblemático del siglo XVI y aun del XVII,[47] uno de esos platos básicos, versátiles y acomodaticios que admiten tantas variantes como cocineros haya y que dependen, mayormente, de lo que el bolsillo o la ocasión permiten. Estos platos primordiales no tienen receta exacta, por más que algunos cocineros se arroguen el derecho de fijar los componentes canónicos. Lope de Vega puso en verso, en *El hijo de los leones*, una olla podrida madrileña:

> *—Me conformo con la olla*:
> *píntame el alma que tiene*.
> *—Buen carnero y vaca gorda*,
> *la gallina que dormía*
> *junto al gallo, más sabrosa*
> *que las demás, según dicen (...)*
> *Tiene una famosa liebre*,
> *que en esta cuesta arenosa*
> *ayer mató mi Barcino*,
> *que lleva viento en la cola*;
> *tiene un pernil de tocino*
> *quitada toda la escoria*
> *que chamuqué por San Juan (...)*
> *Dos varas de longaniza*,

que compiten con la lonja
del referido pernil,
y un chorizo y dos palomas (...)
Y, sin aquesto, Joaquín,
ajos, garbanzos, cebollas
tiene y otras zarandajas (...)

Probablemente la olla podrida surgió del afortunado maridaje de dos ancestros, el uno humilde y el otro no tanto. El humilde es el puchero medieval, la sustanciosa sopa, una mezcolanza de legumbres, hortalizas y carnes (cuando las había) que se mantenía todo el día en ebullición lenta, a fuego de granzas u hojas prensadas, y al que se iban agregando los materiales disponibles sin solución de continuidad sobre los restos de la comida anterior. El otro ancestro sería la famosa adafina judía, convenientemente cristianizada mediante la adición de productos de cerdo.

Es posible que el calificativo de podrida proceda de la voz *poderida*, es decir, «poderosa, buena, la de las grandes ocasiones», lo que en algunos lugares se llamó *la ollaza*, la gran olla por antonomasia.[48] Covarrubias da una explicación diferente para la calificación de *podrida*:

> Es la olla que es muy grande y contiene en sí varias cosas como carnero, vaca, gallinas, capones, longaniza, pies de puerco, ajos, cebollas, etc. Púdose decir *podrida* en cuanto se cuece muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshacerse, y por esta razón se pudo decir *podrida*, como la fruta que se madura demasiado.

Las noticias de ollas podridas que hicieron época son bastante abundantes. El plato principal del banquete que el marqués de Eliche ofreció a los reyes en 1657 fue una olla podrida de descomunales proporciones en la que guisaron «un becerro de tres años, cuatro carneros, cien pares de palomas, cien de perdices, cien de conejos, mil pies de puerco y otras tantas lenguas, doscientas gallinas, treinta perniles, quinientos chorizos, sin otras cien mil zarandajas». Se

comprende que, a los pocos días, todavía no disipada la agradable modorra de tan laboriosa digestión, los reyes concedieran al de Eliche la dignidad de grande de España.

La olla podrida figura entre los pocos platos extranjeros que se ha ganado el respeto de los franceses. Incluso algunos la han reconocido inspiradora de su célebre *pot-au-feu* y han especulado que pudo llegar a Francia de la mano de dos princesas españolas que fueron reinas allá, Ana y María Teresa de Austria, esposas de Luis XIII y Luis XIV respectivamente. Vaya usted a saber.[49]

La esencia de la olla podrida era la carne, vaca, carnero y en menor medida cerdo, y según la clase de ésta se consideraba más o menos rica: «vaca y carnero, olla de caballeros», dice un refrán; «olla sin carnero, olla de escudero», dice otro. Cervantes, para enseñar que don Quijote era hidalgo de medio pelo, define su olla diciendo que había «más vaca que carnero».

La olla podrida, como toda receta primordial y eterna, ha ido adaptándose a tiempos y modas y ha llegado hasta nosotros a través de la gran variedad de los cocidos regionales (o autonómicos). Ha tenido también, inevitablemente, sus detractores, en especial algunos moralistas que vieron en ella una peligrosa liberación de la mujer (puesto que el plato «se hace solo»; ya lo dice el refrán: «Puesta la olla y espumada, cuida de ella santa Ana»; si bien, como suele suceder, también hay refranes que contradicen esto: «Olla, ¿por qué no cociste? —Porque no me meciste»).

Iriarte alabó la simpleza de la preparación de la olla en un celebrado epigrama:

> *La olla nunca fastidia*
> *pero causa admiración*
> *que se deba su invención*
> *no al Arte, sí a la Desidia*.

Y por si fuera poco, la agradecida olla dejaba casi preparados otros platos que derivaban de ella, los sucedáneos que la completan, especialmente el morteruelo, el salpicón y la ropavieja, los

tratamientos tradicionales de la carne y avíos sobrantes de la olla picada, salpimentada y rehogada con cebolla en un buen aceite de oliva.

A un nivel inferior se mantuvo la olla simple, es decir, el variable puchero del pobre al que la carne se asomaba raramente o nunca. Lope de Vega describe con ironía uno de estos pucheros en su comedia *El sastre de Campillo*: «sacó la olla potente, con los ventosos nabos (...) berenjenas baratas, con tocino y repollo, con cuatro o seis pimientos».

El labrador acomodado vivía entonces mejor que el hombre de la ciudad, especialmente si creemos al ilustre obispo de Mondoñedo, fray Antonio de Guevara, en su *Menosprecio de corte y alabanza de aldea*:

> (...) el que mora en la aldea come palominos de verano, pichones caseros, tórtolas de jaula, palomas de encina, pollos de enero, patos de mayo, lavancos de río, lechones de medio mes, gazapos de julio, capones cebados, ansarones de pan, gallinas de cabe el gallo, liebres de dehesa, conejos de zarzal, perdigones de rastrojo, peñatas de lazo, codornices de reclamo, mirlas de vaya y zorzales de vendimia. Oh, no una, sino dos y tres veces gloriosa vida de aldea, pues los moradores della tienen cabritos para comer, ovejas para cezinar, cabras para parir, cabrones para matar, bueyes para arar, vacas para vender, toros para correr, carneros para añejar, puercos para salar, lanas para vestir, yeguas para criar, muletas para emponer, leche para comer, quesos para guardar...

En la enumeración de carnes que hace el señor obispo observará el lector que no se ha colado ninguna mención a verduras ni a frutas. Se ve que fray Antonio no era partidario de comerse el paisaje. Murió baldado por la gota y los cálculos renales, pero se mantuvo en sus trece.

Duelos y quebrantos

Los viernes empieza la abstinencia, por lo tanto, los mataderos públicos matan en sábado y venden la carne el domingo, ya oreada, para que ase mejor. No obstante, como los sesos, pies, lenguas, bofes, asaduras, pajarillas, grosura, callos y demás despojos aguantan menos, es costumbre venderlos y cocinarlos inmediatamente.

Madrugando el sábado ya están las mondongoneras a la puerta del matadero esperando su mercancía, de la cual, con sabios adobos de hierbas, especias y vinagre, sacarán platos y salsas para chuparse los dedos. Leemos en Agustín de Rojas: «compran menudo, hacen morcillas, cuecen tripicallo, venden mondongo, y los pícaros hinchan el pancho». «Morcillas y cosas de sábado» es lo que pone en su potente mesa de Yuste Carlos V, ya convertido en un español más.

De lo más alto a lo más bajo, el sábado se comen despojos, embutidos y tocino sin respetar las jurisdicciones de la abstinencia. El portugués Pinheiro da Vega, viajero por Castilla, observa: «la cosa más notable que en esta materia hay en Castilla es comer grosura y menudillos los sábados, sin bula alguna del papa, sin más que la costumbre inmemorial con que se justifica; y son los menudillos de un puerco, tocino, cabeza, lomos, pies, manos, rabo, asadura, y todo lo demás de dentro».

El obispo de Sigüenza, Pedro Gasca, intentó poner coto a ese abuso en 1566: «Y porque somos informados que de pocos años a esta parte, allende de comerse en sábado las cabezas, pies y lo de dentro del puerco, se ha comenzado a introducir el comer de los tocinos, especialmente en fresco, prohibimos el comer de aquí en adelante parte de los dichos tocinos, fresco ni añejo». El señor obispo, aupado en sus teologías, demuestra ser menos realista que el cura párroco de Cantalapiedra, el cual, volvemos a leer en Pinheiro da Vega, «porque no le cansasen con escrúpulos en las confesiones, tenía advertido a sus feligreses que comiesen todo el puerco».

Existen razones para pensar que estos menudillos y grosuras de la matanza a los que tan aficionado era el español sean lo que en el *Quijote* se denomina «duelos y quebrantos». Sobre ello ha corrido mucha tinta porque la elucidación del caso ha causado alguna polémica en la grey cervantil. Uno, que es de natural pacífico, no quisiera añadir leña al fuego, pero le parece que la cuestión está lejos de quedar resuelta. Es posible que el venerable Rodríguez Marín se precipitara algo al darla por zanjada cuando encontró, en un entremés atribuido a Calderón, un pasaje que dice:

> *huevos y torreznos bastan*,
> *que son duelos y quebrantos*

Pero, por otra parte, en *Las bizarrías de Belisa* Lope de Vega escribe:

> *almorzando unos torreznos*
> *con sus duelos y quebrantos*

Algo que parece sugerir que los duelos y quebrantos no son lo mismo que los torreznos. Por otra parte, los tradicionales huevos con torreznos eran ya conocidos como «la merced de Dios» no sólo por el acierto y bondad con que se combinan, sino porque constituían una socorrida comida de compromiso cuando se presentaba un huésped inesperado en las casas habitualmente desabastecidas, que lo eran casi todas. Hoy la comida para salir del paso son huevos con patatas.

Finalmente, el enigmático plato podría aludir a la antigua costumbre de la Mancha y otras regiones pastoriles de España por la que se acecinaba la carne de las ovejas que se lesionaban y había que sacrificar (y de ahí lo de *duelos y quebrantos*, por los que la pérdida del animal provocaba en la casa del dueño). Los duelos y quebrantos propiamente dichos serían la olla compuesta con los huesos y los despojos de la res.

Una de las contadas ocasiones en que el pueblo alcanza las migajas de la mesa del poderoso fue durante la famosa visita que Felipe IV realizó a los dominios del duque de Medina Sidonia en Doñana. En aquel momento, el duque no estaba para fiestas, pues andaba corto de numerario y los dolores de gota lo tenían baldado, pero echó la casa andaluzamente por la ventana para recibir al rey y a la corte con la prodigalidad y munificencia que cabía esperar de un Medina Sidonia. Baste con decir que durante medio mes hospedó en sus dominios, a mesa y mantel, a cerca de dieciséis mil cortesanos.

Las cifras de la cocina son pavorosas: para satisfacer el desaforado apetito de los visitantes no bastó con allegar toda la pesca de once leguas de costa y toda la caza de veinte leguas de coto. Además dieron cuenta de dos mil barriles de pescado de Sanlúcar, trescientos jamones de Rute, de Aracena y de Vizcaya, mil barriles de aceitunas, la leche de seiscientas cabras, ochenta botas de vino añejo y gran cantidad de vino de Lucena. Cincuenta mulas no daban abasto arrimando nieve de la sierra de Ronda para los refrescos y la conservación de las viandas.

El andrajoso y hambriento pueblo de los contornos acudió en masa al cebadero, a ver si caía algo, y aunque el duque había hecho pregonar pena de azotes al que se aproximara a las cocinas, al final eran tantos que no tuvo más remedio que alimentarlos. De todas formas, luego lo purgarían en forma de impuestos, que el duque aumentó para resarcirse de las pérdidas.

Las jornadas cinegéticas fueron muy provechosas. El rey, intrépido cazador, apuñaló a un jabalí cautivo que le sujetaban entre varios monteros y abatió tres toros en el corral, disparando con su arcabuz desde un burladero.

CAPÍTULO 11

Pastel de ahorcado

Por el camino real, pasada Andújar, a lomos de mula mansa y tocado con un gran chambergo que lo resguarda del sol, camina el hidalgo cordobés don Diego de Cazalilla. Va a Madrid, a la corte, a reclamar la justicia que en Córdoba no halla por un pleito que mantiene con el cabildo catedral por un encinar y unas aranzadas de viña en Pedroche.

Don Diego, aunque hidalgo, es pobre y necesita desesperadamente las rentas del encinar. Algunas veces, en sus horas más bajas, cuando la gazuza le produce calambres en el estómago, lamenta la ocurrencia de su padre, que en gloria esté, al adquirir una ejecutoria de nobleza por asegurar la hidalguía a sus descendientes.

El padre de don Diego, Lucas Cazalilla, un platero laborioso y ahorrador, le dejó, además de la ejecutoria de nobleza, algunas casas y rentas; pero como la hidalguía obliga a no trabajar, don Diego se ha ido comiendo el menguado patrimonio y ahora se ve con la despensa vacía y diríamos que amenazado por el hambre si no estuviera ya en las descarnadas fauces de ella.

Don Diego ha vendido la casita de la plaza del Potro donde vivía, lo último que le quedaba, y con los cientos de reales que le dieron por ella acude a la corte, quemadas las naves, con la confianza de resolver su caso, como es de justicia, apelando a la del rey nuestro señor.

Mientras recorre su camino sin más compañía que el canto de las chicharras, como el ayuno ayuda a filosofar, don Diego va considerando cómo las causas grandes de esta vida arrastran a las pequeñas. Bien pensado, todas sus cuitas proceden de que el rey Felipe II, que Dios haya, se erigiera en paladín de la cristiandad contra el luterano y el turco y se enzarzara en guerras continuas, todas carísimas, con media Europa. Tanto gasto, unido al pago de intereses usurarios a prestamistas genoveses y alemanes, terminaron por arruinar la hacienda real y el rey se vio obligado a conseguir dinero vendiendo ejecutorias de nobleza. Si el rey no hubiera necesitado esos dineros, el padre de don Diego no habría comprado su paso al estado hidalgo y ahora don Diego, siendo villano, podría trabajar para ganarse la vida honradamente.

El caso es que pasar de villano a noble por unas monedas no parecía mala cosa vista desde fuera: los hidalgos no pagan impuestos y hasta pueden comprar la carne libre de ellos en las carnicerías públicas. Lo malo es que don Diego no tiene ya con qué comprarla.

«¡Recios tiempos los que agora vivimos!», piensa don Diego. La dignidad social sólo se alcanza viviendo de las rentas, que es lo que ha hecho nuestro hidalgo hasta ahora, pero ya se ha comido su magro patrimonio y no ve cómo se las puede arreglar para subsistir dignamente sin rebajarse a trabajar con las manos. Trabajo de manos, trabajo de villanos. Trabajar en cualquier oficio innoble sería descender un peldaño en la escala social, adiós, linaje, y su difunto padre se removería furioso en su tumba.

En España existen muchos hidalgos pobres como don Diego, caballeros de buenas familias venidas a menos que no tienen donde caerse muertos y cuya única obsesión es el pan nuestro de cada día. «El marqués de Almansa —escribe Juan de Arguijo—, pobrísimo y devotísimo señor, comulgaba a menudo de pura hambre, por comer algo.»

Al hidalgo se le supone pureza de sangre, es decir, que no desciende de moros ni de judíos, una condición imprescindible para ocupar la sinecura o canonjía de un cargo público. Lo malo es que, en un par de generaciones, esa obsesión por la pureza de sangre ha contagiado también al pueblo llano. Los villanos han reparado en que, aunque no posean la honra, que es el patrimonio de la nobleza linajuda, por lo menos tienen honor, que es una especie de honra que conlleva la pureza de sangre. Ese pequeño orgullo los ha ensoberbecido tanto que también ellos han comenzado a despreciar el trabajo para parecerse más aún a los hidalgos.

Los resultados de esa actitud no pueden ser más perniciosos para el país, a la vista está. En una nación eminentemente agrícola, don Diego va notando los campos desiertos, invadidos de hierbas, y las aldeas ruinosas, abandonadas por labriegos que han preferido arrimarse a alguna casa noble y andan en la ciudad sirviendo de criados sólo por la comida.

Con la paulatina degradación de la vida social, agravada por la incapacidad productiva que acarrea el desprecio al trabajo, el país se encuentra aquejado de miseria moral, incultura y fanatismo religioso. Hay más pobres y mendigos que nunca, muchos de ellos hidalgos que han dado en la picaresca y en vivir a salto de mata. Nubes de mendigos invaden los caminos, sin más oficio que comer cada día.

Algo tan cotidiano como la comida se ha convertido en signo de elevación social y, por lo tanto, está regido por crueles pautas de conducta. Para el hidalgo pobre, comer no es tan imprescindible como mostrar que se ha comido, es decir, que se vive de la rentas, como un verdadero hidalgo. Don Diego sabe salir de su casa, que ya han abandonado las ratas por falta de mantenimiento, y se luce por los mentideros de la plaza de la Corredera escarbándose los dientes con un palillo para que parezca que ha comido carne. Otras veces se salpica la barba de migajas de pan para hacer ver que acaba de almorzar.

Elevada a motivo literario, la gazuza del hidalgo pobre inspira a Quevedo:

> (...) sustentámonos casi del aire y andamos contentos. Somos gente que comemos un puerro y representamos un capón. Entrará uno a visitarnos en nuestras casas y hallará nuestros aposentos llenos de huesos de carneros y aves, mondaduras de frutas y la puerta embarazada con plumas de gallinas y capones y pellejos de gazapos; todo lo cual cogemos de noche por el pueblo para honrarnos con ello de día. Reñimos en entrando el invitado: «¿Es posible que no he de ser yo poderoso para que barra esta moza? Perdone vuestra merced, por amor de Dios, que han comido aquí unos amigos».

Fray Francisco de Osuna habla de los que «van de fuera bien vestidos (...) y en su casa ayunan, no por devoción sino por faltarles la comida».

Don Diego va a pernoctar en Bailén, en la casa de unos parientes lejanos, labradores. No es que en los pueblos naden en la abundancia (de hecho, el jesuita Santibáñez, a finales del siglo XVII, observará que en algunos lugares del sur la gente se mantiene prácticamente de bellotas), pero en la casa de los parientes de don Diego hay un mediano pasar y no faltará cena para celebrar la visita al primo hidalgo. Eso espera.

Estamos de suerte. La casa huele a guiso, alabado sea san Lázaro. Hoy se cena olla, como casi todos los días, una de las mil variedades regionales, locales e incluso familiares de olla podrida que constituye la comida del pueblo por antonomasia, la madre nutricia y protectora que quita hambres y hasta, en ollas de canónigo, engorda cervices.

La olla canónica, la olla como Dios manda, es «sota, caballo y rey», es decir, la de tres vuelcos: en el primero el caldo que hace la sopa, en el segundo los garbanzos y la verdura que los acompañan y, en el tercero, el carnero, el tocino y los huesos que han quedado en el fondo. Don Diego sabe algo de ollas y disfruta igualmente con otros platos pobres y suculentos de la cocina popular, entre ellos el potaje de frangollo o de trigo cocido, o el malcocinado de Valladolid (a base de despojos, miga de pan y legumbres).

Las ollas pobres son poco más que una bolita de manteca rancia que da sabor al caldo y un puñado de garbanzos partidos o habas con algo de verdura, pero esta de los primos de don Diego es casi

una olla de lujo, porque no le faltan tocino y manteca, además de nabos y coles.

Frente a su tazón de caldo grasiento, don Diego de Cazalilla se siente muy consolado de su alto destino de hidalgo y hace propósito de recompensar la hospitalidad de sus primos villanos con la generosidad que cabe esperar de su munificencia en cuanto salga de las presentes estrecheces.

En la pared de enfrente, según don Diego está sentado, penden dos hermosas ristras de ajos de Jamilena, ajos castaños que duran todo el año. Los ajos, tan remediadores de la cocina hispánica, tienen, en el tiempo de don Diego, bastante mala prensa porque la simbología social de la comida les ha asignado el papel más humilde. Ajos y cebollas, junto con vino malo y pan moreno, constituyen la comida emblemática del villano pobre. El caso es que a don Diego le gusta mucho el almodrote, un guiso de carne y queso en el que también entra el ajo, pero cuando lo come procura permanecer en casa hasta que se le ha disipado del aliento el aroma de la solanácea.

Aquella noche don Diego duerme en la cama de su prima Catalina (y ella con sus padres). Las sábanas huelen a hembra en sazón, o eso le parece a don Diego, que, cumplidos los apetitos del estómago, siente despertar otros más abajo que tenía ya casi olvidados por causa del hambre. La prima Catalina está de muy bien ver, con esa lozanía que da el diario alimento. Sería buen partido, piensa don Diego, porque traería consigo una dote nada despreciable. ¡Lástima que sea villana!

Con esos pensamientos y otros que no son para escritos, don Diego se queda dormido y los humores del vino le producen sueños que, si no fueran involuntarios, darían materia para una confesión general.

Cuando el estentóreo canto del gallo anuncia debajo de la ventana la llegada del nuevo día, don Diego abandona el vicioso lecho, se viste y baja a desayunar un tazón de leche recién hervida y una gruesa rebanada de pan tostado con aceite y —¡ay!— ajo.

Hecha la colación, después de encomendarse mucho a sus parientes y abrazarlos, don Diego se pone nuevamente en camino y va a dormir a la venta de Sierra Morena que dicen Casaquemada. Aquí tiene peor hospedaje: cena un guisote de habas secas y albondiguillas que la mujer del ventero asegura que son de carnero y comparte cama, velando toda la noche, con dos arrieros roncadores y cien voraces chinches. Todo ello y el pienso del caballo, cuatro reales, un latrocinio, pero nuestro hidalgo, que viene de Córdoba la estoica, tampoco esperaba mejor trato. Guardemos paciencia mientras advienen tiempos mejores.

Andando la mañana, mientras atraviesa Sierra Morena en compañía de unos mercaderes de Tomelloso, don Diego va considerando qué razón tiene Gracián cuando apostrofa a venteros y posaderos de farsantes y canallas y qué gran sentencia la de Castillo de Bobadilla, que los tiene por públicos robadores. Todavía le sobrarán a don Diego razones para comprobarlo en la media docena de ventas en las que tendrá que cenar y pernoctar antes de llegar a Madrid.

En Valdepeñas, don Diego se hospeda durante tres días en la casa de un labrador acomodado, Miguel Fruelas, el cual, siendo hermano mayor de la cofradía del lugar, encargó al padre de don Diego, el afamado platero, ciertos cálices y preseas de mucha ostentación con destino al ajuar de la parroquia, de lo que vino cierta amistad entre las dos familias.

Es Miguel Fruelas un manchego ancho y apacible, propietario de muchas ovejas y de algunas viñas, cuya casa abasta una despensa de labrador acomodado de aquel tiempo:

> *Tendrán sus cuatro platos los señores,*
> *porque no quiero ser corto ni franco.*
> *Los jueves y domingos, manjar blanco,*
> *torreznos, jigotico, alguna polla,*
> *plato de yerbas, reverenda olla,*
> *postres y bendiciones (...)*
> *los viernes, lentejitas en truchuela...*
> *los sábados, que es día de cazuela,*

habrá brava bazofia y mojatoria
y asadura de vaca en pepitoria
y tal vez una penza, con sus sesos,
y un diluvio de palos y de huesos.

Quiñones de Benavente, cuyos son los anteriores versos, aún se deja en el tintero las capirotadas de perdiz, los galianos o gazpachos de pastor (perdiz, conejo o liebre y pan sin fermentar), los morteruelos y los postres exquisitos, las rosquillas de Almagro, las tortas de Alcázar, los pestiños y mantecados... Y los bizcochos a la canela con los que la princesa de Éboli, la hermosa tuerta, sobrellevaba su forzoso exilio de Pastrana.

Don Diego, obsequioso y agradecido, acompaña un día a Miguel Fruelas al hato de sus pastores. Éstos tienen su despensa en el campo y, si raramente alcanzan melindres ni pastelitos, hambres tampoco pasan porque nunca les falta en el caldero un lepórido cazado por los perros, una perdiz que cayó en la liga o una oveja muerta que cayó por el barranco, acaso empujada por la gula de un zagal.

Don Diego no le hace melindres al pastoril almuerzo: pan sentado, nada de almortas, con tasajo de cabra, queso de oveja, aceitunas secas y hasta galianos o gazpachos de pastor (así se llama al guisado de conejo, liebre o perdiz rehogados en manteca de cerdo, y puesto sobre una torta de pan sin fermentar, un plato viril que sabe mejor comido en el monte oliendo a tomillo, romero y espliego).

Villa y corte

Ya estamos en Madrid. Don Diego tiene dos hermanas que viven en la Villa y Corte, pero amancebadas con el secretario del duque de Arjona, como es notorio, así que, mirando por su honor, don Diego

prefiere hospedarse en la casa de otro pariente villano, un primo segundo por la parte de madre, que es calcetero en la calle de la Montera.

Como ciudad, Madrid no parece gran cosa, fuera de una docena de palacios y docena y media de conventos sobre cuyas bardas asoma la arboleda de sus huertos, pero es cabeza del Imperio donde, a pesar de los muchos descalabros, sigue sin ponerse el sol. Los ricos van en carrozas imponentes o a caballo, algunas damas en silla de mano cubierta, los villanos y los hidalgos pobres, a pie. Aprovechando que aquí nadie lo conoce, don Diego es de los que prefieren caminar.

Mientras hace tiempo, don Diego recorre Madrid y admira algunos edificios de piedra con patios columnados y solemnes portaladas heráldicas, pero también nota la abundancia de viviendas cochambrosas, casuchas de tapial y tablas, de un solo piso y altillo alquilado. Hay en el centro calles y plazas empedradas, cierto, pero muchas otras tienen el piso de barro o polvo y un arroyo central lleno de desperdicios. Por doquier huele a humanidad, a boñiga caballar y a orines rancios, porque muchos transeúntes hacen aguas menores (incluso mayores, ya anochecido) en rincones y portales.

Algunos poetas han comparado la Villa y Corte con la nueva Babilonia, no porque el Manzanares se asemeje al Éufrates o al Tigris, sino más bien, hay que suponer, porque en ella se superponen las clases sociales como las terrazas del zigurat decreciente del que habla la Biblia. Esta división también afecta, y muy principalmente, a las cocinas. En la cúspide de la jerarquía están el rey y sus familiares; inmediatamente debajo, la aristocracia cortesana que los sirve; luego, los grandes funcionarios, el clero alto y la Administración, en cuyos hombros descansa el Estado; a continuación viene una muchedumbre de criados y paniaguados que sirven a tanta gente, y finalmente los paseantes de corte, esa notable población transeúnte formada por personas que, como don

Diego, han acudido a Madrid para resolver sus asuntos y a menudo se atascan meses y meses en la maraña de colapsada burocracia y funcionariado absentista, nepotista y venal.

Habría que añadir a la lista el sector servicios, los que hospedan, visten, nutren, arman, desfogan y entretienen a todos los demás. Madrid es, también, una gigantesca olla que engulle miles de carneros, vacas, cabritos y cerdos (por ese orden), eso sin contar los animales menudos que no pasan por las carnicerías: perros, gatos, liebres, conejos y aves...

¿Perros?

Eso he dicho: perros. En la documentación no se dice que la gente coma perros, pero los estudios paleobiológicos realizados en los basureros de la época revelan una gran cantidad de huesos de perro, que han servido de alimento a la población.

A los dos días de estar en Madrid, don Diego va a tener ocasión de comprobar hasta qué punto la miseria y la opulencia conviven y contrastan en la sociedad barroca. El secretario del duque de Arjona, beneficiario, como arriba se dijo, de los favores de las dos hermanas de don Diego, lo invita a un banquete que ofrece el duque, su amo, para celebrar que el rey lo ha designado para una embajada en Italia.

Gorrones y gorronas

He aquí a nuestro hidalgo espantando escrupulillos de honor ante la perspectiva de sacar el vientre de mal año. Va a profesar como miembro de la capigorra, la consuetudinaria e hispánica cofradía cuyos componentes «somos susto de los banquetes, polilla de los bodegones, cáncer de las ollas y convidados por fuerza» (Quevedo).

En efecto, el gorrón hispano, como el camello arábigo y la anaconda venezolana, remediaba sus grandes ayunos con tremendos hartazgos. En *Marcos de Obregón* leemos: «No se halla que mi padre comiese más de una vez al día, y con mucha

templanza, si no era cuando lo convidaba el duque de Alba, grande amigo suyo, que entonces comía más que cuantos había en la mesa».

También, como sus precursores romanos y como las hienas del campo, el gorrón de los Austrias, ya harto, se llevaba a casa, envueltos en la servilleta, los alimentos que no podía devorar: «di conmigo en un tabernáculo de la gula, donde henchí un paño de manos de una empanada, un par de perdices, un conejo y frutillas de sartén», nos informa nuevamente Marcos de Obregón en la novela homónima.

En la especie gorronesca, la hembra se mostraba incluso más temible y voraz que el macho, porque sus favores se pagaban con creces y por adelantado sin recibir a cambio seguridad alguna de recuperar la inversión. Si uno salía al paseo y rondaba alguna moza, tenía que ir bien provisto de dineros y con ánimo resuelto de gastarlos generosamente, porque podía dar por certificado que a la bella se le antojarían todas las chucherías, pasteles y jarabes que por doquier pregonaban los vendedores ambulantes.

Lo mismo ocurría en el teatro, donde la requebrada escogía el cartucho de avellanas, la empanada, o la medida de ciruelas de Génova o de yemas e indicaba al vendedor que se las cobrara a aquel apuesto hidalgo que está al lado de la columna y nos mira con los ojos reblandecidos en lágrimas (como a quien extirpan un riñón).

Y si uno se metía a galán de monjas y ejercía sus rondas en las celosías de algún convento, también debía ir preparado para regalar a la novicia objeto de sus requerimientos amorosos, que no por estar apartadas del siglo eran menos despabiladas ni golosas.

Regresemos junto a don Diego y veamos por sus ojos. De la mano de su mentor atraviesa las espaciosas cocinas del palacio del duque, que ocupan el bajo de la crujía del segundo patio. Mientras se abren camino entre el ejército de pasteleros, reposteros, lacayos, menestrales y pinches que en ellas se afanan, don Diego admira los calderos, tinajas, tarteras, moldes, asadores, cucharones, estameñas, cedazos y los otros trebejos del oficio de mil

proporciones y maneras que penden del techo, cuelgan de las paredes o llevan los poyos y vasares de la nave. Ve al cocinero jefe examinar los asados y los caldos con autoridad y celo, acá destapa un puchero de hierro y husmea en el caldo, allá se asoma a una caldera de cobre y espumando un pato hiende las blancas carnes con la navajilla de plata que lleva al cinto, enhebrada en cordón de terciopelo. Allá abronca a un paje que despiezando una gallina con más denuedo del necesario ha pegado una enjundia en la pared frontera.

Ve nuestro don Diego afanarse a una nube de pícaros de cocina, o sea, pinches sin graduación ni sueldo, los que desuellan carneros, despluman aves, majan especias, baten salsas, cortan leña, friegan pucheros.

Fray Antonio de Guevara, gran cocinillas, tiene a los pícaros por «otra manera de vagabundos que (...) andan por plazas, despensas, mesones y bodegones y danse a acompañar al mayordomo, servir al botiller, ayudar al despensero, aplazer al repostero y contestar al cozinero; de lo qual se les sigue que de los derechos de uno, de la ración del otro, de los relieves de la mesa y aun de lo que se pone en el aparador, siempre tienen que comer y aun llevan so el sobaco qué cenar».

Estos pícaros de cocina sucios, gordos y lucios, como los describe Cervantes, son «gentes que con espumar las ollas y probar guisados» se alimentan (*Guzmán de Alfarache*). Con sujetos tan poco de fiar en la vecindad de despensas y fogones, las casas de cierta importancia nombran veedores de cocina, cuyo cometido consiste en mantener las sisas de los cocineros dentro de las proporciones de lo razonable y evitar que los pinches pícaros coman de los guisos del señor o los marraneen. Vano intento: los veedores son pocos y los pícaros y cocineros, muchos.

¿Cómo evitar que el pinche encargado de subir la sopera al comedor, un hombre sucio de natural, abreve de ella durante el trayecto en este recodo del pasillo o en esta desenfilada de la escalera?

¿Cómo impedir que el par de truhanes desorejados que portan la fuente atestada de filetes de carnero en salsa verde apoyen un momento su carga en el baúl del descansillo y devoren atropelladamente las mejores tajadas, embocándoselas sobre el guiso y que luego metan las manos asquerosas en la fuente para componerla sin que se note el estropicio?

Las viandas servidas han de pasar por el repostero que hay junto a la mesa principal, donde el duque departe con sus pares. Don Diego de Cazalilla, acomodado con otros de su pelaje en una mesa chica en el extremo de la sala, advierte, alarmado, que las soperas y bandejas que pasan ante sus narices están dotadas de tapaderas y aseguradas con candados como si fueran las arcas del rey. Un comensal antiguo advierte su condición de gorricantano y lo catequiza:

—No se alarme vuesa merced que el mayordomo tiene llaves para abrir esos candados y sacar libre la vianda, de la cual, Dios mediante, cataremos alguna parte y muchos huesos y rebañaduras de salsa cuando el duque y sus excelencias se hayan servido.

Las ollas fuertes afirmadas con flejes y candados causaron también extrañeza a la condesa de Aulnoy, viajera por España, en 1679. Almorzando en un palacio de Buitrago, la condesa ve llegar de la cocina «una gran marmita de plata cerrada con una cerradura» y anota: «Era la costumbre de España y fue preciso mandar a pedir la llave al cocinero».[50]

Aproximémonos a la mesa ducal y veamos cuáles son los manjares que estimulan el apetito de don Diego y la compaña. Lo que notamos es una acumulación de carnes con las mismas salsas y de salsas con las mismas especias, algunas de ellas absolutamente incompatibles entre sí. La mentada condesa de Aulnoy se lamenta en otra carta de la cantidad de ajo, azafrán, pimienta y especias que los españoles añaden a los guisos. Por si tanta especia fuera poco, para acabar de confundir los sabores, casi todas las recetas incluyen azúcar, vinagre y canela. Se ve que, aunque pasen siglos y modas, se mantiene el gusto por lo agridulce. También se emplean muchas

hierbas sabrosas, por eso para Góngora «las calles de Madrid son lodos de perejil y yerbabuena», que, con el ajo, constituyen las típicas especias del pobre.

En los primeros asaltos de la mesa principal perecen las aves finas, los capones de leche (los cebados con harina y leche) y los francolines, especie luego extinguida de la que Covarrubias alaba el «buen sabor y gusto de su carne regalada y preciosa».

Al extremo donde don Diego y su compañía aguardan la colación sólo llegan algunos huesos de cochino pingajeados de carne y enlodados de salsa dulce, amén de diversas porciones de conejo emparedado, «por mil partes traspasado / con saetas de tocino», como versifica Cervantes. También alcanzan una cazuela algo más que media de albondiguillas de pescado guisadas, con su relleno de ralladuras de pan y huevos, y otra perola casi repleta de albondiguillas de carne fritas. No falta el pan, que es candeal y noble, en crujientes hogazas. En ello dan los capigorras, con el denuedo de las hambres aplazadas, sin hacer ascos a cosa alguna y mucho menos a las redomillas de vino de Martos, una de torrontés y otra de aloque, que ayudan a pasar el soperío.

