

La evolución de la alimentación y la gastronomía en España

ISMAEL DÍAZ YUBERO
Real Academia de Gastronomía

LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN ESPAÑOLA ES MUY COMPLEJA, SEGURAMENTE una de las más complejas del mundo, porque por su situación geográfica ha sido un punto crucial en el intercambio mundial de alimentos. Ha sido con frecuencia puerta de entrada de los alimentos originarios de África y de muchos de los procedentes de Asia que siguieron rutas comerciales que terminaban en el extremo occidental del Mediterráneo y sobre todo fue el nexo de unión con América, cuando recién descubierta se intercambiaron productos hasta entonces desconocidos a uno u otro lado del océano, que por sus características tenían, y desarrollaron luego, vocación universal.

El área mediterránea es privilegiada y a ello contribuye su clima suave, con estaciones muy marcadas y variable duración de los periodos diurnos y nocturnos, lo que estimula y propicia las producciones vegetales y animales, que se caracterizan por su estacionalidad, facilitando floraciones y fructificaciones variadas. Luz y temperatura que influyen favorablemente en muchas producciones de los animales domésticos, o salvajes objeto de caza, por la concentración de parideras y del aprovechamiento de los recursos pastables, transformados en alimentos.

La estacionalidad afecta también a la pesca, porque son muchos los pescados que migran anualmente, con la ventaja de que llegan a nuestras costas procedentes del norte buscando aguas templadas para reproducirse, y entonces es cuando están en el mejor momento gastronómico, por la composición de sus tejidos musculares que se impregnan de grasa de una conformación química especial, por la colocación de sus ácidos grasos insaturados, los omega 3, esenciales en la alimentación equilibrada. Como además se da la circunstancia de que las costas españolas están bañadas por tres mares: Cantábrico, Atlántico

[*Abecedario de vendedores*]
[S.l., s.n., entre 1850-1900?]
Estampa: aguafuerte;
24,7 x 28 cm
BNE, Invent/43524



y Mediterráneo, con muy variados perfiles de plancton, que se desarrolla en aguas batidas o serenas, la diversidad es amplísima y la calidad de nuestro pescado extraordinaria, a lo que hay que unir que algunas particularidades especiales de nuestras costas, como las Rías gallegas, propician la existencia del mejor marisco, o que la salinidad del Mar Menor haga posible la existencia de unos langostinos que por su sabor y textura resultan inigualables.

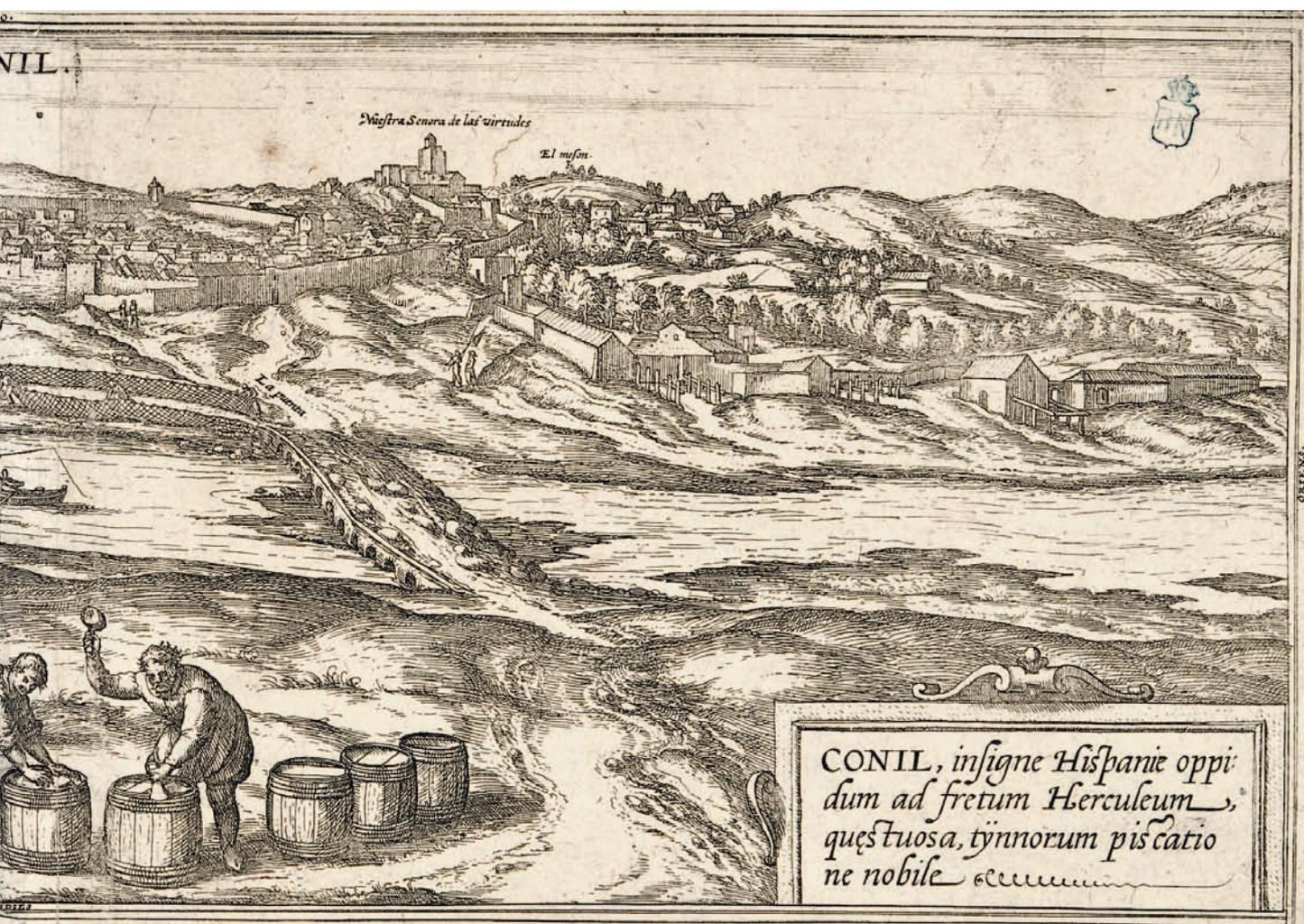
LA INFLUENCIA DE LAS CULTURAS

Buscando nuestras costas y su situación estratégica llegaron los fenicios, que establecieron importantes sedes comerciales en el Mediterráneo. Ocuparon la costa norteafricana y el sur de la europea y a través de este mercado llegaron muchos productos africanos y asiáticos, que se incrementaron con la contri-



HOGENBERG, FRANZ
«Almadra en Conil», en:
HOGENBERG, FRANZ
[*Civitates orbis terrarum.*
Liber primus]
[Colonia, Georg Braun,
entre 1572 y 1617?]
Estampa: aguafuerte y buril;
33,2 x 44,7 cm
BNE, Invent/19685

bución griega, que se asentó en las costas levantinas y catalanas, aportando además de nuevas especies vegetales, sobre todo frutas y hortalizas, además de nuevas tecnologías de producción de alimentos transformados, mejorando las posibilidades alimentarias. Los romanos, que se extendieron por toda la península, descubrieron primero la posibilidad de disponer de un granero, muy apto para producir todos los cereales pero especialmente trigo, después una excelente almazara que surtió a la capital del Imperio de muy buenos aceites, sobre todo de la Bética, pero también de otras regiones, en tal cantidad que con las vasijas que los contenían participaron en la formación del romano monte Testaccio, lo que verificaron el sacerdote Luigi Bruzza y el italo-prusiano Heinrich Dressel, que descifraron las inscripciones obligatorias (*tituli picti*), en las que se hacía constar la procedencia de la mercancía, el peso de envasado, el nombre del transportista y el punto en el que se realizó en control fiscal. Un poco más tarde





