

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles. *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*. Gijón: Ediciones Trea, 2011, 477 pp.

Estas dieciochescas *Mesas y cocinas* de María de los Ángeles Pérez Samper son la última publicación de la colección gastronómica *La comida de la vida*. Con ella Ediciones Trea sigue trillando el feraz pero tantas veces fatuo mundo de la gastronomía con buenas dosis de tecnologías tan simples y eficaces como la seriedad y el rigor, bien demostradas en obras como la *Historia de la alimentación* (2004) dirigida por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, la primera edición en castellano del monumental recetario de Bartolomeo Scappi (2004), cocinero del papa Pío V, o la *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España* de María del Carmen Simón Palmer, entre otras muchas.

La inclusión de este libro de Pérez Samper en tal colección obliga a dirimir si se trata de un libro de historia o de gastronomía. Y como puede ser muy largo de dilucidar aquí lo que ambas etiquetas dicen de distinto abreviaré la cuestión advirtiendo que este del que hablamos es un libro de historia; que no se trata de divagaciones o excursos a lo Brillat Savarin, a lo Curnonsky, a lo Dr. Thebussem o a lo Vázquez Montalbán, con sus ejemplares enjundias y maravillosas injerencias en los mundos de la sensualidad relictica que aportan la *oreiller*

*de la belle Aurore*, el *cassoulet* de Castelnaudary o el cocido español. Se trata de una muy otra historia que no se preocupa tanto de las grandes crestas de las olas o tsunamis históricos, sino que repara en lo que ocurre entre ola y ola y en sus misteriosos senos. Así que así de otras, muy otras, como las que a continuación reseñamos son las reliquias que inquietan a nuestra autora, catedrática de Historia Moderna en la Universidad de Barcelona, que desde hace décadas se ha interesado por diversas manifestaciones de la vida cotidiana: los recetarios publicados o los meramente manuscritos y por algún azar conservados, las anotaciones dietarias de las despensas y almacenes, sean palaciales o de masías, de conventos o de monasterios, los relatos de viajeros foráneos, las listas de precios de los chiringuitos de las grandes fiestas populares, los manuales de comportamiento con que se aleccionaba a los retoños de la incipiente burguesía o a los frailes y novicios de los conventos, la inventiva solidaria de los gremios e instituciones «de misericordia» en tiempos más que difíciles, las primeras encuestas sobre la situación real del país y sus hábitos y costumbres, los textos frívolos que salpican literaturas de toda índole y condición. En fin, cosas que, a la postre, son tan palpables (y entonces, tan históricas) como los memorandums diplomáticos, los tediosos censos demográficos o los plúmbeos contratos de vasallaje, por poner algunos ejemplos.

De tal tipo de fuentes van surgiendo los seis capítulos que, agrupados, forman este libro.

Los dos primeros capítulos, dedicados el primero a los productos utilizados en la cocina y el segundo a la cocina de palacio, constituyen el grueso de la obra, lo que no es de extrañar dada la gran extensión temática que abarca el primero y a la mayor intensidad documental que trae consigo el segundo. El pan (sus variantes y aprovechamientos culinarios), el vino (no solo bebida de acompañamiento, sino «parte integrante

de la alimentación», así como factor de integración social, capaz de generar sus propios espacios de sociabilidad «las tabernas») y la carne (símbolo por excelencia de la nobleza detentadora del poder: «la carne, carne cría») constituyen la santísima trinidad de la alimentación dieciochesca. Los nuevos productos llegados del nuevo mundo en el siglo XVI ya se están haciendo hueco y muchos de ellos, como el tomate, el pimiento, el pavo o el cacao ya se encuentran perfectamente integrados en el sistema alimentario de la época; otros, como las patatas tendrán que esperar a finales de este siglo y a comienzos del siguiente para instalarse, eso sí, de manera intensiva e inapelable. Su aclimatización en nuestras tierras comenzará a dotar de rasgos específicos a las diferentes cocinas regionales que en siglos posteriores alcanzará todo su esplendor. Los recetarios editados en la época, de Juan de Altamiras (*Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, 1745), de Juan de la Mata (*Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer Dulces secos...*, 1755) y de Antonio Salsete (*El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de carne, pescado, yerbas y potajes a su comunidad*, ss. XVII-XVIII), junto con los recetarios manuscritos de los jesuitas sevillanos, franciscanos barceloneses y menorquines y agustinos mallorquines, constituyen el núcleo fundamental de las fuentes utilizadas en este capítulo, que incluye numerosas recetas de los mismos.