Un estimulante aroma a adobo de vinagre invade la sala anunciando la llegada del pescado.

¿Pescado en Madrid en aquella época? Pues sí, el pescado en salazón o fresco que traen los arrieros maragatos de los puertos de Portugal o del Cantábrico.

¡Ah, qué cascada de jugos gástricos ante el benéfico adobo que contiene las carnes del pez cuando dejan de ser frescas, permitiendo que lleguen a los palacios de la corte congrios, lenguados, atunes, doradas, salmones, pulpos, truchas... y cuanto de escama, concha o tentáculo puebla los dominios de Neptuno! Como a buenas hambres no hay pan duro, incluso se aplican a comer ese repugnante condumio que llaman *caviar*.

¿Despreciable el caviar?

Pues sí. En aquellos tiempos el caviar parecía despreciable. Vayamos al *Quijote*: «Tendiéronse en el suelo, y, haciendo manteles de las yerbas, pusieron sobre ellas pan, sal, cuchillos, nueces, rajas de queso, huesos mondos de jamón, que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados. Pusieron asimismo un manjar negro que dicen que se llama caviar y es hecho de huevos de pescados, gran despertador de la colambre».[51]

Un gran lector de Cervantes y un gran *gourmet* y hombre de mundo, el diplomático y escritor Juan Valera, escribe en sus cartas:

> Más se asombró el cortesano, que estaba a mi lado en la mesa cuando, al servirnos el caviar, quiso explicarme lo que aquello era, como manjar para mí desconocido, y yo le dije que en España se comía y se sabía lo que era el caviar, por lo menos desde el siglo XVI, y que Cervantes habla del caviar en el *Don Quijote* sin explicar lo que sea, prueba de que todos los españoles debían conocerlo entonces. En efecto, Ricote y Sancho Panza almuerzan caviar cuando se encuentran una mañana muy cerca de la ínsula Barataria.

En tiempos de don Diego, el caviar que consumía la gente pobre en España no venía de Irán, ya se comprende, sino del Guadalquivir, nuestro río andaluz en el que entonces pululaban los sollos, como aquí llamaban a los esturiones de la especie *Acipenser naccarii*, cuyo caviar no tiene nada que envidiar al iraní.

¿Y qué pasó para que esa industria de Coria se perdiera?

—Lo de siempre en esta desgraciada España: el consuetudinario contubernio de incuria, codicia y pereza. Por un lado, la abusiva pesca del esturión; por otro, que nadie tuvo en cuenta que la presa de Alcalá del Río, construida en 1931, impedía que los esturiones accedieran río arriba para desovar como tenían por costumbre desde que el mundo es mundo.[52]

Ya mediado el convite llega de la cocina una nueva procesión de criados portando diversas bandejas de *artaletes*, que así se llaman unas blandas empanadillas de carne o manjar blanco horneadas sobre octavillas de papel de estraza que les sirven de plato y soporte. De éstas no acierta ninguna con la mesa de don Diego,

pero nuestro hidalgo se consuela con una suculenta almojábana, la madre de la que proceden casi todas las frutas de sartén y mantecadas que en el mundo han sido.

La almojábana comenzó siendo una torta de queso morisca, una de tantas, pero no hace mucho un cocinero renovador la cristianizó añadiendo a la masa manteca de cerdo, huevo y azúcar con gran éxito de público y de crítica.

En el Madrid de los Austrias hay unos cuantos cocineros famosos que experimentan en sus fogones. Uno de ellos, Francisco Martínez Motiño, cocinero del rey Felipe III, publicó en 1611 un *Arte de cocina* venerable y también algo disparatado recetario: todo grandes guisotes que ignoran por completo el concepto de salsa madre, pero están, no obstante, embadurnados en salsas contundentes y muy especiadas a base de majado de picatostes, almendras, pimienta, azafrán, canela, nuez moscada, cilantro y mucho azúcar.

Para los extranjeros algo refinados por la cocina italiana o francesa, los mejores guisos españoles resultaban incomibles. «Las perdices las asan hasta carbonizarlas —se queja Madame de Aulnoy —, pero los pasteles serían muy sabrosos si no estuvieran cargados de ajo, pimienta y azafrán.»

El duque de Grammont, que llega a Madrid en 1659 con la misión de solicitar la mano de la infanta María Teresa, hija de Felipe IV, para Luis XIV de Francia, escribe: «el almirante de Castilla nos obsequió con un festín magnífico, al estilo español, del que ninguno pudimos comer. Conté más de setecientas fuentes y bandejas de plata de ley, todas ostentando el escudo del almirante, pero como todo el contenido estaba lleno de azafrán y dorado ninguno pudo catarlo y eso que el banquete duró más de cuatro horas».

Comienza ya la tarde y el duque, que es hombre de siesta y querindonga, despide a los músicos y ordena levantar manteles. Desfilan ante él los estómagos agradecidos y su clientela habitual haciéndole acatamiento. Don Diego observa con admiración la gruesa cadena de oro que su excelencia lleva al cuello, rematada con un gracioso mondadientes en figura de dragón.

El duque posee una de las mayores fortunas de España, pero otros nobles no tan ricos compiten con él en largueza y gasto. En la corte, como en la aldea, se compite en la exhibición ritual de riqueza. Algunas haciendas saneadas quedan tan maltrechas después de un banquete que tardan a veces años en recuperarse o nunca lo hacen. Incluso el propio rey pasa sus estrecheces después de gastar en exceso.

En los *Avisos* de Barrionuevo, el noticiario de aquel tiempo, leemos: «no tuvo [el rey] que comer más que huevos y más huevos por no tener los compradores un real para prevenir nada».

Como suena. Felipe IV, el dueño de medio mundo, «no tiene un real, y el día de San Francisco pusieron a la infanta en la mesa un capón que hedía como a perros muertos. Siguióle un pollo de que gusta sobre unas rebanadillas como torrijas llenas de moscas, y se enojó de su suerte que a poco no da con todo en tierra...». Natural.

Regresemos a nuestro amigo don Diego. Al otro día de mañana madruga para ocuparse del asunto que lo trajo a la corte. Camino de la audiencia, se va topando con diversos bodegones de puntapié o puestos ambulantes de aguardiente y naranjada (o sea, confitura o lectuario hecha con mondaduras de naranja amarga cocidas en miel). Ése es el desayuno típico de la corte, bueno para matar el gusanillo y disipar la bilis. Algunos ciudadanos lo toman después del tocino asado que Quevedo adjetiva como «gentil» («Denme a la mañana / un gentil torrezno»).

También encuentra burras paridas cuya leche se considera medicinal si se bebe calentita, recién ordeñada. La oferta se extiende a vendedores de confituras y dulces, a vendedoras de fruta muy descaradas y a muchachos cargados con canastas que van pregonando barquillos, rosquillas y turrones.

A estas delicadezas ambulantes se suman las muchas que producen las confiterías de la corte:

bolos, bolillos bizcochos,
turrón, castañas, muñecas,
bocados de mermelada,

letuarios y conservas,
mil figurillas de azúcar,
flores, rosarios, rosetas,
rosquillas y mazapanes,
aguardientes y canelas

A medida que entra la mañana, se va desperezando el estómago de la ciudad donde ha de comer tanto paseante ocioso, tanto procurador y tanto cortesano. En Madrid, como en Sevilla, Valencia o cualquier otra ciudad importante, el viandante de escaso presupuesto encuentra acomodo para matar el hambre en cualquier esquina en los humildes bodegones de puntapié, tenderetes y puestos ambulantes de carnes hervidas, carnero, tocino, callos, refrescos o alojas, buñuelos o pasteles (como llaman a las empanadas de carne picada, almendra y especias).

En el bodegón de puntapié, el caldo elaborado con unos cuantos huesos mondos y una bolita de manteca rancia, empedrado con algunos mendrugos, calienta el estómago y no ofende. Más precaución hay que tener con la empanada o con el guisado de carnero o de lo que sea que sirven, porque a menudo lo hacen con carne podrida generosamente aderezada con pimienta para disimularle el sabor. En la comedia de Lope de Rueda *El deleitoso*, la pimienta sirve de excusa a un personaje: «así iba yo a decir, sino como quemaba tanto aquella pimienta de los pasteles háseme turbado la lengua...».

El que puede permitírselo come en un bodegón o casa de la gula, sentado en una mesa corrida, o en algún renombrado figón, propio de la clase acomodada. Algunos de estos establecimientos gozan de merecido crédito, entre ellos el mesón de Paredes, cuyos pasteles de carne son famosos, y el figón de Lepre, del que es cliente Quevedo. También cocinan comida para llevar, platos de encargo para las comidas o banquetes de casas particulares.

A don Diego de Cazalilla le ha salido un amigo, hidalgo también, eso asegura: don Pablos de Pingüesarcas y Pimentel de Tejada, hombre solemne de mucho linaje que tiene cumplida hacienda en la

Montaña y anda por la Corte en procura de un cargo adecuado a su rango y condición, quizá un generalato en Flandes o una embajada en la corte del preste Juan. Ha conocido las cuitas de don Diego y se ha ofrecido a menear la corte donde sea necesario, como hombre de mucha agarradera en las alturas, para que el negocio de don Diego se resuelva con presteza y satisfacción. Mientras ello llega, que las cosas de palacio van despacio, se ofrece como acompañante y mentor del recién llegado en las procelosas aguas de Madrid.

En la obsequiosa compañía de don Pablos, don Diego recorre las tabernas de la Cava de San Miguel, donde el montañés lo invita con ostentosa largueza a un cuartillo de vino de San Martín de Valdeiglesias y después, aprovechando que es sábado, propone un almuerzo en el figón de la Viuda, donde sirven unos callos de mucho sabor y fundamento sin por ello desmerecer los otros platos que hacen con los pies, las lenguas, los bofes, las asaduras, las pajarillas y la grosura.

A don Diego le mosquea un poco tanta erudición sobre casquería viniendo de quien asegura ser dueño de medio Potosí, pero disimula por no pecar de suspicaz y se deja llevar a donde la viuda. En unas casillas viejas, cuyos pintados artesonados serían de mucho lustre y mérito si las telarañas y la tizne de los velones los dejaran ver, encuentra hasta una docena de mesas desparejadas a las que se arrima una muchedumbre de parroquianos de medio pelo y largo apetito, los más de los cuales se afanan sobre sendas escudillas de garbanzos con manos de cerdo, mientras unos pocos comen olla salpresa de vaca, jigote, uña de ternera, callos y albondiguillas.

Hay incluso un mendigo de puerta de iglesia que engulle golosamente una humilde capirotada (guisado de hierbas, ajo, huevo y lo que haya a mano).

Al fondo, arrimados a unas antiguas pesebreras sobre las que se acomoda un tablón que sirve de mesa, hay un grupo que parecería de personas más graves si no fuera porque, de pronto, al llegarles la fuente con la comida se ponen de pie abruptamente con mucho arrastrar de sillas. Don Diego se sobresalta temiendo reyerta, pero

don Pablos lo tranquiliza con un gesto de entendedor. Mirando el asado que acaban de servirles, los del rincón componen semblantes risueños y recitan con fingida solemnidad:

Si eres cabrito,
mantente frito.
Si eres gato,
salta del plato.

Dicho el conjuro, se apartan como si el felino guisado pudiera saltarles verdaderamente a la cara.

El gato, por la cosa del refranero y de la tradición de darlo por liebre, ha tenido muy mala prensa. Sin embargo, el simpático felino ocupó durante siglos un espacio propio en la mesa hispana. En la Edad Media era bocado habitual, como lo ha seguido siendo durante siglos entre la gente humilde.

En 1348, una terrible epidemia de peste negra transmitida por las ratas se llevó por delante a casi un tercio de la población europea. Naturalmente, el enemigo natural de las ratas, el gato, gozó a partir de entonces de muy buena prensa y casi se convirtió en especie protegida, lo que retrajo un poco su consumo, pese a que no demasiado, porque es prolífico y no hay peligro de que se extinga. En cualquier caso, se siguió comiendo, aunque su carne no era tan estimable como la del conejo, liebre o cabrito a los que a menudo sustituía.[53]

Lo de dar gato por liebre es algo más que una manera de hablar. El fraude y la venta de sucedáneo por legítimo es una práctica universal en la cofradía mesoneril de la España de los Austrias. No sólo dan gato por liebre, sino burro en adobo por ternera y otra serie de animales por su inmediato y más noble superior: «al gallo llamadle capón —aconseja la pícara Justina—; al grajo, palomino; a la carpa, lancurdia; a la lancurdia, trucha; al pato, pavo. Las frutas nunca digáis que son vecinas de Mansilla, que es decir que son villanas y montañesas, sino que vinieron de Bretaña...».

Y no sólo se consumían animales considerados comestibles. Cualquier ser que vuele, nade, repte o corra es cocinable. Quevedo se pregunta:

¿Qué harán las ollas
donde las lechuzas
pasan por pollas?
Quien temiere ratones
venga a esta casa
donde el huésped los guisa
como los caza.

Incluso si uno come la carne que él mismo se cocina no por eso escapará del fraude, porque el carnicero hurta hinchando las piezas de carne con una flauta o cañón, muy diestramente, para que parezcan mayores y le paguen más de lo que valen.[54]

Los sospechosos pasteles

Los abusos de mesoneros y carniceros, pese a ser tan cotidianos, resultan cosa baladí comparados con los que perpetra el gremio de los pasteleros, es decir, los fabricantes de empanadas de carne.

No hay poeta que no ensaye alguna letrilla satírica contra los pasteleros. Veamos las reflexiones de Quevedo ante el retrato de un pastelero que ha ascendido socialmente gracias a su comercio:

Éste cuya caraza mesurada
con calva, panza y gota,
zapatos sin orejas, barba honrada,
gorra y sayo de sota,
todos trastes de cuerdo y caballero
(hablando con perdón), fue pastelero.
Y es toda aquesta gala
hija de un horno y nieta de una pala.
Y sábese por cierto
que en su tiempo no hubo perro muerto,
rocines, monas, gatos, moscas, pieles,

que no hallasen posada en sus pasteles;
teniendo solamente de carnero
parecerlo en los güesos que llevaban...

Con frecuencia aparece en los chistes el denominado *pastel de ahorcado*. La justicia del rey ejecuta a muchos delincuentes y los pedazos de sus cadáveres descuartizados se exhiben en los caminos y encrucijadas para que los vean los viandantes y les sirvan de escarmiento. Quevedo y otros satíricos sugieren que los desaprensivos pasteleros se surten de carne no en el matadero, sino en las picotas de la justicia: «parecieron en la mesa cinco pasteles de a cuatro; y tomando un hisopo, después de haber quitado los hojaldres, dijeron un responso todos, con un *requiem aeternam*, por el ánima del difunto cuyas eran aquellas carnes».

Los chistes sobre las empanadas desprestigiaron tanto el producto que su consumo decreció sensiblemente porque nadie se fiaba de ellas y éste es el día en que la empanada de carne apenas se consume en España.[55]

Carnero y sopa boba

Regresemos ahora a don Diego y a su acompañante y mentor, don Pablos, que ha hecho un guiño cómplice al mesonero y le ha solicitado una fuente de carnero verde. Llega la fuente humeante con un guiso que parece apetitoso: unas tajadas de carne, presumiblemente de carnero, sazonada con perejil, ajos, tocino, yema de huevo y especias, y salteada con diversas hierbas y verduras, de donde procede la denominación de *verde*. Para remojarla nada mejor que dos jarras de cierto vinillo toledano que Pablos trae muy recomendado.

El vinillo toledano hace tiempo que se acabó, pero el mesonero, un profesional que se desvive por servir a la clientela, sigue vendiendo al mismo precio un vinazo que ha adquirido a uno de los bodegueros de la Cruz de San Roque, el suburbio donde están las

tabernas frecuentadas por la gente del hampa. Es un vino que, si se sabe adobar para disimularle los defectos, se puede tranquilamente vender por bueno. «Cuando su vino de tan mezclado y bautizado no tiene fuerza —testimonia Carlos García— cuelgan dentro en el tonel un salchichote lleno de clavo, pimienta, jengibre y otras drogas, con que lo hacen parecer bueno.»

Como estábamos sospechando, don Pablos de Pingüesarcas y Pimentel de Tejada, el voraz hidalgo montañés, no resuelve nada y sus promesas resultan vanas. Todavía come de gorra, el muy pícaro, media docena de veces a costa de la menguante bolsa de don Diego y, cuando la ve exhausta, se despide del hidalgo arruinado con el pretexto de ausentarse de Madrid para cobrar ciertas rentas en Zaragoza.

Queda nuestro don Diego con una mano delante y otra detrás. Pasados cuatro meses, que por sus muchas estrecheces se le hacen años, después de cambiar dos veces de posada, siempre a peor, mortificadas sus decrecientes carnes por chinches colchoneras y hambres estudiantiles, derrotado y sin blanca, decide regresar a Córdoba.

Antes de regresar fracasado e impecune a su tierra, nuestro hidalgo apura la última gota del cáliz de la amargura: tan hambreado se ve que pasa por la vergüenza de comer de la caridad, agregado a los mendigos que acuden a la sopa boba o gallofa en la puerta de los conventos.

El triste sopicaldo con que los conventos socorren a los necesitados resulta de cocer los huesos mondos y los despojos de aves que a mano hubiera, una nuez de manteca rancia, unas cucharadas de pimentón, hojas de laurel, algo de vino picado y mendrugos de pan duro, amén de los tronchos de alguna col, las limaduras de un queso que royeron los ratones bajo la cama del abad, un resto de morcilla enflorecida y seca que apareció al barrer detrás del fogón y otros despojos semejantes. La sopa boba no lleva mucha sustancia, cierto, pero por lo menos calienta el cuerpo y templa el estómago.

CAPÍTULO 12

La cocina ilustrada

Francia, nuestro querido vecino del norte, es un país afortunado por partida doble: por una parte, es tan grande, fértil y variado que produce de todo; por la otra, está en el corazón de Europa, y con sólo echar un vistazo por encima de sus fronteras puede avizorar todo lo bueno que producen sus vecinos. Pero estas ventajas no habrían servido de nada si los franceses no las hubieran aprovechado inteligentemente para crear una gran cocina occidental, culta y refinada, de la que son tributarias todas las cocinas satélites del resto de Europa.

En Francia siempre hubo buenos cocineros. Desde Taillevent (1310-1395), el cocinero de Carlos V el Sabio, se han ido sucediendo maestros del fogón que desarrollan estimables recetas. No obstante, el impulso principal de la cocina francesa provino de la Italia renacentista, tan visitada por los ejércitos galos, y de los cocineros que llegaron con los séquitos de Catalina de Médicis y otras princesas italianas casadas en Francia.

Otros divulgadores de la gran cocina transalpina fueron los prelados italianos que intervienen en la diplomacia europea. Si la Iglesia ha comido tradicionalmente de lo mejor, los prelados italianos, quizá por su proximidad con la fuente misma de la Iglesia, Roma y la corte papal, siempre han sido distinguidos conocedores y amantes de la buena mesa. De hecho, se sabe que, antes de aprender el pesado latín eclesial y los rudimentos de la misa, se entrenaban en la culinaria y lo mismo sabían darle el punto a unos macarrones que aromatizar un pato asado con especia veneciana.

Este interés eclesiástico por los fogones se manifestó también en la arquitectura: la cocina de los monasterios, con su portentosa chimenea troncocónica bajo la cual cabe un buey abierto, es la parte del edificio que más firmemente aguanta las revoluciones y los otros menudos embates del tiempo. Por algo será (vean una de estas portentosas cocinas en el pliego de color).

Volviendo a los prelados italianos en la diplomacia europea, el cardenal Mazarino, uno de los políticos más astutos que en el mundo han sido, logró el encaje de bolillos de terminar la guerra entre España y Francia casando a Luis XIV con la princesa española María Teresa de Austria.

Las negociaciones, que fueron largas, con muchos almuerzos y no pocas cenas de trabajo, se desarrollaron en la isla de los Faisanes, donde, resulta innecesario decirlo, no quedó ningún faisán.[56] Tampoco en el resto de Francia, exterminados por Condé, el duque de Richelieu y la nueva aristocracia *gourmand*.

Con Luis XV, la cocina alcanzó un gran esplendor. De nada sirvió que los moralistas protestaran contra el hedonismo de las clases pudientes, que sólo pensaban en idear nuevos manjares. La corte escuchaba con acatamiento y compostura el sermón arzobispal contra la gula y su frecuente correlato la lujuria, pero luego se retiraba a sus palacios a meterle mano al pato de Agen en salsa de almendra y a transgredir el sexto mandamiento. Y el sermoneador, en la rectoría, delante de su buena ración de cartucho de perdiz con trufas, hacía un gesto de desaliento y comprendía que la gula, ese placer que nos acompaña cuando todos los demás nos han abandonado, constituye un pecado difícil de erradicar.

A la isla de los Faisanes acudieron con sus perolas, sus espetones, sus espumaderas y sus hornos de cocer, los mejores cocineros de Francia, y quizá por el embeleco del gusto le ganaron la partida a la legación española, don Luis de Haro y su séquito, que llegaron en la tradición del pastel de carne y los otros comistrajos de Montiño y regresaron a Madrid ya adeptos del pastel de perdiz trufada de Burdeos y más gordos y relucientes.[57]

La cocina determinaba la historia. En la isla de los Faisanes, Francia descubrió que un buen cocinero vale más que un cuerpo de ejército y que las comidas copiosas y bien guisadas suavizan a los negociadores más intransigentes.

Si el gobierno de Francia estuvo en manos de Mazarino, un cardenal italiano experto en viandas y cocinas, en España otro cardenal de la misma nacionalidad, Alberoni, tomó las riendas del poder con determinación y firmeza.

Alberoni había conquistado el corazón de la reina Isabel de Farnesio por su habilidad en darle el punto exacto a los macarrones, aparte de otras virtudes y potencias más secretas que el purpurado guardaba. Isabel de Farnesio fue aquella princesa de Parma feúcha, caballona a la lombarda y picada de viruelas que encantó a Felipe V.

El rey, que era un copulador compulsivo, halló en ella la horma de su zapato: «el rey decae a ojos vistas —escribe un cortesano— por el excesivo comercio con la reina (...) vigorosa y que lo soporta todo». La Farnesio estaba dotada de un notable saque, especialmente con el pastel de liebre a las finas hierbas, y con la pasta rehogada de mantequilla y generosamente espolvoreada de queso parmesano. A Alberoni no le fue difícil ganarla por tal conducto, y se sospecha que quizá también por algún otro, lo que es de sospechar dado el gran parecido existente entre Carlos III y el prelado italiano.

En Francia toda una generación de cocineros pundonorosos rivalizaba por crear platos de firma como si la vida les fuera en ello. Y a veces así era. Condé, el exterminador de los faisanes, ofreció un banquete en honor de Luis XIV. En el menú figuraba rodaballo, pero el gustoso pez no llegó a tiempo a las cocinas de Chantilly. En tal tesitura, el maestresala Vatel, sintiéndose responsable del desaguisado, no pudo soportar la vergüenza y se suicidó.[58]

Una segunda generación de cocineros culminó con Antonin Carême, que sirvió sucesivamente en las cocinas del prelado (y luego revolucionario) Talleyrand, del millonario Rothschild y del zar

Alejandro. El camaleónico Talleyrand, que fue sucesivamente obispo, revolucionario y mariscal del Imperio, sólo fue fiel en esta vida a la cocina.[59]

La etiqueta de la mesa se tiñó de complejidades protocolarias, especialmente cuando el que presidía el banquete era un diplomático tan ducho como Talleyrand, que mientras servía un asado de buey, se dirigía a cada comensal con la fórmula de respeto precisa. En una ocasión, durante una comida con seis invitados procedió de esta manera: al cardenal Albani le ofreció el primer filete: «¿Me hará Su Eminencia el honor de aceptar este filete de buey?». Al marqués de Lima: «Monsieur marqués, concédame el honor de ofrecerle este filete de buey»; al conde Romanoff, con algo menos de ceremonia: «Señor conde, ¿puedo tener el placer de ofreceros este filete de buey?»; al barón de Nerva: «Señor barón, ¿queréis buey?», y a Casimire de Montrond, amigo de su confianza, que compartía mesa y mantel aunque carecía de títulos: «Montrond, ¿buey?».

En la obra fundacional de la cocina moderna, *El cocinero francés* (1651), de Pierre François, señor de la Varenne, encontramos el primer intento de ordenar los platos y sistematizar las distintas maneras de preparar y adobar los manjares.

Tres años más tarde apareció una enciclopedia de cocina, *Delicias del campo, donde se enseña a preparar para su uso en la vida todo lo que crece en la tierra y en las aguas*, de Nicolás de Bonnefons, donde se aboga por una cocina racional libre del abuso de especias a menudo discordantes que hasta entonces habían predominado en la cocina.

En España se continuó durante algún tiempo esta cocina excesivamente especiada, pero en los fogones más ilustrados, entre ellos los de la cosmopolita Compañía de Jesús, el aliño se redujo a dos compuestos, el llamado *de especia fina*, que incluía azafrán, clavo, nuez moscada y pimienta; y el de *especia basta*, que llevaba jengibre, cilantro, cominos, pimiento y azafrán.

Cuando los jóvenes predicadores de la Compañía comían viandas especiadas a lo fino, luego, en el púlpito, razonaban los misterios de la Sacratísima Fe con tal sutileza y tan menuda teología que las damas asistentes se abrasaban de amor divino, lo que se manifestaba en un rumor de abanicos y un alborotarse de los inciensos. La especia basta resultaba, por el contrario, más adecuada para los predicadores más ancianos y de ella resultaban muy buenas descripciones de las infinitas penas del Infierno.

Los jesuitas eran solamente una de las más de cuarenta órdenes religiosas, entre monásticas y mendicantes, establecidas en España. Los «frailes y canónigos que se delectaban en la holganza y en la abundancia» (Jovellanos) pasaban de doscientos mil, una cantidad desproporcionada para diez millones escasos de habitantes, pero, además, habría que sumar una turba de sacristanes, ermitaños, santeros, bulderos y otras mil formas de ocio encubierto que comían de lo divino. Después de siglos de donaciones intransferibles de fincas y edificios, la Iglesia había amasado un fabuloso patrimonio que quedaba al margen del mercado y a menudo bastante desaprovechado («manos muertas»).

De este patrimonio se lucraba especialmente el alto clero de origen aristocrático. Sólo las migajas llegaban al proletariado eclesiástico, el bajo clero, curas de misa y olla tan ignorantes como el pueblo al que servían.

Frente al desafuero barroco de la etapa anterior, todavía tributaria de usos medievales y orientales, los innovadores franceses establecieron un nuevo canon más sensato. Por algo representaban al país racionalista por antonomasia. Los asados deben servirse por separado y acompañados de ensaladas, al gusto moderno (ya la cocina italiana había impuesto la sustitución de las legumbres por verduras y hortalizas).

De acuerdo con las nuevas normas, los sabores deben armonizar y los más delicados deben equilibrarse con los más rotundos, sin que ninguno enmascare el más característico de la vianda.

Paralelamente fueron perfilándose los vinos: tintos para carne, blancos para pescado y vianda sutil. En España perduraba la división en trasañejos, añejos y mostos o nuevos. En todas partes se consumía el vino del terreno con cualquier comida, sin más complicaciones. En Madrid, donde había gran demanda, el de las regiones del entorno, especialmente el de San Martín de Valdeiglesias, que mantenía su prestigio. Los médicos afectos al morapio recomendaban su ingesta como «medicina cordial contra la melancolía».

Tampoco eran malos los caldos de Guadalajara y Toledo. Los manchegos, por el contrario, desagradaban al marqués de Langle: «alaban mucho ese vino de la Mancha, yo lo encuentro malo (...) violento, espeso y capitoso». Por el contrario, los hábitos del bebedor hispánico merecían la aprobación del marqués: «el español bebe poco, tiene la borrachera pacífica y, cuando está ebrio, se duerme».

En el sur de Europa, el gusto por lo agridulce (tan característico de la Edad Media y aun después) fue cediendo a una mayor definición de sabores: por un lado la carne, que se salpimienta, y por el otro, lo endulzado con azúcar o miel.

Los dulces, los helados y el chocolate recibieron un gran impulso cuando la herencia italiana de Catalina de Médicis, que era muy golosa, echó raíces en las cocinas de Francia.[60] Dentro de las carnes, al volverse la aristocracia menos montaraz y más palaciega, se valoró más la carne criada con pasto, la ternera y el capón, o la caza pequeña (faisán, perdiz) que la demasiado bronca de la caza montera.

De la mano de esa filosofía culinaria nació también el concepto de fondo de salsa y se idearon las salsas fundamentales de la cocina moderna: la bechamel, la mayonesa, la de tomate, etc.

Reyes de la hornilla

Los primeros cocineros franceses llegaron a España en el séquito de princesas de aquel país que venían a bodas. Carlos II, el último de los Austrias, comía a la española, mientras que su esposa, María Luisa de Orleans, lo hacía a la francesa, cada uno encastillado en su cocina nacional. Ganó ella. Carlos II murió sin herederos y el trono español fue a parar a manos de la dinastía francesa, los Borbones.

El primer Borbón, Felipe V, llegó a Madrid rodeado de una nube de experimentados funcionarios franceses: «como al rey don Felipe no le gustaban los guisos españoles —escribe el duque de Noailles —, le proporcionaron un cocinero italiano que guisaba bien al estilo de su país. El caso es que, poco a poco, don Felipe fue acostumbrándose al guiso español y en 1728 comía ya todo con aceite».

Hay que entender que tomaba comida francesa cocinada con buen aceite de oliva, donde se manifiesta que el Borbón supo apreciar lo mejor de cada país. Sin embargo, los españoles más ilustrados vivían entregados a la exclusiva admiración de todo lo francés. El todopoderoso ministro conde de Aranda, por ejemplo, no tenía amantes de otra nacionalidad.[61]

Por el contrario, el duque de Medinaceli, más elemental e iletrado, se atuvo siempre al género nacional y no había quien lo sacara de la Pichona, una actricilla a la que protegía, y del jigote de carnero con salsa de almendras.

La cocina francesa, ya en plena expansión, influía también decisivamente sobre la corte imperial vienesa, y sobre la de los principados alemanes. El número de platos no bajaba de seis en la mesa de la aristocracia o de la burguesía acomodada, y llegaba a sobrepasar los cuarenta en las mesas reales, especialmente en los banquetes.

La nueva valoración del cocinero tuvo también su repercusión en la rica cocina eclesiástica. Los jesuitas produjeron un interesante recetario para el uso interno de las casas de la Compañía intitulado *Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares*

de la Compañía de Jesús, editado en Sevilla en 1818, del cual copiaremos algunas notas sobre las virtudes que deben adornar al cocinero:

> Note primero el cocinero, que ha de ser estremado en su limpieza, no sólo en el vestido, sí también, y más principalmente en lo que guisa: limpieza esterior es indicio de limpieza interior, y por la esterior señala el aseo que tiene en sus guisados, y así conviene al Cocinero tenga limpia su Cocina, barriéndola con frecuencia, y sacando la basura de la oficina, y para eso no sea perezoso: y es de advertir cuanto agrada à todos ver un Cocinero aseado, y esto mismo hace que ninguno, por delicado que sea, se desdeñe de comer sus guisados. (...) advierta el cocinero aseado que cuando tiene las manos puercas, llenas de tizne, o manteca u otra cosa, no se limpie en el paño sin lavarse muy bien, porque el paño que se pone allí no es para quitar porquería, sí para enjugarse las manos después de lavadas. (...) Tres cosas ha de tener el buen Cocinero, limpieza, gusto y prontitud, y sin éstas no podrás desempeñarte en tu función: y toma el tiempo que necesitas para preparar la carne para la olla o guisado; no aguardes a la hora de ponerla al fuego, que andarás de prisa y no es mucho que no le des el punto que requiere para su sazón. En cuanto a las especias váyase con tiento, que tan to peca por mucho como por poco; arréglate a la cantidad del guiso para echarlas. En cuanto a las yentuallas, no se puede dar regla para echarlas, porque unas son tiernas y otras duras. Procura que a la hora esté la comida dispuesta, que no es punto de un Cocinero detener la mesa por su culpa, y se haga la falta visible, de las muchas que tiene.

El resto de las órdenes e institutos religiosos no fueron a la zaga. En este tiempo nació, al amparo de la famosa abadía de los plomos, sobre Granada, la renombrada tortilla del Sacromonte. Al que esto escribe, antiguo alumno de aquel colegio, le hubiera gustado alcanzar noticia del famoso guiso de los labios del abad don Zótico, pero ya que no pudo ser, se contenta con imaginarlo. Los cocineros de la abadía, los Titos, una saga gloriosa en los fogones abaciales, rehogaban en una sartén capaz, de hierro y honda, con sus refuerzos remachados, sobre la cual se hubiera hecho por tres veces la señal de la cruz, unas cuantas criadillas bañadas en vinagre desde la noche anterior y finamente cortadas a la hora de ponerlas en la sartén.

Sofritas las criadillas, se añadían sesadas, en proporción parecida, si no mayor, y sobre este fragante condumio se vertían los huevos someramente batidos para hacer la tortilla como se debe, doradita por fuera y con una consistencia de huevo pasado por agua en su interior.

El atraso que los españoles padecemos en la actualización del Código Civil ha determinado que a estas alturas, bien entrado el siglo XXI, todavía no se tipifique como delito la perpetración de esas tortillas del Sacromonte con añadido de patata, tomate y guisante que hoy sirven hosteleros desaprensivos.

¡Tortilla del Sacromonte! Aquellas tortillas de los Titos, voluminosas y gruesas como un cantoral, estaban calculadas para que las compartieran dos canónigos, pero el abad don Zótico solía comerse una él solo, pretextando que se la hacían sin sal por prescripción médica.

Mientras en el refectorio daban cuenta de las tortillas, afuera había romería y jolgorio y merendolas por el bosque, bajo los pinares de las Siete Cuestas, y las mocitas besaban la piedra santa para que les saliera novio. Era mano de santo porque, adelantando trámites, algunas incluso regresaban a la ciudad ya preñadas.

Gourmets, gourmands y otros galicismos

Los adelantos en la cibaria posibilitaron el nacimiento del *gourmet*, o sea, de la persona que sin ser necesariamente cocinero, entiende de comida y de vinos. No hay que confundirlo con el *gourmand*, persona comilona y aficionada a los buenos manjares, que siempre había existido, aunque con menos conocimiento de causa que a partir del siglo XVIII, cuando muchos *gourmands* se convierten en *gourmets*. En realidad, también existieron los *gourmets* en Roma o los que por tal se tenían; no sólo el cretino de Apicio, sino toda aquella turba de elegantes que se jactaban, dice Juvenal, «de ser capaces de distinguir al primer bocado la ostra de Circeo, de las de

la roca de Lucrina, o de los fondos de Rutupia, y eran capaces de dictaminar, al primer golpe de vista, en qué orilla había sido capturado el erizo».

El *gourmet* moderno, que arranca del siglo XVIII, es, sociológicamente, un subproducto de la cultura burguesa que la Ilustración francesa difunde por Europa. La cocina burguesa arranca, en realidad, de la popular, aunque ennoblece las materias primas. Esto ha sido una constante desde Roma: casi todos los platos fundamentales admiten dos versiones, una para ricos, que es la mejorada, y otra para pobres, que es la antigua y genuina.