[...] Bulla de S. Pedro q[ue] se predico a titulo d[el] cruzada en este presente Reyno en el dicho año MDXLVIII gozen de comer leche, hueuos y mâteca en los tiëpos prohibidos por la yglesia [et] de comer carne por el orden [et] cõ el consejo cõtenido en la dicha bula...
[S.l., s.n., 1550?]
BNE, VE/1250/7

descubrieron las bodegas, que proporcionaron variados vinos y la denominación Tarragona fue, entre otras, indicativa de muy reconocida calidad. La desembocadura del Ebro proporcionó gran cantidad de ostras, que llegaban a Roma envueltas en nieve de los Pirineos, junto con una interesante pesca extractiva, a la que acompañaban el principal producto pesquero de aquella época: el *garum*, que no es una invención romana, porque antes lo elaboraron los griegos, pero en Gades (Cádiz), Abdera (Adra), Sexi (Almuñécar) y Cartago Nova (Cartagena) se elaboraron excelentes salsas, aprovechando las vías migratorias de diferentes especies pesqueras, pero sobre todo de atunes, caballas, sardinas y boquerones. El *garum* se comercializó puro, con el nombre de *liquamen*, o mezclado con vino (*enogarum*), con vinagre (*oxigarum*) o con aceite (*oleogarum*). También descubrieron que con la carne de los cerdos criados en las dehesas españolas se hacían unos maravillosos jamones y embutidos que enriquecieron las más sofisticadas mesas imperiales, compitiendo con las longanizas de Lucania, región que prestó su nombre a los embutidos más famosos de la época. Hay algunas referencias a la caza que poblaba (y sigue poblando) nuestras llanuras, valles y montañas y algunas recetas de las cuidadas elaboraciones culinarias que con ella se hacían.

Después llegaron los árabes, aunque hay quien opina que siempre estuvieron presentes en el sur de la península, pero en un momento determinado convirtieron a Al Andalus en un punto central de la cultura de la época. Desarrollaron muy importantes técnicas agrarias, introdujeron hortalizas muy variadas e hicieron famosos algunos dichos demostrativos de su actividad, como el que dice que «una huerta es un tesoro si el que la labra es un moro», crearon regadíos, algunos todavía utilizados, convirtieron España en una potencial estrella de la producción citrícola, crearon industrias, desarrollaron la base de la repostería, que sigue vigente en la actualidad, refinaron las costumbres alimenticias, nos legaron las recetas del tajín precursor del cocido, los escabeches, las alboronías, el alajú, las albóndigas, el arrope, el mazapán, los siropes, etc. Nos enseñaron a utilizar muchas especias que en su momento fueron un signo de refinamiento y dieron unas características a nuestra cocina que todavía se muestra en muchas de nuestras especialidades.

También se fueron los judíos, pero ambas civilizaciones dejaron una huella de su contacto, porque como es lógico sus culturas, sus costumbres, sus cocinas y su ciencia se reflejaron en nuestra manera de comer, adoptamos parte de sus técnicas y muchos alimentos que nos dieron a conocer y que permanecen en nuestra dieta y en nuestro lenguaje. La introducción no fue fácil porque para que se produjese participaron muchos factores, entre los que hay que contar con las creencias, más o menos puras y más o menos impuestas para conquistar poder, o para hacer que allí donde no llegaba la ley se aplicasen principios higiénicos, sanitarios, económicos o estratégicos, cubiertos por una pátina de religión que rechazaba o inducía a la práctica de ciertos consumos.

CUANDO EL MUNDO SE COMPLETÓ

Casi al mismo tiempo que se fueron árabes y judíos se descubrió América y el nuevo continente, que tan pródigo fue después en alimentos, se mostró esquivo en ofrecer aquellos que los primeros colonizadores conocían. Como sucede en estos casos se rechazaron los productos nuevos, hasta que el hambre hizo que la resistencia inicial se relajase y se empezasen a mezclar con los escasos alimentos que todavía quedaban después de una larga travesía, en la que no se había dispuesto de eficaces medios de conservación, por lo que con frecuencia su estado era deplorable. No siempre había alimentos disponibles, porque los colonizadores, en las largas caminatas, atravesaron desiertos, escalaron montañas y quedaron aislados a veces en tierras pantanosas y, en estas situaciones, los cronistas de Indias cuentan cómo los colonizadores tuvieron que comer cuero y lodo, desalar agua por evaporación, sorber la sangre de las iguanas, añadir insectos a las cociones, aprovechar la concha de las tortugas para cocinar su carne, acompañada de todos los vegetales y animales que encontraron, aunque no los hubiesen visto nunca, aunque su aspecto produjese rechazo, aunque dudasen que fueran comestibles y aunque sus efectos negativos a veces se dejasen sentir en sus organismos.

La fusión de las cocinas fue obligada. La olla castellana, base alimentaria generalizada, se cambió por el mole y se observó que también tenía algunas

Flora Peruvina et Chilensis

1777-1831

– *Musa*. Vulgo plátano macho

– *Capsicum*. Vulgo Pimiento



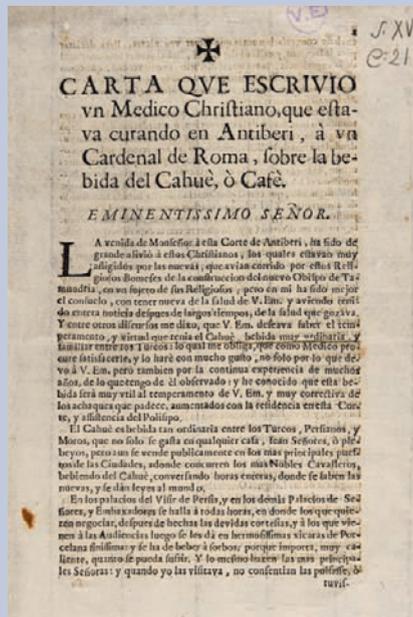
– PULGAR, Francisco
Myristica. Vulgo Nuez moscada

Dibujo: témpera sobre papel; 37,5 x 26,5 cm
Real Jardín Botánico (CSIC),
Div IV 1559/1855/1490





Myrsine.



