

La comida española y la mirada extranjera

The Spanish cuisine and the opinion of foreigners

■ Rafael Núñez Florencio

Resumen

El punto de partida de esta reflexión es la consideración altamente positiva que tienen los españoles sobre su gastronomía. Se pregunta el autor si comparten los extranjeros esa valoración, porque no siempre coinciden las percepciones propias y ajenas. Para contestar esta cuestión analiza los testimonios (los llamados libros de viaje) que escribieron los visitantes de la península desde el siglo XVI al XX. Dicho examen muestra que el capítulo alimentario sólo puede entenderse en un contexto social y cultural más amplio: de ahí que los juicios sobre la comida hispana sean indisociables de la imagen general del país. En este sentido hay que subrayar la potencia y perdurabilidad del mito de la España romántica, con unos efectos, positivos y negativos, que se prolongan hasta casi nuestros días.

Palabras clave

Imagen de España, alimentación, viajes por España, gastronomía, estereotipos.

Abstract

The starting point of this article is the highly positive opinion Spaniards have of their own gastronomy. The author wonders if foreigners share this view since our own perceptions do not always coincide with those of others. In order to answer this question he analyses the evidence (the so called travel books) which visitors to Spain wrote from the sixteenth to the twentieth century. The aforementioned study shows that the subject of food can only be understood in a wider social and cultural context. Thus, judgements of Hispanic food are inseparable from the general image of the country. In this sense it is necessary to highlight the strength

El autor es historiador, crítico y profesor de Filosofía. Ha escrito diversos libros sobre ideologías y mentalidades en la España contemporánea, así como múltiples artículos de divulgación histórica. E-mail: rafaelnuflo@hotmail.com.

and durability of the myth of romantic Spain, with both positive and negative effects that have continued almost until our lifetime.

Key words

Spain's image, food, travelling in Spain, gastronomy, stereotype.

■ En contra de mi costumbre, quiero empezar estas páginas en primera persona y tomando como referencia una pequeña anécdota personal, por los motivos —creo que fundados— que inmediatamente después trataré de explicitar.

Hace algunos años, con ocasión de una cena en torno a un premio literario de carácter gastronómico, los comensales que se sentaban junto a mi mujer y a mí, enterados —pese a una discreción que a la postre se reveló inútil— que estaba entre ellos el autor de uno de los originales que habían llegado a la votación final —yo mismo, en este caso—, se volvieron con curiosidad hacia mí, inquiriéndome sobre el contenido del libro en cuestión. Con ánimo de dar las menores explicaciones posibles, intenté ser lo más parco que autorizaba la cortesía:

—Sobre cómo han ido viendo los visitantes extranjeros a lo largo de la historia los usos y costumbres de los españoles en torno a la mesa.

¡Ay, en mala hora! Acababa de enunciar uno de esos temas sobre el que cada español cree saberlo todo. Bueno... ¿quién no conoce lo que piensan los extranjeros sobre la comida española? ¿Quién no tiene al menos un cuñado, un primo o un amigo que le ha contado cómo se vuelven locos con el jamón serrano, la paella, los mariscos...? ¡O hasta con los platos más humildes —tercia otro— con el gazpacho, la tortilla, los churros...! Y así se van desgranando casos, anécdotas, siempre con un puntillo de orgullo patrio. (¡Fíjense, en estos tiempos!) El español que de mala gana se reconoce en unos símbolos comunes, no tiene, sin embargo, empacho alguno en defender a voz en grito que “en España se come como en ninguna parte”. Y nunca falta quien apostilla: ¡y además, lo más sano del mundo, lo dicen todos los estudios científicos, no hay nada como la dieta mediterránea!

Me callé discretamente. Hubiera sido difícil de explicar, y muy probablemente inútil, decirles que yo había llegado en mi estudio a conclusiones muy lejanas a las opiniones que estaban expresando. Pero dejemos ya la primera persona: cualquier investigador en este ámbito de la construcción cultural de imágenes propias y ajenas sabe —es casi un lugar común para los sociólogos y otros profesionales— que existe un desfase, que a veces resulta un espectacular desajuste, entre la percepción interior y la exterior (cómo nos vemos *versus* cómo nos ven), pero ese desfase se prolonga también en múltiples ramificaciones o tonalidades: así, por ejemplo, no tiene por qué coincidir y, de hecho, no siempre coincide, la idea que creemos que tienen “ellos”, los foráneos, de nosotros y la que realmente tienen. Obsérvese que este matiz es distinto del anterior: los españoles —pongamos por caso— nos vemos como serios y res-

ponsables, pero creemos que nos ven como festivos y vividores, aunque a su vez esta imagen no tiene por qué ser la que *de facto* tengan los extranjeros de nosotros.

En este complejo tema nos movemos siempre como en un juego de espejos (los reflejos se multiplican hasta el infinito), con influencias e interferencias continuas entre las percepciones propias y las ajenas. Ya se hable de naciones, de culturas o, como ahora está en boga, de civilizaciones, hemos de tratar intelectualmente con un material heterogéneo, pues si bien por un lado está el sedimento de la historia, el poso cultural, el resultado de la interacción o el distanciamiento a través de los siglos, por otra parte nos topamos con elementos deleznable, los prejuicios, las rivalidades mezquinas, las manipulaciones, los intereses inconfesables. A menudo, en un sentido u otro, nos encontramos con simplificaciones groseras, esos tópicos o estereotipos que repugnan al científico social. Pero éste, si es honesto, no puede por menos que reconocer que a veces dichas vulgaridades se han construido sobre un fondo o una realidad que no puede obviarse y, en cualquier caso, tengan más o menos fundamento, dichos tópicos se constituyen por sí mismos en una segunda realidad con la que hay que contar. Al fin y al cabo no sería la primera vez en la historia, ni en la política, ni en la vida misma, que la distorsión o la simple mentira tengan más influencia que la verdad.