Recordemos que, en Roma, la humilde polenta evolucionó hasta convertirse en un plato prohibitivo cuando los nuevos ricos dieron en ennoblecerlo con exquisiteces. Es natural, por lo tanto, que la cocina burguesa esté, desde sus mismos inicios, estrechamente emparentada con el esnob (es decir, aquella persona que acoge las novedades con admiración necia o para darse tono), pero también, si recurrimos nuevamente a la etimología, al *sine nobilitate*, al que carece de nobleza, al individuo que asciende por la cucaña social gracias a su talento personal o a la riqueza adquirida hace poco. En cualquier caso, va ligado a personas especialmente dotadas para apreciar una buena comida porque en su juventud, cuando el apetito acompaña mejor, no han tenido acceso a ella.

Esta clase de *gourmet* voluntarista abunda mucho entre los *parvenus* recién ascendidos socialmente. Son los mismos que si no aprecian el sabor de la lata en los espárragos los rechazan por insípidos y que paladean igual un vino repuntadillo creyendo que ese escozor es el afrutado como rechazan, con gesto suficiente, una botella de vino correcto por dárselas de entendidos.

Los advenedizos no siempre saben lo que comen y, debido a su ignorancia, no es infrecuente que les den cagarruta por trufa. Cuando hice la mili conocí a un cocinero vasco, soldado como yo, que estaba al servicio de cierto general *gourmet*. He olvidado su nombre después del medio siglo transcurrido, pero le sigo agradecido porque me enseñó a hornear unas manzanas con un

toque de mantequilla, ron y mermelada con las que algunas veces he conseguido hacerme pasar por cocinero experto ante damas inexpertas.

El vasco se tenía ganada la voluntad del amo con los platos exquisitos de cocina internacional que le preparaba. Una de sus creaciones más aplaudidas era una variedad de la salsa española que incorporaba un chorro de limpiametales, una nuez de grasa de caballo de la de lustrar botas y dos boñigas, todo bien pasado por la batidora y hervido con la zanahoria, la cebolla, el clavo, la pimienta, el perejil y los otros ingredientes tradicionales.[62]

El *gourmet* por excelencia fue A. Brillat-Savarin, que en su *Fisiología del gusto* (1825) estableció las bases teóricas de la cocina —«la más antigua de las artes»— y de la gastronomía.

Brillat-Savarin era un típico producto de la Ilustración, un burgués *ancient régime* grandón y desaliñado que llegó a diputado y supo nadar y guardar la ropa en la cambiante escena política de la Revolución. Como buen enciclopedista, entendía de muchas cosas y sentía un interés por lo humano casi universal: era químico, fisiólogo, anatomista, arqueólogo, astrónomo, compositor y poeta.

El caso es que, bien pensado, Brillat-Savarin fue más *gourmand* que *gourmet*, es decir, que atendía más a la cantidad que a la calidad de lo que comía, aunque, naturalmente, no le hacía ascos a la calidad. En su obra, cuya lectura recomiendo encarecidamente, el lector encontrará párrafos como éste:

> He cazado en el centro de Francia y en lo más alejado de las provincias; he visto llegar, a las horas del descanso, preciosas mujeres, jóvenes radiantes y lozanas, unas en cabriolés, otras en simples carros, o a lomos de un modesto asno. Las he visto reírse, ellas las primeras, de las incomodidades del transporte; las he visto colocar sobre la hierba el pavo en gelatina transparente; el pastel casero; la ensalada a falta sólo de ser aliñada; las he visto danzar ágilmente en torno a la hoguera encendida para el caso; he tomado parte en los juegos y en las diabluras que acompañaban a la comida campestre; y estoy convencido de que no por menos lujo se halla menos encanto, menos alegría ni menos placer. ¡Ah! ¿Por qué, al separarse, no cambian unos besos con el cazador más afortunado, que está viviendo su día

de gloria; con el menos afortunado, por ser desventurado; y con todos los demás, para que no haya envidias? Hay despedida; lo autoriza la costumbre, está permitido y aún indicado aprovecharse de ello.

Champán, cava, espumoso...

Paralelamente a la buena cocina fueron naciendo los buenos vinos, sus compañeros inseparables. El hecho gastronómico fundamental del siglo XVIII, quizá comparable al descubrimiento de la penicilina en nuestros días, es el hallazgo por Dom Pérignon, monje de Hautvillers, de un procedimiento para encerrar las burbujas del vino espumoso, embotellando vino rústico sin fermentar.

Un siglo después, en 1872, un viticultor arrastrado a Barcelona por la guerra carlista, Josep Raventós, reprodujo en San Sadurní el mismo procedimiento con notable éxito.

El arraigo del vino tratado con el *méthode champenoise* en los dominios del antiguo reino de Aragón se vio amenazado en 1887 cuando la plaga de la filoxera arruinó los viñedos, aunque pronto se reanudó la producción tras introducir variedades autóctonas de cepas blancas.[63]

La Revolución francesa acabó con la aristocracia y dejó sin empleo a varios cientos de excelentes cocineros. Pero la subversión del orden establecido no podía afectar a los fogones. Los mismos revolucionarios que habían abolido los privilegios de la nobleza tomaron a su servicio a muchos maestros de cocina de los aristócratas guillotinados. Los restantes cocineros desempleados se incorporaron a la reciente moda de los restaurantes y abrieron sus propios negocios. Estos establecimientos exclusivamente dedicados a servir comidas y, por lo tanto, distintos a las tabernas, mesones y posadas, alcanzaron enorme éxito.

El nuevo burgués acomodado necesitaba mostrar públicamente su estatus social ingresando en la minoría que consumía manjares caros, pero, por otra parte, no disponía en su vivienda de la infraestructura material, cocinas, hornos, bandejas, tarteras y utillaje

que este tipo de cocina requiere. Además, dado su sentido del ahorro, no estaba dispuesto a mantener a sus expensas a los inevitables parásitos, los entrañables pícaros de cocina, que bajo la capa de pinches, mandaderos y pelapollos habían sido la plaga de las casas nobles.

Pobres y pobrecitos

Con la Revolución francesa se abre el capítulo de la gran cocina europea, en el que España, naturalmente, merece más de un párrafo. No obstante, conviene no perder de vista que la gran cocina, tanto entonces como ahora, es cara y que, por lo tanto, sus refinamientos sólo llegaron a la exigua minoría de aristócratas, altos funcionarios y petrimetres que habitaban palacios a la francesa, extendían sus manteles en los Reales Sitios, vestían casacas de seda y lucían pelucas rizadas, combatían la sobaquina con polvos de olor, distraían sus ocios con naipe y teatro, leían *La Gaceta*, fumaban en las sobremesas puritos de La Habana y sorbían rapé en estuchitos de plata.

Son las figuras que en los cartones de la Real Fábrica de Tapices juegan a la gallina ciega con las damas. Quizá sea conveniente enhebrar al final de esta reata a los majos, chulos y toreros que lograron las sobras de la populachera aristocracia.

Ahora bien, ¿qué comían y bebían en el siglo XVIII la mayoría de los españoles, los españoles de a pie, como se dice ahora?

El país había alcanzado unos ocho millones de habitantes, de los cuales, según cálculos del ministro José de Campillo en 1743, cerca de tres millones no tenían oficio ni beneficio. Antes, el padre Labat había escrito «es tal la vanidad de los españoles, seguros como están de encontrar pan y sopa a las puertas de los conventos, que prefieren una miseria vergonzante antes que trabajar para salir de

ella». Pero esta generalización se matizaba con los casos de muchos que no tenían trabajo aunque lo buscaran y a los que ni siquiera alcanzaba la caridad privada o pública.

De éstos los había de dos clases: la primera, menos numerosa, la formaban los propietarios de la tierra o comerciantes acomodados, que disponían de despensa propia y practicaban esa cocina sustanciosa de pan y cerdo, carnero y liebre, dulces de sartén y vinos broncos del terreno que ya vimos en tiempos de los Austrias. También se iban aficionando a la salazón de pescado, que se refinó mucho en el siglo XVIII. Muchos pescadores de cabotaje de la costa mediterránea se establecieron en Isla Cristina (Huelva) y hasta en costas gallegas (donde los llamaron «*os mouros*» por el extraño aspecto que presentaban con sus largas patillas y sus gorros de lana).

La segunda clase eran los pobres, los sempiternos pobres, los pobres más pobres que las ratas, los que no tienen donde caerse muertos, y, lo que es más grave, carecen también de un mendrugo que llevarse a la boca.

En España se comía mucho pan, una media de una libra diaria por habitante, y los pobres mucho más, ya que prácticamente vivían de migas y sopas. Incluso en el pan había dos categorías: el común, parecido a nuestro integral de ahora, y el pan regalado, amasado con harina candeal de lujo. Por lo demás, había harinas y panes para todos los gustos dependiendo de la región. Esto explica que algunos viajeros alaben el pan español, pero otros lo denigren. El marqués de Langle dice: «aunque es admirable por su blancura hace un pan frágil que se endurece y se seca y no vale nada al cabo de dos días». ¡Si levantara la cabeza y viera el que hoy se hace!

Mucha gente comía pan con pan (generalmente de centeno y mijo) porque la carne comenzaba a escasear, debido a las roturaciones que tendían a disminuir la ganadería y al alarmante descenso de la caza por la sobreexplotación. La media de carne consumida en España no llegaba a cien gramos por cabeza y día, quizá la más baja de toda Europa occidental.

Por el contrario, el vino peleón se había abaratado y, paralelamente, había perdido calidad: a falta de barriles lo envasaban en botas mal calafateadas que comunicaban un sabor áspero a pez. Cuando lo envasaban en pellejos era peor, porque, por lo general, éstos estaban deficientemente curados y el vino sabía a chotuno. Mucha gente prefería otras bebidas derivadas del vino: la *carraspada*, tinto aguado con miel y especias; la *garnacha*, zumo de varias clases de uvas con azúcar, canela y pimienta; la horchata de chufas y cebada; la aloja y la cerveza.

En el siglo XVIII, las sequías y malas cosechas, agravadas por una pésima infraestructura viaria que dificultaba el transporte y por las mañas de los acaparadores de granos, provocaron repetidas crisis de subsistencia que forzaron a muchos campesinos a abandonar los campos para buscarse la vida en las ciudades. Pero como el proletariado urbano tampoco comía, la situación se agravó hasta provocar la serie de levantamientos y motines que jalonan todo el siglo. El más sonado fue el de 1766, consecuencia de una hambruna casi general que afectaba especialmente a Andalucía, a toda la cornisa cantábrica y hasta a la cerealera Valladolid.

En Andalucía, la hogaza de pan llegó a costar cuatro reales, el doble del jornal de un campesino que se deslomara de sol a sol.

> Por las calles caen muertas las personas sin que nadie pueda remediarlo —escribe Guichot—, las personas parecen esqueletos. Se ha llegado al extremo de guisarse públicamente, en la plaza del Pan, alberjones que se venden a los pobres hambrientos[64] (...) los vecinos que tienen oficio y no encuentran donde trabajar van al campo a coger vinagreras, espinacas, tagarninas y otras porquerías y se las comen.

Y lentejas, cabe añadir, porque en el siglo XVIII se daban a los caballos y había que estar muy desesperado para apreciar el plato por el que Esaú vendió su primogenitura (el mocetón bíblico, sin duda, tenía algo de asno). Lo mismo sucedería, más recientemente, con las algarrobas. En los años del hambre, década de los cuarenta del siglo XX, volvieron a comerse disputándoselas a los équidos.

Otros motines se registraron en Cuenca, Palencia, Andalucía, Aragón, Navarra y Guipúzcoa: «todo se ha movido por los granos». En Zaragoza, una muchedumbre exasperada asaltó las casas de los acaparadores. Las autoridades se asustaron e, inmediatamente, el cahíz de trigo bajó un tercio de su precio, pero luego, cuando los ánimos se calmaron un tanto, se reforzaron las medidas represivas y se anularon las rebajas de trigo y otras ventajas concedidas en la efervescencia del motín, no fuera a creer la gente que el poder es débil.

El problema de las hambrunas no comenzó a remediarse hasta la centuria siguiente, cuando se extendió el consumo de las patatas y el del maíz americano. Antes de eso, los más desfavorecidos mataban el hambre con mijo, habas, castañas, bellotas, espinacas, tagarninas, cardos y otras hierbas y frutos silvestres... como desde hacía milenios, porque la única cocina que evoluciona y gana es la del que tiene con qué.

CAPÍTULO 13

Mesa con tres grandes ollas

En 1845, el cabildo de la catedral de Jaén decidió renovar los flautados, mixturas de dulzainas y trompetas bastardas del órgano de su Iglesia Mayor y comisionó a dos de sus miembros para que se desplazaran a Madrid y examinaran ciertos órganos italianos y alemanes recientemente instalados en iglesias y conventos de la Villa y Corte.

Los canónigos designados, el maestro de coro don Próculo Zampada y el administrador diocesano don Zambudio Restrepo, nos han dejado, como recuerdo de aquel viaje, un interesante daguerrotipo, con versallesco jardín pintado al fondo, y unos interesantes apuntes de viaje en los que la letra procesal de don Zambudio va anotando de manera puntual los gastos, en especial los de manutención, a los que era particularmente sensible, con expresión del menú de cada comida que hacían, lo que constituye un documento inapreciable para conocer el estado de la cibaria en los años turbios que precedieron a la Gloriosa Revolución.

El dietario de don Zambudio, un cuaderno de contable en octavo encuadernado en pasta dura que hoy se custodia bajo una vitrina de la exposición permanente del archivo de la catedral jiennense,[65] resulta doblemente valioso para nuestro propósito porque el clérigo acompañante, don Próculo, se tomó la licencia de hacer algunas anotaciones al margen comentando la bondad de las comidas. Quizá se trate de la primera crítica gastronómica que se haya realizado en España.

Contemplando el daguerrotipo se ve que los dos clérigos formaban una yunta de lo más dispar. El músico era un gordo sanguíneo y alegre y, por lo que sabemos de él, dueño de una cultura enciclopédica que abarcaba por igual motetes, cantatas y el dorremí que adobos, pepitorias y pastelería de sartén.

El contable, por el contrario, parece un faquir. Es un hombrecillo amojamado y nervioso, mínimo y ratonil, que mira a la cámara con un gesto huraño, seguramente pensando en lo que tendrán que pagar por la foto. Además del cuaderno de marras, don Zambudio dejó media docena de sermones de Semana Santa en los que se muestra tan grandísimo enemigo de la gula como ferviente partidario de restituir el rigor de los padres antiguos en los ayunos y abstinencias.

Don Zambudio y don Próculo se embarcaron el 14 de noviembre de 1845 en la galera acelerada que hacía el viaje hasta Madrid invirtiendo en ello una semana con buen tiempo y poco más si se embarraban los caminos, acontecimiento que fue oportunamente recogido por la prensa conservadora local con parabienes y deseos de feliz viaje.

Hemos de advertir que, en las levíticas ciudades de España, los canónigos y los beneficiados constituían una clase prestigiosa y pudiente que había desarrollado una cocina sustanciosa basada en la disponibilidad de carne, de harina candeal, de fruta de la mejor calidad, de leche cremosa y de especias de importación, es decir, en la disponibilidad de todo. Ya lo dice el refrán: «Con harina, cualquiera amasa». Y, por el contrario: «Sin harina, todo es mohína». La olla de canónigo era muy celebrada, incluso en personas que nunca la habían catado, pero, poseedoras de fe, creían sin ver.

Mencionábamos más arriba que cuando el dietólogo Pedro Recio prohíbe a Sancho Panza que se exceda en la mesa le dice: «Allá las ollas podridas para canónigos o para los rectores de colegios o para bodas labradorescas y déjennos libres las mesas de los gobernadores». La olla de canónigo no se diferenciaba de los

variados cocidos peninsulares en sus componentes, sino en las cantidades: por excusar ventosidades y flatulencias que en el coro pudieran desmerecer los oficios divinos, ponían en la olla comunal mucho más cerdo y carnero que garbanzos y cebollas.

La gran cocina eclesial, aquella que arranca del Císter y sus aledaños y desciende potente con el río de la historia en las canonjías de las catedrales y en los refectorios de los monasterios, sólo conocería sus esplendores crepusculares ya entrado el siglo XIX, pero, aun en los estertores del Antiguo Régimen, vivió un memorable canto del cisne. Luego, la desamortización privó al colectivo eclesiástico de las sustanciosas rentas que apuntalaban aquella cocina y ya nada volvería a ser como antes.

> El clero [de Sevilla], antes rico —leemos en Richard Ford—, se reunía, como jóvenes pelícanos, bajo el ala de la Iglesia madre. Las mejores casas estaban cerca de la catedral, en la calle de los Abades. Esta calle era el lugar donde los dignatarios eclesiásticos, «sus vientres bien forrados de buenos capones», almorzaban, comían y cenaban (...) la calle de los Abades debiera ser visitada, aunque ya no huela tanto a ricas ollas.

Los monasterios dotados de pingües rentas no quedaban a la zaga del clero catedralicio. De hecho, una de las más refinadas recetas de la gran cocina francesa, el famoso faisán a la manera de Alcántara, procedía de un recetario del convento del mismo nombre que se llevaron los franceses en 1807 y que fue a parar a manos de la esposa del mariscal Junot, la duquesa de Abrantes. El faisán, convenientemente vaciado y deshuesado, se rellena de hermosos hígados de ganso y de trozos de trufas previamente cocidas en vino de Oporto. Luego se deja macerar en este mismo vino tres días y se cuece.

Otra receta del monasterio de Alcántara que hizo carrera en Francia fue la del caldo derivado de la sopa de cocido que los frailes llamaban *consumado* o *consumo*, aludiendo a su reducción por ebullición lenta. En francés dio la palabra *consommé* y, en español, *consomé*.

Los franceses, que tienen la suprema virtud de convertir en suyo todo lo bueno que encuentran en sus vecinos, han reconocido algunas veces, aunque no muchas, su deuda. El *Dictionnaire de la cuisine française* editado en París en 1866 dice:

> Debemos a España no sólo las ollas podridas, convertidas en nuestros *pot-au-feu*, sino las dos mejores entradas de la cocina francesa: las anguilas a la real y las perdices al estilo de Medinaceli, que llegaron a Francia con el séquito de la reina Ana de Austria; así como debemos a España el hipocrás al vino de Alicante y las zanahorias a la andaluza, cuya receta perdura en la cocina francesa.

Los nietos de aquel famoso diccionario son menos generosos con nosotros. La más reciente edición del *Larousse Gastronomique* despacha nuestra cocina con un par de generalidades: «España es el reino de la fritura con aceite de oliva, del pimiento y de las especias»; los vinos tienen un «sabor áspero».[66]

Volviendo a nuestra cocina clerical, la crecida a la sombra de campanarios y sacristías, la acunada con gregorianos y preces, hay que lamentar que fuera tan minoritaria y aislada y que no hallara continuidad en el seno de una burguesía emprendedora ni de una aristocracia culta que fueran capaces de incorporarse al renacimiento culinario de Europa. Antes bien, es muy posible que la cocina española sufriera un coyuntural retroceso por causa de las guerras napoleónicas. No sólo porque la propia guerra causó la muerte por inanición de muchas personas o porque muchas otras se envenenaran al comer hierbajos, sino porque la reacción patriótica contra todo lo que viniera de Francia, bueno o malo, alentó injustificados prejuicios contra una estupenda cocina que nunca se había metido en política y que, por otra parte, no tenía culpa alguna de ser francesa ni de que los gabachos invasores la portaran en la mochila al lado del Código Civil. De hecho, como veremos enseguida, todo el siglo XIX es una constante diatriba entre los partidarios de la cocina a la francesa y los empecinados patriotas

que defienden cerrilmente una bastísima y limitada culinaria española y levantan como emblema de su facción el intemporal cocido de garbanzos.

Muchos personajes de Galdós pertenecen a la facción militante contra la cocina francesa que representaba su propio creador, no en balde apodado «don Benito, el garbancero». Torquemada, por ejemplo, arremete contra las «salsas pasteleras, que más parecen de botica que de mesa». ¡Ay, si viviera ahora! El caso es que no le falta razón.

Esto dicho, es de justicia señalar que, en opinión de Villabela Guardiola, Napoleón invadió España solamente por apoderarse de las fresas de Aranjuez y de los fresones de Cándamo, pues le habían dicho que no hay cosa comparable cuando se sirven regados con la nata de las vacas gallegas.

Era el emperador singularmente aficionado a la nata. Algunos autores aseveran que en víspera de las batallas aun soñaba con los besos de nata agria de la alegre Josefina; otros que con el olor ligeramente *faisandé* de su sexo prieto y mulato. Tanto da.

A don Próculo Zampada, engolosinado como estaba con la mesa regalada de su excelente cocinera, se le hicieron grave penitencia el hospedaje y la comida de las ventas y fondas donde la galera y su pasaje iban recalando. Lo que más echó de menos fue el chocolate, la vieja bebida pagana que don Zambudio, en uno de sus sermones, tenía por «la tiranía más pesada de todas las tiranías, que es la del paladar, ayudado del estómago».

Don Próculo no podía pasar sin desayunar un par de jícaras de chocolate bien espeso, en el que mojaba con delectación molletes calientes en los que previamente se había derretido un unto dorado de mantequilla salada irlandesa. Luego, a media mañana, de regreso del coro, don Próculo solía tomar otra jícara de chocolate aclarado con crema de leche, por aplacar la garganta barítona, decía, y finalmente, a media tarde, terminaba su chocolate del día

merendando una cuarta jícara con bizcochos o galletas de las monjas de Santa Inés o con picatostes de pan sentado que le freía el ama.

Hemos de suponer que el chocolate que el maestro cantor recordaba con lágrimas en los ojos procedería de la prestigiosa fábrica de Matías López, en El Escorial, que producía diez mil libras diarias. También podría ser que fuera de la Compañía Colonial, o de las reputadas marcas de Vázquez y López o Monleón. Lo que es seguro es que no admitía comparación con el horrible sucedáneo que servían en las ventas, sin impreso alguno en el papel de estraza del envoltorio, un chocolate fabricado «de alpiste, de piñón, de almagre, de todo menos de cacao», decía Galdós, que, vertido en la humeante jícara, resultaba en una pócima oscura y oleosa verdaderamente vomitiva.

Si hubiera sido más previsor, don Próculo quizá habría seguido el consejo de algunos viajeros ingleses de su tiempo: «viajando por España es preciso llevar consigo provisiones y camastro, y aun con eso será preciso resistir bien la fatiga, acostarse vestido, comer huevos, cebollas y queso (...) es aconsejable proveerse de lenguas de cecina, huevos duros pero no jamón, porque no se conserva (...) alguna sopa que viaje, té, azúcar y bebidas espirituosas; todo ello sin olvidar la sal y la pimienta. Y cuando se tope con buen pan, aves o vino, comprarlo siempre, se necesiten o no, porque no se sabe lo que puede traernos el nuevo día. Cuchara, tenedor y cuchillo son absolutamente necesarios porque no las hay en ningún sitio».[67]

Es posible que el escarmentado viajero que escribió esas líneas exagere un poco. De las descripciones de otros connacionales suyos se deduce que bastantes ventas disponían de comida, aunque nunca de gran calidad ni demasiado bien cocinada.

Lo del chocolate no fue todo. Don Próculo, en lugar de los capones cebados y de los dulces de sartén y yemitas conventuales que no faltaban en su mesa, al salir al camino, que es metáfora de la vida, se dio de bruces con los recios condumios que testimonia la literatura viajera del siglo XIX: «un ave frita en aceite y servida en

una postura similar a la de una rana aquejada de repentinos calambres —leemos en Robert Southey (1795)—; una tortilla de huevos al ajo, hecha con el mismo execrable aceite y (...) un vino muy mediocre».

Casi medio siglo después, muchas fondas ferroviarias habían sustituido a las antiguas ventas camineras, pero el pollo hostelero conservaba su legendaria dureza. «Más duro que la pata de un santo», lo define Galdós, que era muy aficionado a viajar en tren.

En algunas ventas, la oferta culinaria anticipaba el bufet. Un viajero encontró en su venta «una mesa con tres grandes ollas, una de gazpacho, otra de arroz a la valenciana, con azafrán, y la tercera de carne de cerdo, garbanzos y pimientos colorados a la parrilla, con aceite».

Quizá la comida dejara algo que desear, pero, por el lado del utillaje, se iba notando el progreso. En muchas ventas, el viajero podía encontrar porrón y vasos, cucharas de palo y hasta tenedores de hierro (aunque sujetos a la mesa con una cadenilla para evitar sustracciones).

Don Próculo se hubiera acomodado a la comida deficiente y mal condimentada de las ventas si, por lo menos, hubiera sido abundante, pero las raciones eran más bien escasas y él, que era persona de mucho comer, se levantaba de la mesa de los viajeros finos con el apetito casi intacto y se le iban los ojos a las sartenadas de migas de los arrieros, a los cabritos asados y adobados de pebres olorosos de los cabreros o a las fritangas espesas de los tratantes. También, aunque no era muy bebedor, a las jarras de vinazo raspante, con sabor a pez, que unos y otros trasegaban menudamente para arrancar del paladar el dejo agrio del aceite y la grasa.

En las fondas de las ciudades, la comida resultaba algo más variada, dependiendo de las posibilidades del mercado local. Entre los apuntes de nuestros comisionados aparecen con cierta frecuencia

costillas asadas, huevos con salsa de tomate, caldereta de cordero, lomo de orza, conejo con ajos y hierbas, porciones de truchas fluviales con una loncha de tocino en las tripas y pollo frito al aceite.

El denigrado aceite

Ya salió el aceite. Constituye casi un lugar común que los viajeros extranjeros abominen del aceite español. «En este país de olivos —observa Robert Southey— lo envenenan a uno con el aceite más infame, porque dejan que el fruto se enrancie antes de prensarlo y sacarle el jugo.» Alejandro Dumas coincide con él: «el aceite es infecto y tienen una manera de freírlo horrible (...) para obtener doble cosecha dejan enranciar a las aceitunas; éstas comunican a los aceites ese insoportable hedor a podredumbre y lo mismo he podido comprobar con los aceites de Grecia, Siria y Egipto».

Estos testimonios nos traen a la memoria un pasaje de Bernáldez, cronista de los Reyes Católicos, quien, criticando a los judíos españoles, escribe: «y la carne guisaban con aceite, ca lo echaban en lugar de tocino y grosura, por excusar el tocino; (...) y ansí sus casas y puertas hedían muy mal a aquellos manjarejos».

Seguramente, los detractores de la cocina española, a causa del ínfimo aceite usado en ventas y bodegones, estaban cargados de razón. El aceite de oliva es un licor tan delicado y sutil que requiere mucha higiene en su elaboración y almacenamiento, de lo contrario gana grados, se contamina de los malos olores del ambiente, degenera y se enrancia. Tan difícil resultaba encontrar un aceite español que no tuviera más de tres grados que los primeros productores nacionales de conservas en lata, los hermanos Agustí y Víctor Curbera, en 1861, tuvieron que importar el aceite de Italia y de Francia para su fábrica de San Fausto de Chapela, en Vigo.

También ayudaba a esta mala imagen el hecho de que las carnes, por lo general de mala calidad, se estofaran con abundante aceite en lugar de asarlas. «En España —se queja Dumas— el

asador lo hallaréis en todos los diccionarios, mas no en cocina alguna.»

Menos justificada está la embestida de Théophile Gautier contra el gazpacho, que, bien preparado, es uno de los platos más exquisitos y saludables de la cocina universal: «Se echa agua en una sopera —dice Gautier— y se le añade un chorro de vinagre, cabezas de ajo, cebollas cortadas en cuatro, rodajas de pepino, algunos trozos de pimiento, una pizca de sal y después se corta pan que se deja flotar dentro de esa agradable mezcla que se sirve fría. Entre nosotros, perros bien educados rehusarían meter alli su hocico (...) Es el plato favorito de los andaluces y las mujeres más bonitas no vacilan en recomendar para la noche grandes escudillas de este infernal potaje».

Naturalmente, se deduce de esto que Gautier nunca probó un buen gazpacho. Incluso es posible, a tenor de la descripción que hace de él, que tampoco probara uno malo, sino que simplemente hablara de oídas.

La cocina no sería muy sofisticada, admitámoslo, pero el español de a pie suplía la calidad por la cantidad. Como toda generación crecida en época de hambruna, la de don Próculo Zampada, salida de las privaciones de la guerra de la Independencia, hacía alarde de un apetito pantagruélico.

En 1840, Alejandro Dumas observa: «la sobriedad de los españoles es un camelo. Para cuando se comen el puchero, el español medio ya ha tomado su chocolate a las seis de la mañana, un par de huevos fritos a las once, a las seis de la tarde volverá a tomar chocolate, que completará con bizcochos y helados, y a las once de la noche cenará con un guisado tan de institución como el puchero en una casa ordenada. Ese guisado se compone de carne de vaca o de ternera que pone al fuego desde la hora de la comida (...) ésta es la comida corriente en Castilla (...) en Galicia el yantar varía, y lo que encuentra el viajero no es el puchero; es el caldo. Y en vez de ese chocolate espeso propio de las dos Castillas hallaréis

un chocolate claro». Dumas ha visto comer, naturalmente, a los españoles que tienen de qué, a los pudientes o, al menos, a los de mediano pasar.

Naturalmente, esta cocina abundante, robusta y enfadosamente aceitada resultaba excesiva para los paladares poco acostumbrados a ella y causaba «entripado», denominado otras veces *cólico de Madrid*, es decir, una indigestión. Con el tiempo se hallaría la solución en la ingestión de bicarbonato después de los postres, una costumbre que al gastrósofo Julio Camba le parecía especialmente bárbara, aunque no dejaba de reconocerla necesaria.

Su majestad el cocido

Los viajeros extranjeros, y especialmente los franceses, sintieron gran desprecio por el cocido de garbanzos, quizá porque venían acostumbrados a mayor variedad y no entendían que los españoles pudieran comer el mismo plato a diario, sin desmayo ni cansancio.

«En España no hay más que un plato para todo el mundo: el puchero», protesta Alejandro Dumas. Y Gautier: «el garbanzo es un guisante con pretensiones de alubia, a la que imita bastante bien. Es una legumbre muy caprichosa, tanto física como moralmente; es duro como una bala de fusil y, si se le añade una gota de agua fría durante la cocción, aprovecha esta coyuntura para no cocer. Finalmente produce en el estómago el mismo ruido que la alubia en el intestino, pero mucho más rápido».

El mismo desprecio sintieron los españoles conversos a la cocina francesa. Algunos incluso agraviaron el cocido elevándolo a símbolo de la carcundia carpetovetónica. Véase si no la oda que dedicó al garbanzo el gastrónomo Ángel Muro en su *Diccionario de cocina* (1892):

> *Si a pensar en los males de Castilla*
> *y a su miseria y desnudez me lanzo,*
> *como origen fatal de esta mancilla*

te saludo ioh, garbanzo!
Tú en Burgos y en Sigüenza y en Zamora
y en Guadarrama, capital del hielo,
alimentas la raza comedora
y así le crece el pelo.
Esa tu masa insípida y caliza,
que de aroma privó naturaleza
y de jugo y sabor,
¿*qué simboliza*?
Vanidad y pobreza.

Probablemente, los detractores del cocido tenían algo de razón. En el siglo XIX el cocido se había propagado por la Península como esos árboles abusones que lo invaden todo y no dejan crecer nada a su sombra. Cada región consideraba su plato nacional una variante del sempiterno cocido: pote gallego, cocido maragato en el Bierzo, cocido castellano, escudella catalana, cocido colorao y olla gitana en Andalucía y hasta puchero criollo en América.

Algunos cocidos alcanzaron don Próculo y don Zambudio en las fondas de los pueblos donde fueron recalando. Éstas estaban mejor surtidas de materias primas que las ventas camineras, pero su cocina no era sustancialmente mejor debido a la ignorancia de los cocineros. En una época en que la burguesía europea había descubierto que comer fuera de casa puede ser una fuente de placer, en España la comida de fonda continuaba dejando mucho que desear. Para remediar esta carencia, comenzaron a llegar, desde finales del siglo XVIII, algunos cocineros italianos, que instalaron sus hornillas en la Corte y en algunas ciudades principales. Éste fue el comienzo de la restauración moderna española.

Los italianos aportaron la saludable costumbre de ofrecer a la clientela un menú escrito y precios fijos para cada plato. Hasta entonces, la costumbre local había sido que el mozo que servía las mesas recitara rutinariamente la retahíla de guisos disponibles y, al final de la comida, el mesonero ponía precio a lo consumido sin detallar los gastos.

Lo del precio fijo resultó esencial para asegurarse a la clientela del país, y fue rápidamente imitado por los establecimientos nacionales, que incluso comenzaron a servir platos combinados.

Los cocineros italianos parecían la culminación del saber gastronómico, pero naturalmente los franceses les ponían pegas. «En Italia se come mal —escribe Alejandro Dumas— y los buenos hoteleros dicen: "Monsieur, tengo un cocinero francés". (...) En España, donde se come abominablemente, el hotelero dirá: "Monsieur, tengo un cocinero italiano".»

CAPÍTULO 14

Comer a lo elegante

En los cuarenta andaba el siglo —rememora Pérez Galdós en el Episodio Nacional *Montes de Oca*— cuando se inauguró (calle de la Abada, número tantos) el comedor o comedero público de Perote y Lopresti, con el rótulo FONDA ESPAÑOLA. No digamos, extremando el elogio, que fue el primer establecimiento montado en Madrid según el moderno estilo francés; mas no le disputemos la gloria de haber intentado antes que ningún otro realizar lo de *utile dulci*, anunciándose con el programa de la bondad unida a la baratura, y cumpliendo puntualmente, mientras pudo, su compromiso.

La exótica palabra *restaurant* no era todavía vocablo corriente en bocas españolas; se decía *fonda* y *comer de fonda*. *Fondas* eran los alojamientos con manutención y asistencia, así como los refectorios sin pupilaje.

Es forzoso reconocer que si nuestros antiguos bodegones y hosterías conservaban la tradición del comer castizo, bien sazonado y sustancioso, los italianos, maestros en ésta como en otras artes, introdujeron las buenas formas de servicio y un poco de aseo, o sus apariencias hipócritas, que hasta cierto modo suplen el aseo mismo. No fue tampoco reforma baladí el sustituir la lista verbal, recitada por el mozo con la lista escrita, que encabezan los *ordubres*, estrambótica versión del término *hors d'oeuvre*.

> Lo que principalmente constituye el mérito de los italianos es la introducción del precio fijo, la regla económica de servir buen número de platos por el módico estipendio de doce reales, pues con tal sistema adaptaban su industria a la pobreza nacional, y establecían relaciones seguras con un

> público casi totalmente compuesto de empleados y militares de mezquino sueldo, de calaveras sin peculio, o de familias que empezaban a gustar la vanidad de comer fuera de casa en días señalados o conmemorativos.[68]

A finales del siglo XVIII, lo castizo había estado de moda entre la aristocracia, recordemos a Cayetana de Alba vistiendo de manola; cuarenta años después, lo fino era renegar de lo castizo y comportarse, vestir y hablar a la francesa. También comer, por supuesto.

La cocina francesa había desplazado a la italiana en la estimación de las clases pudientes, especialmente desde que muchos intelectuales y elegantes viajaban a París, que ya comenzaba a ser la ciudad de la luz.