STADEN, Hans (c. 1525 - c. 1527)
Americae tertia pars Memorabile provinciae Brasiliae Historiam continens
 Francofurti, Impensis Theodori de Bry, [1605] (apud Matthiam Beckerum)
 BNE, ER/4214

Carta que escrivo vn medico christiano, que estava curando en Antiberi, à vn Cardenal de Roma, sobre la bebida del Cahuè, ò Café [S.l., s.n., siglo XVII]
 BNE, VE/218/53

CÁRDENAS, Juan de
Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias
 En México, en casa de Pedro Ocharte, 1591
 BNE, R/15975

calidades organolépticas agradables que era necesario tener en cuenta, aunque, como se seguían añorando los alimentos conocidos, los que permanecieron en las nuevas tierras encargaron a los que volvían a sus tierras de origen que trajesen los alimentos tradicionales y que al mismo tiempo llevarsen los nuevos coloniales que se habían descubierto para que se conociesen en España. Los alimentos llegaban acompañados de unas notas muy interesantes escritas por los cronistas de Indias, a veces cultivados y a veces casi analfabetos, que hicieron unas bellísimas descripciones de los alimentos nuevos que iban encontrando, comparando formas, colores, sabores, aromas y texturas con los de alimentos conocidos que servían de referencia. Fernández de Oviedo, Bernal Díaz del Castillo, Acosta, Gomara, Bernardino de Sahagún, Francisco Hernández y algunos otros hicieron descripciones precisas y con frecuencia elegantes que facilitaron el conocimiento y la introducción, en España primero y después en Europa, de los que fueron nuevos alimentos y hoy son productos básicos de nuestra alimentación.

LAS COCINAS DE FUSIÓN

Disponer de alimentos de las dos orillas del océano tardó un cierto tiempo en ser posible, pero cuando se consiguió se celebraron interesantes banquetes como el que narra Bernal Díaz del Castillo que ofreció Hernán Cortés a los

capitanes de su ejército con motivo de la derrota de unos rebeldes: «Les habían llegado cerdos y vino. Ninguna de estas dos cosas eran allí conocidas, pero aún no había harina de trigo, cuyo cultivo comenzó a partir de los tres granos que un esclavo del conquistador encontró en un saco de arroz». Hubo que recurrir a los panes ázimos, de maíz, finos y flexibles, antecedentes de las «tortillas», sobre los que se colocaron dados de carne (las «carnitas») formando unos nuevos bocadillos (los «tacos»), comenzando a gestarse de esta forma una nueva cocina de fusión, ejemplo de las muchísimas mixturas que se produjeron durante la conquista y que han trascendido a las cocinas actuales.

La obtención de nuevos alimentos ha contribuido a la conformación de las culturas y ha facilitado importantes progresos, para los colonizadores y para los colonizados, pero se han utilizado procedimientos muy complejos, en los que han intervenido muy variados factores racionales y emocionales, algunos profundamente materialistas y otros claramente espirituales, con la particularidad de que ni los primeros son sinónimo de lo malo, ni los segundos de lo bueno. Hay muchos ejemplos de cómo la explotación de recursos ha generado riquezas impresionantes y de la forma terrible en que las creencias salvadoras del colonizador se impusieron en las mentes de los infieles, que además rechazaban la «bondad» de los que se las imponían. Pero la colonización española de América hizo posible que cambiase la alimentación mundial y que en todas las despensas del mundo pueda haber trigo, maíz, alubias, garbanzos, patatas, aceite de oliva, aguacates, carne de vacuno, de ovino, de porcino, pollos, vino, papayas, manzanas, guayabas, uvas, chirimoyas, ciruelas, cacahuets, almendras, tomates, lechugas, pimientos, café, plátanos, etc., es decir, una enorme posibilidad de escoger entre los alimentos, algo que, aunque hoy nos parece normal, durante muchos años fue imposible o un privilegio que estuvo muy limitado.

Se completó el mundo y además de los cambios en la alimentación se abrió la cultura que había estado encerrada durante mucho tiempo en conventos y abadías, en los que, por cierto, mantuvieron un nivel alimentario mucho más cuidado, sofisticado y variado que el que había soportado el pueblo que disponía de muy escasos recursos y sufría situaciones, a veces temporales para algunos y casi siempre estructurales para la mayoría, en las que el hambre y las enfermedades nutricionales hacían verdaderos estragos entre las poblaciones rural, y mayoritaria, o urbana y muy dividida en unas muy marcadas clases sociales.

La incorporación de los alimentos en las culturas no es fácil ni automática. Inicialmente todos sufren un rechazo y tras un primer periodo casi siempre de estudio por las autoridades botánicas y sanitarias, en el que se ensalzan sus virtudes y se señalan todas las inconvenientes que puedan tener, comienza su incorporación a la dieta, casi siempre por motivos de subsistencia entre las clases



CANERO, Justo Germán
*Los Ingenios. Colección
de vistas de los principales
ingenios de azúcar
de la isla de Cuba*
Habana, impreso en la Litografía
de Luis Marquier, 1857
BNE, ER/4461

menos pudientes, como pasó con la patata, que tras un periodo en el que se consideró planta ornamental, se suministró primero a los enfermos del Hospital de Sangre de Sevilla, después a los soldados de los Tercios de Flandes y finalmente, en una habilidosa decisión de Parmentier, se permitió que la robasen de los Jardines Reales los menesterosos de París. Algo después se incorporan tímidamente a la cocina, después se hacen materias primas habituales y finalmente pasan a considerarse un producto autóctono y a formar parte de recetas «ancestrales», tal como ha sucedido con la patata en la tortilla, con el tomate en el gazpacho, con el pimentón en los chorizos o con el pimiento en el marmitako y finalmente no se concibe que «antes» hubiera una cocina alemana sin *kartoffel*, italiana sin salsa de *pomodoro*, centroeuropea sin *paprika*, argentina sin carne de vacuno, caribeña sin azúcar de caña, o centroamericana sin plátanos.

LA ADAPTACIÓN DE LOS NUEVOS PRODUCTOS A LA ALIMENTACIÓN

La introducción de los nuevos alimentos se aprecia desde diferentes puntos de vista. Desde el económico, por ejemplo, se consideran como artículos de consumo que generan una oferta y una demanda y con los que se comercia. Desde el social se aprecia sobre todo la penetración en los diferentes estratos. Desde el sanitario se aprecian sus efectos en el organismo y las ventajas e inconvenientes que tienen para la salud, con la particularidad de que en general es una visión preventiva e inicialmente de rechazo a lo novedoso. Y el punto de vista religioso contribuye, con frecuencia, a la aceptación o el rechazo. Atribuir razones morales al consumo, tras las que se ocultan razones sanitarias, como las tradicionalmente atribuidas a la transmisión de enfermedades, económicas como la dificultad de pastoreo del cerdo en las civilizaciones nómadas, o bélicas como la prohibición de consumir carne de caballo por la necesidad estratégica militar, ha sido una práctica seguida por todas o casi todas las civilizaciones. De los productos americanos se dificultó la aceptación de la patata, que «producía» lepra, del maíz, que «era el causante de la pelagra», el peyote y el amaranto, que tienen un principio activo alucinógeno, y, en la actualidad, los alimentos modificados genéticamente, sobre los que no se ha demostrado ningún peligro en la seguridad alimentaria, pero contra los que se invocan motivos ecológicos, éticos o de posibles alteraciones desconocidas.

Los nuevos alimentos abrieron muchas posibilidades de abastecimiento y tras las dificultades iniciales se consagraron como «ultramarinos» y como «coloniales», dos términos de claro origen, pero de difícil delimitación, que se emplearon durante muchos años para designar un complejo conjunto de alimentos o los establecimientos en los que se comercializaban, antecesores de las actuales grandes superficies en las que se puede encontrar de todo y de todas las procedencias.