Volviendo al tema que nos ocupa, el material o las fuentes para trazar un panorama de la opinión foránea sobre la comida española no puede ser otro que los testimonios escritos de las personas que nos visitaron. Hasta hace bien poco, hasta la eclosión de los actuales medios de comunicación de masas, los visitantes extranjeros de nuestro país (que fueron legión, dicho sea de paso, por el *tirón* de la decimonónica estampa romántica) tenían a gala consignar sus observaciones en forma de libro a su llegada a su país de origen. En algunos casos hasta podríamos decir que el viaje era sólo un pretexto para la publicación: tanto es así que se sospecha que más de uno traspasó la barrera pirenaica... con la imaginación. Era una cuestión de prestigio, de estar *à la page* como dirían nuestros vecinos pero también, al mismo tiempo, atendían de ese modo a una demanda real, a la curiosidad de un público —normalmente determinados sectores de una clase media europea cada vez más asentada— que se mostraba atraído por un país tan cercano como pretendidamente alejado de algunas de las pautas culturales y políticas que se estaban estableciendo en las naciones punteras del viejo continente.

Por decirlo en términos concretos, frente a las nociones de progreso, fe en la razón y la ciencia, tolerancia o defensa de las libertades que constituyen la base del desarrollo del ámbito eurooccidental, España ofrecía una cara distinta y, en algunas vertientes, hasta francamente opuesta. Ya era paradójico en este aspecto que el extremo más al oeste de Europa se convirtiera, culturalmente hablando, en un supuesto edén... ¡oriental! No se trataba tan sólo de que nuestro país fuera durante la mayor parte del XIX —momento histórico en el que fragua el mito español— una nación más atrasada que sus vecinas europeas (Portugal a estos efectos no contaba), sino que

presentaba rasgos específicos que se atribuían a su peculiar pasado: la herencia árabe, la intransigencia religiosa —la huella de la Inquisición— o el poder omnímodo y despótico de algunos monarcas —Felipe II como arquetipo—, entre otros factores, habían dado como resultado un pueblo ardiente, orgulloso, indomeñable, celoso de su independencia, como había demostrado expulsando a Napoleón; un pueblo, en fin, que amalgamaba lo mejor y lo peor de la condición humana, siempre al límite: capaz de las mayores gestas, como había demostrado en América y, al mismo tiempo, de las actitudes más crueles e intransigentes.

En esas coordenadas es fácil entender la atracción española: en un mundo en el que el desarrollo económico y una relativa estabilidad política dejaban sentir sus efectos en forma de seguridad, orden y bienestar, España representaba —o eso al menos se pretendía— todo lo contrario, aventura, pasión, “autenticidad”. El país de lo “imprevisible” decía con un mezcla de atracción y suficiencia el aristócrata Richard Ford, uno de los que más contribuyó en el ámbito anglosajón a esa estampa romántica que se convertiría en una de las acuñaciones más perdurables del siglo XIX. El país de “Carmen” hubiera contestado Merimée, y con gusto asentían otros compatriotas suyos, como Dumas y Gautier, que también hicieron el viaje español y contribuyeron con sendos libros a la formación de un mito español.

Posadas... ¿o cuadras?

La tentación ríspida es difícil de resistir: sí, en efecto, la construcción de un mito... ¡a pesar de los fritos! El lector paciente entenderá ahora que los párrafos anteriores no constituían una simple digestión. Las consideraciones que los visitantes harán de las comidas hispanas tienen por fuerza que situarse en el contexto trazado a grandes rasgos en las líneas anteriores. En alguna otra ocasión he escrito que hay que partir de una obviedad: históricamente, es decir en un lapso que abarca desde el siglo XVI hasta, como mínimo, bien entrada la segunda mitad del siglo XX, nadie viene a España atraído por sus encantos gastronómicos. Más bien lo contrario: nuestros visitantes —al menos los que dejan constancia escrita, que son los que crean opinión y nos interesan— proceden por lo general de países más avanzados. Atraviesan los Pirineos o recalcan en nuestras costas atraídos por los elementos que sucintamente he expuesto arriba. Esto implica que están dispuestos a renunciar a una serie de comodidades materiales —las que tienen en sus países de origen— en aras de otros atractivos: ¡con decir que hay más de uno que se lamenta de su mala suerte por no haber sido asaltado por los bandoleros!

Se venía, pues, buscando el tipismo o color local y esto implicaba una dosis considerable de rusticidad. En esta esfera de la tosquedad que, como hoy diríamos, formaba parte del “paquete”, había dos referentes insoslayables para cualquier viajero: el alojamiento y las comidas. Vayamos por partes: recordemos que hasta hace bien

poco, históricamente hablando, España era un país mísero, con unas infraestructuras deficientes en todos los órdenes. Unas deficiencias que se intentaron, si no superar totalmente —objetivo poco menos que imposible—, por lo menos paliar a lo largo del siglo XVIII, en especial durante su segunda mitad. Formaba parte esta determinación de aquel espíritu reformista de algunos ministros ilustrados que, como es sobradamente conocido, intentaban situar el país en la órbita y el nivel de otras naciones avanzadas.

Algo, en efecto, se logró hacer, pero luego llegó la invasión francesa y más tarde las guerras carlistas y, en fin, con ellas toda la devastación que suele acompañar a convulsiones de esa naturaleza. Es verdad que las propias condiciones físicas no ayudaban, sino todo lo contrario: lejos de constituir un territorio llano o con ríos navegables, buena parte del suelo peninsular se presentaba fragoso y descarnado, con barrancos, torrenteras y abruptas sierras que establecían barreras naturales y hacían penoso cualquier tránsito. (Digamos entre paréntesis que no hay que minusvalorar este peso del medio físico en la formación de pequeñas comunidades diferenciadas: los propios viajeros se dieron cuenta de ello y así lo expresaron en sus escritos).

