



## Cuadernos de Ilustración y Romanticismo

Revista Digital del Grupo de Estudios del Siglo XVIII

Universidad de Cádiz / ISSN: 2173-0687

nº 18 (2012)

María de los Ángeles PÉREZ SAMPER (2011), *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea (La comida de la vida), 477 pp.



Hablar de cocina y alimentación en la España del Antiguo Régimen es decir mucho más; ante nosotros se despliega una amplia paleta de colores, olores y aromas, sabores, texturas, sensaciones, que van desde la abundancia al hambre. Interfieren aspectos diversos, sobre todo de tipo social, pues como la misma autora menciona, no todos comen lo mismo ni del mismo modo; las diferencias quedan remarcadas entre los grupos sociales privilegiados y los que no lo eran.

La nutrición está íntimamente relacionada con una cuestión crematística; no todos disponían de los mismos niveles adquisitivos, condicionando, en definitiva, sus hábitos alimenticios. La religión marcó diferencias, no sólo entre laicos y eclesiásticos, sino también dentro del clero entre seculares y regulares; además hay que tener en cuenta el calendario sacro, que llega a prohibir ciertos productos, como la carne en los días de abstinencia y durante la Cuaresma.

Con esta obra, la profesora María de los Ángeles Pérez Samper viene a culminar una línea de investigación en la que lleva inmersa más de dos decenios, la Historia de la Alimentación. Bien es cierto que sus aportaciones se centran sobre todo en el siglo XVIII, aunque no desampara las centurias modernas anteriores.

Aunque el libro esté estructurado en seis capítulos, desde un punto de vista

---

temático se adivinan tres ámbitos, la presentación de los productos utilizados en la gastronomía de la época, las mesas en las que se degustaba —desde el Palacio Real a los mesones y posadas de la caminería del reino— para incidir en último lugar en la sociabilidad alrededor del acto de comer.

Samper inicia su discurso con los principales productos utilizados en las dietas españolas del XVIII; unos originarios de la Península, otros procedentes de América. Con respecto a éstos, hace una breve evolución histórica sobre su introducción en las cocinas y su éxito entre la población.

Como no debía ser de otro modo, destacan el pan, la carne y el pescado; el primero como elemento básico de la dieta a lo largo de la Edad Moderna, el segundo fue el más prestigioso, su adquisición dependía del poder económico que se tuviera; el tercero sustituía al anterior en los días y épocas de abstinencia. Entre los productos exóticos destacan dos hortalizas llegadas de Indias y rápidamente introducidas en nuestra cocina: el tomate y el pimiento; entre las bebidas no alcohólicas: el chocolate, el café y en menor medida el té.

A partir de aquí se pone de relieve la importancia del banquete desde la corte y las casas nobles, a las mesas eclesiásticas, hasta llegar a la del último de los súbditos de la Corona. Los cambios que experimenta la monarquía hispánica de los Austrias con el advenimiento de la Casa de Borbón se aprecian también en la cocina real, en la gastronomía que irradia poco a poco a lo largo de la centuria a todos los grupos sociales. El afrancesamiento de la gastronomía hispana da lugar a un fuerte contraste con la tradición de las centurias precedentes. Este hecho es más destacado con los tres primeros Borbones —Felipe V, Fernando VI y Carlos III—, si bien en época de Carlos IV hay una tendencia al casticismo, aunque también se puede interpretar como la consolidación de la fusión entre la tradición y el nuevo gusto. Cabe destacar el respeto a la cocina española de los Austrias con el mantenimiento en las mesas reales de la olla podrida al menos un día a la semana a lo largo del siglo ilustrado. De otra parte, el gusto por lo francés también se revela en las contratas de los jefes de cocina de palacio, de procedencia gala, aunque a partir de Carlos IV ya se advierte la presencia de personal español.

Si bien el afrancesamiento se introduce desde la Corte, por imitación y afán de estar a la moda este gusto se va extendiendo a los estamentos privilegiados. Las comidas regia y aristocrática se caracterizarán por lo suntuoso en alimentos, en el menaje de mesa y en el servicio utilizados, además de por comer más y mejor que los grupos sociales inferiores.