ROSELL Y TORRES, Isidoro
(1845-1879)
La vendedora de pescado
[Madrid?, s.n., 1877]
Estampa: aguafuerte; imagen
13,4 x 24 cm
BNE, ER/1145(10)

LAS HAMBRES ESPAÑOLAS Y EUROPEAS

España se hizo rica. Los reales de plata y los escudos de oro se convirtieron en la moneda mundial de referencia, ayudada por los banqueros alemanes, primero, y genoveses, después. La nobleza abandonó sus lugares de origen y sus actividades agrarias, se asentaron en la corte, conformando lo que se denominó «grandeza de España», y a ellos les siguieron comerciantes y burguesía, con preocupante abandono de la producción agraria. El clero formó otra clase social muy estratificada, no muy numerosa pero sí muy influyente. Los obreros se dividieron en clases muy estructuradas, entre los que orfebres y plateros, sobre todos los maestros y oficiales, tenían posiciones dominantes y los obreros sin especialización, los curtidores, alfareros o trabajadores agrarios sin tierra constituían una clase indigente. Había otra clase formada por los hidalgos e hijosdalgo, generalmente ociosa, con pretensiones y sin recursos, y otra todavía más pobre formada por tullidos, ciegos, pícaros y viudas que vivían de la limitada caridad y conformaban una especie de corte de los milagros. Es evidente que

los recursos estaban muy desigualmente distribuidos y a ello contribuyó la inflación, que fue importante (se calcula que en siglo XVI fue del 500%, después de haber pasado muchos años de deflación estructural), y la desaparición de España de árabes y judíos, que supuso una importante pérdida para las finanzas, el comercio y las producciones. Los impuestos fueron cada vez mayores, y el hambre se dejó sentir de manera notable en el país más rico de la tierra.

La nobleza no aceptaba el trabajo y hasta fue necesario publicar en 1770 un decreto que proclamaba que el «trabajo no es contrario a la hidalguía», que tuvo su contestación bastante generalizada y plasmada por escrito en el *Col.legi de la bona vida*, fundado por Rafael de Amat, barón de Maldá, que dio a conocer que él y las personas de su categoría dedicaban su tiempo a «paseos, comilonas, algún juego... y nada más».

Los problemas económicos se generalizaron en el siglo XVIII y se extendieron de tal forma que el hambre se impuso en un pueblo rural, típicamente productor de alimentos, porque una agricultura mal cuidada no daba para todos a pesar de las medidas que se tomaron para paliar el problema, como la creación por Fernando VI de la Superintendencia General de Pósitos, para almacenar los cereales, nuevos impuestos, regulación de industrias y comercios, etc., que, en general, no dieron los resultados esperados.

Vagabundos, pícaros y peregrinos, muchas veces sin destino, aumentaron y su alimentación dependía de la caridad de los particulares o de las instituciones civiles o religiosas, y surgieron nombres específicos para algunos platos, como «matambres», «hartatunos», «sopa boba», etc., lo que hizo popular un romance referido a la comida de hospitales y asilos que terminaba diciendo «de almuerzo cebolla y pan / y de noche, si no hay olla, / otra vez pan y cebolla».

Las guerras son caras y la presión fiscal se centró sobre todo en los que disponían de recursos, lo que ocasionó un nuevo empobrecimiento, que solo se paliaba cuando las cosechas, muy dependientes de la climatología, eran favorables unos cuantos años seguidos, lo que no fue muy frecuente en los siglos sucesivos. Escasa inversión, guerras, revueltas internas, muy limitada consideración del trabajo y presunción del ocio como un privilegio motivaron que la alimentación de los españoles no haya sido, con carácter general, adecuada hasta la segunda mitad del siglo XX cuando, superadas las hambres de la posguerra, desaparecieron las cartillas de racionamiento. Esto no quiere decir que ciertos estamentos habitualmente y, en algunas épocas la mayoría de la población, no comiesen bien y no tuviesen acceso a los buenos alimentos que siempre ha producido nuestra tierra.

El problema no era exclusivo de España, porque se dejaba sentir en toda Europa, lo que está reflejado en muchos relatos de las principales plumas, que narran una situación que solo hace unos pocos años que hemos sido capaces de superar.

GOYA, Francisco de (1746-1828)
Gracias a la almorta
[Madrid, Real Academia de Nobles
Artes de San Fernando, 1863]
Estampa sobre papel avitelado
fuerte: aguafuerte y aguatinta
bruñida; huella de la plancha
15,4 x 20,5 cm
BNE, Invent/45689(51)





Las diferencias de clases conformaron muchas cocinas, que se proveían de muy variados alimentos, de tal forma que había pocos productos comunes en la cocina rural, en la monacal, en la de los artesanos y trabajadores, en la de la burguesía, en la de la nobleza, en la del clero selecto y en la de la monarquía. En cada una de ellas tienen origen muchas especialidades, que poco a poco se van transfiriendo, y, de esta forma, los pies de cerdo, el gazpacho o las migas, que nacieron en la cocina más pobre, alcanzan las cotas más altas, de la misma manera que, y por motivos de incremento del poder adquisitivo sobre todo, se produce una generalización del consumo de los cortes más preciados de carne o de los pescados más selectos, llegándose incluso a que productos que estuvieron siempre reservados a los más pudientes y solo con motivo de celebraciones señaladas, como el foie por ejemplo, hoy casi se han convertido en un producto popular, o, al menos, al que se tiene acceso con cierta frecuencia.

CELEBRACIONES POPULARES

Todas las fiestas españolas han tenido siempre como evento principal la celebración de una comida. Bautizos, bodas, entierros, terminaban siempre en una mesa común, más o menos provista en función de las posibilidades, pero siempre generosa, hasta el punto de que no era, y no es, extraño el endeudamiento. Algo similar ocurría con las fiestas patronales, generalmente de varios días de duración y que con frecuencia se terminaban con un ágape, en el que participaba todo el pueblo que contribuía muchas veces con ofrendas de alimentos. Era y es frecuente que los alimentos más selectos, las primicias o las elaboraciones más cuidadas se subastasen posteriormente alcanzando precios desproporcionados, obteniendo recursos para hacer posible la continuidad de las fiestas en años sucesivos. Las festividades religiosas, muchas veces de origen precristiano, que tienen tendencia a agruparse en los cambios de estación, coincidiendo con la recogida de la cosecha de cereales (solsticio de verano y San Juan), o de la vendimia (equinoccio de otoño y Vírgenes de septiembre), de la aceituna (solsticio de invierno y Navidad) y del comienzo de las producciones agrícolas, de la fertilidad (equinoccio de primavera y Semana Santa), son motivo de muy diversas celebraciones con especialidades culinarias que incluso prestan su nombre a diversos productos, como el cordero pascual. También se celebran, con un fondo gastronómico, muy diversos acontecimientos comerciales, como por ejemplo los «tratos» que se sellaban con un apretón de manos y una copa, que en Gerona se concreta en la ratafia (*rata fiat*, versión latina del «trato hecho»), en Cádiz con la «copa de la avenecia» (que escanciaban los venenciadores) y en el resto del país con muy variadas versiones como los «alboroques» o las «costumbres». Hay más fiestas que se concretan en la mesa, cuya enumeración detallada sería excesivamente prolija, como la petición de mano, las despedidas de soltero o soltera, la

CRUZ CANO OLMEDILLA,
Juan
«Pescadera». Il. en: *Colección
Trajes de España*
[Se venden en Madrid,
casa de M. Copin
Carrera de S. Jerónimo, 1777]
Estampa: aguafuerte y buril;
huella de la plancha
30,1 x 22,6 cm
BNE. ER/3393(014)





D. Manuel de la Cruz del.

Pescadera.