Volviendo a lo que nos importa: atravesar la península de norte a sur o de un lado a otro suponía hasta hace bien poco un considerable esfuerzo, agravado además por la inseguridad de los caminos y las propias condiciones ambientales (frío intenso en invierno, calor achicharrante en verano, grandes despoblados, etc.). Cuando el exhausto viajero de diligencia o carruaje similar completaba su agotadora etapa, dando tumbos, tragando polvo, lo que deseaba era encontrar una habitación limpia, una cama mullida y una cena reparadora. ¡Ay, la contraposición entre los anhelos y la realidad no podía ser más sangrante! Hasta tal punto que uno de los tópicos más consolidados del viaje español era el de la fonda inhóspita, tenebrosa y sucia cual madriguera de raposa, como dice alguno; en todo caso, era casi siempre (decían) un lugar más propio de animales que de personas, infestado de bichos e insectos, con un lecho cutre donde a duras penas podían reposar los huesos después de haber ingerido a precio exorbitante una bazofia más propia de la gamella que de la mesa civilizada.

Hay que tener en cuenta que el conocimiento de la alimentación peninsular se limitaba en la mayoría de los casos a lo que se ingería en esas fondas, posadas y ventas de mala muerte (establecimientos que eran caracterizados —otro de los tópicos persistentes— como de tiempos de Cervantes, porque no habían cambiado en siglos). Todavía en las grandes ciudades (suponiendo que lo de “grandes” tuviera sentido, quitando Madrid y Barcelona) había algo más donde elegir, pero el *tour* peninsular obligaba a pernoctar en muchos puntos de aquellas características a lo largo del itinerario. Así, las posibilidades o el margen de maniobra del que disponían los viajeros era muy limitado, dado que, salvo algunas excepciones, no solían hablar nuestro idioma ni, aún menos, tenían en el país contactos o amigos que les dieran cobijo. Añádase para completar el cuadro que eran además personas acostumbradas por lo general a

un trato, si no exactamente refinado, sí por lo menos muy distinto al que reinaba en aquellas fondas que, no lo olvidemos, eran refugio de arrieros, pastores, carreteros y otras gentes de los estratos más humildes de la sociedad.

Importa mucho recalcar que no estamos hablando de un reducido puñado de viajeros o de una época concreta, sino de un asunto que desborda esos límites para convertirse en un denominador común, una especie de tradición de lamentos e imprecaciones que abarcaban todos los elementos del alojamiento español, desde el trato soez del ventero a la falta de provisiones de la cocina; desde el precio —más cercano a la recaudación obtenida con trabuco por el bandolero— a la ausencia de la más modesta comodidad. Así, por ejemplo, ya a mediados del siglo xvii, un viajero francés, Antoine de Brunel, decía: “Da pena ver esas tabernas; puede darse uno por bastante comido cuando ha visto su suciedad. La cocina es un sitio donde se enciende el fuego en el medio, bajo una gran campana o chimenea, que despide humo con tal espesor, que a menudo se cree estar en alguna guarida de zorra, de la que se quiere hacer salir al animal que allí se refugia. Una mujer o un hombre, que se parecen a unos pobres piojosos y cubiertos de andrajos, os miden el vino que sacan de un pellejo de cabrón o de puerco, en el que lo tienen, y que les sirve de bodega y de tonel. A menudo sabe a la piel y a pez en plena garganta, y el mejor vino se convierte en un brebaje desagradable”¹.

El libro más influyente del período, el *Viaje por España en 1679 y 1680* de Madame d’Aulnoy (que curiosamente arrastra desde su publicación la polémica acerca de si su autora hizo realmente el viaje) reitera por doquier esas mismas impresiones. Así, nada más traspasar la frontera pirenaica, la ilustre visitante halla su primer acomodo en una posada en la que se penetra por el corral, sucia y ahumada como la que acaba de describirse líneas arriba. La cena, fuertemente especiada con ajo y azafrán, le produce arcadas: no prueba bocado. Pero, según avanza hacia la Meseta, la Condesa comprueba que esas primeras y deprimentes experiencias... ¡no son nada para lo que le espera! Sufriendo la comitiva alternativamente los rigores del sol y las gélidas temperaturas de la noche, van de posada en posada sin encontrar más que miseria, incuria y suciedad.

Poco hay por lo general que llevarse a la boca: poco, caro y malo, y sin más posibilidad que ingerirlo en platos sucios, sin vasos, servilletas o tenedores, y siempre en sorprendente promiscuidad con reatas de mulas y otros animales que campan a sus anchas por los lugares más inverosímiles. Aquí, en España —se asombran ellos—, llaman asado a la carne chamuscada o achicharrada, tan incomedible para un paladar civilizado como cualquier otro “plato” —es un decir— que haya pasado por el temible aceite frito. El elemento indígena está en consonancia con ese nivel: mujeres desmeñadas y hombres renegridos, vestidos —por decirlo también de alguna manera—

¹ García Mercadal J. Viajes por España. Madrid: Alianza Editorial, 1972; p. 133-134.

con andrajos, sucios como cerdos, bribones y deslenguados, siempre prestos a sisar algo al prójimo que se descuide lo más mínimo².