Uno de los nuevos conversos a lo francés era el escritor Mariano José de Larra, quien, después de comprobar cómo se comía en Francia, encontraba el panorama hispánico especialmente desolador.

> [No se encuentra] ni un criado decente, ni un servicio de lujo, ni un helado, ni una chimenea, ni una estufa en invierno, ni agua de nieve en verano, ni... ni Burdeos, ni Champagne (...) ¿Quiere usted que le diga yo lo que nos darán en cualquier fonda adonde vayamos? —leemos en «La fonda nueva»— (...) nos darán en primer lugar mantel y servilletas puercas, vasos puercos, platos puercos y mozos puercos; sacarán las cucharas del bolsillo, donde están con las puntas de los cigarros; nos darán luego una sopa que llaman de yerbas y que no podría acertar a tener nombre más alusivo; estofado de vaca a la italiana, que es cosa nueva; ternera mechada, que es cosa de todos los días; vino de la fuente; aceitunas magulladas; fritos de sesos y manos de carneros, hechos aquéllos y éstos a fuerza de pan; una polla que se dejaron otros ayer, y unos postres que nos dejaremos nosotros para mañana. —Y también nos llevarán poco dinero, que aquí se come barato.

¿Exagera Larra cuando habla de la falta de higiene que se observa en las casas de comidas españolas? Seguramente no, pero, en cualquier caso, tengamos en cuenta que, en lo tocante a la higiene, la gente era entonces mucho menos exigente que ahora.[69]

Nuestros clérigos jiennenses, don Próculo Zampada y don Zambudio Restrepo, arribaron por fin a la Villa y Corte y se hospedaron en la casa del sobrino del segundo, que gozaba de una sinecura en el Ministerio de Fomento.

El mismo día de su llegada, el sobrino los agasajó como merecían llevándolos a cenar a la Fonda Española, de Prote y Lopresti, un restaurante de estilo francés recientemente inaugurado. El banquete, que don Próculo califica de espléndido, incluyó chuletas a la papillote y «bisteques» con guarnición de patatas «sopladas», asados un poquito crudos *comme il faut*, pavas de Périgueux, pasteles de Perigord, timbales de macarrón y hasta deliciosas croquetas a la manera de Genieys. De postre no faltaron los flanes y los bizcochos borrachos con nata y fruta escarchada. Todo ello generosamente regado con vino de Burdeos y seguido de un café negro sotana, espeso y amargo, sin nada de chocolate.

A la hora de la cuenta, don Zambudio se alarmó de que ascendiera a unos cuantos duros.

—La buena cocina es cara —observó su sobrino con una sonrisa suficiente mientras decapitaba el veguero de la sobremesa—, pero al menos, en este establecimiento, tenemos la seguridad de que no nos están dando un guisote incomible a un precio abusivo. Antes nos veíamos obligados a comer en bodegones y hosterías de esas en que llega el mozo con un mandil cochambroso y una servilleta al hombro llena de lamparones y te recita una letanía de diez o doce platos sin darte tiempo a pensar cuál te parecerá menos malo y, al final, no salías de lo mismo que comías en casa, sólo que peor guisado.

—Pero ¿quién se puede permitir este gasto a diario? —protestaba todavía don Zambudio.

—A diario hay que ser de subsecretario para arriba —reconoce el sobrino—. Para los covachuelistas sigue habiendo mesonazos que por seis u ocho reales te sirven un almuerzo de huevos fritos y uno o dos platos y, de postre, pasas y almendras. Aquí tenemos, por ejemplo, el bodegón de La Criolla, en la calle Fuencarral, donde se

come muy buen besugo y después del postre sirven café; o el Café del Turco, donde por dos reales se puede almorzar un par de huevos fritos con manteca, jamón dulce y su pan y vino correspondientes, vino de Valdemoro, claro, de alta graduación, que admite frecuentes bautizos y un café con leche o sin ella, en taza o vaso, con servicio de plata y cristal tallado.

A Larra, ilustrado a la francesa, el rusticismo hispano de las casas de comidas lo sacaba de quicio: «aquel engrudo llamado crema de no se sabe qué (...) aquella execrable mostaza hecha a fuerza de vinagre; aquel cocido insípido y asqueroso y, lo que es peor, aquel sacar el mozo los cubiertos del bolsillo (...) confundidos con las puntas de los cigarros».

—Mañana comeremos en el Lhardy —observó el sobrino—. Es el restaurante que disputa fama y favor a la Fonda Española o, si acaso, en la pastelería de Ceferino, donde se sirven merluzas y doradas más frescas que en San Sebastián.

Don Zambudio, escandalizado por los precios de las comidas a la francesa, expresó su deseo de comer un cocido madrileño, esperando que el subsecretario lo mandaría hacer a su cocinera, pero su anfitrión estaba por agradar y al día siguiente llevó a sus huéspedes al Lhardy, donde aquella misma mañana, al pasar por la Carrera de San Jerónimo camino de su ministerio, había dejado encargada una mesa con cocido para tres.

—Este Lhardy —explicó mientras vaciaba la médula de un hueso sobre una tostada— es un suizo que da de comer con pulcritud, puntualidad y esmero. Es un verdadero artista del fogón que ha traído de Burdeos y de París toda la distinción y la modernidad de Francia y le ha puesto corbata blanca a los bollos de tahona. Figúrense que inauguró su establecimiento hace apenas un año y ya prepara el mejor cocido de Madrid.

—Rico de verdad, con la grasa justa y los avíos tiernísimos —aprobaba don Próculo dando cuenta de su segundo plato.

—Pues esto no es nada comparado con lo que viene ahora —dijo el subsecretario de Fomento.

—Ah, pero ¿aún viene más? —se alarmó don Zambudio.

Y así era. Venían un surtido de patés de la casa, a cual más exquisito, un plato de caza y algunas selectas golosinas de importación, además de los postres, brioches y confituras.

—Si algún día aciertan a pasar a la hora de la merienda —recomendó el subsecretario de Fomento—, no dejen de entrar y prueben los exquisitos sándwiches de lechuga.

—¿San... qué? —se extrañó don Zambudio.

—Sándwich —aclaró el sobrino—. Es un bocado exquisito que se hace poniendo una vianda entre dos rebanadas de pan sin corteza. Un lord inglés llamado Sandwich las ideó para continuar jugando a las cartas mientras comía.

—Me parece gran abominación, muy propia de luteranos, esa combinación de dos vicios, la gula y el juego —sancionó don Zambudio—. Aparte de que esa invención de la carne entre dos rebanadas, es más antigua y, a lo mejor, española, porque algo así se menciona también en el *Lazarillo de Tormes*.

Nuestros héroes, don Próculo y don Zambudio, aprendieron mucho en los días que siguieron acerca de la oferta gastronómica de la Villa y Corte. Había exquisiteces de las que en las provincias ni siquiera se sospechaba que existieran. Conocieron, por ejemplo, panaderías especializadas en un pan de lujo, candeal, de flor de harina, que es el que consumían los altos cargos del Estado y la Administración. También había panes inferiores, en escala decreciente, hasta acabar en el de munición, oscuro y correoso, que se daba a los soldados en los cuarteles.

En cuanto a los quesos, supieron que, además del manchego de toda la vida, existían muchas clases más: el de Villalón, el gallego, el mallorquín, el de Burgos, el Cabrales, imitación del Roquefort, «y aun superior en opinión de gastrónomos que son de gran autoridad en la materia». Y los requesones de Miraflores de la Sierra.

Acompañando al subsecretario de Fomento, visitaron un par de prestigiosas tiendas de ultramarinos proveedoras de la Casa Real y especializadas en productos de importación: salsas inglesas,

mortadelas italianas, incluso latas de pescado y carne. Todos ellos manjares inalcanzables excepto para una escogida minoría de *gourmets*.

No sólo se comía a la francesa en los restaurantes. También los fogones particulares con pretensión de elegantes, los de los aristócratas y funcionarios más viajados, se convirtieron en entusiastas divulgadores de la cocina gala. La burguesía adinerada no tardó en imitarlos en su consuetudinario esfuerzo por perder el pelo de la dehesa. Los esnobs aprendieron a llamar *tripes à la mode de Caen* a los callos de toda la vida y *croûtons* a los picatostes, un exceso del papanatismo hispánico que todavía perdura en determinados ambientes después de siglo y medio.

Comer fuera se convirtió en uno de los entretenimientos favoritos de la nueva clase pudiente. Hasta la clase media, dentro de sus modestas posibilidades, hizo del restaurante el templo de la nueva religión hedonista. «Van —leemos en Larra— en grandes coches de alquiler en los que las jóvenes viajan sentadas sobre los convidados, alborotan en tal disposición que desde media legua se conoce el coche que lleva a la fonda una familia de enhorabuena.»

Larra ridiculiza las pretensiones de estas gentes «que quieren pasar por finas en medio de la más crasa ignorancia de las conveniencias sociales; que para obsequiarle le obligan a usted a comer y beber por fuerza, y no le dejan medio de hacer su gusto». En «El castellano viejo» lo invitan a celebrar un cumpleaños en una casa donde están acostumbrados al cocido diario sin manteles ni modales. Para tan señalada ocasión, los cotidianos garbanzos se complementan con otros platos exquisitos, a la francesa.

> Sucedió a la sopa un cocido surtido de todas las sabrosas impertinencias de ese engorrosísimo, aunque buen plato; cruza por aquí la carne; por allá la verdura; acá los garbanzos; allá el jamón; la gallina por derecha, por medio el tocino; por izquierda los embuchados de Extremadura (...) Siguióle un plato de ternera mechada, que Dios maldiga, y a éste otro y otros y otros; mitad traídos de la fonda, que esto basta para que excusemos hacer su elogio, mitad hechos en casa por la criada de todos los días, por una vizcaína auxiliar

tomada al intento para aquella festividad y por el ama de casa, que en semejantes ocasiones debe estar en todo, y por consiguiente suele no estar en nada.

—Este plato hay que disimularle —decía ésta de unos pichones—; están un poco quemados.

—Pero, mujer...

—Hombre, me aparté un momento, y ya sabes lo que son las criadas.

—¡Qué lástima que este pavo no haya estado media hora más en el fuego! Se puso algo tarde.

—¿No les parece a ustedes que está algo ahumado este estofado?

—¿Qué quieres? Una no puede estar en todo.

—¡Oh, está excelente! —exclamábamos todos dejándonoslo en el plato—. ¡Excelente!

—Este pescado está pasado.

—Pues en el despacho de la diligencia del fresco dijeron que acababa de llegar. ¡El criado es tan bruto!

—¿De dónde se ha traído este vino?

—En eso no tienes razón, porque es...

—¡Es malísimo!

La fascinación por la cocina francesa se mantuvo firmemente entre las clases educadas a lo largo de todo el siglo y aun después. En realidad llega hasta hoy.

Para un joven estudioso que llegaba a Madrid del fondo de su provincia —escribe Valera hacia 1870—, cada paso que daba era una revelación corruptora. ¿Qué efecto no produciría en su ánimo, por mediano paladar que tuviese, un simple Chateaubriand con trufas que comiera en casa de Lhardy, cuando hasta entonces no había gustado sino de vaca estofada y ropa vieja? Los nombres exóticos de los guisos transpirenaicos se agolparían en montón a su memoria para hacerle desdeñar la alboronía, el puchero, el salmorejo y la pepitoria, que habían sido siempre su mayor regalo. Hoy ya no es menester que el joven venga a Madrid. Algo, aunque poco, de la cultura culinaria se infiltra y penetra hasta en los lugares.

CAPÍTULO 15

La guerra de los fogones

El afrancesamiento del gusto no ocurrió sin una viva oposición de los defensores de la cocina tradicional. Se queja un personaje en *Elia*, novela de Fernán Caballero:

> No había olla.
>
> —Clara —le dije a la condesa que estaba cerca de mí—, ¿no se le olvida a tu cocinero el cocido?
>
> —No, tía —exclamó Clara, riéndose—, sino que no lo como nunca.
>
> Vio entonces a Narciso, que se volvió al del violín, y le dijo:
>
> —¡País de rutina, *mon cher*, país de rutina! Desde que el primer español puso la olla, ninguno ha sabido comer otra cosa.

En *La desheredada* de Galdós, la señora partidaria de la cocina francesa presenta una opinión algo más matizada:

> (...) la moda quiere que el arte francés con sus invenciones, en que entran el gusto y la forma, prevalezca sobre nuestra cocina nacional, no te dejes vencer por el patriotismo, tratando de establecer usos culinarios que están ya vencidos. Adopta la cocina francesa, toma un buen jefe y provéete de cuanto la moda y la especulación traen de remotos países. Pero has de saber que es de buen gusto el no condenar en absoluto nuestras sabrosas comidas, y así, no hay cosa de más chispa que sorprender un día a tus invitados con un plato de salmorejo manchego, bien cargado de pimienta, o con un estofado de la tierra bien espeso y oloroso. Esto hecho a tiempo, y tras una exhibición hábil de fruslerías francesas, no sólo no te será vituperado, sino que te valdrá grandes aleluyas.

La cocina francesa nunca venció por completo, especialmente entre aquellos que en su infancia no habían conocido otra cosa que los guisos autóctonos. A éstos incluso las horas de comer a la francesa les parecían inaceptables: «me convidó y tuvo el atrevimiento de hacerme esperar hasta las cinco y cuarto —leemos en el *Siglo Pintoresco* de abril de 1845—. (...) Luego nos sentamos a la mesa y ¿qué me dio? En vez de una buena cazuela de arroz, un calducho con hierbas, con zanahorias, perejil y rábanos, y nada de cocido ni cosa semejante; bistec, fricandó... (...) Más te hubiera agradecido un buen puchero, un marranillo asado, que es mi plato favorito, una buena ensalada de lechuga».

Es decir, lo que desconcertaba al ciudadano era que en la comida fuerte, la cena, se suprimiera el cocido.

CAPÍTULO 16

La restauración en la Restauración

Mediada la centuria, las inversiones extranjeras habían reactivado la economía y favorecido la creación de modernas fábricas textiles en Cataluña y de acerías en el País Vasco, así como la modernización de las explotaciones mineras y el tendido de algunas líneas férreas.

El despegue económico de algunas regiones ahondó aún más el abismo que separaba la cocina de los pobres de la de los ricos. En Sevilla, mediado el siglo XIX, había unos tres mil ricos y unos ciento diez mil pobres. Entre unos y otros no existía una burguesía capaz de desarrollar una cocina regional estimable como ocurría en el País Vasco o en Cataluña. En otras regiones, como Extremadura, Castilla y Galicia, donde las diferencias sociales eran tan evidentes como en Sevilla, la evolución fue igualmente lenta.

Mientras que en otros países de Europa la industrialización repercutía en la mejora de la dieta, España, con sus quince millones de habitantes, en su mayoría analfabetos, mal comunicados, atrasados y pobres, se resignaba a su condición agrícola, y continuaba aferrada al arado romano, a la cabra depredadora y a la higuera en la linde.

El país ni siquiera producía comida para alimentar decentemente a sus hijos. Como la población aumentaba a mayor ritmo que la producción de alimentos, el hambre amenazaba a los pobres. Todavía en fechas tan tardías como 1884 y 1885 las hambrunas provocadas por las malas cosechas forzaron a emigrar a muchos campesinos del interior. Gallegos, portugueses y castellanos bajaban a segar los trigos andaluces o a la vendimia de Jerez; braceros

extremeños encontraban trabajo en Huelva; los castellanos subían a las provincias vascas; los levantinos se empleaban en la industria catalana. Ya a las puertas del siglo xx, la situación seguía sin mejorar. En las fotografías abundan los obreros entecos, como de alambre, prematuramente envejecidos por el trabajo y las privaciones.

En las zonas más deprimidas eran frecuentes los niños raquíticos o redrojos, que no habían alcanzado la mínima cantidad de calorías necesarias para su normal desarrollo. La mortalidad infantil, por esta causa, era espantosa. Incluso en la clase media de las ciudades se acusaba la desnutrición de los jóvenes: «Las comidas —leemos en *Tormento* de Galdós— eran, por lo general, de una escasez calagurritana, por cuyo motivo estaban los chicos tan pálidos y desmedrados».

La miseria de los campesinos llegó a tal extremo que miles de muchachas humildes escapaban a las ciudades para emplearse como amas de cría. La meta soñada por las aspirantes era Madrid, donde había una gran demanda de amas para atender a los hijos de la aristocracia cortesana, gubernativa o funcionarial.

Paradójicamente, el hambre de muchas familias se basaba en una razón puramente mercantilista: la competencia del trigo importado mantenía los jornales muy bajos y, sin embargo, los productos básicos seguían siendo en comparación caros.

Los pobres pasaban hambre y se alimentaban de gachas, migas, poleás y legumbres del campo. En la vecindad del hambre y quizá faltos de otros entretenimientos, los labradores y comerciantes acomodados se atiborraban como habían hecho sus padres y sus abuelos, aquellos cuyo desaforado apetito asombró a Alejandro Dumas.

Muchas familias obreras se mantenían precariamente con un dudoso sopicaldo sobrenadado con tres garbanzos huérfanos y sin más color ni sabor que los que un grumo de manteca rancia o un

hueso acertaran a darle; pero, incluso por debajo de esa versión paupérrima del cocido, existían otros condumios más miserables aun.

En el norte era frecuente derretir tocino en una sartén y rebañarlo con borona; en la meseta y en el sur abundaban más las migas de pan o harina de trigo con ajo y aceite o tocino y, de tarde en tarde, una sardina arenque. En las zonas calurosas, el gazpacho permitía un mayor equilibrio dietético, aunque sólo fuera en verano: agua, sal, aceite, vinagre, pan y alguna legumbre.

La penuria no amenazaba sólo a los obreros. También los pequeños propietarios agrícolas estaban sujetos a ella debido a las oscilaciones incontroladas de una agricultura progresivamente sometida a una azarosa economía de mercado que arruinaba con facilidad a los labradores modestos.

La distribución interior en apariencia absurda de ciertas viviendas campesinas no refleja sino la necesidad psicológica de administrar con avaricia los víveres disponibles para alejar la amenaza del hambre, especialmente en invierno. La cosecha de cereales, la matanza, el aceite, las hortalizas y los víveres en general se almacenaban penosamente en el piso alto, cerca del dormitorio del amo y bajo llave, y cada mañana la criada de confianza sacaba, bajo la atenta supervisión del ama, los garbanzos y el tocino necesarios para las comidas del día, todo tasado y perfectamente controlado.

La comida de los humildes era pobre y monótona, prácticamente pan y grasa de cerdo.

> La sobriedad es una especie de culto nacional —observa Almirall—. En el campo es donde ese culto se manifiesta en todo su esplendor. Los habitantes de las pequeñas ciudades y de los pueblos apenas comen; casi nunca prueban la carne y el vino, incluso en las regiones vinícolas, es una bebida de lujo. La comida habitual de nuestros campesinos es pan, más o menos negro, y las legumbres sazonadas con un poco de aceite.

En la Andalucía olivarera era normal comer pan con aceite o *paniaceite*, como solía denominarse. Los andaluces de humilde condición solían ablandar el pan «sentado» (o sea, casi duro) restregándole un tomate para que empapara su sabrosa pulpa. Ése es el humilde origen del famoso *pa amb tomàquet*, hoy esencial seña de identidad de la cultura catalana. Este gazpacho sólido fue trasplantado a las tierras catalanas por los obreros andaluces, extremeños y murcianos que en la década de 1920 excavaron el metro de Barcelona. Dado que procedían de un medio rural, plantaban tomateras a lo largo de los desmontes de las vías y de este modo se proveían de esa solanácea para recuperar su ancestral paniaceite.[70]

El culto al pan, el don nutricio que libra del hambre, se manifiesta frecuentemente en la literatura.

> ¡Cuántos nombres tiene entre nosotros el pan! —escribe Azorín, que era muy panero—. *Hogaza*, sea o no de dos libras; *mollete*, amasado con harina de flor; *bodigo*, *doblado*, que es un aragonesismo; *telera*; *oblada*. La oblada es, no sé si me equivoco, un panecito que se ofrenda en la iglesia.
>
> En el Madrid de principios de siglo existían muchas clases de pan. El llamado *panecillo francés*, que solía tomarse en el desayuno; la molleta, los rajados, los largos, las roscas... Con el pan de flama, llamado *de Viena*, se hacían las barritas y las alcachofas.

La situación era mala, pero hubiera sido incluso peor si, por razones de mera proximidad geográfica, no hubieran llegado las migajas que se desprendían de Europa.

La clase pudiente desdeñaba los alimentos baratos considerados escasamente nutritivos y se hartaba de carne, embutidos, dulces, fuentes de arroz con leche (el postre favorito de Isabel II) en menús de cinco platos y otros tantos postres. Ya se ve que obraban con el candor propio de quien no entiende de proteínas, vitaminas o colesterol. «Fuera de unas pocas casas, hasta las familias más ricas no saben salir del cocido indigesto, y de los estofados, pepitorias y fritangas —leemos en el *O'Donnell* de Pérez Galdós—. Y en la manera de comer guardan la tradición: se atracan y no comen

realmente; no saben lo que es la variedad, la composición artística de las viandas para producir sabores especiales y excitantes; no han llegado a penetrar la filosofía del condimento (...) En el beber, tragan líquidos sin apreciar el rico *bouquet* de cada uno, sin distinguir los innumerables acentos que forman el lenguaje de los vinos.»

> En esta tierra de bendición —dice paladeando un vino, el cura don José María en *Prim*, nuevamente de Galdós, en una escena que transcurre en el año 1863— el que se muere es porque quiere.
>
> Empezaban a hacer por la vida a las siete de la mañana, con el rico soconusco de la tarea que labraba en casa el mejor chocolatero de la villa, y lo acompañaban de unos bollos (...) A las nueve se servía la sopita de ajo con chorizo, infalible tentempié en aquella hora, y ya estaban todos como un reloj hasta las doce en punto, en que se servía la comida con todo el ceremonial de rúbrica. Rompía plaza la sopa dorada, de pan, bastante a matar el hambre de los menos favorecidos por la fortuna, y luego entraba el cocido... ¡Compadre, vaya un cocido! La carne de cebón y los aditamentos cerdosos dábanle poder para resucitar a un muerto; tras él llegaba la verdura exquisita, con su indispensable oreja, y *ainda mais*, morcilla. De principio, entraban los pollos asados bien doraditos, tiernos, o los barbos del río, o la enroscada anguila, y de postre el dulce de cabello (también hecho en casa o mandado por las monjas), el mostillo, las nueces, el queso (también de casa), la miel, el sinfín de frutas espléndidas que recreaban el gusto, la vista y el tacto... y, por último, la indispensable copita de anís. A las cuatro sentíanse ya desfallecidos, y por la vía de sostén tomaban otra vez chocolate con los correspondientes bollitos. Gracias a eso podían tirar hasta la cena, a las ocho en punto, empezando por la ensalada cruda, como aperitivo, siguiendo por las sopas de ajo con chorizo, los huevos pasados; luego la chuletilla de cordero, la trucha frita, el plato de guisantes, judías verdes o tirabeques, y, por fin, la compota... ésta no podía faltar, como tampoco un plato de leche, sin contar la interminable tanda de golosinas... y otra vez la copita de anís, que tan bien ayuda a la digestión...

Amas de cría y Paco el Seguro

En la Montaña de Santander y en Asturias era frecuente que las mozas pobres pero de aspecto saludable se dejaran preñar y, en cuanto parían, confiaban el retoño a un familiar y marchaban a

Madrid a buscar trabajo. Para las que preferían tener el hijo fuera y cortar todo vínculo con la aldea de origen no faltaban agencias que se encargaban de buscarles alojamiento. En los bares de la Puerta del Sol podía encontrarse a un tal Paco el Seguro, entre cuyas habilidades figuraba la de preñar profesionalmente a las candidatas a amas de cría.

Al ama de cría la envidiaban las amigas feúchas y desmedradas que dejaba en la aldea. Había escapado de la miseria para alcanzar el paraíso: vivir en una casa rica, con cuarto propio, rodeada de comodidades, limpia y bien vestida, sin nada que hacer más que evitar los contratiempos que crían mala leche y alimentarse bien para producir leche de excelente calidad. El ama de cría, como la prostituta (el otro oficio «fácil» de las chicas huidas del campo a la ciudad), tenía una vida profesional corta. Llegada a la treintena, la consideraban *remamada* o exhausta por el prolongado ejercicio de su profesión y tenía que buscarse otro medio de vida.

Hartazgos y comilonas

El hambre cotidiana se conjuraba psicológicamente con la ocasional comilona: las bodas, las fiestas patronales, el comienzo o remate de la recolección de la cosecha e incluso, en algunos lugares, los entierros, que se celebraban hartándose de comer.

—Me puse que no me cabía en la andorga ni una almendra —se ufanaba un tragaldabas.

—Haber hecho como los romanos, que se metían dos dedos en la garganta y lo vomitaban todo para seguir comiendo.

—¡Mira éste! Si a mí me hubieran cabido dos dedos, ya me hubiera embaulado dos chorizos.

La comilona ritual campesina tenía su versión urbana en el banquete celebrado con cualquier pretexto, político, familiar o religioso, especialmente si se combinaban dos de ellos en forma de boda.

En las bodas, las familias de los contrayentes tiraban la casa por la ventana haciendo punto de honor superar, o cuando menos emular, el gasto de la última boda sonada realizada en su entorno social.[71] A veces un día entero no bastaba para despachar todo el alimento acumulado y había que habilitar una prórroga para el día siguiente, la llamada *tornaboda*.

La otra gran ocasión de la comilona familiar era (y sigue siendo) la cena de Nochebuena. «Una familia podría morirse entera —se asombra Galdós—, pero dejar de celebrar la Nochebuena con cualquier comistrajo, no. Para comprar un pavo, las familias más refractarias al ahorro consagran, desde noviembre, algunos cuartos a la hucha.»

En otro pasaje, el gran escritor canario glosa la Nochebuena de 1865:

> (...) días fatales de turrones, pavos, aguinaldos, tambores, pitos y nacimientos (...) es preciso que tengamos apetito y hagamos prodigios de voracidad (...) comer, comer a mandíbulas batientes. Reunámonos en un concurso gastronómico y rindamos culto al más espiritual de los pescados, el besugo; a la más simpática de las aves domésticas, el pavo; a la más ingeniosa de las argamasas azucaradas, el turrón.

Estos atracones conmemorativos, aparte de dejar arruinada a más de una familia («Hoy, faisán; mañana, plumas», se decía), causaban algunas bajas entre personas de ordinario acostumbradas a comer poco, pero todo se daba por bien empleado: «Muera Blas y muera harto».

Como ya hemos comentado anteriormente, en Asturias desarrollaron una radical medicina para los entripados consistente en cubrirlos de estiércol (el *cuchu*) durante uno o más días para que el calor desprendido por la fermentación los ayudara a tramitar la laboriosa digestión. Les dejaban la cabeza fuera para que pudieran respirar y lamentarse.

Estos esporádicos excesos sólo ratificaban la escasez cotidiana, como también ocurre en las sociedades primitivas.

El versátil cocido

Hasta Madrid, en su calidad de ombligo y sumidero, de Corte y centro de las diversas Españas, comenzaron a llegar oleadas de emigrantes de todas las regiones y clases sociales, especialmente durante la Restauración, cuando los caciques provinciales al servicio del partido en el poder dieron en pagar favores políticos con empleos públicos, lo que llenó la ciudad de serenos, carteros, cocheros, porteros y otros oficios del sector servicios. También la llenó de cesantes impecunes porque, cuando cambiaba el gobierno, todos estos empleados quedaban en la calle, desde el portero al ministro, desplazados por los funcionarios entrantes.

El cocido de garbanzos, en sus múltiples formulaciones sociales y regionales, mantuvo su prestigio como plato esencial y casi único de la cocina nacional.

> El propio cocido, que parece ser el lazo de unión constitucional entre los antiguos reinos —escribe el doctor Thebussem (pseudónimo del gaditano Mariano Pardo de Figueroa) en *La mesa moderna*, 1886—, carece aún hoy día de una fórmula concreta y que obligue a todos. La olla podrida de Extremadura no es el puchero de Andalucía; ni una ni otro son el cocido de Castilla, ni en Cataluña, Galicia y las bascongadas pueden comerlo los transeúntes con la tranquilidad y el gusto de su misma tierra, que es a lo que aspira el nacional en su Patria.

CAPÍTULO 17

El chocolate del capellán

El otro producto que mantuvo su vigencia durante el siglo XIX, aunque siempre amenazado por los avances del café, fue el chocolate. «El chocolate es la bebida nacional —escribe Martínez de Velasco en 1870—: tomado por la tarde a la salida de los teatros, en las casas, salones, reuniones y ministerios, acá los políticos sabrán degustarlo servido en marcelina [es decir, *mencerina*, lujosa fuente de plata con un canastillo en el centro para sujetar la jícara], mientras los empleadillos ministeriales preferirán el económico, ofrecido por la chocolatería catalana.»

El chocolate era la bebida tradicional del estamento eclesiástico. En las ciudades levíticas de la España provinciana, la Iglesia conservaba intacta su fuerza como rectora de la sociedad, especialmente si había catedral con sus canónigos o algún convento prestigioso escapado de la desamortización. Las casas principales recibían por las tardes, de cinco en adelante, y solían invitar, un día por semana, al director espiritual de la familia. En estas reuniones era obligado beber chocolate aromatizado con canela y comer picatostes o dulces caseros. Como los compromisos del eclesiástico eran tantos y había que cumplir con todas las familias de postín, las repetidas invitaciones le acarreaban una excesiva ingesta de calorías que quizá explique la sobreabundancia de curas cebados que en los turbulentos años del hambre obrera lucían crasas cervices y formidables papadas, lo que se apresuraron a reflejar las caricaturas anticlericales de la época. Sólo si se contempla las insobornables fotografías se advierte que no exageraban.

La horchata de cepas

La carestía del vino, que mantenía el alcoholismo en unos niveles razonables, no contaba para los menestrales dotados de un mediano pasar, los cuales se confesaban devotos de la «horchata de cepas» y jamás probaban más agua que la que contuviera la sopa del cocido.

La clase acomodada bebía vino de calidad, incluso de Jerez y de Oporto a sus horas, a la usanza inglesa, y los francamente ricos, especialmente en Madrid, Bilbao y Barcelona, no se privaban del champán francés.[72]

En lo tocante a las bebidas no alcohólicas, el refresco elegante era el agraz, es decir, zumo de uva verde aclarado con agua y endulzado con azúcar. Algunos preferían la horchata; otros, la cerveza rebajada con limonada fría, lo que hoy llamamos *clara*.

La bebida popular, de la que solía haber puestos de venta en todos los paseos, era el agua con azucarillo, es decir, agua azucarada. No hay que confundirla con la zarzuelera «agua, azucarillos y aguardiente», combinación madrileña en la que el azucarillo es un dulce de merengue que alivia el paladar y contrasta con la contundencia rasposa del aguardiente.

Fue inevitable que Madrid se erigiera en territorio común, centro y eje de tanta variedad regional, y que sus fogones, sin renunciar al cocido y a los callos que constituían la médula de su propia tradición, incorporaran los platos más característicos de las variadas cocinas regionales que allí confluían, en especial la comida popular, la humilde, la que se guisaba en figones y tascas.

Este trasiego de pucheros y paladares en la babilonia madrileña favoreció la divulgación de los principales platos regionales en todo el territorio de la nación. Debido a la creciente complejidad de la burocracia, cada vez más españoles tenían que acudir a Madrid a resolver sus asuntos y en el tiempo de demora se veían obligados, a lo mejor no tan en contra de su voluntad, a comer en figones y restaurantes en los que se aficionaban a platos cuyas recetas llevaban luego consigo a sus lugares de origen. Extremadura aportó

la cocina del cerdo y del picante; Levante, sus guisos de arroz y la peculiar armonización de la carne y el pescado en el mismo plato; Galicia, lo rancio del pote, el pulpo y el pescado; las Vascongadas, su devoción por la cocina bien hecha y algunas recetas prodigiosas, como la del bacalao a la vizcaína, ese excelso plato nacido pobre.

Tomando Madrid como ejemplo cabe distinguir varios niveles de alimentación que podrían hacerse extensivos al resto del país: el de los mendigos, el de los pobres, el de los menestrales con un buen trabajo, el de los funcionarios y visitantes con posibles, y el de los rentistas ricos o altos cargos.

CAPÍTULO 18

Siente un pobre a su mesa

Pululaba en Madrid, como en toda gran ciudad, una nube de mendigos que acudían a sus horas a la entrada de servicio de las casas principales, donde se les reservaban las sobras de la comida que no aprovecharan los criados.

Otros, menos afortunados, tenían que acogerse a la caridad institucional de algún convento, la sopa boba o a la distribución de sobras de algún cuartel.

Por Nochebuena, muchos ayuntamientos proveían una gran hoguera en algún lugar conveniente para que los pobres del lugar no pasaran a la intemperie fiesta tan señalada y se les repartía un sustancioso cocido de garbanzos con su acompañamiento de pan y vino. A cambio, los pobres favorecidos asistían, con profesional fervor, a la misa del gallo. No faltaban familias que sentaban a un pobre a su mesa en la conmemoración del nacimiento de Cristo, por lo general uno decente, de buenas costumbres y nada borracho, designado por el director espiritual de la señora. Para tan señalada ocasión, el pobre comparecía vestido con corrección, quizá con un traje facilitado por el ropero parroquial y convenientemente aseado e incluso perfumado para que no oliera a pobre.

Al margen de esta domesticada miseria, existía otra más montaraz en los tenduchos, chabolas y cuevas del extrarradio, más inconformista y resabiada y que, aunque vivía de las basuras de la clase pudiente, no se lo agradecía.

Estos mendigos se organizaban en hermandades o mafias cuya institución básica era el rancho comunal en torno a un perol en el que cocían los restos de comida encontrados en las basuras de las casas ricas y las piltrafas de carne y sebo que desechaban las carnicerías. Es la más ínfima versión de la olla podrida después de recorrer el milenio de agitada historia que la separa de su inspiración medieval, la celeste adafina judía.

Por encima de los pobres sin oficio estaban los pobres que sí lo tenían, uno de los empleos menestrales mal pagados que sólo daban para mal vivir, mal vestir y mal comer. Había muchas personas que se empleaban en casas pudientes a cambio de unos sueldos irrisorios, solamente por el alojamiento y la comida, que tampoco pasaba más allá de un humilde cocido con más tocino que otra cosa. Algunas criadas compensaban la parquedad del estipendio sisando lo que podían en la compra o en la despensa.

Los artesanos y trabajadores por cuenta propia tampoco nadaban en la abundancia. Mesonero Romanos describe el menú de un madrileño modesto:

> Desayuna chocolate con un panecillo; a las once, otro bollo mojado en vino; a las tres, almuerza un cocido de garbanzos; a las seis, si es verano, limonada o batido de leche; a las diez, cena frugal y a la cama.

La especialidad de Fortunata, el inolvidable personaje de Galdós, era el arroz con menudillos, es decir, mollejas, higadillos, sangre y matrices de gallinas.

> La cocina popular madrileña —comenta Martínez de Velasco en *La Ilustración* — tiene sus platos favoritos en la sopa de ajo, el batallón, el aladroque [anchoa] y el escabeche en ensalada, las judías blancas estofadas, las lentejas, los garbanzos, las judías verdes con salchicha, las rajas de pescado y las calderetas.