D. Juan de la Cruz sculp.

Poissonniere.





Ajos y Cebollas



La Pepinera



Vidriado fino



El Azcitero

finalización de una construcción, los homenajes, las jubilaciones y algunas otras que han marcado algunas fiestas especiales, como la de los toros, que en principio fue la comida comunal y festiva de una res que se «corría» por el pueblo, adquirida a los carniceros que elegían las que, entre todas las que poseían, se destacaban por su acometividad. El festejo terminaba con una comida comunal que tenía como base la res, que se cocinaba en muy variados guisos con predominio de la tradicional caldereta. La fiesta de los toros evolucionó hasta llegar a las dimensiones actuales y convertirse en la controvertida «fiesta nacional».

Las celebraciones primitivas han cambiado en sus formas que, con algunas modificaciones y ampliaciones, se han perpetuado y se han difundido otras fundamentalmente basadas en la celebración de negocios, con la particularidad de que lo que siempre estuvo más o menos reglado y se celebraba con carácter repetitivo en la actualidad es muy frecuente que se denomine simplemente, comida, desayuno o cena de trabajo y que con motivo de cualquier reunión (congreso, reunión científica, foro, curso, mesa redonda o taller) se termine con un ágape, al que, desde hace menos tiempo, le acompañan obligadamente las denominadas «fotos de familia», que son la reminiscencia de unos recuerdos que se mantenían año tras año en forma de narraciones, a veces rimadas en romances o recogidas en actas municipales.

LA INFLUENCIA DE OTRAS COCINAS

La alimentación es progresiva en todos los sentidos, porque cada vez se conocen más alimentos y mejor los aspectos nutricionales, se comercializan más fácilmente, aparecen nuevas tecnologías, se abaratan proporcionalmente los costos de producción, la diferencia entre las clases sociales cada vez es menor en lo que se refiere a la disponibilidad y en definitiva es más fácil el acceso y además más diversificado a los diferentes alimentos. Todas estas circunstancias se suceden escalonadamente y por eso, en el tiempo, son las clases privilegiadas las que primero disponen de las ventajas que se van produciendo y generalizando

En la historia de España la monarquía ha sido casi permanentemente la cúspide del poder y su influencia en la nobleza primero, en la burguesía después y finalmente en el pueblo ha sido una constante que, sin embargo, se ha desarrollado a muy diferentes ritmos, con periodos muy estables en los que apenas había variaciones y otros en los que se sucedían, en poco tiempo, nuevas modas que afectaban directamente a la alimentación de toda la nación.

Hasta la Edad Media la alimentación de las monarquías estaba basada en la ingesta de unos pocos alimentos y era por lo tanto muy monótona. Predominaba la carne de todas las especies conocidas y, en consecuencia, los desequilibrios alimentarios se mostraban frecuentemente en forma de obesidad y

GAMBORINO, Miguel
(1760-1828)
Los gritos de Madrid
Madrid, Imprenta Real, c. 1817
Estampa: aguafuerte y buril;
huella de la plancha
27 x 20,3 cm,
en h. de 31,2 x 22,5 cm
BNE, ER/3438





Combite que dio tres noches seguidas en  Paris el ex.^{mo} Señor Duque de Alva en
en celebracion del nacimiento del Seren.^{mo} Señor Principe de Asturias año 1707.

M. Demarte delin.

G.E.B. Sculpsit Sculp.

de exceso de ácido úrico que hacía que la gota fuese un problema casi habitual. El resto del pueblo tenía las mismas costumbres, aunque la disponibilidad de los alimentos más caros era limitada y descendente en función de la clase social, lo que hacía que la monotonía fuese generalizada aunque las consecuencias nutricionales variaban, y en las más inferiores la desnutrición, en general, y las enfermedades carenciales, en particular, eran muy frecuentes.

Con los Austrias llegó la riqueza y los excesos se generalizaron, aunque paliados sus efectos por la tendencia al aislamiento de la elite, casi siempre ocasionado por la presencia de asesores y camarillas, muchas veces procedentes de otros países, que creaban una barrera entre ellos y el pueblo, por lo que sus costumbres no se traspasaron. Sirva como ejemplo que Carlos I y sus descendientes, que tuvieron una alimentación marcada por las costumbres centroeuropeas, no la hicieron permeable ni a la nobleza ni al pueblo, salvo algunas excepciones como fue el hecho de construir la primera fabrica de cerveza en Yuste y dar a conocer el producto.

La cosa cambió radicalmente con los Borbones. Felipe V, nieto del Rey Sol, se trae una corte de franceses (Orry, Amelot, la princesa de los Ursinos, etc.), que tienden a extender sus costumbres al pueblo. Les ayudan los embajadores de Francia, que tienen una influencia notable en las decisiones de la monarquía. El afrancesamiento de nuestro modo de vivir y en especial de la alimentación se transmite en cascada, aunque la llegada a los niveles más populares se vea dificultada por las malas cosechas y por la escasa eficacia de la administración. Un poco más tarde Isabel de Farnesio, natural de Parma, ejerce su influencia en el rey, nombra primer ministro a Alberoni y comienzan a importarse modos y costumbres italianas que se difunden todavía más en el reinado de Carlos III, nacido y criado en Nápoles, que se trae una corte en la que Esquilache y Grimaldi son sus figuras más señeras. Aunque con periodos de influencia menor hubo otros primeros ministros extranjeros como el holandés Johan Willem Ripperdá, que durante el reinado de Fernando VII impuso normas comerciales de su país de origen, y el irlandés Richard Wall, del que se llegó a poner en duda su lealtad a España, que facilitó la participación en los negocios de alimentación a los ingleses, especialmente en el de los vinos de Jerez.

El contacto entre los Borbones y el pueblo fue cada vez mayor y se produjo un trasvase de las costumbres más populares hacía la monarquía y consecuentemente a la nobleza, que las aceptó encantada, e incluso algunos platos y elaboraciones culinarias llegaron a ser estandartes de la españolidad, pero la influencia francesa siguió estando presente en nuestras costumbres, lenguaje y técnicas culinarias. Los menús reales, hasta finales del siglo XIX, seguían publicándose en francés y la denominación de los platos era, por ejemplo, «Petits pâtés variés», «Truites saumonés à la Chambord», «Poulardes à la Toulouse», «Filets de soles à l'Orléans», «Desserts & Glaces», etcétera, y los vinos que

*Combite que dio tres
noches seguidas en Paris
el ex.^{mo} Señor Duque de
Alva en celebracion del
nacimiento del Seren.^{mo}
Señor Principe de
Asturias año 1707
[París, s.n., 1707?]
Estampa: aguafuerte y
buril; huella de la
plancha 58,7 x 41,1 cm
BNE, Invent/14760*



acompañaban a los menús eran casi siempre de origen francés (Chateau d'Yquem Margaux, Clos Vougeot, Möet & Chandon, etcétera).