Garbanzos como balines

Esta deprimente imagen del país, sobre todo en lo relativo a las condiciones materiales de vida, no cambia durante la centuria siguiente; más bien podría afirmarse lo contrario, que se acentúa si cabe la valoración negativa. La razón es bien sencilla: nuestros visitantes van a ser ahora personas conscientemente imbuidas del espíritu ilustrado. Confían por encima de todo en la razón, en el examen y la ordenación racional de todo lo que les rodea. Son, pudiera decirse, unos positivistas *avant la lettre*. Vienen con los ojos muy abiertos no ya sólo para lo obvio, para mirar, sino para escudriñar, luego preguntar, más tarde anotar, finalmente diagnosticar. Son los “curiosos impertinentes”, una mezcla de científicos y aventureros, que vienen a representar en el siglo XVIII el papel de los antropólogos culturales del XX. ¿Qué podía parecerles a tales sujetos un país como España, que precisamente había quedado marginado del itinerario convencional del *Grand Tour* con el que los pupilos británicos completaban su formación? ¿Qué podía ofrecerles la península, el centro de un gran imperio en decadencia insondable? ¿Qué podían hallar sino la constatación de que con la intransigencia religiosa y el despotismo político un país se alejaba de la senda del progreso? España, en fin, representaba la plasmación en negativo de sus ideales y aspiraciones.

El relato de viaje de Alexander Jardine, que data de 1788, puede considerarse altamente representativo de las actitudes que acabo de exponer. En sus páginas encontramos algo muy parecido a una reflexión filosófica sobre el gusto culinario y su contexto social y cultural. Partiendo de la base de que hay unos principios racionales también en este ámbito, se lamenta Jardine de que la desidia, la indiferencia y, sobre todo, los vicios adquiridos por las malas costumbres, hagan tan difícil un cambio en los hábitos alimentarios. Sus consideraciones en este aspecto suenan sorprendentemente modernas: deplora que los campesinos “detesten la contemplación de los árboles” y “sientan aversión a la leche, las verduras y las otras maneras de alimentarse sencillas y originales, al tiempo que estropean sus paladares dando rienda suelta al gusto artificial por el ajo, las cebollas, los pimientos y las especias picantes”³.

Otros autores del momento, como el inglés Joseph Townsend o el francés Bourgoing, cada uno con sus matices, venían a trazar un cuadro semejante, siempre sin cargar las tintas, porque el viajero ilustrado, a diferencia de los que le precedieron y

² D'Aulnoy, C. Viaje por España en 1679 y 1680. Barcelona: Editorial Iberia, 1962.

³ Jardine, A. Cartas de España. Salamanca: Publicaciones de la Universidad de Alicante, 2001; p. 340.

en contraposición a los que le siguieron (los románticos), no pretende sorprender sino analizar; por tanto, no sólo no necesita exagerar y mucho menos fantasear sino que, en función de un objetivo mucho más preciso, hace norma de conducta de la austeridad y la contención.

Para entendernos, justo lo contrario de Alejandro Dumas. Entre los relatos viajeros del XIX, el del novelista francés representa la quintaesencia del género, con sus virtudes y defectos en el más alto grado. He aquí, sin duda, el color local, la expresividad, el humor, el ritmo desenfadado, todo a nivel de un trepidante relato de aventuras. Pero también y, en cierto modo como corolario de ello, la arbitrariedad, la falta de rigor y las exageraciones inverosímiles hasta componer un pastiche en el que lo único que cuenta es el desbordante ego del autor. De este modo, el país mismo que en principio se iba a describir queda en un segundo término o telón de fondo o, aún peor, da la impresión de que sólo interesa en la medida en que sirve de catalizador para las geniales ocurrencias del único protagonista, el propio Dumas. Todo lo cual, como se ha advertido, no es óbice para que haya que tomar en serio la imagen de España que resulta del relato en cuestión. Es verdad que de la pluma del famoso novelista sale una España distorsionada y caricaturesca, pero no es menos cierto que la influencia de ese libro fue inmensa y además se potenciaba con los retratos convergentes de otros muchos autores: el tópico parecía ya tan sólido que lo más rentable era, en vez de combatirlo, adherirse a él.

De Dumas —que afirmaba, no lo olvidemos, que África comenzaba en los Pirineos— vienen muchas “gracias” sobre la comida española, desde la descripción de los garbanzos como peligrosos balines que han de consumirse de uno en uno, hasta el aviso de que las renombradas aceitunas, aliñadas de forma que ahuyentarían al mismísimo Lucifer, resultan tan ásperas en la boca que uno creería estar mascando un correo trozo de cuero. Todo muy sutil, como puede apreciarse. Bien es verdad que un poco antes pero por las mismas fechas (mediados del XIX) otro de los más famosos libros de viajes por España, el de su compatriota Gautier, ya utilizaba una técnica parecida, la exageración hasta la parodia, para trasladar a sus numerosos lectores esa imagen que estaban esperando, la de un país pintoresco e insólito.

De hecho, por lo que respecta al tema que aquí nos interesa, Gautier también se había referido a los garbanzos en su vientre “como granos de plomo sobre un panderero”. Aparte de múltiples menciones al desgaire a almuerzos infectos y cenas nauseabundas, cuando se trataba de hacer una síntesis, el polígrafo francés no podía ser más claro: “La cocina no es el lado brillante de España, y los establecimientos de comidas no han mejorado mucho desde Don Quijote. Las pinturas de tortillas con plumas, de merluzas coriáceas, de aceite rancio y de garbanzos que bien pueden servir de balas para las escopetas siguen siendo de la más exacta realidad”.

Y, en fin, basten estas consideraciones en torno al gazpacho para completar el cuadro de la imagen gastronómica de España según el renombrado escritor: “El gazpacho merece una descripción particular, y vamos a dar la receta, que hubiese puesto

los pelos de punta al difunto Brillat-Savarin. Se echa agua en una sopera; a esta agua se le añade un chorro de vinagre, unas cabezas de ajo, cebollas cortadas en cuatro partes, unas rajadas de pepino, algunos trozos de pimiento, una pizca de sal, y se corta pan que se deja empapar en esta agradable mezcla, y se sirve frío. En Francia, unos perros un poco bien criados rehusarían comprometer su hocico en semejante mezcla⁴.