El batallón era un modesto estofado cuya castrense denominación denota la frecuencia con que figuraba en el rancho cuartelero. También, por extensión, en el de las casas de huéspedes

más modestas. Era lo que se servía en la Taberna del Boto, en la calle del Ave María, donde una ración de guisado valía un real y, si era con pan y vino, treinta y cinco céntimos.

> Con media libra de carne, dos onzas de aceite, ajos y cebollas, pimentón y cuatro libras de patatas dan de comer a diez personas y todavía sobra para el aguador. Si es abstinencia, en lugar de carne se pone bacalao cercano a la raspa, el más barato, vulgarmente llamado *de perro*.

Nótese que la patata hervida iba convirtiéndose en el elemento sustentante de la cocina humilde.

Exceptuando el fiel cocido, su pariente el potaje y las tajaditas de carne de tercera del batallón, en el menú del pueblo sólo quedaba espacio para la casquería y los despojos, con un recetario que, derrochando imaginación, conseguía a veces disimular la humildad de la materia prima. En este camuflaje ocupaba un lugar importante el pebre, una salsa hecha de pimienta, azafrán, clavo y otras hierbas.

El humor madrileño ennobleció algunos de estos platos con denominaciones desorientadoras. Por ejemplo, las tripas fritas en sebo eran *gallinejas*; las patatas asadas, *chuletas de la huerta*; los pimientos fritos, *perdices de huerta*; los trocitos de bacalao desalado, *soldaditos de Pavía*, y, suprema inspiración, el guiso de sesos y lengua de vaca era *idiomas y talentos*.

En esta humilde cocina no faltaban sucedáneos de los productos de lujo que comían los señores: el chocolate de cacahuete tostado, el café realizado con achicoria, una caliza dulzona capaz de imitar el turrón y el pan de higo hecho con pasta de higos pasados que se vendía en tablas portátiles...

El postre de los pobres se reducía a frutos secos, avellanas, nueces, castañas (especialmente el Día de Difuntos, en que eran típicas) y más raramente fruta fresca, cuando la cosecha maduraba de golpe y se desplomaban los precios.

La cocina modesta admitía algunas variaciones regionales. «En el País Vasco —continúa Martínez de Velasco— abundan las sopas de sartén, los torreznos, la sopa de ajo, el chilindrón, el guiso de cordero con pentemonicos de cuerno de cabra, las magras con tomate, los roscos, la ensalada navarra y el abadejo en ajoarriero. En las fiestas populares navarras perdura el chocolate hecho a media noche.»

Los maestros de escuela del medio rural sobrevivían cultivando un huertecillo en horas no lectivas y gracias a los regalos en especie —un saco de patatas, un tasajo de tocino, una carga de leña— con que los socorrían las familias de sus alumnos.

Vestir las apariencias

En la escala más baja de la clase media, haciendo desesperados esfuerzos por recoger los faldones, que les caían en la jurisdicción de la clase obrera, estaban los funcionarios de nivel inferior, los covachuelistas, frecuentemente cesantes con el cambio de gobierno. Eran la versión posindustrial de aquellos hidalgos pobres que tenían que fingir que comían y alardear de unos posibles de los que carecían. Muchas veces se trataba de familias que ascendían laboriosamente por la cucaña social a base de aparentar algo más de lo que eran, siempre a expensas del sufrido estómago.

> Muchas familias en mala situación —escribe Almirall— se alimentan de forma muy deficiente y de puertas adentro se reducen a lo estrictamente necesario, y en ocasiones ni aun a eso; pero al salir a la calle no les falta nada —nada, sobre todo, de lo que salta a la vista— y se presentan bien peinadas, perfumadas, adornadas con joyas y elegantemente vestidas. El tipo de hidalgo castellano que bajo capa vistosa ocultaba la falta de camisa y el estómago vacío es más común entre nosotros de lo que pudiera imaginarse. En nuestras excursiones por España nos ha ocurrido casi pasar hambre en casas puestas con todo lujo, cuyo dueño tenía a gala poseer un coche particular para presentarse dignamente en el paseo. El orgullo hidalgo de las regiones centrales y meridionales de España, haciendo de la necesidad una virtud, ha elevado la sobriedad al rango de religión nacional y, querámoslo o

> no, se nos obliga a ser sobrios. Para apreciar mejor esto que digo bastará con mirar los boletines del matadero de nuestras grandes ciudades. La cantidad de carne que se consume es muy inferior a la de cualquier otra ciudad de la misma importancia de la Europa central.

La época dorada de la gran cocina europea, que es la francesa y sus satélites, abarcó el último tercio del siglo XIX, cuando los grandes cocineros galos crearon platos complicados y exquisitos que hoy, con el encarecimiento de la mano de obra y la degeneración de las materias primas, sólo podríamos reproducir a unos precios prohibitivos.

En París surgieron grandes restaurantes de renombre internacional que se convirtieron en la meca a donde muchos neogastrónomos europeos tenían que peregrinar por lo menos una vez en la vida. La *belle époque*, más *belle* para unos que para otros, entregaba su perfume a los elegidos, aquellos que, como el gastrónomo Verón, podían jactarse de padecer una falta absoluta de privaciones.

Esa gran cocina tuvo también su reflejo en España. Por encima de las hambrunas medievales y de los hartazgos de cocido y fritanga que mantenían a la mayoría de la población, una exigua minoría de privilegiados acataba fielmente el magisterio gastronómico de París. Este grupo estaba constituido por la declinante aristocracia viajera y por sus imitadores, los prestamistas promocionados a banqueros, los grandes industriales y los altos funcionarios.

Galdós, en *Lo prohibido*, retrata a uno de estos conversos a la gastronomía francesa: «De su mesa había desterrado paulatinamente los asados de cazuela, los salmorejos, las paellas y otros platos castizos y, por fin, introdujo en la casa, con carácter de temporero, mas con idea de que fuese de plantilla, a uno de los mejores mozos de comedor que había en Madrid». Esto también se ve en *El amigo Manso*: «las buenas comidas y los platos selectos de la mesa de mi hermano llegaron a empacharme, y como transcurrían semanas enteras sin que pudiera librarme de comer allá, concluí por echar de menos mi habitual mesa humilde y el manjar preferente de

ella, los garbanzos, que para mí, como he dicho antes, no tienen sustitución posible (...) Siempre que pasaba por la Corredera de San Pablo y por la tienda de que soy parroquiano titulada "La aduana en comestibles", se me iban los ojos al gran saco de garbanzos colocado en la puerta».

Los grandes banquetes se convirtieron en el acontecimiento social por excelencia y el más evidente símbolo de estatus (como en el ocaso de la Edad Media y en el del mundo barroco). Además, la elegancia exigía rodearlos de un sentido artístico que se manifestaba no sólo en la presentación de la mesa, con centros florales y lujosas cuberterías y vajillas, sino incluso en detalles tan aparentemente secundarios como la redacción e impresión de tarjetones de menú que eran ya, en sí mismos, obras de arte buscadas por los coleccionistas.

En las revistas de la clase alta surgieron secciones gastronómicas en las que unos *gourmets*, entre pedantes y advenedizos, pontificaban sobre viandas, manjares, recetas y vinos. Se puso de moda el pan de Viena, «que no se aceda como el pan común, siendo por esto muy digestivo y recomendado por los facultativos para los convalecientes». Los consumidores comenzaron a interesarse por el origen de los alimentos que consumían, especialmente las frutas y verduras, que se vendían mejor si se les atribuían determinados orígenes.

Las mejores frutas venían de la Vera de Plasencia, de Piedrahíta, Murcia, Villaviciosa o de la ribera del Jarama. Los albaricoques, de Toledo; los higos y brevas, de Levante; las peras y melocotones, de Aragón, León, Valencia y de la ribera del Tajuña, fruta de pobre en temporada; la uva de albillo, de Toro y Zamora; las naranjas y las granadas, de Valencia; la piña, la chirimoya, el mango y el aguacate de Cuba...

Brotaba potente la gastronomía del viejo y reseco tronco de la teología (con la salvedad de que los gastrónomos suelen ser gente bienhumorada, bastante alejada de la seriedad asnal del teólogo).[73]

Al amparo de este interés por la gastronomía surgió una literatura culinaria que era seguida con interés incluso por adeptos al cocido de garbanzos que, por falta de medios, no podían razonablemente aspirar a comer a la francesa. Las cartas intercambiadas entre el mencionado doctor Thebussem y J. M. de Castro y Serrano, que firmaba como «el Cocinero de Su Majestad», gozaron de merecida fama entre los aficionados.

La réplica española de los grandes restaurantes franceses la dieron algunos establecimientos de Madrid, Barcelona y otras grandes capitales. En Madrid, los comedores elegantes estaban en Farruggia y Lhardy, donde se comía a la europea. «Las sopas caldudas y grasas pasaron a la historia —catequiza Farruggia en *O'Donnell* de Galdós—. Ya que usted se propone enseñar a los españoles a comer, trate de propagar, de popularizar los *consommés* finos, tan sustanciosos como transparentes.»

No había término medio. Por debajo de estos restaurantes caros la oferta descendía a lo populachero.

> Se puede almorsá en un buen *restaurant* o en cafés finos —se queja doña Emilia Pardo Bazán en *Insolación*—; pero eso es echar un pregón *pa* que te vean. Se puede ir a un colmado de los barrios o a una pastelería decente y escondía, pero no hay cuartos aparte: tendrás que almorzar en pública subasta, a la vera de alguna chulapa o de algún torero. Fondas, ya supondrás... No quedaban sino Las Ventas o el puente de Vallecas.

En lo que la cocina autóctona mantuvo cierta independencia fue en la dulcería, que, refinada por el contacto con lo italiano y con lo francés, alcanza en estos años sus mayores cotas.

En competencia con los mojicones, bizcochos, tocinillos de cielo, jaleas y otras empalagosas delicadezas tradicionales en los obradores de los conventos de monjas, los obradores laicos de la Restauración producían enormes tartas o ramilletes de bizcocho guirlache, huevo hilado, dulces y bombones que había que transportar entre dos hombres. A los mazapanes de Toledo

(presentados desde el año sesenta y tres en forma de culebra enroscada) les hacían gran competencia las torres de mazapán que preparaban las confiterías madrileñas.

El otro producto famoso eran los sorbetes y helados. Al llegar los meses del calor no había ciudad o lugarejo de España donde no se estableciera un puesto de helados que los arrieros surtían de hielo obtenido de los pozos y simas de la sierra más próxima, a veces no tan cercana.[74]

Los refrescos eran de mantecado, huevo mol, espumas y sorbetes a veinticuatro cuartos el cuartillo; y de almendra tostada, limón, naranja y demás helados sencillos, a doce cuartos el cuartillo.

Para los partidarios del buen comer sustancioso y tradicional aún quedaban lugares igualmente afamados, pastelerías, figones y establecimientos como la Tienda de los Pájaros o el Colmado de Rueda, en la calle Sevilla, o el Matilla, en la calle de Santo Domingo, donde un almuerzo a las once con menú del día valía diez reales y una cena a las siete, doce, y se hacían descuentos si se adquiría un abono por meses.

En la pastelería del Hotel Clínico, al final de Atocha, los estudiantes de Medicina de la vecina facultad saciaban el hambre por un real: huevo frito y medio bollo; otros preferían una magdalena y una copa de tinto o media de chinchón.

CAPÍTULO 19

Nuestros fogones

El año 1906 un periodista francés de origen lusitano, Annick de Oliveira, fue enviado a Madrid para informar sobre la ejecución de Aldije y Lopera, los reos del famoso crimen del Huerto del Francés.

Oliveira escribió varias cartas a la soprano de la ópera de París Annina Fasciati, que era su amante:

> Estoy sentado en un aguaducho del paseo de Recoletos —leemos en la primera de ellas—, a la sombra de un tilo, porque hace calor. En este establecimiento se sirven diversas bebidas que combaten el calor y están deliciosas: agua de cebada, limonada y horchata de chufas. La gente no se fía del agua de las fuentes porque contagia el tifus, según dicen. Contemplando a los paseantes me percato de que los españoles acomodados suelen ser gordos desde la infancia. Esto se debe a que consideran elegante la gordura porque demuestra que pertenecen a la clase superior. Los obreros, por el contrario, son delgados. Si estuvieras aquí, querida Annina, nadie admiraría tu belleza: les parecerías demasiado delgada.

En otra carta, Annick de Oliveira observa:

> Los españoles de cierta educación profesan gran admiración hacia la cocina francesa y no pierden ocasión de alardear de conocimientos gastronómicos citando, en detestable francés, guisos de alta cocina que yo desconozco. También se saben el nombre de algunos famosos restaurantes de París. Creo que son un poco palurdos, aunque bienintencionados.
>
> En Madrid existen algunos buenos restaurantes, que sirven cocina francesa. Sin embargo, yo prefiero probar las comidas del país y suelo almorzar en figones o incluso en unas tabernas de obreros llamadas *tascas*, que hay en las proximidades de los mercados, donde sirven, sin ninguna

> ceremonia, comidas honradas y bastante contundentes: callos, escabeches, potajes, pistos, manos de cerdo (...) También almuerzo en otros cafés frecuentados por periodistas y artistas: el de Fornos, el Pombo, el Suizo...

Nada dice el luso-francés de La Bola, cuyo famoso cocido, que costaba una peseta con cincuenta céntimos, no sabemos si llegó a probar.

El gran siglo de la cocina francesa duró hasta la primera guerra mundial. Antes del cataclismo europeo, España, satélite de Francia en lo gastronómico como en tantas cosas, inauguró en Madrid dos grandes hoteles internacionales en los que se servía cocina francesa: el Ritz (1910) y el Palace (1912).

En el Palacio Real y en las mansiones de la aristocracía también había cocineros franceses. La reina Victoria Eugenia, entrevistada en el exilio, declaraba:

> Nunca tuvimos cocina española. Únicamente había gazpacho todos los días de verano. A mí me encantaba. Tenía sed después de las audiencias y me abalanzaba sobre el gazpacho. Luego, una vez a la semana, cocido; pero disponíamos siempre de un cocinero francés.

El prestigio de lo autóctono se había reducido prácticamente a la pastelería tradicional y a algunas derivaciones geniales como la ensaimada, la merienda favorita de las clases acomodadas.

La dulcería ha sido, de siempre, el terreno pastueño donde se han reconciliado las izquierdas y las derechas. Delante de una buena ensaimada, a Millán Astray se le emocionaba el ojo cíclope y Juan Negrín era capaz de despachar dos de tamaño familiar en los postres. Indalecio Prieto, que también tenía un buen saque, se escandalizaba de la glotonería compulsiva de su correligionario, que era capaz de cenar tres veces seguidas, siempre con champán francés, y «por comer y beber sin tasa era capaz de vomitar como los antiguos romanos».

Mientras Negrín y los burgueses madrileños criaban opíparas panzas con *delicatessen* francesas, los campesinos de la España deprimida se mantenían fieles a la dieta milenaria de sus ancestros:

sopas de ajo o de leche; cocido o potaje en el almuerzo o la cena. Y los que tenían suerte comían algo de carne, poca, en las bodas y la fiestas del patrón.

> Antes de la guerra —confiesa una anciana manchega— con siete u ocho hijos y el sueldo miserable, imagínese. Se comían potajes de arroz, si acaso con algo de bacalao. No se bebía leche, ni nada más que garbanzos con un poco de aceite frito, y ahora pone una un cocido y le da asco a los hijos la pringue que echa.

Antes de la guerra, los viajeros de las sociedades geográficas exploran un país tan extraño al señorito de ciudad que todo se antoja territorio extranjero. En sus crónicas aparecen nombres de guisos históricos plenamente vigentes, a base de pan, ajo y manteca, o casquería y desperdicios de la carne que comen los señores y la gente de ciudad.

La recia nomenclatura tiene algo de arcaico. En la dureza silícea de sus sílabas se adivina la reciedumbre de unos sabores elementales que van directamente al centro del hambre, sin adornos ni finezas: las migas en sus mil denominaciones (*fariñes*, *farinatos*, *farrapes*, *fayueles*, *gachas*, *gofio*, *formigos*, *alcuzcuz*); los hartatunos, los atascaburras, el ajoarriero, las gachas, los pijancos, los grañones, los zarangollos, los tojuntos, las lebradas, los patagorrillos, la chanfaina, las gallinejas, los andrajos, las ruleras, las gachamigas, los chicharrones, las papajotes, las madejas, los zarajos, los menudillos..., platos confeccionados con intestinos gruesos y delgados, estómagos, bofes, entretelas de dudosa denominación, hilillos, tendones y desperdicios.

En las casas acomodadas del agro encuentran pucheros de garbanzos o potajes de alubias o lentejas un día sí y otro también, o acaso la variante de un guiso de carne con patatas o de arroz. La comida fuerte del día sigue siendo la cena, al final de la jornada, cuando se pone el sol, algo que dura desde al menos el siglo XI.

Un entusiasta gastronómada, Dionisio Pérez, recorre España levantando acta de las cocinas populares: en Extremadura, la caldereta de pastor y el pollo relleno de migas; en Andalucía, el gazpacho, el menudo, los guisos marineros, el pescaíto frito, el ajoblanco con uvas y la tortilla a la granadina; en Levante, la paella y el turrón; en Cataluña, la escudella, la tortilla de judías, el bacalao con salsa romesco; en Aragón, los chilindrones y el conejo en salmorejo; en Navarra, los cochifritos y el bacalao al ajoarriero; en el País Vasco, el bacalao al pilpil y a la vizcaína, el besugo a la donostiarra, el marmitako y la purrusalda; en León, los botillos, las empanadas y las migas canas; en Asturias, la fabada, los frixuelos y las fayuelas; en Galicia, los mariscos, las empanadas, el lacón con grelos y los quesos; en Castilla la Vieja, el cordero asado, la sopa burgalesa y el arroz a la zamorana; en la Mancha, los morteruelos, el pisto y las gachas; en las Baleares, las sobrasadas y la caldereta de langosta; en Canarias, el gofio; en Madrid, finalmente, los garbanzos, los churros y los mazapanes.

Dionisio Pérez, en su afán de resaltar la riqueza culinaria hispana, pasa por alto que muchos de los platos que enumera son simplemente procedimientos o familias del mismo plato que luego se repite con variaciones regionales o locales.

> Este pueblo —escribe don Dionisio con quizá algo de desmesura patriótica—, al que se acusa de sobrio, de torpe guisador, de hampón alimentado con migajas, de burlador de hambres, de «villano harto de ajos», fue el que enseñó a comer a toda Europa y echó los cimientos de la cocina moderna.

No cabe duda de que nuestro cronista es el paladín de la cocina española avasallada por la francesa, despreciada por sus propios hijos e ignorada por los extraños.

Ya se van viendo dos Españas radicalmente enfrentadas hasta en el terreno de la crítica gastronómica. En la generación de Dionisio Pérez, pero en sus antípodas, encontramos a Julio Camba, que descalifica la cocina española por «llena de ajo y de preocupaciones religiosas». «Aderezado con ajo, todo sabe a ajo (...) acostumbrado

a su sabor, el español encuentra insípidas todas las comidas que no lo contienen.» Y más adelante asesta el rejón de muerte: «donde no hay buenos prados no hay buena cocina porque la gran base culinaria es, sencillamente, la hierba», con lo que de un plumazo descalifica casi todas las cocinas regionales (hoy autonómicas) y sólo se salvan, quizá, las cantábricas (él era gallego, claro).

Incluso arremete contra el aceite —«allí donde la aceituna es buena, la carne suele ser abominable»— y atribuye la exigua estatura de los españoles al hecho de que no consumamos más mantequilla.

El tiempo se ha encargado de demostrar cuán errado andaba Camba en esa afirmación: entre 1970 y 1990 la estatura media de los españoles ha crecido siete centímetros hasta superar la media de los ingleses, tan admirados por Camba, a los que siempre hemos tenido por gente alta y bien criada. Sin embargo, estos años en que el pueblo español ha dado el estirón (que sigue) han coincidido precisamente con nuestra reconciliación nacional con el aceite de oliva, al que una política consumista delincuente había expulsado de muchas cocinas. Es evidente que crecemos más porque globalmente nos alimentamos mejor, en especial de productos lácteos, como yogures, quesos, leche (incluso descremada), y de carne, sin por ello descartar el valor nutritivo de los potitos y otros piensos compuestos propios de la primera infancia, tan superiores nutritivamente a las gachas de harina tostada con que antes se criaba a los niños.

Otras afirmaciones de Julio Camba parecen no menos discutibles. Dice, por ejemplo: «Madrid, que odia el mar, constituye a la vez una mala capital política y una pésima capital gastronómica».

Ya se ve que Camba no sentía gran aprecio por la cocina española, pero desde luego tampoco se rendía incondicionalmente a la francesa: la encuentra «excesivamente literaria (...) los manjares pierden su gusto en las salsas, donde lo accesorio usurpa el puesto de lo principal y donde todo, en fin, es preparación».

A Camba le gustaba la cocina inglesa (que la hay, aunque la gente la desconozca): el lomo de carnero, el queso cheddar, el stilton, el *joint* de buena carne de buey asado en su punto. La única pega que le veía es que en Inglaterra sólo comen unos cuantos.

En las ciudades, muchas señoras comenzaron a entrar en la cocina. En el recetario *Ramillete del ama de casa*, en la edición de 1927, leemos:

> Es evidente que si se quiere comer a gusto, condimentando sabrosamente los platos y procurando una conveniente variación (...) o se impone el gasto exagerado que lleva consigo utilizar una cocinera, que cobra sus servicios a muy buen precio —con todos los inconvenientes de dejar la cocina a su disposición—, o hay necesidad de que las señoras, verdaderas amas de su casa, tomen a su cargo, por modo singular, y con la ayuda de sirvientas más modestas y menos exigentes, cuanto se relaciona con el sostenimiento material de la familia, la cual, de esta manera, comerá bien y, en su caso, sin mayores dispendios.

La gente pudiente comía en abundancia. Veamos dos menús de la época: para el almuerzo, entremeses, tortilla de espárragos, bistec con patatas y truchas en salsa, solomillo de cerdo relleno, suflé, quesos y frutas, vino, café y licores. Para cena: entremeses, puré de lentejas, langostinos con salsa tártara, paella, espárragos al natural, rosbif deshuesado, quesos, helados, pudin de manzana, fruta, vino, café y licores.

Un almuerzo normalito que Alfonso XIII ofrece en 1923 a las autoridades catalanas, en el Ritz de Barcelona, consta de caviar, blinis, consomé de ave, hojaldres, huevos a la florentina; filetes de lenguado fritos, pulardas a la cazuela, legumbres de invierno, ensaladas, pastel chantillí, frutas y café. Los vinos, franceses, de las mejores añadas.

Que la gente pudiente comía demasiado se echa de ver en las fotografías de la época: todo grandes panzas y grandes papadas en acusado contraste con la delgadez menestral y obrera.

El dictador Primo de Rivera, en su empeño paternalista por atajar los males de la Patria, se hizo eco de estos excesos en una nota de prensa aparecida en diciembre de 1929:

> En España se come mucho y se trabaja poco —leemos—. Un diez por ciento actuando en menos sobre lo primero y en más sobre lo segundo, bastaría para nivelar la economía nacional. El plan de vida en España de la clase media y o pudiente es disparatado. La comida o almuerzo, que no se sabe bien lo que es, ni cómo llamarlo, de las dos y media a las tres de la tarde, la comida o cena de las nueve y media a las diez de la noche, son de un absurdo y un derroche y una esclavitud para la servidumbre doméstica, obligada a trabajar hasta casi las doce de la noche. Bastaría sólo una comida formal, familiar, a mantel, entre cinco y media y siete de la tarde, y después, los no trasnochadores, nada; los que lo sean, un refrigerio, y antes un pequeño almuerzo o desayuno de tenedor a las diez y media u once de la mañana, y los madrugadores podrían anticipar, de siete y media a ocho, una taza de café. Tal sistema es mucho mejor para la salud y, además de combatir la obesidad, ahorraría luz, carbón y lavado de mantelería.

Ni caso, Primo de Rivera, noble bruto pero gran patriota, murió en París, en voluntario exilio, después de que don Alfonso lo borboneara.

CAPÍTULO 20

Cocina de trinchera

Finalmente las dos Españas machadianas, los dos bandos, los de las migas y las poleás y los de la carne y el arroz con leche, los que criaban el cerdo y los que se lo comían, llegaron a las manos como en el entrañable lienzo de Goya en el que dos labriegos, enterrados hasta las rodillas, se tunden a palos.

No es este lugar para analizar las causas de la guerra, pero entre ellas, dado que nos interesa el tema alimenticio, seguramente debiera figurar el hecho de que hubiera tanta gente que no tenía nada que llevarse a la boca. En algunas regiones españolas había trabajadores que se ofrecían para deslomarse de sol a sol simplemente por la manutención.

La guerra extendió el hambre a capas sociales que no la conocían, incluso a los ricos que quedaron en territorio republicano por los azares de la división territorial, amedrentados como gallinas en corral ajeno.

Para los pobres de solemnidad hubo cierta euforia al principio, cuando se les permitió asaltar y saquear almacenes y tiendas de alimentación, pero luego tres años de redoblada hambruna los devolvieron a su consustancial escepticismo: «Mande Pedro o mande Juan, Perico no cata el pan».

Un cocinero y patriota, Ignacio Doménech, dio a la estampa en 1938 un benemérito libro, *Cocina de recursos*, en el que ofrece ingeniosas recetas para tiempos de escasez, entre ellas calamares fritos sin calamares, cardillos borriqueros a la madrileña y, la más meritoria de todas, tortilla de patatas sin huevo y sin patatas.[75]

En la guerra civil, y en la menesterosa posguerra que la siguió, el desabastecimiento de productos básicos obligó a mucha gente a regresar a la cocina prehistórica, nunca olvidada del todo: a las poleás, las gachas, los guisos de castaña, la bellota molida, los potajes de trigo, los «hormigos» de *La lozana andaluza*, los altramuces, las chufas, las jerugas de las habas, las gachas negras de harina de algarroba, el pan aumentado con harina de maíz... pero ni siquiera de estos nada apetitosos productos había para todos.

En octubre de 1939, Auxilio Social, la organización fundada por el nuevo Estado para socorrer a los más desfavorecidos, atendía diariamente a más de un millón de personas.

En los suburbios de las grandes ciudades no se dieron más casos de muerte por inanición porque algunas instituciones de caridad, singularmente las Hermanitas de la Cruz, reintrodujeron la sopa boba y ofrecían a los hambrientos lo poco que tenían: unos guisos lavados, mera agua almidonada de hervir algunas patatas y una porción de tocino rancio que le daba color, o guisos de habas sin pan, o de arroz partido con algo de ajo rehogado y laurel, plato que fue prontamente bautizado por los comensales como *arroz de Franco* o *arroz por cojones* y las patatas a lo pobre (patatas, laurel, pimiento, tomate y colorante), que admitían una variante simplificada, las *patatas al Avión*, cuando se trataba de patatas hervidas con laurel y la indispensable papelina de colorante marca El Avión.

Tras el descalabro de Alemania e Italia, los aliados pasaron factura a Franco por su apoyo al Eje e intentaron aislarlo para provocar su caída. Esta circunstancia prolongó durante unos años más las privaciones y sufrimientos de la larga posguerra. Las tiendas de alimentos estaban vacías y, cuando recibían algún género, se formaban largas colas hasta que se agotaba.

Una oficina estatal, la Fiscalía de Tasas, controló prácticamente todo lo suceptible de ser comido, a excepción de naranjas, cebollas y castañas. Se impusieron las cartillas de racionamiento, primero familiares y luego individuales, que durarían hasta 1952. Los

productos racionados eran: carne, tocino, huevos, mantequilla, queso, bacalao, jureles, aceite, arroz, garbanzos, alubias, lentejas, patatas, boniatos, pasta para sopa, puré, azúcar, chocolate, turrón, café, galletas y pan. Eran de venta libre: leche, pescado corriente, mariscos, fruta fresca, frutos secos, hortalizas, ensaladas, condimentos, malta y achicoria.

En 1940, la ración por persona y semana era de 300 gramos de azúcar, un cuarto de litro de aceite, 400 gramos de garbanzos y un huevo. Algunas veces se añadían a la ración 100 gramos de carne; otras, dos huevos.

Con esas premisas es fácil entender por qué, en pleno siglo XX y en Europa, la España que se presumía imperial desembocó en una franca hambruna. En la desesperada búsqueda de la necesaria proteína los españoles regresamos al atávico consumo de carnes ya casi olvidadas como gatos o lagartos.

Si en la ciudad no faltaban las exquisitas terneras y el sempiterno jamón al alcance del estraperlista, la incipiente clase media, de nuevo devaluada por la guerra, acudió a las expendedurías de carne de caballo (denominación que encubría frecuentemente la de burros matalones y mulos desechados).[76]

En España se ha mantenido el tabú medieval sobre la carne de caballo, pero su consumo es bastante normal en Francia, Bélgica, Holanda, Alemania, Italia, Polonia y Rusia. Es tierna, se digiere fácilmente (por eso se recomienda para niños) y es rica en proteínas y hierro y pobre en grasas.

En los medios campesinos de Salamanca y Extremadura, los asnos jóvenes o *buches* se consideraron desde antiguo un bocado estimable. Luego, las migraciones estacionales obreras del siglo XIX introdujeron este consumo en ciertas regiones de Castilla, León y la Sierra Norte de Sevilla recorridas por unos itinerarios muy precisos. El consumo se ha mantenido siempre en esos límites. Por eso, a finales de los años cincuenta y especialmente en la década de los sesenta, cuando los motocarros jubilaron a los burros y los tractores a los mulos, el enorme excedente de ganado mular y asnal que fue a

parar a los mataderos, algunos de ellos clandestinos, tuvo que transformarse en chacinas, entonces muy consumidas, especialmente la línea blanca que usa pimienta en lugar de pimentón.[77]

Otros animales consumidos entonces, y ahora, por una población campesina nada remilgada eran los galápagos, las culebras, los lagartos, los mochuelos y las aves en general, pues ya se sabe: «Todo lo que vuela cae en la cazuela».

Mencionemos aparte los caracoles y las ranas, que de este heterogéneo grupo son los únicos que han merecido figurar, y no siempre, en la mesa de los señores.

Volviendo a nuestros años del hambre, los pobres en los pueblos se arriesgaron a experimentar culinariamente con plantas que nunca antes habían comido las personas: alcachofas borriqueras, cardanchas, el llamado *pan de pobre* (un tallo incomible al que los menos pesimistas encontraban un cierto sabor a rábano) y otras hierbas que algunas veces resultaron ser venenosas.

En la ciudad, la situación de los más humildes empeoraba. Los recursos eran tan limitados que se veían obligados a hurgar en las basuras en busca de mondaduras de patata, hojas mustias de lechuga o pingajos de carne, lo poquito que sobraba en un país sin sobras.

Abnegadas cocineras idearon extrañas mezclas de ajo, laurel y tomillo para disimular los sabores extraños de las puntas de ortiga cocidas y otras hierbas que hacían pasar por espinacas.

Ni siquiera había combustible. En algunos lugares se guisó con boñiga de vaca seca y compactada, como hacen los parias de la India.

La salud pública se resintió. Las almortas o guijas consumidas por los más pobres en el Bajo Llobregat produjeron una extraña parálisis en las piernas que primero obligaba a los afectados a caminar de puntillas y, en su fase terminal, les producía espasmódicos temblores. Incluso se registraron casos de la paraplejia denominada *latirismo mediterráneo*, de la que casi se

había perdido la memoria histórica en Europa. A los calambres musculares y las afecciones hepáticas sucedieron fatalmente los niños con el vientre hinchado (como hoy en África), y las enfermedades contagiosas, como la tuberculosis, la difteria o el tifus. En algunas provincias especialmente deprimidas la mortalidad infantil alcanzó el treinta y cinco por ciento en 1942.

Como es natural, hubo un florecimiento del mercado negro. Los acaparadores y estraperlistas hicieron su agosto. Prosperaron los enchufes, los sobornos, las dobles contabilidades y toda la secuela de martingalas e inmoralidades características de los tiempos de escasez.[78]

En los accesos de las ciudades se instalaron fielatos para reprimir el contrabando, pero los estraperlistas los burlaban con mil procedimientos ingeniosos: depósitos de hojalata adaptables al cuerpo de un flaco como una especie de chaleco, garrafas de aceite con una porción de vino en el gollete por si la autoridad las inspeccionaba, solomillos atados alrededor de la cintura de una falsa preñada, ristras de chorizos colgando de un liguero improvisado entre unas piernas femeninas.

Las adulteraciones estaban a la orden del día: los perros y gatos vagabundos desaparecieron de las ciudades para ser consumidos en forma de salchichón; los inspectores de Sanidad descubrieron que una carnicería sevillana llevaba expendidos más de dieciocho mil gatos por liebres y que cierta acreditada industria lechera santanderina añadía rutinariamente más de quinientos litros de agua diarios a la leche que servía a su distinguida clientela. *Peccata minuta* comparado con lo que ocurría en Madrid, donde la leche y el vino eran abusivamente bautizados y rebautizados a lo largo de toda la escala de intermediarios entre el productor y el consumidor: cada día entraban doscientos mil litros de leche y, sin embargo, se consumían más de cuatrocientos mil, es decir, la leche contenía un cuarenta por ciento de agua. Los exigentes que querían cerciorarse

de beber leche sin bautizar podían adquirirla a un precio algo más caro del habitual en ciertas vaquerías que ordeñaban al animal a la vista del cliente.

Un informe de la Dirección General de Sanidad sobre la alimentación de la población madrileña menos favorecida en el periodo comprendido entre los años 1941 y 1943 divide a las familias investigadas en cuatro grupos. El primero, con unos ingresos mensuales inferiores a las doscientas pesetas, sólo alcanzaba un cincuenta y siete por ciento de las necesidades calóricas mínimas. El cuarto, con unos ingresos que oscilaban entre seiscientas y mil pesetas, cubría el ochenta por ciento de sus necesidades calóricas. No obstante, el informe precisa que las ochocientas cincuenta pesetas mensuales «no las reúnen mensualmente la mayoría de las familias españolas» y que «en el campo, aunque los ingresos sean menores, la facilidad para adquirir productos alimenticios es mucho mayor». Efectivamente, en el campo se pasó menos hambre que en las ciudades porque los hambrientos se comieron el paisaje y siempre les quedaba el recurso de robar un par de melones o unos puñados de espigas.

Un procedimiento para componer una comida mediana consistía en saltarse la otra, generalmente el almuerzo. «Tomábamos el café por la mañana —dice un testigo— y ya nada hasta la noche, a la vuelta de trabajo, unas papas fritas con tomate, un arroz, un gazpacho, una ensalada o una sardina arenque estrujada en el quicio de la puerta.»

«A veces sólo había un trocito de pan de maíz —recuerda el humorista José Luis Coll—, y lo mojabas en un huevo frito y, en vez de comerlo, lo chupabas, para que durara más.»

En muchos pueblos reaparecieron molinos neolíticos como utillaje de cocina para moler el poco cereal disponible y hacer una harina basta que se hervía en forma de guiso o se panificaba. En la localidad jiennense de Fuerte del Rey, un alcalde y jefe local del

Movimiento que, al propio tiempo, era el único fabricante de harinas de la localidad, requisó todos los molinos particulares que hacían la competencia a su industria y pavimentó con ellos una céntrica calle.