LAS HAMBRES DEL SIGLO XX

El final del siglo XIX y el XX hasta la mitad fueron verdaderamente penosos en lo que se refiere a la alimentación y a casi todo lo demás. Perdimos las últimas colonias americanas y Filipinas, el empobrecimiento se generalizó y la deficiente alimentación llegó a los ejércitos que fueron derrotados en todas las confrontaciones. Las hambres se hicieron crónicas, la situación política era un auténtico desastre con cambios frecuentes de gobierno y de Estado, alternando monarquías y repúblicas, dictaduras y democracia. Hubo también intercalados algunos años buenos, aunque sus efectos fuesen poco profundos y solo afectasen a las clases más altas. Comenzó una incipiente industrialización, sobre todo en Cataluña, y aparecieron los primeros restaurantes modernos, casi siempre de origen extranjero. Primero franceses, como el Chez Martin o Maison Dorée en Barcelona o Lhardy en Madrid, algunos alemanes como Gambirinus y Horcher y también hubo alguna influencia inglesa española, que llegó a hacer famosa el servicio de té en el anuncio: «*Five o'clock tea*, a las siete de la tarde». La presencia de estos restaurantes espoleó a la restauración española, que transformó algunos de sus viejos mesones y posadas en modernos establecimientos.

Los años previos a la Guerra Civil fueron muy duros, las cosechas muy malas en general, aunque también hubo algunos años buenos en los que se deprimieron notablemente los precios, nuestro crédito internacional bajísimo y las incertidumbres y radicalizaciones se exteriorizaron con muy adversos resultados en una incipiente democracia. La guerra agravó la situación y en algunas poblaciones la penuria fue tal que hubo que recurrir al consumo de subproductos como las cáscaras de patata o el blanco de las naranjas. Faltaba casi de todo y el hambre se generalizó. Se encargó al profesor Grande Covián el seguimiento de la alimentación del Madrid sitiado y los resultados fueron penosos, porque en diciembre de 1938 la ingesta calórica media era de 770 calorías y en febrero del año siguiente de 852, cifras muy inferiores a las registradas por la FAO, actualmente, en los países más castigados por el hambre y lógicamente los estados de subnutrición y de alimentaciones deficitarias en principios inmediatos, vitaminas y minerales, dieron lugar a la aparición de muy variados síndromes, como el de «los pies quemantes», que fue enunciado por Grande Covián años antes de que se difundiesen sus síntomas en los prisioneros europeos en Japón. Aumentaron las mortalidades, que llegaron a ser muy altas, y la supervivencia infantil fue inferior al 80%, y en algunos casos y ciudades llegó a descender hasta el 50%.

Hay que hacer constar que la situación durante la contienda no fue homogénea en las distintas regiones porque hubo diferencias importantes en su



ALENZA, Leonardo

[*El café de Levante*]

[S.l., s.n., entre 1830-1845]

Dibujo sobre papel verjurado: tinta

a pluma y lápiz; línea de encuadre

15,2 x 19,8 cm,

en h. de 16 x 30,8 cm

BNE, Dib/15/41/109





ALENZA, Leonardo
(1807-1845)
Comida en un bodegón
[S.l., s.n., entre 1827-1845]
Estampa: grabado
calcográfico;
huella de 7,5 x 9 cm,
en h. de 16,4 x 22,2 cm
BNE, Invent/40789





dureza. En todas las regiones había déficit y carencia de muchas cosas, pero en algunas había excedentes de diversos productos que, para desgracia de los agricultores, eran imposibles de vender y para suerte de los consumidores posibilitaban unos recursos que, aunque de forma monótona, impedían los efectos terribles del hambre. En Andalucía sobraba aceite y faltaba casi todo lo demás, en Valencia abundaban las naranjas, que eran imposibles de encontrar en zonas no productoras, en La Mancha y Aragón solo tenían trigo, e higos y uvas en estación y en casi toda España había vino, que se convirtió en alimento principal, y a veces casi único.

El problema se complicó con la intervención de los cultivos y ya no había ni trigo en La Mancha. Solo los molineros disponían, aunque no siempre legalmente, de producto, que vendían de estraperlo, prohibida forma comercial que se convirtió en usual. En donde había río había cangrejos, algún barbo y algunas truchas, en las zonas de caza había conejos, los farmacéuticos disponían de azúcar que se les proporcionaba para elaborar fórmulas magistrales y los tenderos tenían legumbres y aceite. Se intercambiaron alimentos y en esas condiciones se sobrevivía, aunque fuese necesario complementar la comida con cáscaras de plátano, hojas de remolacha, vainas de habas o cualquier otra cosa que pudiese llevarse a la boca, aunque a veces lo más nutritivo que le llegaba fuese un palillo, que se apretaba con los dientes y se mantenía durante horas.

Un mes después de acabada la guerra se estableció el racionamiento en toda España. Se crearon unas cartillas con cupones que permitían proveerse de algunos alimentos, aunque no siempre fuesen los que se necesitaban y fuesen difíciles de combinar en comidas racionales. Cuenta Néstor Luján que la distribución durante dos semanas seguidas consistió en aceite, café y alubias en la primera y azúcar, bacalao, pasta de sopa y manteca vegetal en la segunda. La penuria estimuló la imaginación que ya se había mostrado en las migas, hechas con pan duro y manteca, consiguiendo un plato de notable calidad, o en el gazpacho original con poco más que otra vez pan duro, aceite, vinagre, agua y sal. La tortilla de patatas sin huevos ni patata, los calamares de huerta, naturalmente sin calamares, la sopa de pobres a la marsellesa, la tortilla de escarola, la salsa mahonesa falsa, el pudín de pan de algarrobas, la sopa de pan rallado, fueron recetas que se intercambiaban y ya solo los nombres reflejan las penurias.

LOS AÑOS DEL DESARROLLO

A finales de los sesenta en España nos nutríamos de tal forma que llegamos a ser considerados como los más fervientes seguidores de la dieta Mediterránea, que unos pocos años antes había descubierto el profesor Keys, como la más equilibrada del mundo y sugerido que era esa exactamente la que debían practicar los americanos. Comíamos de todo, entre otras cosas legumbres en nuestros

«Cola-Cao»
Barcelona, M. Bové, 1962
Cartel: cromolitografía
BNE, AHC/7188



«Bimbo. Biscotes»
[S.l., s.n.], 1967
Cartel:
cromolitografía
BNE, AHC/10747



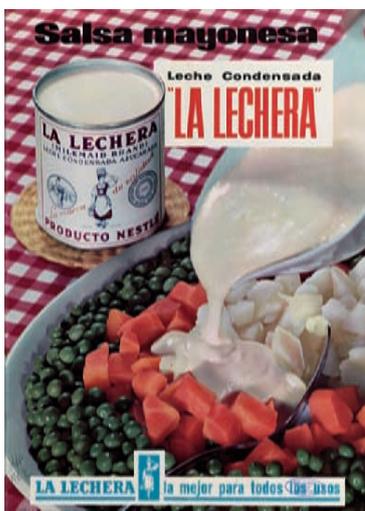
Cola-Cao



el alimento de la juventud

© 1988 M. ROVE

M. ROVE



«Leche evaporada Ideal»
[S.l., s.n.], 1967
Cartel: cromolitografía
BNE, AHC/40064