Por esas fechas, 1845 concretamente, aparecía en Inglaterra uno de los libros que más influirían en la consideración de España en el exterior: *A Handbook for travellers in Spain*, de Richard Ford, que luego se completaría con un volumen más reducido con el título de *Gatherings from Spain*. En contraposición a los escritores franceses antes citados, que hicieron un viaje superficial y apresurado, Ford había vivido una larga temporada en España (en Sevilla, exactamente) y además su estancia había tenido lugar en la década anterior (entre los años 1830 y 1833, para ser precisos), es decir, mucho antes de la aparición del libro. No acaban aquí las diferencias porque, también en abierto contraste con el tono frívolo de las publicaciones al uso, el inglés era un erudito, obsesionado por la etimología de los topónimos y los términos españoles en general; era además metódico y concienzudo, siempre crítico y a veces de un racionalismo un tanto acartonado. Un romántico muy sui generis, vaya. Pues bien, si pongo aquí tanto énfasis en las diferencias de todo tipo, es porque interesa resaltar que, pese a ellas, la imagen resultante del país, aparte de matices que aquí no nos importan, no es sustancialmente distinta. Limitémonos, en sintonía con el contenido de estas páginas, al ámbito alimentario.

Voy a decirlo de manera sucinta, pues no es difícil resumir el pensamiento de Ford al respecto. La cocina española tiene una cosa buena: la materia prima, ya sea vegetal o animal. Todo lo que viene después, por lo general, son las distintas maneras de estropear dicho producto hasta conseguir que llegue a la mesa en un estado incoestible o, por lo menos, bastante peor de lo que era en origen. No deja de ser significativo en este sentido, argumenta, que los dos vinos peninsulares que merecen la pena, el jerez y el oporto, son los únicos que no son elaborados por los naturales, sino por extranjeros. Por tanto, consejo elemental a todo el que quiera viajar por España: que lleve su propio cocinero y se abastezca de productos en los mercados locales.

El inglés, sin embargo, huye de generalizaciones abusivas y, aunque sostiene que ser buen cocinero es “cosa rara en España”, no deja de reconocer que determinados platos regionales son excelentes. Pero la objeción básica de Ford a la culinaria hispana se inscribe en la crítica general del carácter español: “Provinciano en todo, el español toma los bienes tal como los dioses se los envían, como los tiene a mano; bebe el vino que se produce en la viña más cercana y, si no lo hay, se regodea con el agua de la fuente que esté menos lejos. Es lo mismo en todas las cosas; añade el menor

⁴ Gautier, T. Viaje a España. Madrid: Cátedra, 1998; p. 119, 187 y 291-292.

esfuerzo posible a lo que la Naturaleza le concede buenamente; su objeto es sacar el mayor provecho con la menor cantidad de trabajo; deja que un vivificante sol y un suelo fértil cree para él la primera materia, que exporta, pareciéndole perfectamente que el extranjero se los devuelva transformados por el arte y la industria (...)”⁵.

Las exigencias del mito

Parodiando una acuñación de éxito, podríamos decir aquí que los tiempos cambian, los mitos permanecen. Cambia paulatina pero profundamente España a lo largo del XIX, es verdad que a saltos, a veces con terribles convulsiones (pronunciamientos, asonadas, guerras carlistas), pero también con el esfuerzo callado, el sacrificio y la determinación de muchos españoles que no se conforman con que su país permanezca a la cola de Europa occidental, por más típico y atractivo que eso pueda resultar a nuestros visitantes, deseosos de encontrar un zoo ibérico relativamente cerca de sus confortables casas burguesas.

De este modo, la España de las diligencias se transforma en la España de los ferrocarriles, del mismo modo que el país de los espadones se convierte en el país de la alternancia pacífica entre Cánovas y Sagasta. Tiene lugar un desarrollo sostenido siguiendo la senda trazada por las naciones más prósperas de nuestro entorno, un progreso perceptible en todos los aspectos, desde el económico al político, en lo social y cultural, en el orden estructural y la vida cotidiana. Hasta la fisonomía urbana presenta una cara renovada (recuérdense los ensanches de casi todas las capitales de provincia). Quiero decir con ello, en definitiva, que son cambios tan evidentes que no podían ser ignorados ni por el viajero más presuroso o atolondrado...

Pero, ¡ay!, el viajero no siempre está dispuesto a ver la realidad..., sobre todo si esa realidad no coincide con sus expectativas o prejuicios. El mito de la España romántica había fraguado con éxito sorprendente de un confín a otro de Europa, e incluso fuera de ella (sobre todo en los Estados Unidos). El viajero de los últimos decenios del XIX, e incluso el de las primeras décadas del siglo siguiente, viene a disfrutar la España romántica y no está dispuesto a que una prosaica realidad le estropee la ilusión. Reconozcamos que tenía una pequeña parte de razón en esa actitud: para recorrer un país europeo “normal” y ponderar sus avances en la senda de la civilización, entonces... ¿no tendría sentido venir a España, que ofrecía todo ello de modo parcial e insuficiente!

Hay todo un subgénero en la literatura ensayística de este período, de Valera a Marañón, pasando por el propio Ortega, lamentándose amargamente de cómo nos miran los extranjeros, poco interesados en ponderar los avances del país o franca-

⁵ Ford, R. *Las cosas de España*. Madrid: Turner, 1988; p. 161.

mente refractarios a reconocer cualquier elemento modernizador. Es verdad que no pocos visitantes hacen puntuales reconocimientos de algunas de estas transformaciones, pero, por lo general, es casi como una concesión y, lo que es más sintomático, se duelen inmediatamente de que España esté perdiendo su “esencia”, su “identidad”.