En vivo contraste con la cocina de subsistencia de los pobres, la clase acomodada y adicta al régimen pasó menos estrecheces y capeó el temporal con desayunos de café con pan tostado o frito migado hasta que la cuchara se clave en medio del tazón, y con almuerzos y cenas de potajes, pucheros, cocidos y papas guisadas, a menudo, cierto es, administrando juiciosamente lo poco que había, e ingeniando aplicaciones culinarias para los residuos alimentarios más peregrinos.[79]

Los sueldos de las criadas eran tan bajos que casi todos los hogares de clase media podían costearse el servicio doméstico por cuatro perras, pero, con tanta hambre suelta por el mundo, las señoras no se fiaban de sus domésticas y no vacilaron en volver a las lecheras con candado, a los chorizos guardados bajo llave en un arcón del dormitorio, y a las alacenas con cerrojo y cerradura.

Muchos labradores acomodados de los pueblos mantuvieron un aceptable nivel de autoabastecimiento que los salvaba del hambre y les producía incluso plusvalías canjeables por favores burocráticos o profesionales con los parientes lejanos de la ciudad. El oportuno regalo de una docena de huevos, un pollo o una guirnalda de chorizo casero allanaba muchos tropiezos en la España burocratizada de la póliza por triplicado, el aval y el vuelva usted mañana. Y el soborno en especie alimenticia con el pretexto de la Navidad, de la fiesta de la patrona del cuerpo o de la onomástica libraba de inspecciones y multas.

Si el común de la población pasaba hambre o al menos se las veía moradas para subsistir, una casa rica de los cuarenta y los cincuenta podía permitirse almorzar un primero de potaje o cocido; un segundo de carne, generalmente solomillo en salsa negra, y un tercero de huevos o friturillas y postre.

Una minoría privilegiada, los verdaderamente ricos y los estraperlistas, comían estupendamente, manteniendo los niveles anteriores a la guerra e incluso superándolos. Es natural porque tocaban a más langosta, más pollo de corral, más jamón, más dulces de postre y más *café-café*.[80]

Los nuevos ricos se caracterizaban por su proclividad a los signos externos de riqueza, que eran en especial tres: los coches americanos, que muchos adquirían solicitando simplemente «El coche más grande que *haiga* en la tienda» y que, por consiguiente, pasaron a denominarse genéricamente *haigas*; los lujosos abrigos de pieles con los que cubrían a sus mujeres y a sus queridas, y el jamón serrano.

Un jamón para Carpanta

El jamón alcanzó tal prestigio que llegó a simbolizar el bienestar y el éxito y, para los pobres, el sueño inalcanzable. Los héroes españoles por excelencia, los detectives de tebeo Roberto Alcázar y Pedrín, comían estupendos bocadillos de jamón, mientras que el antihéroe Carpanta, la propia personificación del hambre y el fracaso, poblaba sus sueños imposibles de jamones y pavos asados.

No parece casual que en el pío país que veneraba el brazo incorrupto de santa Teresa y la momia de san Fernando erigiera dos momias comestibles en el altar de sus hambres y sus harturas: el bacalao de los pobres, con su triste raspa acartonada, y el jamón serrano de los ricos.

El prestigio del jamón era tal que llegó a ser considerado medicina y algunos doctores, cuando veían francamente mal al enfermo, le recetaban un caldito de jamón. «Cuando un pobre come jamón —observaba el pueblo, sentencioso—, o está malo el jamón o está malo el pobre.»

En los restaurantes no se sabía bien lo que se comía. Las albóndigas quedaron tan desprestigiadas que aún hoy mucha gente las evita sistemáticamente recelando que se hacen con las sobras de la carne del día anterior.[81]

Terminada la segunda guerra mundial con la derrota de los fascismos, las democracias triunfantes decidieron boicotear el régimen de Franco. Pero éste, manipulando hábilmente la fibra patriótica, consiguió que una parte importante de la población reaccionara con orgullo hidalgo. El asolado país, haciendo de la necesidad virtud, se encaramó en su sillón frailero, elevó la castaña a la categoría de plato nacional y se abroqueló de desdén hacia lo extranjero, despreciando al mundo como la zorra a las uvas. ¿Que no nos quieren? ¡Menos los queremos nosotros! Que bloquean las importaciones de trigo y gasolina: ¡Ya nos apañaremos: «pa poco pan, ninguno»! En las tribunas, líderes falangistas bien comidos, muchos de ellos con doble papada y panza creciente, como el propio Caudillo, catequizaban al pueblo con la palabra *autarquía*, es decir, «autoabastecimiento». Había que cerrar las puertas de la patria al corrompido mundo exterior, aun a costa de redoblar el hambre y el sufrimiento. Hasta el diccionario se expurgó de extranjerismos, el coñac se rebautizó *jeriñac*, la ensaladilla rusa se llamó *imperial* y la radio emitió con machacona constancia la inspirada loa de Pepe Blanco al plato autárquico nacional, al centralista e imperial cocido madrileño vencedor, por fin, de la cocina gabacha con toda su cohorte de mistificaciones y camelos. Vean si no:

No me hable usted de los banquetes que hubo en Roma
ni del menú del hotel Plaza en Nueva York,
ni del faisán ni los fuagrases de paloma,
ni me hable usted de la langosta Termidor.
Porque es que a mí, sin discusión, me quita el sueño,
y es mi alimento y mi placer,
la gracia y sal que al cocidito madrileño
le echa el amor de una mujer.

Cocidito madrileño,

repicando en la buhardilla,
que me sabe a yerbabuena
y a verbena en las Vistillas.
Cocidito madrileño
del ayer y del mañana,
pesadumbre y alegría
de la madre y de la hermana:
a mirarte con ternura
yo aprendí desde pequeño
porque tú eres gloria pura (bis),
cocidito madrileño.

Dígame usted dónde hay un cuadro con más gracia
con el color que da la luz del mes de abril,
cuando son dos y están debajo de una acacia
y entre los dos un cocidito de albañil.
Cuando el querer de una mujer le dice al dueño
de su hermosura y su pasión:
«Toma, mi bien, tu cocidito madrileño
que dentro va mi corazón».

Ya se ve que el cocidito de la copla, a falta de más sustancia, llevaba mucho amor femenino, de madre, hermana y esposa, y algo de pesadumbre. Carne, poca, si exceptuamos el corazón de la cocinera expreso en la última estrofa. Por eso, como la vida da tantas vueltas, Pepe Blanco, humilde taxista logroñés de la primera posguerra, en cuanto se hizo con un nombre y una cuenta corriente, se apartó de los garbanzos y se dio al bistec con patatas y al jamón de veta.

La copla patriótica confortaba mucho, sí, pero no aliviaba los estómagos vacíos en las gélidas noches invernales en torno al desmayado brasero.

CAPÍTULO 21

Mantequilla americana

En 1948 empezó la guerra fría y el general Franco, visceral anticomunista, fue readmitido en la comunidad internacional de la mano de Estados Unidos cuando en 1952 firmó el tratado de cooperación y cedió suelo español para que los americanos instalaran sus bases militares.

Terminado el bloqueo, se reanudaron los suministros de víveres y material extranjero que España necesitaba angustiosamente y desaparecieron las cartillas de racionamiento. Los americanos no nos incluyeron en el Plan Marshall, pero nos socorrieron con las migajas de su mesa en forma de mantequilla, leche en polvo y queso cheddar y otros productos de los que eran excedentarios. La mantequilla y el queso eran de tan buena calidad que casi todas las familias acomodadas tenían a un pobre en plantilla que les vendía su ración de mantequilla y queso o la cambiaba por garbanzos, azúcar o aceite.[82]

Fue lo único que pobres y ricos compartieron a lo largo de la historia de España. Por lo demás, el abismo entre la cocina rica y la pobre se mantuvo y hasta se ensanchó.

Los pobres continuaron haciendo maravillas con la casquería, las tripas, las patas, los mondongos, los frangollos, las criadillas, las blanquillas, los bofes, los morros, los huesos, los chicharrones y todo colgajo y desperdicio del animal, mientras los ricos se cebaban en el solomillo, el jamón, el entrecot y la falda.

Cuando una chuleta o un bistec visitaba la mesa del pobre es casi seguro que era de caballo y la ocasión, desde luego, se convertía en un acontecimiento de tal magnitud que, pasado el tiempo, todavía se recordaba con añoranza aquel día que comimos chuletas.

Por lo general, el pobre sólo ha tenido acceso a la carne de baja calidad y en poca cantidad. Por eso, la cocina popular abunda en preparaciones de carne picada que, al mezclarse con ralladura de pan, perejil, ajo y los otros mil ingredientes gustosos, se alarga y aumenta hasta representar el doble de su volumen en forma de albóndigas, albondigones, pelotas de cocido o croquetas. Y de embutidos baratos, otro procedimiento culinario para incorporar cada vez más partes desechables del animal, incluso los huesos (desde que las modernas trituradoras pueden reducirlos a pasta). Esas mortadelas, esos así llamados chópeds, ¿de qué los harán?

Mediados los cincuenta, la economía nacional comenzó a dar señales de recuperación, lo que repercutió inmediatamente en la dieta. Había más género en los mercados y de mejor calidad. El espectro del hambre se fue alejando de los menesterosos y las clases medias se fueron soltando el cinturón. Volvieron los gordos de antaño. La reforzada despensa daba para picar entre comidas. En los bares del norte comenzaron a aparecer los pinchos acompañando a la bebida, al principio simples encurtidos pinchados en un palillo, un taco de atún con pimiento o el Gilda (en homenaje a Rita Hayworth), una combinación de guindilla verde, anchoa y aceituna. Después surgieron preparaciones más complicadas, incluso de alta cocina, y hoy el pincho va camino de convertirse en la versión hispánica del *fast food* americano, la cocina en miniatura, la tapita, la cazuelita.

En las tapas, mejor que en los grandes platos, el buen comer se puede complementar con el humor que debe acompañar al apetito. En Zaragoza existe un establecimiento donde se puede degustar un *desengaño de novios* (salsa de tomate y zanahoria) o una *Semana Santa en Toledo*, queso con taco de jamón.

El pincho es un invento del norte sin equivalente en el sur porque en Andalucía ya existía, desde principios de siglo, la costumbre de acompañar la bebida con tapas y empapantes. No obstante, el origen más remoto de la tapa hay que buscarlo en los llamativos, que servían para excitar a beber en los mesones del siglo XVII.

La elevación del nivel de vida acarreó la desaparición de ciertos productos y la aparición de otros nuevos. Del mismo modo que los pobres dejaron de comer algarrobas, la clase media desertó de aquellos chocolates de ínfima calidad, pura harina, que solían ostentar nombres de vírgenes y santos (Virgen de la Cabeza, Virgen de los Reyes, Cristo de Villajos) y los fue sustituyendo por otros de mejor calidad, a veces fabricados por multinacionales suizas, que antes sólo se vendían en confiterías elegantes, casi con receta.

Comenzó a comercializarse el yogur, una novedad para la inmensa mayoría de la población española, al principio sólo reservado a niños y enfermos. Después de una breve floración de refrescos nacionales, Citrania y otras marcas, que disputaron el mercado a la humilde gaseosa y al sifón, desembarcaron las bebidas de cola americanas y se abrieron rápidamente mercado entre los habitantes de las ciudades, siempre ávidos de novedades, y con mayor lentitud entre la gente de los pueblos, que durante mucho tiempo les siguió encontrando sabor a medicina.

Con todos estos cambios y la elevación del nivel de vida, el turismo, el trabajo estacional, el pluriempleo y la emigración a Europa, la dieta de la clase obrera mejoró muy notablemente. Sin embargo, la clase media continuó comiendo casi tan mal como antes a cambio de renovar el mobiliario de la salita, adquirir un utilitario o darle una carrera a los hijos con esa característica capacidad suya de sacrificio que aplaza el bienestar para la generación siguiente.[83]

La gran revolución de estos años vino con las nuevas hornillas. Durante milenios, el cocinero había guisado en una lumbre alimentada con palos o granzas. Más adelante, la civilización impuso las hornillas de carbón o madera, portátiles o fijas. En los años cincuenta se divulgó el infiernillo de petróleo. Luego vendría el gas

butano y las hornillas integradas de línea blanca, con varios fogones y compartimientos auxiliares, y, finalmente, la vitrocerámica y el microondas, ya con un pie en la era espacial.

Al tiempo que evolucionaba la hornilla, se fue renovando el mobiliario de cocina: del modesto vasal cerrado con una cortinilla a cuadros y un par de estantes de mampostería para las sartenes y las ollas, se pasó al armario de cocina y de éste a la cocina modular, que reproduce el ambiente aséptico y ordenado de un laboratorio. Del fregadero de piedra artificial o de loza se pasó al de acero inoxidable de doble seno y grifo monomando, ya simple complemento del lavavajillas electrónicamente programado.[84]

No todos los cambios fueron para mejor. Hasta los años cincuenta, las cocinas eran tan espaciosas que la familia vivía prácticamente en ellas. Debido a la hornilla casi encendida de manera perpetua, constituían la habitación más calentita de la casa y, como todavía casi no había baños con agua caliente, el agua del baño de los niños se calentaba en una olla grande sobre el fogón y se vertía allí mismo, en un barreño de cinc.

Las cocinas grandes, antes de que la irrupción de la televisión cambiara radicalmente nuestros hábitos, eran entrañables reboticas donde se anudaba tertulia y conversación, o donde se escuchaba la radionovela en atento silencio. Hoy, con las estrecheces de los pisos modernos, la cocina ha sufrido una drástica reducción que ha desplazado a la familia a la sala de estar. Ahora el ama de casa se queda sola en la claustrofóbica cocina y, lógicamente, procura abandonarla lo antes posible.

En los años sesenta, algunas multinacionales en expansión desembarcaron en España y, con la complicidad de funcionarios sobornables, orquestaron campañas difamatorias contra los productos españoles a cuyo mercado aspiraban. Fue así como el jamón de York le hizo la competencia al jamón serrano y como las margarinas y los aceites de semillas, soja, girasol o colza, desplazaron al aceite de oliva en muchas cocinas españolas. Tuvieron que transcurrir veinte años para que las aguas volvieran a

su cauce y el aceite de oliva recuperara el terreno perdido gracias a que, a finales de los ochenta, el doctor Grande Covián divulgó con solvencia científica las excelencias del zumo de la aceituna.[85]

Ya en los años setenta, la aparición de los electrodomésticos acarreó sustanciales cambios. Las batidoras eléctricas, primero de vaso y luego de brazo, libraron a la cocinera de la pesadez de fabricar la mayonesa a mano. Mientras tanto, la olla exprés hacía el cocido en menos de una hora. Después, casi todas las labores mecánicas se han automatizado gracias a los lavavajillas, las amasadoras para la pasta, las trituradoras, las licuadoras, los exprimidores y los robots multiusos. También han llegado las baterías apilables, los hornos eléctricos, las cocinas de vitrocerámica e inducción, y el microondas.

La culinaria ha adelantado una enormidad en tiempo y en trabajo, pero, a cambio, ha perdido en sabor. El jamón y el chorizo de los mataderos industriales no saben igual que el jamón y el chorizo de cuando se mataba en casa; ni esa cosa espumosa cocida con un lanzallamas que nos venden por pan sabe igual que el pan de la tahona que comprábamos cuando niños; tampoco sabe igual un ajo reducido a pulpa en la trituradora que uno majado en el almirez, ni el gazpacho ligado a mano tiene nada que ver con el realizado en batidora, y la freidora, tan aséptica y cómoda de usar, consigue que todos los fritos sepan igual. «Desde que hay bidés y cuchillos eléctricos ni el coño sabe a coño, ni el jamón sabe a jamón», se quejaba Cela.

CAPÍTULO 22

La comida basura

La ventaja de las nuevas generaciones que se han criado merendando *donuts* y con la cocina llena de chismes eléctricos es que, como nunca conocieron los antiguos sabores, tampoco los echan de menos, y viven tan felices en la creencia de que la masa pastelera de emborrizar y el desodorante son sabores naturales e intercambiables.

Los cambios sociales que se desarrollaron en las pasadas tres décadas han amenazado gravemente la continuidad de la cocina popular española. Por una parte muchas mujeres consiguieron un trabajo fuera de casa y descuidaron la cocina, por falta de tiempo y ánimos. Sobre todo de tiempo.

Por otra parte está la incorporación al mundo del estudio, con proyectos de futuro ajenos al matrimonio, que ha llevado a muchas mujeres a desdeñar la cocina a la que tantas ingratas horas han visto dedicar a sus abuelas y a sus madres. El resultado ha sido que, en unos pocos años, toda una tradición centenaria parece en trance de liquidación.

Así anda de turbio el panorama, pero aún hay espacio para la esperanza. En los años setenta se produjo una reacción en favor de la cocina de calidad, especialmente en Cataluña y en el País Vasco, donde, por tratarse de regiones industriales que, al propio tiempo, producen buenos productos alimenticios, nunca se ha perdido la tradición culinaria. Esta reacción coincidió con la floración de un plantel de excelentes gastrósofos y escritores que predicaron la buena nueva al resto del país: Néstor Luján, Álvaro Cunqueiro, Joan

Perucho y Xavier Domingo.[86] Por doquier, y especialmente en el País Vasco, surgieron jóvenes cocineros (Arzak, Pildain, Subijana, Irízar...) comprometidos en continuar la cocina de su tierra sin dejar de aprender de lo que la llamada *nouvelle cuisine* inventa al otro lado de los Pirineos.

La España de las dietas

La elevación del nivel de vida en los años sesenta y setenta ha alejado la amenaza del hambre del conjunto del pueblo español, quizá por vez primera en su azarosa historia. No obstante, como el español lleva indeleblemente inscrita en su código genético la memoria de pasadas hambrunas, propende a la acumulación de alimentos y resuelve comiendo cualquier fiesta o acto de relevancia social: bautizo, comunión, boda, jubilación, despedida, onomástica, traslado, ascenso, Nochebuena, Navidad, día del patrón... El resultado es que come con frecuencia más de lo que sería menester o saludable, y cada vez hay más gordos.

Para colmo, con la progresiva secularización de la sociedad, hemos trocado la antigua misa dominical por el nuevo sacramento consumista de la visita al hipermercado, el viernes por la tarde, y el ayuno cuaresmal por la dieta preveraniega.

El panorama actual es bastante confuso aunque, no obstante, se pueden señalar algunas tendencias que parecen delimitar los futuros caminos que seguirá la cocina española. La moderna tecnología nos ofrece indudables ventajas, pero también no pocos inconvenientes. Entre las ventajas cabe consignar que los invernaderos y los congeladores han terminado con la comida estacional. El transporte frigorífico y la distribución permiten consumir cualquier producto en cualquier lugar con plenas garantías de salubridad. Hoy día, si uno quiere un jamón de Guijuelo (Salamanca), de Trevélez (Granada) o de Aracena (Huelva), lo puede pedir por teléfono y a las doce horas

se lo sirve en casa una agencia de transportes. Incluso si a uno no le apetece cocinar puede recibir telecomida italiana, china o española en la comodidad del hogar.

Otra gran ventaja es que hoy nos llegan materias primas que antes eran impensables: el fletán y otros peces sabrosos y remotos se pescan y se ultracongelan en alta mar y pueden llegar a nuestra mesa en óptimas condiciones. La oferta se amplía si sumamos los productos exóticos distribuidos por el comercio internacional, como el kiwi, el aguacate o la chirimoya, aunque también es cierto que la oferta frutera nacional se ha ido reduciendo progresivamente; antes había en España hasta cuarenta tipos de manzano, y ahora sólo sobrevive media docena o poco más.

Finalmente la agricultura ecológica y la ingeniería transgénica, con sus alimentos modificados genéticamente y sus posibilidades de clonar especies, parece augurar un brillante futuro en materia no sólo de nuevos sabores y preparaciones, sino también en la recuperación de los antiguos.

El problema está en que a esas ventajas se les enfrenta un nutrido capítulo de desventajas: la industria alimentaria atiborra la comida preparada de productos químicos potencialmente peligrosos.[87]

A pesar de las normas de higiene, de la esmerada presentación de muchos productos, de los envases asépticos y de las atractivas envolturas, es razonable sospechar que nunca se ha timado tanto al consumidor y nunca se ha desnaturalizado tanto el alimento: agua a precio de carne en las hamburguesas; almidón y aditivos a punta de pala; reses engordadas con clembuterol y antibióticos; pescado descongelado y vuelto a congelar; panes cocidos con lanzallamas que a las pocas horas se petrifican; patatas prefritas vaya usted a saber con qué grasa; croquetas de jamón que no han visto el jamón; jamones de raza ibérica procedentes de cerdos de los países del este; zumos de laboratorio; rabo de toro que resulta ser cola de

canguro; langostinos congelados que saben a yeso; sucedáneos navideños de caviar o marisco y carne de cordero zelandés con sabor a estopa...

El mayor exponente de la decadencia del sabor ha sido el pollo. El pollo criado en corral, en libertad, picoteando maíz y bichejos, mierdas y margaritas, era un animal bucólico y sabroso, ornato de las más altas mesas. Comerse un pollo, entonces, era sinónimo de lujo, de plenitud, y muchas familias lo reservaban para los días de fiesta grande. Y si el pollo era capón, no digamos. Cunqueiro, cuando llegaba el tiempo de los capones, no se apartaba de Mondoñedo nada más que para ir a Villalba a refrescar amistades. Néstor Luján me refería, con lágrimas en los ojos y una laminilla veteada de Jabugo temblándole en los dedos, su emoción, puntualmente renovada cada año, cuando recibía el par de capones que le enviaba su amigo Álvaro desde las brumosas cocinas gallegas, *munus amici*.

Hubo incluso un obispo *gourmand* en cierta provincia olivarera del sur que hacía coincidir sus visitas pastorales a la diócesis con las épocas de mayor lustre de los gallineros. Con los regordetes dedos cruzados sobre la panza, el prelado daba gracias al Señor porque había permitido que su vientre fuera un cementerio de pollos. ¿Qué estará diciendo el buen pastor cuando se asome por el agujerito del cielo y vea en qué terminó la sublime raza volátil? ¿Qué pensará, a la derecha de Dios Padre, cuando advierta que, en estos turbios tiempos posconciliares, su golosina se ha convertido en lo más tirado, en esa cosa hormonada, esa carne blanca insípida que los buenos cocineros desdeñan y que algunas resignadas amas de casa se esfuerzan por cocinar con las más extrañas salsas esperando el milagro de que sepa a algo?

El adocenamiento y la prisa que imponen la vida moderna, unidos a la escasa preparación de los ciudadanos en materia alimentaria y su indiferencia por saber lo que realmente comen, tiene mucho que ver con esto.

Cada vez son más los españoles que toman un café a toda prisa por la mañana, después un bocadillo a media mañana o un sándwich a mediodía, pican unas pocas aceitunas y cacahuetes por la tarde y llegan a casa tan cansados que despachan la cena con cualquier congelado de microondas o un trozo de pizza delante de la tele.

Un creciente número de establecimientos que se limitan a servir comida precocinada o enlatada están imponiendo una peligrosa homogeneización de gustos. Se pierden los sabores y los matices. Nos acostumbran a unas macedonias de frutas en las que el fuerte sabor del kiwi y un exceso de azúcar aniquilan el resto de los gustos; nos sirven compuestos hojaldrados que sólo saben al aceite o la mantequilla del hojaldre, patatas fritas que sólo saben a la grasa vegetal de la freidora y pimientos de piquillo rellenos que dejan de saber a pimiento y solamente lo hacen al kétchup o a la mayonesa que contienen.

Hace veinticinco años comíamos pan, garbanzos, arroz, verduras, patatas, y bebíamos vino y gaseosa. Hoy tomamos más carne y más grasa, más salsas preparadas, alimentos congelados, conservas, salchichas, precocinados, bebidas gaseosas de complicada formulación y más cerveza.

Antes, en Navidad aparecía en las mesas humildes, como cosa excepcional, la sidra asturiana y, en las mesas pudientes, el cava catalán, que hasta el año 1972 se hacía llamar champán.[88] Hoy se producen cavas interesantes no sólo en San Sadurní, sino en Extremadura, La Rioja, País Vasco, Navarra y Valencia, y su venta va en auge desde que un sector de la población española ha dado en boicotear los productos catalanes.

Antes, una familia numerosa producía una cantidad mínima de desperdicios de cocina; hoy, una familia de tres o cuatro miembros llena varios cubos de basura solamente con cartones y envoltorios, envases de cristal no retornables y bandejas de poliuretano. Hemos dado la espalda a los productos de huerta y consumimos cantidades crecientes de productos de origen animal, muy grasientos.

Muchas jóvenes madres no saben ni quieren aprender a cocinar. Pertenecen a la nueva generación que nunca se inició en el arte del puchero, tienen a sus niños escasos de cuchara y sobrados de dulce. En lugar de ponerles un desayuno como Dios manda, un plato de leche migada en el que se pueda clavar la cuchara o una tostada de pan sentado con su aceite de oliva y su ajo si al caso viniere, los despachan con diez duros y un beso para que se compren un par de roscos industriales en la panadería de la esquina y se los vayan comiendo camino del colegio. Unas horas después regresa el rapaz cargado con el carterón de libros y le ponen cuatro pastillas de pescado ultracongelado ultrafrito en la freidora, junto con un puñado de patatas igualmente ultracongeladas, que, como no saben a nada, hay que adobar con un churretazo de su kétchup favorito y otro de mayonesa (¡horror, ya los venden juntos en el mismo tubo!).

A la hora de la merienda, la cosa no mejora, porque el tradicional bocadillo preparado con esmero y pan de miga dura se sustituye con el segundo par de roscos industriales o unas cuantas tostadas de pan de molde untadas con paté de lata. Para la cena, cuatro salchichas de bote con los inevitables kétchup y mostaza o un bocadillo de chóped despachados delante del televisor. En muchas familias ni siquiera eso; simplemente tienen el frigorífico y la despensa surtidos de los sucedáneos de comida que les gustan a los niños: mucha bollería industrial, patatas fritas, cortezas, hamburguesas y otra comida grasienta, y que ellos se sirvan cuando tengan hambre.

Los escolares que almuerzan en el colegio no siempre encuentran allí mejor comida que en casa, especialmente cuando hay contratada una empresa de catering que, para no complicarse la vida, procura adaptarse al tipo de menú preferido por los jóvenes.

El resultado es que las nuevas generaciones no conocen lo que es un potaje de alubias ni una buena sopa de fideos o una buena ensalada de lechuga. Están tomando demasiadas grasas saturadas, poca fruta y casi nada de verduras o legumbres. Muchos sufren carencia de hierro, calcio y vitaminas, y muestran una preocupante

tendencia a la obesidad, al colesterol alto y a la hipertensión. Solamente los salva que toman muchos productos lácteos —batidos, yogures, quesos— y éste es un complemento estupendo de su dieta.

Estos jóvenes deficientemente alimentados en casa se convierten, en cuanto alcanzan un mínimo poder adquisitivo, en clientes de los establecimientos de comida basura que tanto proliferan últimamente en España. Son los compulsivos devoradores de hamburguesas con patatas fritas, de pollo deshuesado y frito con patatas fritas, de perritos calientes con patatas fritas, todo ello con su salsa de tomate y su mostaza. Este tipo de comida que era el alimento que trasegaban los camioneros americanos en bares de carretera mientras les llenaban el depósito («se hace en un minuto y se come en cinco», aseguraba el primer eslogan) gana adeptos en todo el mundo y allá a donde ha ido ha sido mensajera del Imperio.[89]

En el mismo capítulo de la comida rápida y barata se inscribe la gran mayoría de los restaurantes étnicos, particularmente chinos, que reclutan su clientela entre los más jóvenes, quienes, bajo la mirada indiferente del camarero venido de Pekín, se esfuerzan en hacer juegos de manos con palillos atacando el arroz tres delicias, el cerdo agridulce al glutamato y los tallarines con gambas, o dentellean lateralmente, como los tiburones, la bolsita panificada que contiene las limaduras de carne de oveja en los locales kebab de los grandes centros comerciales.

No se trata, como podría sospecharse, de una versión más cómoda del gastronomadeo, en la que la comida viene al *gourmand* para ahorrarle el viaje. Antes bien, lo que se ofrece es una especie de híbrido extraño que se adapta al paladar del cliente y excluye gran parte de las preparaciones y los alimentos de la cocina presuntamente reproducida; en el caso de la cocina oriental, las serpientes, los escorpiones, los perros, los gatos y las ratas.[90]

En el extremo opuesto de estos comedores de marranadas están los esnobs que creen entender de cocina y también comen marranadas, que, además, pagan a peso de oro. Desde que la

gastronomía se ha convertido en un dominio de pelmas y de cargantes eruditos a la violeta nadie está libre, especialmente si se mueve en ambientes de diseño y alta política, de topar con uno de esos *neogourmets* que ha pasado del vinazo tetrabrik de la taberna obrera en su época progre y maoísta a la tarjeta Visa Oro a cargo del cargo y se ha aprendido, en cuatro revistas de gastronomía, las añadas de los mejores caldos, el vino tinto para carne, el blanco para pescado, la temperatura, el descorche, el *bouquet*, que si afrutado, el paladeo lingual, el olisqueo introduciendo la nariz en el vaso y todas las demás demostraciones exteriores de conocimiento gastronómico, con el preocupante resultado de que por donde ellos pasan todo se encarece.

Para desesperación de los restauradores, que en ellos tienen su máximo negocio, hoy ya no se encuentra una cocinera con la paciencia necesaria para pintarle dos ojitos a cada fideo en toda una cazuela de ellos, para luego rehogarlos en la cazuela con la canónica guindilla y que le sepan al *neogourmet* exactamente igual que las angulas. Para estos boquitas de pitiminí crean los nuevos y avispados cocineros sus pamplinas de menús cromáticos hipocalóricos, de bocaditos compuestos con churretazo de salsa rara y dos ramitas de hierba en medio de la desolación de un plato vacío con una brizna de pescado o una nuececita de carne, ikebana de lo inexistente, puro diseño, camelo camelado. En esa onda navegan tantos menús largos y estrechos de la restauración posmoderna con mariconadas como (copio literalmente de la sección gastronómica de cierta revista) «La infusión de tomate y crema montada de patata con jamón de Huelva» o «El montante de cabeza de ternera con crujiente de mango y mandarina con guarnición de trompeta de los muertos» (no se me asusten: la trompeta de los muertos es una seta comestible).

Si la cocina tradicional ha decaído en las ciudades, quizá debido a la gran cantidad de mujeres que trabajan fuera del hogar, en los pueblos, donde casi todas las mujeres permanecen en casa, las perspectivas no son mucho mejores. Cunde la venta a domicilio,

puerta a puerta, de productos precocinados congelados que furgonetas y camiones frigoríficos llevan a los más apartados rincones de la geografía patria.

El ama de casa que antes compraba en el mercado o criaba en su propio huerto las patatas, los calabacines o las alcachofas encuentra mucho más cómodo comprar una bolsa de patatas congeladas ya cortadas, los calabacines ya emborrizados o los corazones de alcachofa ya cocidos. En lugar de pelar y freír a fuego lento el tomate, el pimiento y la cebolla, abre una lata de tomate frito; en lugar de pasar la mañana pelando, cortando e hirviendo los ingredientes de la ensaladilla rusa, descongela un paquete donde ya vienen preparados para sólo añadir la mayonesa, de bote, naturalmente. Esto explica que, si hasta hace treinta años, la madre de familia española pasaba unas seis horas diarias en la cocina, hoy sólo dedique a este menester una hora y media al día, o incluso menos. Cada vez se ciñe más a comidas que puedan confeccionarse con alimentos preparados convencida, además, de que este tipo de cocina es lo moderno y nutritivo. Ha dado definitivamente la espalda a todos los antiguos guisos que requerían una preparación laboriosa y lenta, en especial la casquería y las vísceras, que, por otra parte, le parecen comida de pobres y le recuerdan pasadas épocas de necesidad.

El caso es que la actitud hacia esta cocina popular y pobre, la única que tenemos, es ambivalente porque, por otra parte, se echa de menos, como todo lo relacionado con la infancia, y ello explica que muchos buenos restaurantes vuelvan a introducir en sus cartas ancestrales platos populares de pobre, aunque, frecuentemente, ennobleciéndolos con ingredientes caros. El plato fundamental de la cocina marinera, la caldereta, que en la cornisa cantábrica se llama sucesivamente *caldeirada*, *caldereta* y *marmitako* y aguas abajo del Ebro se llama *suquet*, ha sido tradicionalmente un manjar de hambrientos para el que se usaban los peces que no se podían vender por míseros, espinosos o incomibles: el escamón, el borracho, el tiñoso, el escacho, el rubiel, el escorpión, el lubrigante,

la cabra, la maragota, una cuadrilla de indeseables que al hervir en la marmita dejaban una sinfonía de mezclados sabores a la patata y al caldo. No había fórmula para la caldereta, se le echaba cualquier morralla que hubiera a mano con la única excepción de sardinas y pescados azules. Ahora no hay restaurante costero que no presente mayestáticas calderetas en las que los mariscos y peces suntuosos hacen el oficio de la antigua morralla.

Si la antigua cocina estaba llena de preocupaciones religiosas, como decía Camba, ahora la dietética, la medicina preventiva y la obsesión por la salud se han convertido en una nueva religión que admite múltiples confesiones y sectas: vegetarianos, crudívoros, frugívoros, hipocalóricos. La gente vive obsesionada por el colesterol, ignorante de que el ochenta y cinco por ciento del colesterol contenido en la sangre lo produce el hígado y sólo un quince por ciento proviene de la dieta; no es tan malo como las grasas saturadas que ingieren alegremente en los preparados de comida rápida y precocinada.

En tiempos de nuestros abuelos, estar gordo era saludable e indicio de bienestar social, buen carácter y solvencia bancaria. Esas grasas superfluas que almacenaba en torno a la cintura eran como una abultada cuenta corriente en el banco de la vida, eran una despensa ambulante que aseguraba la supervivencia del portador si los tiempos venían mal dados y acaecían catástrofes naturales y hambrunas. Se decía «dadme gordura y os daré hermosura» y las mujeres hasta fingían las redondeces que les negaba la naturaleza colocándose rellenos y postizos en los lugares que lo habían menester. Ahora el gordo es un apestado; somos gordos tristes, gordos con complejo de culpa, gordos compulsivos en un mundo hecho para delgados, gordos que no cabemos en los asientos de los aviones, gordos que no podemos salir a la calle porque los escaparates y los espejos lo invaden todo para recordarnos continuamente nuestra condición de gordos, gordos que no

podemos vestir de manera decente porque se nos escapa el harapo de la camisa de faldón corto (es añoranza de aquellas que llegaban hasta medio muslo).

El culto al cuerpo y el canon estético de la delgadez esquelética, imposible para el común de las personas porque la osamenta no puede reducirse, obligan a inhumanos sacrificios. Pienso en esos cuarentones sudorosos y jadeantes que practican *jogging* por las carreteras polvorientas de las afueras hasta que un infarto los deja tirados en el arcén; pienso en esas pobres chicas que pinchan tres hojitas de lechuga y un gajito de cebolla y se dejan el suculento solomillo, tan pringoso y tan rico.