«Leche condensada
“La Lechera”»
Barcelona, Viladot, 1962
Cartel: cromolitografía
BNE, AHC 6610

tradicionales cocidos en sus diferentes versiones regionales, pan, frutas, hortalizas, pescados, bebíamos vino y dormíamos la siesta. La bonanza económica no era exagerada, pero como veníamos de épocas duras la apreciábamos muy favorablemente. Surgieron cafeterías, que servían sándwichs y platos combinados, tortitas con nata por las tardes y algunos combinados, incluso algunos sin alcohol, como el San Francisco, las bebidas refrescantes embotelladas fueron ganando terreno a las horchatas, granizados de limón o agua de cebada, la tartera y el bocadillo que se llevaban al tajo fueron siendo sustituidas por los pollos asados en establecimientos especializados, surgieron las *fondues*, las tablas de quesos y las de patés. Las mariscadas se pusieron al alcance de más gente y en las bodas y restantes celebraciones se cambió el menú, que exigía «coctail» de langostinos en salsa rosa y luego que el crustáceo estuviese presentes en grandes bandejas que se servían continuamente a los invitados. Evolucionaron los restaurantes, que ofrecían cartas con especialidades foráneas y comíamos más y mejor.

El Código alimentario marcó una época y las legislaciones sanitarias proliferaron. Desaparecieron las vaquerías de las ciudades, se construyeron mataderos «industriales» y centrales lecheras y hortofrutícolas, grandes granjas de pollos y de ponedoras y algunas de cerdos, conejos, etc., los helados se vendían cada vez menos al corte, en polo o en cucurucho y más envasados, y en presentaciones innovadoras como la tarta al whisky o las «trufas» heladas. El etiquetado empezó a ser una preocupación generalizada, y las asociaciones de consumidores hicieron acto de presencia, incluso apareció alguna revista reivindicativa de los derechos del consumidor, como *Ciudadano*, y los más avanzados se suscribieron a algunas francesas, como *Que choisir* o *50 millions de consommateurs*, o inglesas, como *Wich*, aunque menos porque el concepto de esta revista era más distante y porque en aquellos momentos no estaba muy extendido el dominio de esta lengua.

Se creó una verdadera obsesión por la influencia de la alimentación en la salud y en ese preciso momento, el fraude que se había convertido en una interesante, habitual y en algunos casos inducida o al menos consentida fuente de ingresos, por la más fácil y mayor disponibilidad de dinero del consumidor, dio una terrible y asesina campanada con uno de los más tristes episodios de la historia mundial de la alimentación. El Síndrome tóxico dejó muchos muertos y muchos lisiados, que hicieron que la imagen de los alimentos españoles se desprestigiase gravemente. Un poco después, en el recién creado Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se hizo una encuesta para conocer la imagen de nuestros alimentos y el resultado fue desolador para el conjunto, aunque se mantenía, contradictoriamente, la fe en los alimentos tradicionales, de tal forma que seguíamos pensando que nuestros pescados, mariscos, carnes, quesos, vinos, etc. seguían estando entre los mejores del mundo.

HVBERT
VALLEMITJANA

CUBITOS **PRUEBE**

**EXTRACTO
DE
GALLINA**

**Y
SOPAS**

**EL DELICIOSO
CALDO**

NAKAI

PRODUCTO NACIONAL



LITOGRAFIA LA MODERNA, S. EUSEBIO, S.S. BARRA



LAS ESPECIALIDADES

MAGGI

EL *Maggi*
para sazonar

**SOPAS
FRANCESAS**

**TUBILLOS DE
CONSOMMÉ**

Thomas Friedman

Se iniciaron las primeras acciones de promoción, primero aisladas y cuando hubo un poco más de dinero estructuradas. «Alimentos de España» fue una importante y acertada promoción que se basaba en la calidad y en el cumplimiento de una legislación cada vez más estricta, que sin embargo tenía el gravísimo defecto de no haberse hecho de acuerdo con la vigente en el Mercado Común, en el que aspirábamos a ingresar y en el que ingresamos unos años más tarde, lo que hizo imprescindible y urgente modificar en su momento, al final de los años ochenta, nuestra legislación, transponiendo directivas y acatando reglamentos, lo que supuso modificaciones importantes en el sector alimentario, desde la producción al mercado, pero especialmente en la industrialización.

En muy pocos años pasamos de una legislación autóctona, aunque basada en las líneas marcadas por el Codex alimentario mundial, a una legislación comunitaria, pero aunque las disposiciones estaban en vigor en toda la Unión Europea, la aplicación no era exactamente igual en todos los países y ello dio lugar a la aparición de algunos problemas, entre los que destacó sobre todo el de la encefalopatía espongiforme bovina, más conocido como el mal de las vacas locas, síndrome en el que por primera vez se describió un nuevo agente patógeno, denominado príon, que causó una auténtica y común preocupación en todos los países desarrollados, entre ellos el nuestro, aunque los efectos hayan sido mucho menos graves que los vaticinios.

LA IMAGINACIÓN EN LA COCINA ESPAÑOLA

El origen de nuestra cocina, como el de todas las demás, está muy ligado a la disponibilidad de alimentos y como era casi imposible abastecerse de alguno que no estuviese producido en las proximidades o que hubiese sido conservado, la monotonía era habitual. De hecho, la base de la alimentación era la consecuencia de introducir en un recipiente, que se ponía a hervir, los alimentos de los que se disponía y de esta forma surgieron todos los pucheros, peroles, ollas, potes, cazuelas, marmitas, paellas, escudillas, etc., pero, precisamente, esas circunstancias han sido la base de una cocina muy creativa, porque la combinación de ingredientes contrastada en el tiempo ha posibilitado la existencia de platos excelentes. Los hay de mar y montaña como el «niu» ampurdanés que mezcla aves de caza menor con tripas (vejigas natatorias) de bacalao, algunos como el ajo arriero con langosta, o el pollo con gambas, se han convertido en emblemas de cocinas regionales, en otros casos se han utilizado verduras con frutos secos, como en el caso de las espinacas con piñones y pasas, o la borraja con almendras; también se han mezclado con mariscos, o se han utilizados frutas con legumbres como en la olla gitana, o en el caldillo de perro en el que se encuentra la pescadilla con las naranjas amargas, y un larguísimo etcétera, que muchas veces tuvo su base en la necesidad, pero que transcurrido el tiempo

◀◀
BOUISSET, Fermín
«Maggi»
[S.l.], Imprimerie de la Cie. Maggi,
1900
Cartel: cromolitografía
BNE, Cart.P/298

◀
VALLMITJANA BÀRCIA, Hubert
(1922-)
«Caldo Nakai»
Barna [i.e. Barcelona], Litografía
La Moderna, 1930
Cartel: cromolitografía
BNE, Cart.P/287

◀
«Starlux»
Tarrasa, Graf. Francino-Trepal, 1968
Cartel: cromolitografía
BNE, 10879



ha posibilitado una cocina española que está en estos momentos a la cabeza del mundo.

Es la misma, en esencia, que comentaron y no siempre favorablemente Gautier, Dumas, Mérimée, Victor Hugo, George Sand, Towsend, D'Amicis, etc., la misma a la que se le criticó el uso del ajo y otras especias, la abundancia de escabeches y la presencia constante del aceite de oliva. La misma que se calificó como indigesta y que hoy está bendecida por el descubrimiento de un americano, el profesor Keys, que consideró la dieta mediterránea como la más perfecta, la dio a conocer al mundo y transfirió su fundado criterio a la generalidad de los científicos, de los tecnólogos y de los cocineros.