Y así, cuando Davillier publica su monumental obra sobre España, ya en una fecha tardía del XIX (1874), lo que perdura en la mente del lector no es el tono enciclopédico (y un tanto pesado, todo hay que decirlo) con el que el Barón da pormenorizada cuenta de los rasgos de todas y cada una de las regiones peninsulares, sino las ilustraciones rabiosamente románticas de Gustavo Doré que, más que acompañar, vampirizan el texto: toreros y gitanos, pastores y carreteros, mendigos y campesinos que parecen sacados de la Edad Media... y, sobre todo, bailes, fiestas, corridas y celebraciones diversas, como si el país viviera en una perpetua fiesta. Junto a todo ello, y en el omnipresente marco de una arquitectura arabizante, el contrapunto de lo tétrico y lo misterioso: ejecuciones, mazmorras, cuevas misteriosas, rincones encantados, vegetación “exótica”, desfiladeros inverosímiles...

Un poco más adelante, ya en el tramo final del XIX, el norteamericano August F. Jaccaci llega a la península con un objetivo preciso: recorrer la llanura manchega bajo la advocación del Caballero de la Triste Figura⁶. Y, como puede suponerse, lo que ve a cada paso son las sombras o, mejor dicho, las encarnaciones mismas de los personajes cervantinos. Lo dice él, de manera explícita: es como si milagrosamente el tiempo no hubiera pasado. Como si todo estuviera detenido en una intemporalidad sublime. Las criaturas de Cervantes, no sólo Don Quijote y Sancho, sino hasta el ama, el barbero o Maritornes, siguen viviendo en la Mancha. (Conviene por otro lado subrayar que este enfoque no es privativo de los extranjeros: en 1905 Azorín publicaba *La ruta de Don Quijote* con esa misma tesis de tiempo detenido).

Y, en fin, por terminar con los ejemplos, el pintor escocés Stewart Dick a comienzos del siglo XX estuvo viviendo y empapándose del espíritu español en Toledo. ¿En la Toledo del siglo XX? ¡Por supuesto que no! El presente de la pequeña ciudad castellana no le interesaba lo más mínimo. Es más, como él dice claramente en su libro de memorias, Toledo “nunca podrá modernizarse” porque “pertenece al pasado”. La gente que supuestamente llena sus calles son fantasmas. Sus auténticos habitantes no son los que nos saludan al paso, sino los que dejaron su huella en la ciudad, moros, caballeros y clérigos: “Éstos son los habitantes reales de Toledo. Escucho sus pisadas en las estrechas calles, el eco de sus voces entre los arruinados palacios y vacíos salones”⁷.

⁶ Su obra aparecería traducida en España bastante después, en 1915, con el título de *El camino de Don Quijote* (Por tierras de la Mancha).

⁷ Dick, S. *El corazón de España. Impresiones de un artista en Toledo*. Madrid: Antonio Pareja, editor, 2001; p. 48.

Y a todo esto, ¿no hemos olvidado del aspecto alimentario? No, en absoluto. Lo que pasa es que resultaba necesario insistir en el contexto, porque, como ya he dicho en más de una ocasión, las consideraciones gastronómicas nunca constituyen un elemento autónomo, sino todo lo contrario. He procurado trazar las coordenadas para que pueda ser el propio lector quien barrunte la respuesta. Y, en efecto, no encontrará sorpresa alguna. Sin ir más lejos, en uno de los libros que acabamos de citar, el Barón de Davillier anuncia desde el primer momento, en la primera página, que quiere captar “la verdadera España” y “no esa España de opereta”. Y para animar a su amigo, el pintor Doré, a la aventura de conocer este fascinante país, le dice: “Únicamente encontrarás barrido todo recuerdo de las bodas de Camacho. España no es país de buena mesa. Pero, a la vuelta, te acordarás con gozo de las largas privaciones”⁸.

No había, pues, mala fe en la actitud extranjera, como pensaban algunos españoles. Las exigencias del mito, ese mismo mito que servía de imán, les impedía el reconocimiento cabal de un progreso o modernización que hubiera destruido la esencia de lo que habían venido a buscar. Cuando, ya bien asentado el siglo xx, el más digno heredero de los “curiosos impertinentes”, Gerald Brenan, decide refugiarse en estas tierras, ¿qué pretende? Lo mismo que su paisano Richard Ford: autenticidad, vida pura y libre, lejos de la sofisticación y el acartonamiento de las elites inglesas. No es sólo que se venga a un país más atrasado sino que, para que no haya duda, se establece en uno de los lugares más agrestes y alejados de la “civilización”, la Alpujarra granadina. ¿La comida? ¿Qué importaba en este contexto la comida, salvo que estuviera en consonancia con esa naturalidad que se había venido a buscar? El propio Brenan despacha displicentemente esta cuestión: “Los méritos o deméritos de la cocina española merecen encontradas opiniones. Mi experiencia es que, en su más humilde nivel, presenta unos cuantos platos admirables y dos o tres deplorables”. En este último nivel colocaba el cocido, recogiendo esa advertencia que ya hemos visto en más de una ocasión acerca del garbanzo como “bala amarilla que explota en el interior del cuerpo”⁹.

Balance de sobremesa

En las páginas anteriores se han analizado sucintamente algunas de las razones que llevaron a nuestros visitantes a formarse y difundir una mala imagen de la cocina española en un largo lapso que va desde el s. xvi hasta, como mínimo, el último cuarto del siglo xx. Como ya dije en su momento, las imágenes de los países o socie-

⁸ Davillier, Ch./Doré, G. *Viaje por España*, tomo I. Madrid: Ediciones Grech, 1988; p. 11-12.