Por su parte, la cocina de los cuatro monarcas borbones del siglo será fiel reflejo de los fastos y poderes de cada uno, pero dejará constancia también de los primeros escarceos de la cocina «nacional» (si tal cosa hubiera habido) española frente a la dominante cocina francesa que esos mismos reyes trajeron a nuestro país, en su primer formato de lucha entre cocineros autóctonos y foráneos. Como en tantas otras cosas, será el siglo siguiente el que verá el gran enfrentamiento entre ambas

cocinas con toda su crudeza y máximo encarnizamiento. En otro orden de cosas, el apartado sobre los invitados del rey ofrece un par de ejemplos memorables sobre la, para nuestros tiempos, incongruente función simbólica del poder alimentario: el de cómo se atiende como es debido a un embajador de una potencia extranjera hasta bien hace poco enemiga acérrima (el ministro de la Puerta Otomana Ahmet Vassif Effendi, que se dejó caer por tierras españolas en septiembre de 1787 y por ellas anduvo durante cuatro meses y medio) y el buñuelesco banquete que sus majestades ofrecían a trece pobres los jueves de pasión, en el llamado «Lavatorio y comida de los pobres del mandato de Jueves Santo». Junto a estos llamativos ejemplos, los menús reales y el intrigante mundo de los llamados Oficios de Boca completan el cuadro de una cocina palacial compleja y en perpetua efervescencia.

Será en ese mundo al que pertenecen los jueves santos y similares, el mundo religioso, del que trate más específicamente el siguiente capítulo del libro de Samper. Mundo otro y diferente, pero también omnipresente en todas las esferas de la vida social de la época, el mundo religioso deja su impronta indeleble en la alimentación a través de ayunos y abstinencias; sacrificios y penitencias devienen, como una especie de *deus ex machina*, en conformadores y auténticos alentadores de una cultura culinaria especial: la del pescado, que tanto en nuestro país como en el vecino Portugal, adquirirá notables cotas de excelencia. Junto a ello, cosas tan excelsas como para llevar el título de *Espejo ceremonial seráfico* (y que, por supuesto, no tiene nada que ver con bienaventurado espíritu alguno de los que forman el primer coro angélico) o bien *Demostración Theológica, Canónica y Regular del derecho que tienen los Prelados capuchinos de mandar los PP Sacerdotes, súbditos suyos, y éstos de*

*obedecerles, en el encargo de las oficinas regulares como son Portero, Limosnero, Refitolero, Comunero y otros semejantes,* vienen a ilustrarnos sobre lo adyacente a la cocina en el, supongo, claustrofóbico mundo de los frailes menores capuchinos: cómo comportarse en la mesa (en el refectorio, en su caso), cosa que, también tendrán que conocer los jóvenes discentes del Colegio o Seminario de Nobles de Cordelles, de Barcelona, de cuyas *Constituciones* se trata en el capítulo siguiente y con las que se pueden encontrar algo más que concomitancias.

Es también, en este siguiente capítulo, donde brilla con particular luz la libreta de gastos familiares de la diligente Teresa Sans, de noble familia pero desgraciado matrimonio, lo que, sin duda, tuvo que ser cosa triste pero a cambio permitió que dejase a la posteridad que somos unas libretas manuscritas de gastos familiares que conmocionan hasta las lágrimas a cualquier interesado en lo que se podía comer en cualquier masía de buen y no muy allá ver de la Cataluña dieciochesca.

Con luz menos brillante, probablemente por lo escuálido de las respuestas, algo alumbrá la encuesta del ilustrado Francisco de Zamora incluida en su *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, sobre lo que se comía en los diversos núcleos de población catalanes. Por su parte, la respuesta solidaria de gremios e instituciones a la hambruna de 1763-1764 es tratada en el apartado «El hambre y los hambrientos».