Pero para que sucediese ese cambio tan radical fueron necesarias una serie de circunstancias que produjeron unas importantes variaciones. La primera de ellas fue que en los años setenta se acabó el hambre. La disponibilidad de alimentos y de alimentos variados se generalizó. Las producciones españolas que hasta entonces habían sido insuficientes empezaron a ser abundantes y en cantidades tales que la exportación de muchas de las producciones fue práctica frecuente. La ganadería, que hasta entonces había sido de subsistencia, en régimen extensivo y formada por pequeñas explotaciones, tuvo una transformación importante y las carnes de ave, de porcino, de vacuno y los huevos, que habían sido durante muchos años un alimento de lujo, pasaron a estar presentes en la mesa de todos los españoles, ocupando una cuota de mercado interesante en el comercio exterior. Las producciones hortofrutícolas se desarrollaron en muchos puntos de España, sobre todo en la costa almeriense, en Huelva, entre el Cinca y el Segre y en el litoral levantino acompañando en los mercados exteriores a los cítricos que tradicionalmente fueron nuestra única, o casi, exportación. El aceite de oliva que había sido nuestra denostada grasa empezó, tras el terrible síndrome tóxico, a estar presente en los mercados mundiales, en vez de exportarse graneles, únicamente y de forma casi vergonzante a Italia. Los vinos españoles se dieron a conocer y las diferentes denominaciones representadas por muchas marcas estuvieron en los medalleros de muchos concursos, acompañando al Vega Sicilia, a algunos riojanos y a los de Jerez, que siempre lo estuvieron. El cava aumentó de forma extraordinaria su mercado, superando en producción a su hermano mayor, el champagne, que había sido tradicionalmente el único vino espumoso de prestigio. Parker concedió 100 puntos a algunos vinos españoles y los críticos empezaron a constatar que lo que se había tenido como producto de segunda calidad era lo más interesante que ofrecía el mercado.

Siempre habíamos tenido jamón ibérico de bellota, pero su consumo estaba limitado a unos pocos y cuando se dio a conocer al mundo pasó a ser uno de los cuatro productos estrella de la gastronomía mundial, junto con las trufas que se empezaron a encontrar en España y en tal cantidad que acaban de superar a las recolecciones francesas y están muy próximas a las italianas, el caviar, que

RIQUER INGLADA,
Alejandro de (1856-1920)
«Juan Torra. Fábrica de
Salchichón de Vich»
Barcelona, J. Thomas, [1899]
Cartel: cromolitografía
BNE, Cart.P/285



JUAN TORRA FABRICA^{DA} SALCHICHON



DE VICH · DESPACHO EN
BARCELONA CALLE DE
AUSIAS-MARCH · N° 33

prácticamente se ha extinguido y está siendo comercializado en su mayoría procedente de piscifactorías, de las que en España hay dos de muy alto nivel en Riofrío (Granada) y en las proximidades del nacimiento del río Garona, en el Pirineo catalán, y el foie, que ya se produce en diversos puntos españoles e incluso nos permitimos el lujo de hacerlo ecológico, sin forzar la alimentación de ocas y patos, dejando simplemente que se ceben ellos, tal como hace muchos siglos hicieron las ocas egipcias, cuando eran sacrificadas, inmediatamente antes de comenzar las migraciones y habían almacenado en su hígado los depósitos grasos que hacen a este producto maravilloso.

Paralelamente mejoraron el resto de las producciones españolas y ya no es necesario refinar la mayoría de nuestros aceites que pueden comercializarse como vírgenes, se consiguió que los quesos mejorasen sus cualidades organolépticas y descubrimos la excelencia de los tradicionales como el manchego, el cabrales, el mahón o el idiazabal y de algunos nuevos tan significados como la torta del Casar. Los mariscos españoles se dieron a conocer como excelentes productos y el atún rojo de almadraba, descubierto en su momento por los romanos, y hace pocos años por los japoneses, pasó a ser uno de los productos estrella y a alcanzar precios muy elevados. También se descubrió que algunas de nuestras legumbres que tradicionalmente fueron la base de nuestras ollas eran exquisitas, como las fabes asturianas, las alubias de Tolosa, las verdinas y algunas otras y que, con nuestros trigos tradicionales y con las técnicas ancestrales, se pueden hacer unos panes que pasaron de ser el principal medio para matar el hambre a productos de auténtico lujo. La repostería ha alcanzado cotas muy altas de calidad, los en otro tiempo denostados churros se elaboran, y con mucho éxito, en Japón y en China, y en general cualquier producto en cuya etiqueta figure que está hecho en España tiene buena acogida en el mercado.

LA COCINA ESPAÑOLA ACTUAL

Las excelentes materias primas, algunas únicas e inimitables, como el jamón ibérico de montanera o la torta del Casar, la tradición de muchas culturas que han influido en nuestra cocina, la imaginación que muchas veces se forjó en el crisol del hambre, la cultura que ha impregnado las relaciones familiares, la responsabilidad de obtener alimentos y de prepararlos de tal manera que cubriesen las necesidades alimentarias, previendo las épocas de producciones y de carencias, procurando soldar unos periodos con otros, aprovechando las ofertas de la naturaleza y modificando ciclos, haciendo una tradicional cocina de temporada que modernamente se llamó de mercado o creando una forma distinta de comer, basada en las tapas, quizás influenciadas por el aprovechamiento de las sobras, que evolucionó hasta el punto de marcar un estilo y servir de pauta a la cocina de todos los países orientales y occidentales, que han encontrado en esta forma

PENAGOS, Rafael de
(1889-1954)
«Comed fruta española»
Valencia, Imprenta y
Litografía Ortega, 1930
Cartel: cromolitografía
BNE, Cart.P/275



PENAGOS



COMED FRUTA ESPAÑOLA
EAT MORE SPANISH FRUIT
DEMANDEZ PARTOUT LES FRUITS D'ESPAGNE
BEVORZUGT SPANIENS EDELOBST

•IMP. LIT. ORTEGA - VALENCIA (ESPAÑA)



LOZANO, B.
 «EL Fénix Coruñés»
 [La Coruña, El Fénix
 Coruñés, antes de 1889]
 Cartel: cromolitografía
 BNE, Cart.P/89

de comer pequeñas porciones en pinchos, banderillas o cazuelitas, una mayor satisfacción y además una forma más equilibrada por la profusión de los ingredientes empleados.

La imaginación de los cocineros, el respeto a los productos, las cuidadas técnicas culinarias han hecho el resto, lo que da lugar a que cada año se repita el hecho de que en la cabeza de la lista de los mejores restaurantes del mundo, de la lista más prestigiosa, elaborada por la revista británica *Restaurant*, haya estado durante cuatro años un cocinero español y en la última edición, cuatro de los diez mejores sean paisanos nuestros, alcanzando unos niveles que no ha conseguido la cocina de ningún otro país.

Etiqueta comercial
 JAMÓN ANDORRA
 Cañellas y Pompido
 Barcelona, 1920-1930
 Cromolitografía
 Eph/553(14)