La obsesión por la delgadez no sólo nos deja en las guías, sino que hasta nos vuelve maleducados. Ya casi nadie dice «Que aproveche» cuando ve a un prójimo comiendo. En los anuncios de hace treinta años, todo eran loas al valor nutritivo de los alimentos; hoy, el reclamo publicitario es que no engordan. Incluso tienen el impudor de presentar un pan como adelgazante o «de régimen».

El resultado de este desnortamiento es que hemos conjurado la amenaza del hambre, pero la pasamos nuevamente, esta vez por motivos estéticos, y nos sometemos a dietas inhumanas por perder unos kilos: la dieta Dukan, la de la alcachofa, la de la piña, la disociada, la Pronokal.[91]

La obsesión por la salud y por la fecha de caducidad de los alimentos acarrea un grave quebranto para algunos manjares tradicionales, hasta el punto de que muchos tienen amenazada su supervivencia. ¿Cómo se le va a explicar a un inspector de Sanidad leptosomático y con cara de catavinagres que ciertos quesos norteños deben su punto a que son enterrados en estiércol durante el proceso de curación? ¿Cómo se va a entender que en el faisandaje de cierta caza, es decir, en su putrefacción, es donde está el secreto del insuperable sabor? Puede argumentarse que algunas veces se pasa el punto y muere un consumidor, de acuerdo, pero se

trata de un sacrificio necesario para que redoblen su placer los que quedan vivos. Es el tributo que se le paga a la naturaleza al subvertir sus leyes para que la mera nutrición se convierta en cultura.

Esa obsesión de las autoridades sanitarias por el control de la caducidad de los alimentos puede, incluso, entrar en conflicto con las creencias religiosas de muchos ciudadanos.[92]

CAPÍTULO 23

La dieta mediterránea

La otra panacea posmoderna predicada desde los púlpitos mediáticos es la dieta mediterránea. Se trata de un mito elaborado por nutricionistas americanos, una dieta imaginaria que integra armónicamente los principales productos del ecosistema mediterráneo, es decir, aceite de oliva, trigo, vino, verduras y frutas. Si a esa combinación le añadimos jamón de pata negra, ya entramos en el Olimpo de la alimentación, el soma, el néctar, el manjar de dioses.

Es una falacia pensar que nuestros ancestros siguieron la dieta mediterránea solamente porque habitaban en las proximidades del Mare Nostrum. En realidad, la cocina del pobre, y casi todos lo eran, se ha basado más en la manteca de cerdo que en el aceite de oliva, aparte de que el pan de trigo ha sido casi siempre escaso y el vino muy malo, tirando a pésimo. En época medieval, y aún posterior, el cereal del pobre fue el centeno, el sorgo y el alforfón, lo que, desde el punto de vista nutricional, fue estupendo porque todos son sanísimos, reconstituyentes y regenerativos. En cuanto a las verduras, es cierto que durante siglos han servido para compensar las ollas pobres y han aparecido en guisos, sopas, potajes y, más raramente, esparragadas, pero las cocían en exceso y esto malograba sus ricos nutrientes.

En el brumoso fin de milenio los españoles escapamos del hambre por vez primera en nuestra azarosa historia. Prueba de ello es que el porcentaje de ingresos gastado en comida cayó en picado:

hace medio siglo era el cincuenta por ciento; en 1994 sólo el veinticinco por ciento; en 1995 el diez por ciento; y encaminados al primer cuarto del siglo XXI la tendencia se mantiene a la baja.

Esta notable mejora sólo ha sido posible gracias a una revolución en la industria del alimento, más preocupada por la cantidad que por la calidad. Sabores elementales de la cocina rápida e internacional catequizan hoy los paladares de las clases modestas en las salsas de bote, los platos precocinados, los congelados que van directamente a la freidora, la lata al baño maría, las bandejas preparadas para el microondas, la pizza que se pide por teléfono con el vale descuento encontrado en el buzón, los previsibles rollitos de primavera que sirven en el chino de la esquina antes del rutinario cerdo agridulce. Y pare usted de contar. De nuestra cocina muchos españoles sólo conocen lo que piden en comederos turísticos: paella, sangría, tortilla de patatas, chorizo, jamón curado, calamares fritos o lo que sea, y pollo con patatas y mayonesa.

La inmensa mayoría de la población no sabe comer, es cierto, pero es porque no ha tenido acceso a preparados de índole superior.[93]

Brillat-Savarin estableció que sólo el hombre culto sabe comer. Le faltó añadir que sólo el hombre culto y con posibles puede comer decentemente. Pero el pueblo-pueblo, aunque ya haya escapado del hambre, todavía no ha llegado a la cultura y va a ser difícil que se sustraiga del pesebre en el que la internacional alimentaria le despacha su pienso industrial.

En el extremo opuesto del rancho colectivo está la cocina de autor, la del restaurante de muchos tenedores, la de la complicadísima receta que muchas veces suena a camelo para sangrar bolsillos posmodernos. Luego existe un angosto espacio central, equidistante entre la bazofia y la creación de firma, donde todavía perdura una minoría sensata, una clase media con inquietudes gastronómicas que, además de adquirir libros de cocina

superventas, viaja en pos del único condumio decente que ha producido España: la cocina popular. Lo malo es que no va siendo fácil encontrarla porque sólo perdura en escasos islotes.

La cocina popular española, que en realidad son dos, la campesina y la marinera, admite ciertas variedades regionales que dependen más del ecosistema que de la tradición y, dentro de esto, es evidente que consigue grandes platos de pescado y se maneja mejor con los despojos que con la carne pulpa, es capaz de hacer platos deliciosos con el bacalao acartonado y con las manos de cerdo y no se le da mal asar el cordero y el cochinillo, pero ante un buey como Dios manda se achanta y no acierta por falta de costumbre.

Sobre la distribución y los platos de las versiones regionales de esa cocina sigue habiendo poco acuerdo. Luis Antonio de Vega dibuja sobre el mapa nacional tres grandes bandas gastronómicas: una superior, que va de Burdeos a Finisterre pasando por León y Portugal, cuya excelencia son las salsas; otra banda central de estupendos asados que abarca las dos Castillas y una tercera banda meridional de fritos que domina Andalucía y Levante.

Carlos Pascual, por su parte, apunta que la única alta cocina razonable ha sido la de los curas y obispos y los monasterios y luego, en el nivel popular, señala algunas cocinas regionales: gallega, asturiana, leonesa, santanderina, vasca, navarra, riojana, aragonesa, catalana, levantina, andaluza, extremeña, manchega, del centro, castellana, balear y canaria.

Parece un mapa autonómico, lo sé, pero quizá convenga advertir que los límites no tienen que coincidir necesariamente con las comunidades políticas. La cocina vasca, por ejemplo, puede llegar a Burdeos y la catalana se puede extender hasta Toulouse, siempre que no se les pida opinión a los franceses.

En fin, hablar de cocina es abrir el cuento de nunca acabar. A la postre, cada cual, como hijo de su tiempo, tiene la obligación de adaptarse a él, qué remedio. Pero el inquieto lector recibirá muchas

gustosas recompensas si se esfuerza en buscar lo poco auténtico que va quedando. Si da con ello, enhorabuena, y envíeme una postal diciendo dónde estaba, que se lo agradeceré.

Que aproveche.

Bibliografía

ABELLA, Rafael, *La vida cotidiana en España bajo el régimen de Franco*, Argos Vergara, Barcelona, 1985.

ALTAMIRAS, Juan, *Nuevo arte de cocina sacado de la esc uela de la experiencia económica*, Barcelona, 1767. (Ed. facsímil de Ed. Simbad, 1984.)

APICIO, *Gastronomía en la antigua Roma imperial* (comentarios y traducción de Miguel Ibáñez Artica), R. & B. Ediciones, Madrid, 1995.

BENAVIDES BARAJAS, Longinos Luis, *Al-Andalus. La cocina y su historia*, Dulcinea, Motril, 1992.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*, Aguilar, Madrid, 1987.

BRIZ, José, *Breviario del gazpacho*, José Esteban, editor, Madrid, 1989.

CAPEL, José Carlos, *Pícaros, ollas, inquisidores y monjes*, Argos Vergara, Barcelona, 1985.

—, *La gula en el Siglo de Oro*, R. & B. Ediciones, San Sebastián, 1996.

—, *El pan nuestro*, R. & B. Ediciones, San Sebastián, 1997.

CORDÓN, Faustino, *Cocinar hizo al hombre*, Tusquets, Barcelona, 1980.

CÓZAR, Rafael de, *Cuerda andaluza de pícaros, murcios y embaucadores*, Editoriales Andaluzas Unidas, Sevilla, 1985.

CRUZ CRUZ, Juan, *Dietética medieval*, La Val de Onsera, Huesca, 1997.

CUNQUEIRO, Álvaro, *La cocina cristiana de Occidente*, Tusquets, Barcelona, 1981.

Díaz-Plaja, Fernando, *La vida cotidiana en la España romántica*, Edaf, Madrid, 1993.
Eslava Galán, Juan, *Yo, Aníbal*, Planeta, Barcelona, 1988.
—, *Roma de los Césares*, Planeta, Barcelona, 1989.
— y Diego Rojano, *La España del 98. El fin de una era*, Edaf, Madrid, 1997.
Esteban, José, *La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas*, El Museo Universal, Madrid, 1992.
Familiar Morán, Raquel, *La cocina de Cuaresma*, Alianza, Madrid, 1996.
Gallego Morell, Antonio, *De cocina andaluza*, Don Quijote, Granada, 1985.
García, Carlos, *La desordenada codicia de los bienes ajenos*, Fontamara, Barcelona, 1974.
García Bellido, Antonio, *España y los españoles hace dos mil años. Según la «Geografía» de Strabón*, Espasa-Calpe, Madrid, 1968.
—, *La España del siglo* I *de nuestra era (Según P. Mela y C. Plinio)*, Espasa-Calpe, Buenos Aires, 1947.
—, *Veinticinco estampas de la España antigua*, Espasa-Calpe, Madrid, 1967.
García Gómez, Emilio y E. Levi-Provençal, *Sevilla a comienzos del siglo* XII*. El tratado de Ibn Abdun*, Publicaciones del Ayuntamiento de Sevilla, Sevilla, 1981.
González Sevilla, Emilia, *El fogón del pobre*, Ediciones del Serbal, Barcelona, 1996.
González Turmo, Isabel, «El Mediterráneo: dieta y estilos de vida», en Isabel González Turmo y Pedro Antonio Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación. Ensayos sobre la dieta mediterránea*, Fundación Machado, Sevilla, 1993.
—, *Comida de pobre, comida de rico*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 1997.
Gozzini Giacosa, Ilaria, *A Taste of Ancient Rome*, University of Chicago Press, Londres, 1992.

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS, *Estudios de nutrición*, Madrid, 1941-1943.

JUDERÍAS, Alfredo, *Cocina de pueblo*, Seteco, Madrid, 1983.

LOBERA DE ÁVILA, Luis, *El banquete de nobles caballeros*, R. & B. Ediciones, San Sebastián, 1996.

LUJÁN, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Plaza y Janés, Barcelona, 1983.

—, «Conservación de alimentos», *Historia y Vida*, núm. extra 34 (Grandes y pequeños inventos), Barcelona, 1984, pp. 78-83.

—, *La vida cotidiana en el Siglo de Oro español*, Planeta, Barcelona, 1988.

—«España y la cerveza», *Blanco y Oro*, núm. 2, Sevilla, 1994.

MÁRQUEZ REVIRIEGO, Víctor, *El desembarco andaluz*, Planeta, Barcelona, 1990.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel M., *Historia de la gastronomía española*, Alianza, Madrid, 1989.

MESTAYER DE ECHAGÜE, María, marquesa de Parabere, *Historia de la gastronomía*, R. & B. Ediciones, San Sebastián, 1996.

NOLA, Ruperto de, *Libro de guisados manjares y potajes intitulado Libro de Cozina*, Miguel de Eguía, Logroño, 1529. (Ed. facsímil de Librerías París-Valencia, Valencia, 1985.)

REDON, Odile, Françoise SABBAN y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía medieval*, Anaya & Mario Muchnik, Madrid, 1996.

RODRÍGUEZ MOLINA, José, *La vida en la ciudad de Jaén en tiempos del Condestable Iranzo*, Ayuntamiento de Jaén, Jaén, 1996.

RUIZ TORRES, Manuel J., *La cocina tradicional de Cádiz*, Diario de Cádiz, Cádiz, 1992-1994.

SÁNCHEZ ALBORNOZ, Claudio, *Una ciudad de la España cristiana hace mil años*, Rialp, Madrid, 1978.

TANNAHILL, Reay, *Flesh and Blood: A History of the Cannibal Complex*, Steinand Day, Nueva York, 1975.

TIZÓN, Héctor, *La España borbónica*, Altalena, Madrid, 1978.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel, *La cocina catalana*, Península, Barcelona, 1979.

—, *Contra los gourmets*, Grijalbo, Barcelona, 1997.
VILA-SAN-JUAN, José Luis, *La vida cotidiana en España durante la dictadura de Primo de Rivera*, Argos Vergara, Barcelona, 1984.
VILABELLA GUARDIOLA, José Manuel, *La cocina de los excesos*, R. & B. Ediciones, San Sebastián, 1996.
ZUBAIDA, Sami y Richard TAPPER (eds.), *Culinary Cultures of the Middle East*, I. B. Tauris, Londres, 1994.

ALIMENTACIÓN PREHISTÓRICA



La arqueóloga Hélène Rougier muestra los 96 restos óseos hallados en el yacimiento de Goyet (cueva de Bruniquel, Bélgica), primera evidencia de canibalismo neandertal.



Cuenco de madera.



El conejo de Omní.



Jarra de barro ibera (Museo de Albacete).



Caldero de la Edad de Bronce (Museo Británico de Londres).



Prisioneros comiendo. Bajo relieve procedente del palacio de Ashurbanipal, 668-627 a. C. (actualmente en el Museo Británico de Londres).

LA RUBIA CERVEZA



Hombres bebiendo cerveza en un sello de un cilindro mesopotámico del 2500 a. C.



Bebedores de cerveza egipcios, procedente de Amarna, *c*. 1350 a. C.



Jarra celtibera del 200 a. C., procedente de Izana, Soria (Museo Arqueológico Nacional, Madrid).



El reposo del guerrero, pintura de José Daniel Cabrera Peña.



Gambrinus en una jarra de cerveza alemana, que imita a las del siglo XIX.



Publicidad de la cerveza La Mezquita, de 1939.



Cromo de 1900 que muestra a antiguos cerveceros en plena faena.

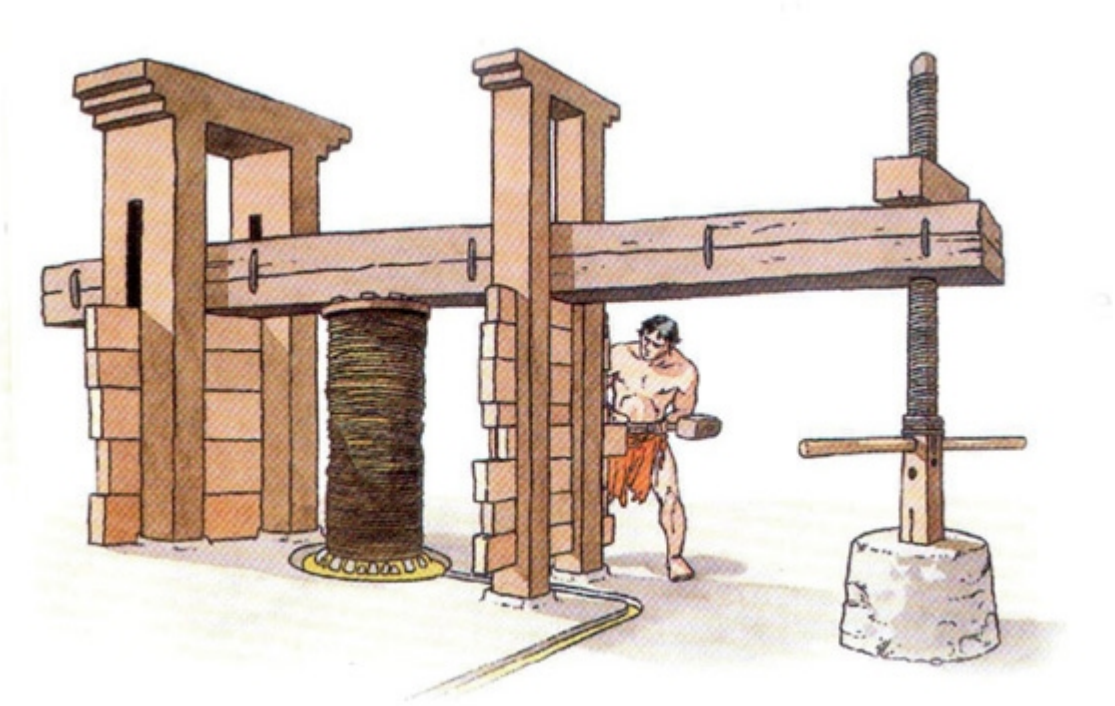
GARUM Y ACEITE DE LA BÉTICA



Mosaico romano que representa un ánfora de *garum*, hallado en Pompeya.



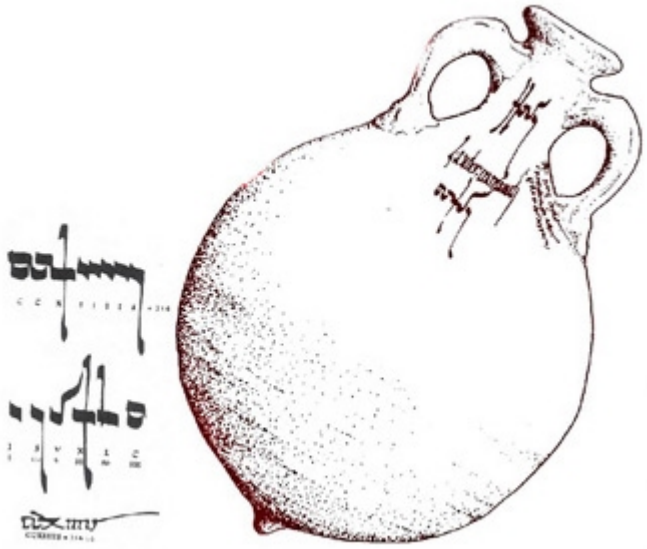
Fábrica de *garum* hallada en Almuñécar, Granada.



Prensa romana, ilustrada por Ana Miralles.



Ánfora olearia, *c.* 110-190 d. C.



Ánfora olearia con sus *tituli picti*, *c.* 110-190 d. C.

ROMANOS Y GRIEGOS A LA MESA



Escena de banquete perteneciente a un fresco de Pompeya (Museo Arqueológico Nacional de Nápoles).



Escena de banquete en una cerámica griega del siglo v a. C. (Museo de Arte Cicládico, Atenas).



Plato y cuchara romanos.



Puls, plato propio de Roma, muy popular durante el Imperio.



Mosaico que representa un horno de pan romano, año 3 d. C. (Musée d'Archéologie Nationale, Saint-Gemain-en-Laye, París).



Pan fosilizado del siglo I d. C., hallado en Pompeya (Museo Arqueológico Nacional de Nápoles).

CUCINA Y *TABERNAE*



Cocina pompeyana.



Mosaico romano que muestra una escena de vendimia, siglo II d. C. (Casa del Anfiteatro, Mérida, Badajoz).



Placa de mármol en la que está esculpido un tabernero (Museo Nacional de Arte Romano, Mérida).



Taberna en Pompeya.

LA COCINA DE LAS TRES RELIGIONES



Albóndigas árabes.



Hornillas califales.



Choto al ajillo.



Adafina judía.



Harira.



Alcuscuz.



Pierna de cordero al horno.

SU MAJESTAD EL CERDO



Vasija griega datada de *c*. 510-500 a. C. que muestra una escena de matanza de un cerdo.



Escena de matanza del cerdo en las pinturas románicas del Calendario Agrícola (Colegiata de San Isidoro, León).



Jamón.



Chorizos.



El interior de una cocina con una criada al lado de una carcasa de cerdo (mediados del siglo XVII), óleo de Reynier Covyn (Londres).



Los avíos.

LA COCINA CATEDRALICIA DE LOS MONASTERIOS



Cocina de la abadía de Fontevraud, Francia.



Interior de la chimenea de la cocina de la abadía de Fontevraud, Francia.



Cocina del Monasterio de Alcobaça, Portugal.



Caldero medieval.

COCINA MEDIEVAL



Una cocina tardomedieval, procedente de una miniatura del *Tacuinum Sanitatis* (siglo XIV, Italia).



Cucharón de servir.



Caldero medieval.



Hornilla medieval.



Mujeres haciendo pan, en una miniatura del siglo XIII procedente de las *Cantigas de Santa María* de Alfonso X el Sabio.



Cucharero.

EL BANQUETE DE LOS NOBLES



Tajadera.



Cerdo asado.



Una escena de banquete medieval, detalle procedente de *Historia de proelis*, traducido al francés en *c.* 1420 bajo el título *Le Livre et le vraye hystoire du bon roy Alixandre* (actualmente, en el Museo Británico de Londres).



Odre de vino.



Cuchara y cuchillo medievales.

LA BODEGA DE LOS MONJESLA BO



Copa medieval.



Fotografía en una postal antigua de la bodega del monasterio de Poblet.



Frasca de vino de finales del siglo XVII (Museo de Londres).



Un bodeguero probando su vino, detalle extraído de *Li livres dou santé*, del médico italiano Aldobrandino de Siena, de finales del siglo XIII (Biblioteca Británica, Londres).



Viernes, óleo de Walter Dendy Sadler, de 1882 (Walker Art Gallery, Liverpool).

EL CERDO DEL MAR



Detalle de la panorámica de Conil de la Frontera (Cádiz), un grabado que se halla en el *Civitates Orbis Terrarum*, realizado por Georg Braun y Franz Hogenberg en el siglo XVI.



El caudillo tras una buena jornada de pesca (río Narcea, Asturias, 1964).



Pesca del atún (Barbate, Cádiz).



Ayamonte y la pesca del atún, óleo de Joaquín Sorolla, de 1919 (Hispanic Society of America de Nueva York).

SORBETES Y DELICIAS FRÍAS



Ilustración que muestra el interior de un pozo de nieve (Tomas Sendra, 2007).



Detalle de *El banquete de los monarcas* o *El festín de Felipe II*, óleo de Alonso Sánchez Coello, de 1579 (Museo Nacional Poznan, Polonia).



Copa de helado.



Heladera de *c.* 1890.



Carrito de helados de los años setenta, perteneciente a Blas Francés, fundador de Helados Francés (Villena, Alicante).

AMÉRICA EN LA COCINA



La despensa de los navegantes.





Sello conmemorativo del Quinto Centenario del Descubrimiento de América.



Especias.



Tomate. Grabado procedente del libro *Florilegium* de Basilius Besler, publicado en Núremberg en 1613.



Lámina que muestra los diferentes tipos de patata.

CHOCOLATE: EL ALIMENTO DE LOS DIOSES



Árbol del cacao, en el *Códice de Tudela* (Museo de América, Madrid).



Elaboración del chocolate. Detalle de *La chocolatada* (1710; actualmente, en el Museo del Diseño de Barcelona).



Chocolatera del siglo XVII (Museo etnoloxico Ribadavia, Ourense).



Chocolatera de cerámica de entre 1864 y 1899 (Museo Nacional de Artes Decorativas, Madrid).



Publicidad de Chocolates La España, de *c.* 1890.



«El árbol del cacao», grabado que pertenece a *La Botanique mise à la portée de tout le monde* (1774), de Nicolas François Regnault y Geneviève Regnault (Biblioteca Nacional de Francia, París).



Churrería y Chocolatería Palomino y Oliva (Alcorcón), mural de azulejos original de *c.* 1900.

FAST FOOD **EN TIEMPOS DE VELÁZQUEZ**



Vieja friendo huevos (1618), de Diego Velázquez (National Galleries of Scotland).



Candil.



Jarra de barro de Jiménez de Jamuz (León).



Melón amarillo.



Detalle de *La cocina de los ángeles* (1646), óleo de Bartolomé Esteban Murillo (Museo Naci onal del Louvre, París).

COMIDA DE POBRES



Cebollas.



Ajos.



El almuerzo (1617-1618), óleo de Diego Velázquez (Museo del Hermitage, San Petersburgo).



Queso emborrado.



Morcilla.



Granada.



Criadillas.



Buñuelos.

LA DESPENSA BARROCA



Bodegón de cocina con una criada y un niño (mediados del siglo XVII), óleo de Frans Snyders (The J. Paul Getty Museum, Los Ángeles).



Retrato de Francisco de Quevedo (1580-1645), óleo atribuido a Diego Velázquez (Instituto Valencia de Don Juan, Madrid).



Cuchillo y tenedor, de 1702 (V&A Museum, Londres).



Empanada.



Manjar blanco.



Caracoles.



Hornilla y olla del siglo XVIII.



Pollo con verduras.



Lengua en salsa.



Caldereta de cordero.



Bodegón de escena de cocina (1610-1625), óleo de pintor anónimo (Museum Boijmans Van Beuningen, Róterdam).



Un cocinero y una mujer representados en una escena de cocina del siglo XVIII-XIX (Museo del Diseño de Barcelona).



Cazuelas de cobre.



Cocina valenciana del siglo XVIII (Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, Valencia).

COCINAS ILUSTRADAS



Alacena del siglo XVIII.



Sopera (Real Fábrica de Loza de Alcora, Valencia, 1725).



Perdiz a la manera de Alcántara.



Escena de banquete campestre. Detalle de *La chocolatada* (1710), cerámica de inicios del siglo XVIII (actualmente, en el Museo del Diseño de Barcelona).

COCINA DE CUARESMA



La Cuaresma con sus siete pies.



Sardinas arenques.



Hornazo de gloria.



Nos, DOCTOR DON ENRIQUE PLA Y DENIEL, por la gracia

Bula de la Santa Cruzada, 1945.



Torrijas.



Cocido de Cuaresma.



Publicidad de los Almacenes de Bacalao y Pesca Salada Federico Heredia, hacia 1920.

COCINA PALACIEGA



Plato del siglo XVIII encargado para el rey Felipe V, decorado con el escudo de la Casa de Borbón (Palacio Real de Madrid).



Porción de tarta ganadora del concurso Príncipe de Asturias, que elegía la tarta para el enlace nupcial del príncipe Felipe y Letizia Ortiz, realizado por el pastelero José Somoza Estévez.





Comedor del palacio real de Riofrío, Segovia.

COCINA Y TECNOLOGÍA



Olla a presión antigua.



Batidora de mayonesa de 1909.



Cafetera de 1912.



Latas de conserva de 1910.



Nevera de 1912.



Publicidad del «partehuevos» Pralim, de 1920.



Molinillo de café de 1920.



Fiambrera de aluminio de 1930.



Cocina del Palacio Real de Madrid.

RESTAURANTES Y GRAN COCINA



Publicidad de Cafés Catunambú de 1940.



Manuel María Puga y Parga, «Picadillo», retrato del pintor Manuel Abelenda Zapata de 1915 (Galería de Alcaldes de María Pita).



Tarjeta de menú de 1915.

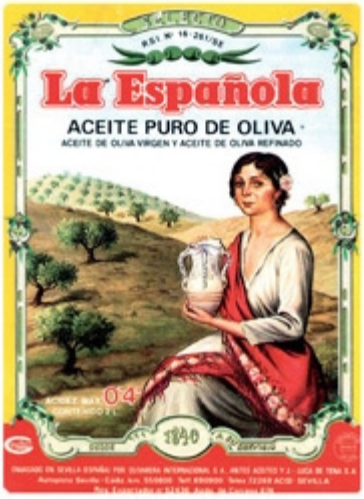


Callos de Casa Lhardy.



Casa Lhardy, Madrid, fundada en 1839.

ANUNCIOS DE COMIDA



Publicidad del aceite de oliva La Española.



Publicidad de latas de conserva ¡Miau!, de 1920.



Publicidad de anís y ponche Ponga, de 1929.



Publicidad de las galletas Olibet, de 1910.



Pimentón Cervantes, de 1940.



Publicidad de Vicente Mont, de 1932.



Publicidad de los chocolates y dulces Matías López, de 1890.



Azulejos que anuncian el Anís Naranja, de la destilería La Vallesana.

COMIDAS POPULARES



Paella.



Gazpacho.



Cocido madrileño.



Pulpo a feira.



Tortilla de patatas.



Cochinillo al horno.



Fabada.



Marmitako.



Pescaíto frito.



Migas y miguero en plena faena.

APAREJADOS POR LA GULA



Banquete conmemorativo de la entrega de nuevas viviendas. Comen los beneficiados; al fondo, contenida por un cordón de la Guardia Civil, el resto de la población asiste al ágape, hacia 1955.















Banquete en una residencia de ancianos.

LA COCINA DEL HAMBRE



Cartilla de racionamiento de 1940.


Servicio de España

Núm. 5

Día del Plato Unico

Calle Vidarmota núm piso

D. Luis Ruiz de la Prada ha satisfecho la cantidad de 4'20 pesetas, correspondiente al **Plato Unico** y pesetas correspondiente al **Sin Postre** en los dias de de 1939.

Vergara 2 de Diciembre de 1939.

Son pesetas 4'80

NOTA. La recaudación del **Dia del Plato Unico** se destina para que no quede ningún ciudadano sin alimento diario, auxiliando a nuestros hermanos parados; e indigentes, huérfanos abandonados, sostenimiento de comedores de asistencia social, jardines de la infancia, casas-cunas, gotas de leche, orfelinatos e instituciones análogas; deberes que las circunstancias imponen a todo buen cristiano y patriota.

Imprenta ARBE

Tiempos difíciles: día del plato único, de 1936.



Tortilla sin huevo ni patatas.



Distintivo «Contra el hambre» perteneciente a los años de la Guerra Civil española.



Vale por 1 kilo de harina de almorta, del año 1939.



Vale por una comida caliente, de 1939.



Cocina de recursos (1941), recetario del cocinero Ignacio Doménech.



Mondas de patata fritas.



Algarrobas.



Vale por un trozo de tocino, de 1939.

MERCADOS DE ABASTOS



Mercado Central de Valencia, edificio modernista de 1914.



Productos de mercado.

BODEGAS, CHIGRES, CHIRINGUITOS, *FAST FOO D* Y FUSIÓN



Chiringuito playero.



Escanciando sidra.



Plato fusión.



Disfrutando de unos vinos y unos chorizos.



Comida rápida para gente de paso.

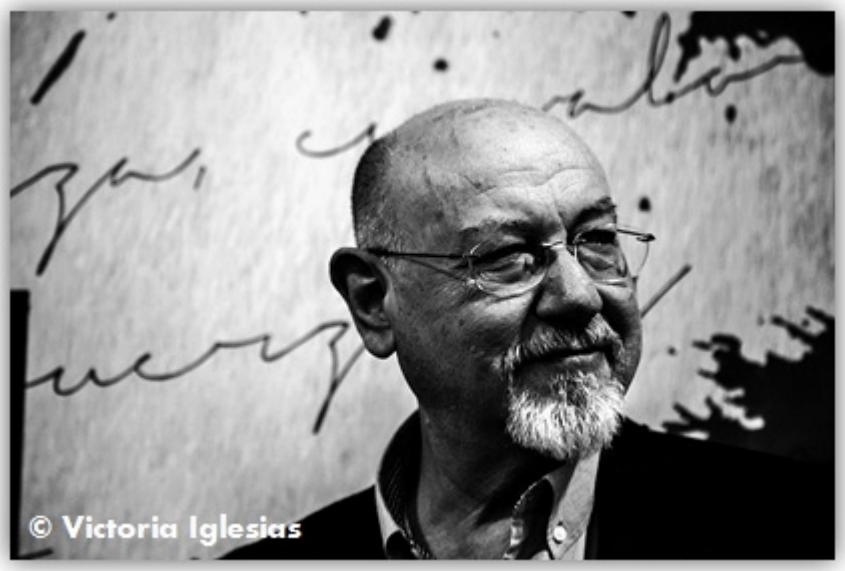


Hamburguesa.

Biografía

Juan Eslava Galán es doctor en Letras. Entre sus ensayos destacan *Una historia de la guerra civil que no va a gustar a nadie* (2005), *Los años del miedo* (2008), *El catolicismo explicado a las ovejas* (2009), *De la alpargata al seiscientos* (2010), *Historia de España contada para escépticos* (2010), *Homo erectus* (2011), *La década que nos dejó sin aliento* (2011), *Historia del mundo contada para escépticos* (2012), *La primera guerra mundial contada para escépticos* (2014), *La segunda guerra mundial contada para escépticos* (2015), *La madre del cordero* (2016), *La revolución rusa contada para escépticos* (2017) y, junto con su hija Diana, el recetario comentado *Cocina sin tonterías* (2013, Premio Gourmand). Es autor de las novelas *En busca del unicornio* (Premio Planeta 1987), *El comedido hidalgo* (Premio Ateneo de Sevilla 1991), *Señorita* (Premio de Novela Fernando Lara 1998), *La mula* (2003), *Rey lobo* (2009), *Últimas pasiones del caballero Almafiera* (2011) y *Misterioso asesinato en casa de Cervantes* (Premio Primavera de Novela 2015).

Más información en su página web:
www.juaneslavagalan.com


© Victoria Iglesias

Notas

1. También hay fósiles más antiguos: *Homo antecessor* (850.000 años), *Homo heidelbergensis* (500.000 años), *Homo neanderthalensis* (50.000 años).

2. Pedro Feixas, *El Correo de Andalucía*, 5 de mayo de 1997.

3. Por cierto, ¿se han parado ustedes a pensar lo hambreado que debía estar el primer hombre que se comió un percebe? ¿Quién podía imaginar que aquel bicho de nauseabundo aspecto sería algún día un manjar?

4. Haga usted la prueba y comprobará que sabe mucho mejor y es más natural. La máxima prueba de confianza que los enamorados pueden y deben darse, después de haber ratificado su amor, naturalmente en campos de pluma, es reponer fuerzas con una sustanciosa sopa sorbida alternativamente en la misma escudilla, cuidando cada uno de posar los labios donde los puso el otro.

5. Recientemente, en excavaciones de Lérida se han encontrado recipientes de hace tres mil años, de la Edad del Bronce, que contenían restos de trigo y cebada malteados.

6. En el mundo académico se discute si esta palabra fenicia, *I-span-ya*, significa «tierra de conejos», «tierra de los metales» o «tierra del norte». Mientras se ponen de acuerdo, y la discusión parece ir para largo, nosotros nos quedamos con «tierra de conejos», el animal que le da ese toque especial a la paella. Y no se hable más.

7. La práctica puede parecer repugnante, y quizá lo sea para la idea convencional que tenemos de la higiene, pero por los días en que redacté estas líneas apareció en *El País de las Tentaciones* (12 de diciembre de 1997, p. 38) un artículo que nos ilustra sobre las ventajas de la orinoterapia. Al parecer la orina es un tónico eficaz para combatir los más variados males físicos y psíquicos: alopecia, gripe, alergias, depresiones y estados de ansiedad. Además purifica la sangre, tonifica la piel y suministra nutrientes al organismo. Por lo visto su virtud reside en que contiene la hormona foliculoestimulante o FSH. Todos los días se aprende algo nuevo.