Las celebraciones de ámbito doméstico o social, como las bodas, las fiestas mayores, las navidades, el carnaval o las meriendas («refrescos», mejor dicho) de los acomodados constituyen los hitos del penúltimo capítulo, dedicado a todas aquellas comidas y fiestas en las que lo ostensible por excelencia era, si no la gula, sí el placer a ella asociado: el bien y hasta la saciedad comer, interpretado no tanto como una compensación a la penuria

cotidiana sino más bien como una desmesura necesaria. El banquete de celebración de la fiesta mayor de Esplugues en la torre familiar de Ricard d'Amat i de Cortada, barón de Maldá, narrado por él mismo en su monumental *Calaix de sastre* y con platos tan exóticos como los melocotones rellenos de carne, despierta pasiones escondidas y aviva sensibilidades ignotas. Por otra parte, la aparición de los cafés como espacio de la sociabilidad moderna podría parecer que fuera un contrapeso a tal desmesura, pero bastaría leer lo que otro «cajón de sastre», este en castellano, *El Caxón del Sastre Cathalan*, periódico barcelonés, en 1764, sobre ellos comentaba («Un Café es un cuadro, en que está retratado el Universo»), para convencerse de lo difícil que era llegar a desprenderse de ella del todo. Y sin embargo, Jovellanos, cuyo bicentenario nos entrega este libro, podía ver en ellos algo más que la tal desmesura, considerándolos, quizás con un punto de exagerada bonhomía, como lugares en se «instruyen también a aquella porción de jóvenes que, descuidados de su familia, reciben su educación fuera de casa, o, como se dice vulgarmente, en el mundo».

El capítulo final recoge las impresiones que una buena constelación de viajeros extranjeros se ha formado sobre las comidas, cocinas e indígenas formas de comportarse en la mesa con las que tuvieron que toparse en sus viajes (alguno que otro meramente virtual, diríamos hoy). Doce foráneos que dejaron impresiones las más de las veces poco halagüeñas para los locales y sus cosas fueron los siguientes, a los que les añadimos su ocupación principal o más notoria para hacernos una idea de hasta qué punto sus opiniones merecen plausible estimación. Véase: por parte francesa: el joven Etienne de Silhouette, que más tarde sería efímero comisario de finanzas de Luis XV; Jean-Marie-Jerôme Fleuriot de Langle, falso

marqués de Langle y, más que probablemente, falso viajero, antimonárquico y anticlerical, eso sí, a ciencia cierta; Jean Baptiste Labat, misionero dominico, más conocido por *Padre Labat*, botánico, ingeniero, etnógrafo y unas cuantas cosas más; Jean-François Bourgoing, barón, diplomático y traductor; Jean-François Peyron, también diplomático y Louis de Rouvroy, más conocido como *Duque de Sain-Simón*, que lo era, además de diplomático y autor de unas ingentes memorias que dejarían gran huella en el estilo literario del ínclito Marcel Proust; por parte inglesa: sir Hew Whitford Darlymple, militar encargado por el irlandés Alexander O'Reilly, por entonces asesor de Carlos III y posteriormente capitán general de Andalucía, de informar sobre los astilleros del Ferrol y la academia militar de Ávila; Joseph Townsend, uno de los más conocidos viajeros ingleses por nuestras tierras, clérigo de condición y médico de profesión; y Arthur Young, agrónomo y también buen viajero; por parte italiana: Norberto Caimo, monje jerónimo, y Vittorio Alfieri, dramaturgo. Todos ellos tienen más que tiempo, en su obra, para quejarse del infame aceite de oliva o de la peste de los incontables días de ayuno y abstinencia, de los que no siempre pueden librarse; alguno, no obstante, sabe hacerlo, como también valorar nuestros vinos, los de Valdepeñas sobre todo, y también los de La Mancha.

Y como con viajeros termina el libro de Ángeles Pérez Samper, con ellos termina este viaje a través de las comidas, mesas y cocinas de la España del siglo de XVIII, un libro de lectura cómoda, y pero sin excesivo arsenal historiográfico, y escrito con un rigor y honestidad, que para nada empaña el entusiasmo que sobre el mundo de la alimentación y sus entresijos históricos deja traslucir su autora.

Miguel I. Arrieta Gallastegui