⁹ Brenan, G. *Al sur de Granada*. Barcelona: Tusquets, 2001; p. 169-170.

dades son siempre complejas, por los heterogéneos factores que las integran y por sus múltiples significados. Por concretar y para fijarnos sólo en un aspecto, no es exagerado colegir de ello que a veces la valoración global que se hace de la “experiencia española”, nos dice más del observador y sus prejuicios que del propio país en ese momento histórico. A ello hay que unir, como también se apuntó en las páginas anteriores, las circunstancias concretas del viaje peninsular en el marco histórico considerado: los desplazamientos eran difíciles, largos, tediosos; las condiciones ambientales (grandes zonas despobladas del interior) y, sobre todo, las temperaturas, muchas veces extremas, no ayudaban a disfrutar de la marcha; finalmente, cuando se llegaba al lugar de reposo, no solía hallarse nada parecido al confort, se encontraba poco que se asemejara a una comida decente y sí, en cambio, se topaba el forastero con mucha suciedad e incuria, modales groseros y precios abusivos.

En esas coordenadas habría que situar además las limitaciones propiamente dichas del viajero para captar realmente el país. Las visitas eran por lo general muy convencionales, con un itinerario tipo que incluía pocas variantes. O sea, dicho mal y pronto, que la mayoría iba a los mismos sitios (Madrid, Toledo, Sevilla, Granada...) sin apenas salirse del guión previamente establecido. No era algo tan apresurado y epidérmico como el turismo estandarizado de hoy en día, pero tampoco puede hablarse, ni mucho menos, de un contacto a fondo con el país y sus habitantes, salvo contadas excepciones de curiosos que se quedaron a vivir una temporada algo más larga. La prueba de esa extendida superficialidad es que buena parte de los extranjeros no logra dar cuenta de la diversidad regional en el aspecto culinario: hay, sí, menciones sueltas al arroz valenciano, al gazpacho andaluz o al cocido en todas partes, pero poco más.

Hay otros dos factores a cargar en las limitaciones del visitante. Uno de ellos es un imponderable de carácter cultural, de ayer y de hoy: no hay nada más conservador que el gusto; para la mayoría de personas que recorren un país extraño una de las cosas más difíciles, no ya de aceptar, sino simplemente de apreciar, es la comida autóctona. Tanto más, obviamente, cuanto mayor es la distancia cultural, pues no me refiero al expediente socorrido de ingerir un menú adaptado —estereotipado—, sino a la valoración de los productos y platos que consumen cotidianamente los naturales. El segundo factor al que me quiero referir potencia este déficit de apreciación: sí, junto a ello, no existe un talante humilde en el foráneo, sino todo lo contrario, una actitud de suficiencia, la posibilidad de un juicio certero se aleja considerablemente. Tal era el caso de la mayor parte de nuestros visitantes, procedentes de naciones prósperas y adelantadas, conscientes de que estaban recorriendo un país inferior en todos los órdenes, incluido naturalmente el aspecto culinario. En este sentido, hay que consignar que históricamente la cocina española se ha visto perjudicada por la comparación sistemática que han hecho los de dentro y los de fuera con la cocina francesa, una de las más potentes y sofisticadas del mundo.

Una vez dicho todo eso, también habría que dejar un hueco para reconocer que los españoles no se lo ponían nada fácil a los visitantes. Lo que hoy llamaríamos la in-

fraestructura —caminos, medios de comunicación— y la atención hostelera —alojamiento y comida— han dejado tradicionalmente mucho que desear en nuestro país. La norma hasta hace bien poco era la dejadez y la búsqueda de beneficio a corto plazo. No es menos cierto, por otro lado, que esos rasgos quedan relativizados si atendemos al contexto, es decir, al conjunto del país: a lo largo del período considerado, la España real era un territorio donde reinaba la pobreza, la falta de medios y, por decirlo de manera rotunda pero no exagerada, el hambre. Cuando a veces se habla alegremente de “recuperar nuestras tradiciones gastronómicas” se olvida que lo más tradicional en España a lo largo de los siglos ha sido el hambre, lisa y llanamente. Y, cuando no había hambre, lo que tampoco existía desde luego era “alimentación mediterránea”, sino el condumio más modesto consistente en lo que se tenía más a mano en cada región: pan, gachas, tocino, patatas o algunas legumbres, constituyendo una dieta monótona e insuficiente.

A ello hay que unir determinadas características de la cocina española que normalmente solían espantar al paladar extranjero: la tendencia a chamuscar las carnes, la omnipresencia del ajo, el sabor insidioso de la pimienta, el abuso del azafrán y, en general, la manía de condimentar con sabores muy fuertes cualquier plato. Nada, sin embargo, era comparable, a la sensación nauseabunda que despertaban los fritos. Téngase en cuenta a este respecto que se trataba de un aceite sin refinar: una de las anécdotas recurrentes de los viajeros románticos era que el aceite para aliñar la ensalada se cogía... de la lámpara. Ese aceite en las frituras producía literalmente náuseas. En plenos años treinta del siglo xx, un griego, Kostas Uranis, describe: “Nunca olvidaré en mi vida lo que sentí cuando acerqué mi boca a una patata frita: el olor del aceite frito era tan repugnante que todo mi cuerpo hizo un movimiento brusco hacia atrás como si hubiese recibido el puñetazo de un boxeador o una fuerte descarga eléctrica”¹⁰. No es, ni mucho menos, una opinión aislada. De hecho, Josep Pla, al hablar de los vapores de aceite que impregnaban los barrios populares de Madrid, recordaba lo que sobre el particular decía Galdós: “Lo que ha salvado a España de las invasiones extranjeras ha sido principalmente el aceite hervido”¹¹.