8. En su célebre *Libri de piscibus marinis, in quibus verae piscium effigies expressae sunt*. Parece que llegó a catar el *garum* en la mesa del obispo de Montpellier. Algunos autores creen que el *rajihe* que se fabricaba en Turquía hasta el siglo XIX podía estar emparentado con el antiguo *garum*, y esto es posible. En Filipinas, Tailandia y Vietnam usan un concentrado de pescado, el *nouc-mam*, que, por lo que se cuenta de él, tiene todas las trazas de ser parecido al *garum*.

9. Es lo mismo que ocurre entre nosotros con la humilde sardina, más sabrosa que tantos pescados caros y, sin embargo, tan ninguneada en las cartas de los restaurantes elegantes. Ahora que van a declararla especie protegida empiezan a descubrirla los esnobs.

10. La suprema excelencia hecha jamón resulta cuando, al echarse el cerdo a la invitadora sombra de la encina o el castaño donde acaba de comer, molesta a una víbora medio dormida cuya presencia le pasó inadvertida (el cerdo, como todo ser sensible, es corto de vista y algo confiado). La víbora le pica y el cerdo, aunque de natural pacífico, tiene un mal pronto, la mata y se la come. Los que entienden del tema saben que ningún jamón resulta tan bueno como el picado de víbora.

11. Algunas higueras pertenecían a la variedad mediterránea de origen egipcio *Ficus sycomorus* (distinta de nuestras higueras comunes, *Ficus carica*), que requiere una pequeña incisión en el higo a fin de provocarle una mayor absorción de agua, lo que lo vuelve más jugoso, grande y dulce, aparte de acelerar su maduración.

12. Ese es el origen del famoso *steak tartar*, que no es tártaro, porque ya Amiano Marcelino, en el siglo IV d. C., lo menciona cuando habla de Atila: un picadillo de carne de buey cruda que hoy servimos aliñado con mostaza, coñac, tabasco y yemas de huevo, todos sabores fuertes que disfrazan por completo el sabor de la carne y evitan que sepa a lo que es, a carne cruda. Uno se pregunta si no sería preferible y menos laborioso dejar el filete en su ser y pasarlo ligeramente por el asador para que se caramelice por fuera y quede jugoso por dentro. Más natural, dentro de su crudeza, parece el *carpaccio* y todavía resulta mejor comido a la luz de la luna, en un restaurante con velitas, donde no se distinga bien la laminilla cruda bajo el queso y los aliños.

13. Allá va: se majan en el almirez un puñado de almendras peladas, media de ellas amarga como queda dicho, junto con tres dientes de ajo, dos rebanaditas de pan sin corteza, aceite, vinagre, sal y dos o tres granos de pimienta. La masa resultante es el ajillo cabañil que acompaña muy bien el asado de choto, pero si no hay choto, como acaece las más de las veces, no se pone pimienta y la porra resultante del majado se diluye en agua fresca de pozo y se sopa menudamente con miga de pan candeal. Ése es el ajoblanco que, acompañado de huevos cocidos, de uvas o de melón, es una comida muy refrescante para las noches de verano, aunque luego, de madrugada, pide agua y hay que darle un tiento al botijo, para después sentir cómo salpica el agua fresca en la boca, con los ojos entornados bajo el emparrado tachonado de uvas tibias y de estrellas frías.

14. El gorroneo califal se prolongaría, tan arraigado estaba, en época cristiana y alcanza a nuestros pecadores días en ejemplares tan celebrados como el gorrón de Villamanrique, de iniciales MZC, un sujeto que con el pretexto de servir a la Blanca Paloma (o sea, a la Virgen del Rocío) se apunta a toda comilona cofradiera, pero él jamás invita. Otro que responde a las iniciales AME, un sujeto capaz de guindarle su bolita a un escarabajo, se instaló en la boda de mi hija al lado del cortador del jamón y de cada dos platos que el esmerado profesional producía devoraba uno. Posteriormente, aprovechando que la gente desamparaba las mesas para bailar arrambló con no sé cuántas botellas de aceite.

15. Este gaje del horno público perduró hasta bien entrado el siglo XIX. En Jaén todavía queda memoria de un hornero de los Caños apodado Poyagorda; mucha gente cree que el título alude al cumplido calibre de su credencial masculina cuando en realidad se refiere a las abusivas poyas que detraía del pan.

16. El tomate es producto del ovario de una flor; por lo tanto, es fruta y no hortaliza.

17. Es receta de lo más fácil: se toma un pollo o cualquier ave de su tamaño, se baña en una salsa de aceite, vinagre, sal, pimienta, canela y azafrán, y se pone a asar lentamente. Cuando está casi a punto se embadurna con una salsa espesa hecha de agua de rosas, almendras majadas y algo de azúcar.

18. Leemos en el prólogo, cuando se presentan los personajes: «También había una Monja, una Priora que sonreía de modo natural y sosegado; su mayor juramento era: "¡Por San Eligio!". Se llamaba señora Eglantine. Cantaba bellamente las horas litúrgicas, pero entonadas con voz nasal. Hablaba un francés bueno y elegante, según la escuela de Strafford at Bow, porque desconocía el francés de París. En la mesa mostraba en todo sus buenos modales. De su boca nunca caía migaja alguna o se humedecían sus dedos por meterlos codiciosamente en la salsa. Cuando se llevaba la comida a la boca tenía cuidado en no derramar gota alguna sobre su toca. Mostraba gran interés por los buenos modales. Se secaba el labio superior con tanto cuidado, que no dejaba la más mínima señal de grasa en el borde de su copa después de haber bebido. Al comer tomaba los alimentos con delicadeza. Era muy alegre, agradable y amistosa. Se esforzaba en imitar la conducta cortesana y cultivar un porte digno, de forma que se le considerase persona merecedora de respeto».

19. En 1462 los payeses de remensa sublevados en Cataluña exigieron la supresión de esta servidumbre y recibieron la siguiente respuesta de sus señores: «*que no saben ni crehen que tal servitut sia en lo present principat, ni sia may por algun senyor exhigida. Si axi es veritat com en lo dit Capitol es contengut, renuncien, cessen, e anullen los dit senyors tal servitut, com sie cose molt iniusta y desoneta*».

20. Esta costumbre de regalar jamón por Navidad, o cuando sea, no debería perderse, pues el jamón ilustra igualmente al que lo da y al que lo recibe. El empresario alicantino Enrique Ortiz, imputado en el caso PGOU y Rabasa, deploraba en una entrevista que hoy el regalo de Navidad sea una simple tarjeta «por las circunstancias actuales» y añoraba los tiempos pasados en que podía ser un jamón, dos botellas de champán o una caja de vinos. Mucho más fino, adónde vamos a parar.

21. Recordemos, en probanza de lo dicho, a san Antonio Abad y a los eremitas del desierto tebano, así como a las religiosas que durante años se alimentaron solamente de la breve porción de pan que ingerían en su diaria eucaristía.

22. Esta necesidad de reponer fuerzas para regresar con renovado empeño al tajo evangélico no siempre ha sido rectamente interpretada por el vulgo, de ahí que existan refranes como: «El abad de la Magdalena, si bien come, mejor cena»; «Fraile convidado echa el paso largo», o «Quien tiene altar come pan sin amasar».

23. Por otra parte, la Iglesia tuvo que extender su labor pastoral hasta los fogones de sus feligreses a fin de aconsejarlos en los temas alimenticios que requerían magisterio y doctrina: la Cuaresma, los ayunos y las abstinencias.

24. Un sistema recaudatorio más eficaz que el de Hacienda, ya que la Iglesia tenía la potestad de excomulgar a los que se retrasaran en el pago y ello les aseguraba la eternidad del Infierno si morían en esa circunstancia. Quizá la presión fiscal fue en algún momento excesiva y por eso se lamenta Jovellanos en su ley agraria: «¿Qué ha quedado de aquella antigua gloria, sino los esqueletos de sus ciudades, antes populosas y llenas de fábricas y talleres, de almacenes y tiendas y hoy sólo pobladas de iglesias, conventos y hospitales que sobreviven a la miseria que han causado?».

25. Más modernamente, el cocinero Ignacio Doménech, en su libro *Ayunos y abstinencias* (1914), establece que «el caldo Maggi o Knorr puede usarse en días de abstinencia, porque no consta que sea hecho de carne».

26. La Iglesia heredó la devoción a la lamprea en el lote de la herencia romana y permitió que el prodigio gastronómico de la lamprea cocida en su propia sangre, a la bordelesa, pasara sin solución de continuidad de la mesa de los senadores a la de los obispos. Los monasterios gallegos innovaron su recetario añadiendo la majestuosa empanada de lamprea, así como su conservación ahumada o seca.

27. Ésta era la cena cotidiana de los monjes basilios del monasterio del Río Oviedo (Cambil, Jaén), hoy extinto. Como se producía un número anormal de defunciones en horas nocturnas, el abad consultó a un médico, que, tras estudiar el caso, diagnosticó que se trataba de entripados (es decir, indigestiones). Se reunieron en capítulo los supervivientes a deliberar sobre el caso y, tras breve discusión, comunicaron al médico la decisión del colectivo: «Albondigón, caiga quien caiga».

28. También se denomina *entripado* a la oclusión intestinal provocada por una ingesta excesiva de alimentos en una misma colación. Los monjes antiguos lo sufrían con frecuencia y lo remediaban sumergiendo al afectado, desnudo como vino al mundo, en un montón de estiércol de vaca que le llegara al cuello. La fermentación del estiércol provocaba un intenso calor que favorecía el tránsito intestinal, siendo raro el religioso que no se destapaba a las doce horas de iniciado el tratamiento. En 1953 un grupo de padres dominicos llegaron al pueblo de Arjona para predicar la Santa Misión y se hospedaron, como era costumbre, en las casas de las Hijas de María, que los trataban a cuerpo de rey y rivalizaban por servirlos. La primera noche, uno de los predicadores, el vascongado fray Ignacio Echevarría Arzallus de Iparragorritea, cenó sopa, lechón asado con guarnición de patatas cocidas y lechuga, cordero a la chanfaina, tres perdices escabechadas y una fuente de arroz con leche. «Sobraba la ensalada», comentó al levantarse de la mesa sintiéndose un tanto pesado. Tres horas después se despertó con un entripado severo, pero lejos del convento y sin el salutífero estiércol a mano, consintió en que le aplicaran el remedio local: una lavativa tibia de agua de malvas y aceite. La señora de la casa designó para tal menester a la criada más vieja. Llegó la señora con la pera higiénica cargada y el fraile se ofreció en la posición adecuada, con el culo en pompa (que era peludo y voluminoso). Fuera por los nervios, fuera por el pulso temblón propio de la edad, fuera por las almorranas o fuera porque fray Ignacio no relajó suficientemente el esfínter, lo cierto es que el cipotito de baquelita de la pera le produjo un intenso dolor casi avecindado al desgarro anal. «¡Mal va! ¡Mal va!», gritó el fraile con voz lastimera. Y la anciana, que era bastante sorda, lo interpretó como una expresión de alivio y empujó con denuedo la pipeta al tiempo que asentía: «Sí, sí, es malva, padre, malva muy buena hervida en el agua. La ha preparado la señora».

29. El Panteón de los Reyes de la Colegiata de San Isidoro en León, la catedral de Gerona, el pórtico del monasterio de Ripoll, etc.

30. Alejandro Dumas pidió un par de huevos fritos en un mesón español y el camarero quiso saber si quería un par de fraile o de seglar.

—Pues ¿cuál es la diferencia? —inquirió el francés.

—Que el par de huevos de fraile son tres y el de seglar solo dos.

31. Así lo fue en toda la Europa civilizada. La palabra inglesa *lord* procede del inglés medieval *hlaford*, que significa «el que guarda el pan» (de *hlaf*, «pan», y *weard*, «guardar»). Ahora decimos que quien manda «corta el bacalao» por la costumbre del refectorio monacal de repartir el bacalao cuaresmal, que era exclusiva del abad.

32. Otra famosa fuente es la del puerto onubense de Palos, donde hicieron aguada los navíos de Colón. Es una sencilla construcción albergada por un templete de ladrillo, hoy día en medio de un jardín municipal porque la costa se ha retranqueado y ya no está donde se encontraba cuando el genovés partió al descubrimiento del Nuevo Mundo.

33. El queso emborrado de cabra payoya es hoy una exquisitez que se toma como aperitivo en las tabernas de Cádiz y constituye un excelente acompañamiento de vinos tintos o blancos.

34. El Rey Sabio estaba lejos de sospechar que llegaría el día en que el imperio más poderoso de la tierra, el inglés, se fundamentara en una escuadra que, a su vez, se fundamentaba en la *rum ration* o ración de ron diaria a la que el marinero tenía derecho, que a menudo no era ron, sino ginebra.

35. La definición que da el *Diccionario de autoridades* de la mazamorra indica que se prepara con «el bizcocho podrido que no está de recibo».

36. Me refiero al frondoso y macizo pavo navideño (*Meleagris gallopavo mexicana*). Los pavos que había en Europa y que aparecen en los recetarios romanos y medievales son pavos reales (*Pavo cristatus*), puros fuegos de artificio, mucha pluma, mucha buena apariencia para desplegarla en el carnaval canario, pero poca chicha para el condumio.

37. Una de ellas, la humilde borraja, ha ascendido a manjar distinguido después de ser tanto tiempo comida de pobres. Claro, antes abundaba y ahora escasea porque el indiscriminado abuso agrícola de herbicidas está acabando con la flora silvestre.

38. El maestro se dejó en el tintero la sífilis.

39. Por cierto, la morcilla chorizada se sigue fabricando en diversos lugares de España. Yo prefiero la de Carchelejo, localidad jiennense famosa por sus embutidos, pasada por la sandwichera en un bollito de pan candeal que impregnará con su pringue. Colesterol, ya lo sé, al final acabarán prohibiéndonos el aire que respiramos.

40. Juan Ignacio González del Castillo, autor de finales del siglo XVIII, menciona en su sainete *El café de Cádiz* un establecimiento multado por permitir la entrada a dos mujeres, Curra y Pepa, que quieren probar «aquesa bebía negra, ya me entiende usté, café».

41. «(...) cerca de allí, junto al cerro, había gran número de cerdos comiendo, los espíritus le rogaron: —Mándanos a los cerdos y déjanos entrar en ellos. Jesús les dio permiso, y les dijo: —Vayan; y los espíritus impuros salieron del hombre y entraron en los cerdos y al momento todos los cerdos, que eran unos dos mil, echaron a correr pendiente abajo hasta el lago, y allí se ahogaron. Los porqueros salieron huyendo» (Mt. 8, 2834; Mc. 5, 1-20; Lc. 8, 26-39).

42. Así se llaman, no es broma. Son unas deliciosas pastas de avellana elaboradas en un obrador de Oviedo y comercializadas bajo ese nombre. «Cojón del Anticristo» es el insulto que el beato de Liébana (siglo VIII) dedicó a Elipando, arzobispo de Toledo al que recusaba como adepto a la herejía adopcionista.

43. Los pedos de novicia son unos buñuelos de masa elaborados con harina candeal, huevo y anís o canela. En algunos sitios los denominan equivocadamente *tetitas de monja*, que en realidad se usa para un tipo de galleta horneada. El error debe subsanarse cuanto antes porque el pedo de novicia es de masa blanda y carece de la firme consistencia que se supone a una teta intacta e insobada.

44. Los pellizcos de abadesa son unos bocaditos de masa azucarada y canelada. En algunos conventos es tradición añadirles un chorrito de anís dulce o de moscatel.

45. Más o menos como ahora: primero la sopa, luego el pescado, después la carne, más tarde el postre, el puro aromático echando la ceniza en el platillo del café y, si aún queda cuerda, una siesta bien roncada o el uso del matrimonio con la mesura que corresponde a una sobremesa, evitando infartos.

46. Precisamente de la corrupción del nombre del antiguo conde de Flandes, Jan Primus (es decir, Juan Primero), procede *Gambrinus*, el patrón de la cerveza, ese hombre que vemos en algunos anuncios, alegre y coloradote, abrazado a un barril casi tan grande como su panza. Del Jan Primus de Flandes se decía que vivió trescientos años y murió lamentando no haber bebido más cerveza.

47. La más antigua receta histórica de la olla podrida la dio Diego Granado en su libro *Arte de cozina* (1599), en el que dispone el orden de las viandas que se sirven en la mesa señorial:

Al Señor de la casa se le debe cambiar el paño cada vez que beba y traerle el plato cubierto y, a la vez que se da el paño, destapar el plato, besar el paño y dárselo. También puede cambiárselo la servilleta con cada potaje y dar las comidas gradualmente, de la siguiente manera: primero la fruta, después un potaje, luego un asado y luego lo cocido (esto puede variar si hay manjar blanco; en ese caso, el potaje se da al principio posterior a la fruta). Algunos señores solían comer lo cocido y después lo asado: si había frituras, frutas de sartén, se darán a los postres según fuese y luego la otra fruta.

48. Todavía en ciertos pueblos burgaleses se hacen ollas *poderidas* en las que entran «gran variedad de carnes, aves, verduras y alubias negras o pintas, y su confección lleva, como mínimo, un par de días o tres» (José Carlos Capel).

49. La expresión *olla podrida*, cuando se afrancesó, se convirtió en *pot-pourri*, expresión que designa la confusión de lo diverso, y por extensión, en el siglo XIX, pasó a la música para significar una mezcla de composiciones independientes. Luego ha regresado a España como *popurrí* por esa extraña vida que tienen las palabras.

50. En otra carta del mismo año habla de la servidumbre de una casa de Madrid donde todavía no usaban ollas cerradas y los criados «al llevar los platos a la mesa se comen más de la mitad de lo que hay dentro, devorando las tajadas tan calientes que todos ellos tienen los dientes estropeados».

51. *Don Quijote*, 2.ª parte, cap. LIV.

52. Ahora existe el proyecto de repoblar el Guadalquivir con esturiones y para eso los están criando en la piscifactoría de Riofrío, en Granada. De hecho, no hace mucho, el autor de estas líneas degustó en un restaurante de Sevilla, todavía en plan experimental, un plato que la carta describía como «Velouté de esturión gelatinizado de apio, con huevo de codorniz poché y concentrado de Payusnaya». Como uno no se arredra ante la cocina-fusión o como la llamen, lo pedí y debo reconocer que, a pesar del nombre extravagante, no estaba mal.

53. La receta básica del gato es la siguiente: una vez muerto el animal, se cortan el rabo, las garritas y los cojoncillos (de lo contrario, el guiso sabrá a chero) y se despelleja como si fuera conejo, se abre, se destripa y se pone a orear una noche. Al día siguiente se ablanda durante seis u ocho horas en un escabeche de vinagre aromatizado con mucho ajo y tomillo y se cocina como si fuera choto o conejo. El maestro Ruperto de Nola advierte que no es conveniente comer la cabeza porque los sesos de gato hacen loquear al que los come.

54. Carlos García, *La desordenada codicia de los bienes ajenos* (1619).

55. Hoy se elaboran excelentes empanadas en Galicia y otros lugares, pero el consumo todavía no consigue remontar el descrédito cobrado hace siglos.

56. La isla de los Faisanes está en el río Bidasoa, no lejos de Irún, y pertenece por igual en régimen de condominio a España y a Francia, que la gobiernan sucesivamente por periodos de seis meses.

57. Y vestidos con casacas de colores alegres, sedas azules y corbatas de encaje a la francesa, en lugar de la ropilla negra y funeral que duraba desde Felipe II. Reían más, eso sí, y sus mujeres los encontraban no sólo más cortesanos y pulidos, sino más firmes y cumplidores en el débito.

58. Vean la historia en la deliciosa película de Roland Joffé *Vatel* (2000), con el genial cocinero interpretado por Gérard Depardieu.

59. La cocina, y su bodega adjunta, se conserva admirablemente bien en el palacio de Valençay, donde también se puede admirar el lujoso dormitorio y las habitaciones donde padeció cómodo cautiverio nuestro rey Fernando VII, prisionero o huésped de Napoleón.

60. Por cierto que algunos aseguran que el pastel de almendra se inventó para Catalina, sin pararse a pensar que ya llevaba siglos reinando en la dulcería hispanomusulmana. A cada cual lo suyo.

61. Pasó de la bailarina Lolotte a mademoiselle Morine, cambiando de bella pero no de cocinero, pues siempre mantuvo al que le había recomendado la bella Lolotte, un profesional muy ducho en aperitivos reconstituyentes.

62. Quizá el lector se anime a reproducirla. En tal caso debe saber que aunque el principal cometido de las boñigas es actuar como espesante de la salsa, claro, lo suyo es que además aporten un delicado contrapunto amoniacal que va muy bien al caldo de vacuno y neutraliza la acidez del limpiametales. Por eso conviene que sean del día anterior, ni muy secas ni muy húmedas. El vasco, que para estas cosas era de lo más exigente, las escogía personalmente en las cuadras del cuartel mientras yo vigilaba la puerta.

63. En Francia se repobló con cepas argelinas y californianas y todo volvió a ser como antes, que la virtud está en la tierra y en el cielo y no en la cepa propiamente dicha, o, al menos, eso aseguraron los entendidos.

64. El alberjón (*Lupinus gredensis*) o haba loca todavía se consume en el estado de Hidalgo, en México, en una especie de potaje con nopalitos.

65. ¡Ay!, se custodiaba cuando escribí estas líneas hace casi treinta años. Ahora ha desaparecido del mismo modo que también se ha evaporado la carta de Franco dirigida al cabildo catedral y fechada en 1940 en la que el invicto Caudillo informaba de que había cambiado con sus propias manos el cristal roto de la sagrada reliquia del Santo Rostro rapiñada por los rojos durante la guerra y descubierta por la policía francesa en un garaje de los alrededores de París como parte de un alijo procedente de saqueos y sacrilegios perpetrados en España durante la revolución marxista.

66. Vino áspero, dicen. Cabronazos, ¿cómo no vais a encontrar el vino áspero si por no rascaros el bolsillo para adquirir un caldo decente no pasáis del vino en tetrabrik cuando nos visitáis siempre de mochileros o en *roulotte*, con la casa a cuestas.

67. Robertson, Ian, *Los curiosos impertinentes*, Vallehermoso, Madrid, 1992.

68. *Montes de Oca*, Fundación Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, cap. I, 2014.

69. Por ejemplo, mucha gente, incluso de clase acomodada, moría de tifus por beber agua contaminada por filtraciones de fosas sépticas. La primera mujer de Alfonso XII, María de las Mercedes, y sus hermanos perecieron por esta causa, pues el agua que se bebía en su casa familiar, el palacio de San Telmo en Sevilla, estaba contaminada. Como en todas partes cuecen habas, también el príncipe Alberto, esposo de la mujer más poderosa del mundo, la reina Victoria de Inglaterra, murió de tifus contraído al beber agua contaminada por filtraciones de las tuberías del castillo de Windsor.

70. En probanza del origen extracataláunico de la feliz combinación podríamos añadir que el aceite menos adecuado para el *pa amb tomàquet* es precisamente el arbequina catalán, que resulta bastante insípido si lo comparamos con el aromático hojiblanca o el contundente picual de las aceiteras andaluzas.

71. Me temo que no hemos cambiado mucho. Todavía en la España rural se mide el éxito de la boda en función del número de langostinos del plato de los entremeses.

72. El rey Alfonso XII era igualmente aficionado al Burdeos y al Valdepeñas, donde se ve que el Borbón compaginaba lo chic francés con lo castizo español.

73. En Granada hubo una tertulia literario-gastronómica que tenía por nombre «El Pellejo» y se reunía, con periodicidad mensual, en el carmen del Caidero. Sus actas terminaban invariablemente: «Luego se cenó. Y no habiendo más que comer, la reunión se fue a roncar, de lo que certifico».

74. En Jaén, el gran depósito de hielo era la Sierra Mágina, donde había nieves perpetuas. A mediados de siglo, un nevero de mi pueblo, Arjona, se comprometía bajo contrato a tener la nevería abierta desde el día de San Antonio hasta el 16 de septiembre, «sin que falte nieve en terrón, que venderá a tres cuartos la libra».

75. Esta última receta es sencilla e ingeniosa. Las patatas se sustituyen por lascas de esa capa blanca y esponjosa que tienen las naranjas entre la cáscara y los gajos. Se arranca esta capa con cuidado y, cuando se tiene un plato lleno, se pone en remojo durante unas horas. Esas serán las patatas. Para conseguir el sucedáneo de huevos se ponen unas gotas de aceite, cuatro cucharadas de harina, diez de agua, una de bicarbonato, una pizca de pimienta molida, sal al gusto y una pizca de colorante artificial, cuyo cometido es suministrar el tono de la yema. Se bate todo hasta convertirlo en una crema bastante líquida, similar a la de los huevos batidos. Ahora se le añaden las peladuras de naranja convenientemente escurridas, se mezcla y se hace en la sartén como una tortilla de patatas.

76. Parte de esta carne, y no siempre los mejores bocados, alcanzaba al siguiente nivel de la escala social, el de las clases supuestamente acomodadas que preferían no averiguar de qué estaba hecho el salchichón cuando algún vendedor ambulante se les acercaba en los alrededores del mercado y les susurraba: «Tengo embutidos recién llegados de la sierra, caballero; son de pueblo, señora: de toda confianza».

77. Hoy el que quiera comer burro debe reservar mesa en Casa Danín, parroquia de Valdesotos, en Pola de Siero (Asturias), donde lo sirven desde hace unos años y la clientela va en aumento.

78. El kilo de azúcar, cuyo precio de tasa no llegaba a las dos pesetas, se pagaba en el mercado negro a veinte; el aceite, que no llegaba a cuatro pesetas el litro a precio de tasa, valía treinta en el mercado negro. Muchas veces, el propio agente gubernativo que escoltaba cada camión de aceite a su lugar de destino para evitar que parte de la carga derivara hacia el mercado negro, aprovechaba la coyuntura para matutear en el vehículo un bidón de aceite extra que luego revendería él mismo en el mercado clandestino.

79. Las tostadas del desayuno untadas con la pringue choricera del fondo de la orza, avaramente tasada para que se alargue y dure; el aceite de freír el pescado, tan lleno de pizcos, reutilizado como salsa de un plato de huevos revueltos aromatizados con un chorrito de vinagre; los mendrugos de pan convertidos en rebanadas que se tostaban y reservaban para hacer sopa.

80. Quizá este doblete cafetero requiera cierta aclaración. A falta de productos originales se idearon algunos sustitutos que fueron resignadamente aceptados e integrados en el idioma. El café de toda la vida, aquella planta arábiga que olvidaron los turcos en el segundo sitio de Viena, había pasado a llamarse *café del bueno* o *café-café* para diferenciarlo del sucedáneo fabricado con cebada o malta.

81. Sin embargo, lo que son las cosas, esas mismas personas otorgan plena confianza a la hamburguesa, que es solamente una albóndiga aplastada y desprovista de la gracia y de las especias de la española (motivo por el cual, para que sepa a algo, hay que añadirle sendos churretazos de kétchup y mostaza americana).

82. El que esto escribe recuerda aquellas grandes latas donde venía la mantequilla, con sus nítidos y prolijos membretes bilingües que las declaraban artículo no venal y proclamaban su calidad de ayuda del pueblo americano al pueblo español. También recuerda las grandes colas de menesterosos y pordioseros que se formaban cada viernes, tronase o lloviese, delante de las puertas de Cáritas Diocesana. En aquellos tiempos, ya superada la pertinaz sequía, llovía mucho y era cosa de ver la derrotada culebra de los que hacían cola, tan impertérritos bajo el aguacero que levantaba vahos malolientes de sus pobres paños y tocas.

83. El caso es que la clase media tenía conciencia de lo mal que se alimentaba, por eso hacía de la comida un acto estrictamente íntimo a salvo de miradas extrañas. Era frecuente que las amas de casa hicieran la compra en otro barrio o en un mercado alejado para cerciorarse de que ninguna persona conocida las iba a sorprender adquiriendo carne de tercera o queso de cabra (hablo, claro está, de cuando éste era el más barato. Hoy, con la desaparición de las cabras, se ha convertido en un manjar, al igual que el bacalao, que también era entonces alimento de pobres).

84. La cocina moderna, alicatada hasta el techo, se ha convertido en la más fiel representación del estatus social de la familia. A veces, en los pueblos, donde sobra el espacio, incluso se construyen dos cocinas, la más lujosa y mejor equipada de las cuales no se usa jamás y queda destinada a exposición permanente o, si se emplea, sólo sirve para preparar un café o un vaso de agua. La otra, más modesta y peor instalada, es la que en realidad se utiliza.

85. Ahora prestigiosos institutos médicos confirman científicamente las virtudes culinarias y terapéuticas del aceite de oliva, su carácter antiséptico, su valor como regulador de la tensión arterial y del funcionamiento del intestino, sus usos balsámicos y hasta, los griegos lo usaban para eso, su estupendo factor lubricante en los campos de Venus.

86. Y el comunista Manuel Vázquez Montalbán, adalid del gastronomismo de la izquierda caviar, «asumiendo mis contradicciones».

87. El escándalo de las vacas locas británicas hace unos años nos mueve a sospechar que muchas enfermedades degenerativas pueden estar relacionadas con la comida que ingerimos. No es solamente que los plaguicidas organofosforados y otros productos tóxicos empleados para curar o proteger las plantaciones pasen directamente al cuerpo humano. Además, existen más de cuatro mil aditivos distintos, colorantes para los yogures; emulgentes, colorantes y espesantes para los helados; antioxidantes y estabilizadores de espuma para la cerveza; conservantes y antifermentadores para las bebidas refrescantes; antioxidantes en el atún en lata; colorantes y almidón modificado en la mayonesa. El amaranto, que en Estados Unidos se prohíbe porque puede ser cancerígeno, se sigue empleando libremente en Europa.

88. Protestaron los franceses por eso de la palabra *champán* o *champagne* y, en 1972, se acordó que el vino espumoso producido en España por el *méthode champenoise* se llamaría *cava*.

89. Recordemos las largas colas de clientes delante del primer comedero de McDonald's que se abrió en Moscú, a los pocos días del cataclismo comunista y el inicio de la perestroika. Hay que reconocer que saben vender su comida rápida: servicio joven, ambiente agradable, celeridad, cortesía, atractivos envases de corcho sintético, estilo futurista, aséptico y limpio. Es revelador que, mientras en España crece el consumo de este tipo de comida, en otros países más desarrollados se está convirtiendo en la dieta de los pobres, algo así como los sopicaldos y los sospechosos pasteles de carne que servían los bodegones de puntapié en nuestro Siglo de Oro.

90. La extravagancia consumista al servicio de dudosas aventuras culinarias llega a su máxima expresión, por ahora, en los llamados *restaurantes eróticos*, en los que el mal gusto suplementa el desconocimiento culinario. Uno de estos establecimientos, el madrileño Ñaca-Ñaca, está decorado con tejidos que recuerdan la lencería femenina y ofrece en su carta creaciones tan inspiradas como *el pollón*, un solomillo de cerdo con salsa de naranja; *los muslos eróticos*; *los labios de la virgen*; *la sirena cachonda; el revolcón en el pajar* y, ya en los postres, *tres en la cama* y *chochitos de café y fresa*. Por supuesto, la pieza de pan que sirven a los clientes femeninos tiene forma de pene y la que sirven a los masculinos remeda unos generosos pechos.

91. En las dietas, como en todo lo demás, se suceden las modas. ¿Quién se acuerda ahora de las dietas del arroz, de los astronautas, del pomelo, de la disociativa, o las de Raffaella Carrà y Demis Roussos, que volvió a engordar y que cuando venía a España solicitaba atascaburras, callos, ajoarriero y otros saludables y reparadores platos carpetovetónicos, gracias a los cuales volvió a sonreír antes de morir gordo como siempre había sido?

92. Hace años cundió el malestar en la jerarquía católica porque, según la normativa europea (Ley 283 que regula la venta y consumo de productos alimenticios), las hostias deben ir etiquetadas con el consabido rótulo CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE y su fecha de caducidad. Aduce la Iglesia, con magisterio y teología, que la hostia, una vez consagrada, deja de ser pan, aunque siga pareciéndolo, para convertirse en la carne y en la sangre de un Enviado que vivió en tiempos del Imperio romano, hace dos mil años, carne y sangre verdadera, nada metafórica, «cuerpo de Cristo», pero este argumento teológicamente irreprochable no es cabalmente entendido por los funcionarios comunitarios, gentes que, aunque educadas en la tradición cristiana, da la impresión de que son bastante descreídos.

93. Cuando la infanta doña Cristina se casó con el estudiante y jugador de balonmano Urdangarín, las sobras del festín real, elaborado para halagar los paladares más exquisitos de la realeza y aristocracia europea, fueron generosamente donadas a diversos comedores de caridad de la Ciudad Condal. Pues bien, los sociólogos asistentes al evento anotaron que los mendigos quizá no acertaran a manejar debidamente la pala del pescado, pero, así y todo, dieron muestras de apreciar la excelencia del lomo de lubina, las sorpresas de quinoa y el suflé de langostinos, porque se atracaron con todo ello y al final se chupaban los dedos hasta el extremo de los mitones. Un confortador espectáculo que a mi buen amigo el escritor Gómez Marín le recordó la cena de *Viridiana*.

Una historia de toma pan y moja
Los españoles comiendo (y ayunando) a través de los tiempos
Juan Eslava Galán

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Diseño de la cubierta, Booket / Área Editorial Grupo Planeta
© Ilustración de la cubierta, Three Lions / Getty Images

Este libro fue publicado anteriormente con el título *Tumbaollas y hambrientos. Los españoles comiendo y ayunando a través de la historia*.

© Juan Eslava Galán, 1999, 2018
Derechos cedidos a través de Silvia Bastos, S.L. Agencia Literaria.

© Editorial Planeta, S. A., 2018
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
www.planetadelibros.com

Fotografías del interior: a menos que se mencione lo contrario, colección particular, archivo del autor, ©Icastro.

Láminas: © Emmanuel Dunand – AFP – Getty Images, © Erich Lessing – Album; © Album, © Akg-Images – Album, © José Daniel Cabrera Peña, © Erich Lessing – Album; © Ana Miralles; © Oronoz – Album, © Album, © Erich Lessing – Album; © Oronoz – Album, © Album; © Erich Lessing – Album, © Oronoz – Album, © Akg-images – Album; © Album, © Oronoz – Album; © Akg-Images – Album; © Akg-Images – Album, © The Print Collector - AGE; © Akg-Images – Album, © EFE Pesca Salmones Franco, © Pablo Blázquez Domínguez – Getty Images, © Album; © Album, © Familia de Blas Francés; © Joker1991 – Shutterstock; © Oronoz –

Album, © Album; © Akg-Images – Album, © Oronoz – Album, © Elovich – Shuttesrtock, © Album; © Album, © Oronoz - Album; © Album; © Oronoz - Album; © Album; © Paco Torrente – EFE, © Oronoz - Album; © Alex Polo – Shuttesrtock; © Tupungato / Shutterstock

El editor quiere agradecer las autorizaciones recibidas para reproducir imágenes protegidas en este libro. Se han realizado todos los esfuerzos para contactar con los propietarios de los copyright. Con todo, si no se ha conseguido la autorización o el crédito correcto, el editor ruega que le sea comunicado.

Primera edición en libro electrónico (epub): mayo de 2018

ISBN: 978-84-08-18766-0 (epub)

Conversión a libro electrónico: Newcomlab, S. L. L.
www.newcomlab.com