Este mundo de boato contrasta con la contención de los eclesiásticos, sobre todo en los establecimientos monásticos y conventuales tan característicos a lo largo y ancho de la geografía hispana en la época. La cocina de los regulares se vería condicionada por la escasez de medios pero también con la normativa y prohibiciones propias de la religión (periodos de abstinencia y Cuaresma), así como por los condicionantes de las diferentes órdenes. Samper destaca, en este sentido, a los benedictinos y a los capuchinos. Pero también incide en la relajación en materia alimenticia con respecto al periodo medieval y alta modernidad, sucumbiendo a la realización de ciertas exenciones, utilización de un menaje de mejor calidad o el deleite en productos de gran éxito como el chocolate.

La obra de Samper va más allá. Además de tratar la cocina desde el punto de vista gastronómico, no olvida la mesa y lo que alrededor del acto de comer conlleva, esto es, la sociabilidad, lo que tiene lugar desde el banquete del monarca a la del último de los súbditos. Se incide en la diferenciación, en el caso de las mesas reales, entre la comida oficial, en la que el Rey debía de desplegar todo un conjunto de símbolos, modos de actuar y un sinfín de platos y ostentación de un servicio lujoso con el objetivo de obsequiar al invitado y de desplegar el esplendor del reino. Por imitación, sucede lo mismo con las mesas

---

aristocráticas, no se entendía del mismo modo la alimentación del noble en familia que cuando tenía invitados en su residencia, de tal modo que la magnificencia y ostentación de poder deslumbrara al visitante.

La comida invita también a la conversación y no fue extraña la disposición de actos específicos orientados a esta materia, como la celebración de saraos y refrescos, ocasiones en los que miembros destacados de la sociedad se reunían en acto sociable en tertulia ingiriendo algún tipo de refrigerio y en los que tuvieron gran éxito el consumo de productos americanos como el chocolate y el café.

Con el acto social de comer se consolida también en el siglo XVIII toda una literatura de buenas maneras, codificada no sólo en tratados sino también difundida en centros de estudios orientados a educar a la elite de la sociedad; los jóvenes nobles eran introducidos en las normas de la etiqueta, el vestuario, el comportamiento, el protocolo, a la hora de enfrentarse a la mesa, tanto en el ámbito privado como en el público.

Samper no olvida los testimonios sobre la cocina hispana de propios y foráneos, sobre todo de viajeros y diplomáticos. Se atiende también a la cocina tradicional arraigada en el pueblo llano y servida en mesones y posadas, no siempre bien comprendida por los extranjeros por encontrar sabores más fuertes y preparaciones más torpes que las de sus países de origen. Pero de este desprestigio participa también la cocina aristocrática, a pesar del afrancesamiento experimentado desde la llegada de los Borbones. Quizás lo que se revele es la consideración por parte del viajero de la rigidez de la cocina española frente a la versatilidad de la francesa, hipótesis asentada en el desprecio sentido por lo general hacia la potencia de los platos percibida en el color, en el aroma, en el sabor.

Resulta curioso, pero es difícil despegarse de esta lectura, bien se haga como estudioso, bien como aficionado a la gastronomía, a la buena mesa. El hecho de que el libro esté salpicado de recetas entresacadas de recetarios de la época, tanto orientados al mundo regio y aristocrático como al religioso, dando lugar a una dualidad entre la riqueza del primero y la agudeza y sutileza fomentada por la precariedad y necesidad del segundo, hace que el lector se vea imbuido por la curiosidad. Ésta lo anima incluso a experimentar en los fogones del siglo XXI los sabores y aromas que pudieran haber disfrutado los españoles del XVIII. Esta sugerencia anima también a la innovación, a la experimentación, pues un aspecto tan importante en cocina como las medidas y proporcionales de los ingredientes no siempre se menciona; incluso se obvian por completo los tiempos de cocción. Todo queda sujeto pues a la pericia del aventurero entre fogones y pucheros.

Juan DÍAZ ÁLVAREZ