¿Han cambiado las cosas en los últimos tiempos? No cabe la menor duda. Puede hablarse incluso en este ámbito, como en algunos otros, de transformación espectacular. No nos pueden doler prendas en reconocerlo, por dos motivos: primero, porque indudablemente es un cambio a mejor y, segundo, porque ratifica uno de los principios esenciales que aquí se han establecido, que las cuestiones de cocina no constituyen un factor autónomo sino un aspecto que debe encuadrarse en la consideración general del país. Al aumentar la estima de éste, se incrementa el aprecio gastronómico. No se trata de un principio generalizable universalmente porque no toda gran

¹⁰ Uranis, K. España. Sol y sombra. Madrid: Cátedra, 2001; p. 211.

¹¹ Pla, J. Madrid, 1921. Un dietario. Madrid: Alianza Editorial, 1986; p. 111.

nación tiene necesariamente una gran cocina (piénsese en el caso inglés), pero sí sirve para el ámbito español. Otra cosa muy distinta —recuérdese lo que se dijo al respecto páginas atrás— es si ese cambio ha fraguado en las mentes extranjeras tanto como los españoles creen. Con la desmesura habitual, suele proclamarse que como en España no se come en ninguna parte o que los chefs españoles marcan el rumbo de la nueva gastronomía. ¿Es eso lo que se piensa fuera de nuestras fronteras? Lo cierto, para irritación de algunos y pasmo de muchos, es que luego llegan los críticos de la *Guía Michelin* y las codiciadas estrellas quedan muy por debajo de las expectativas... y de otros países europeos.

Selección bibliográfica

Habría que diferenciar dos tipos de obras; por un lado, los relatos de viajes de extranjeros por España (que pueden contener —o no— referencias alimentarias, entre otros múltiples aspectos); y, por otra parte, los testimonios y estudios de hábitos alimentarios en España en épocas pretéritas (que, por lo general, nada dicen sobre la valoración extranjera). El investigador de la percepción externa de las costumbres culinarias tiene, pues, que combinar una y otra fuente. A continuación se ofrece una relación entrecruzada de títulos de ambos campos pensando en su (relativa) accesibilidad para un lector no especializado.

- Alberich, J. Del Támesis al Guadalquivir. Antología de viajeros ingleses en la Sevilla del siglo XIX. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1976.
- Aymes J.-R. Aragón y los románticos franceses (1830-1860). Zaragoza: Guara Editorial, 1986.
- Burns Maraón T. Hispanomanía. Barcelona: Plaza-Janés, 2000.
- Capel JC. La gula en el Siglo de Oro. Bilbao: R&B, 1996.
- Checa Cremades JL. Madrid en la prosa de viaje. Siglo XVIII. Madrid: Comunidad de Madrid, 1993.
- Corral J. Ayer y hoy de la gastronomía madrileña. Madrid: El Avapiés, 1992.
- Dumas A. Cocina española. Madrid: Seteco, 1982.
- Eslava Galán J. Tumbaollas y hambrientos. Barcelona: Plaza & Janés, 1999.
- Fernández-Armesto F. Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets, 2004.
- Flandrin, J.-L. y Montanari, M. (dirs.) Historia de la alimentación. Gijón: Trea, 2004.
- Flores Arroyuelo F. La España del siglo XX vista por los extranjeros. Madrid: Cuadernos para el diálogo, 1972.
- Ford R. Las cosas de España. Madrid: Turner, 1988.
- Freixa C. Los ingleses y el arte de viajar. Una visión de las ciudades españolas en el siglo XVIII. Barcelona: Ediciones del Serbal, 1993.
- García-Romeral C. Viajeros portugueses por España en el siglo XIX. Madrid: Miraguano, 2001.
- García Mercadal J. Viajes de extranjeros por España y Portugal. Salamanca: Junta de Castilla y León, 1999.
- García Mercadal J. Viajes por España. Madrid: Alianza, 1972.

- Luján N. Historia de la gastronomía. Folio: Barcelona, 1997.
- Martínez Llopis MM. Historia de la gastronomía española. Altaya: Barcelona, 1998.
- Martínez Salazar Á. De techo y olla. Alojamiento y comida en los libros de viaje por España. Madrid: Miraguano, 2002.
- Matyjaszczyk Grenda A, Presa González F. Viajeros polacos por España (a caballo de los siglos XIX y XX). Madrid: Huerga y Fierro editores, 2001.
- Medina FX. (ed.) La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición. Barcelona: Icaria, 1996.
- Núñez Florencio R. Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana. Madrid: Alianza, 2004.
- Núñez Florencio R. Sol y Sangre. La imagen de España en el mundo. Madrid: Espasa Calpe, 2001.
- Paradela, N. El otro laberinto español. Viajeros árabes a España entre el siglo XVII y 1936. Madrid: Siglo XXI, 2005.
- Plasencia P. Los vinos de España vistos por los viajeros europeos. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1994.
- Ritchie CIA. Comida y civilización: De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia. Alianza: Madrid, 1986.
- Robertson I. Los curiosos impertinentes. Viajeros ingleses por España desde la ascensión de Carlos III hasta 1855. Madrid: Editora Nacional, 1976.
- Santos Ramírez JA. Madrid en la prosa de viaje. Siglo XIX. Madrid: Comunidad de Madrid, 1994.
- Santos Ramírez JA. Madrid en la prosa de viaje. Siglo XX. Madrid: Comunidad de Madrid, 1996.
- Terrón E. España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.
- Toussaint-Samat M. Historia natural y moral de los alimentos. Madrid: Alianza, 1991-1992.
- Villar Garrido AJ. Viajeros por la historia. Extranjeros en Castilla-La Mancha. Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, 1997.