

La mujer

Hay que llegar al siglo XIX para que la mujer se haga visible, a pesar de haber estado siempre encargada de la cocina. Los editores advierten pronto que es un público lector nuevo y numeroso.

Medicina

Tras el descubrimiento de las vitaminas, a partir del 1909 varía sustancialmente la dietética. Como reacción surge la corriente, asociada al vegetarianismo, del consumo de alimentos «biológicos» o «naturales», con precursores en el siglo XIX.



JUSTO GERMÁN CANTERO, *Los Ingenios. Colección de vistas de los principales ingenios de azúcar de la isla de Cuba, 1857.* BNE

AMÉRICA

La llegada de los españoles al continente americano supuso el mayor cambio conocido en la gastronomía. Los colonizadores tuvieron que adaptarse al gusto de nuevos alimentos hasta entonces desconocidos, que al llegar a la península pasaron por un periodo de adaptación antes de divulgarse de modo masivo. Algunos quedaron limitados a un uso decorativo, y a otros les costó ser aceptados, como el caso de la patata o el tomate, por creerse que eran peligrosos, lo que no impidió que en Galicia se consumieran patatas ya en el siglo XVI. Alimentos como el cacao o el pavo fueron rápidamente incorporados a la mesa de los poderosos como muestra de prestigio social por su elevado precio.

Poco se sospechaba entonces que en el futuro la cocina europea y la llamada dieta «mediterránea», se basarían en estos productos americanos que pusieron color y sabor a los platos. ➤

Cocina REDISS, hacia 1900. Museo del Traje, CIPE, Madrid

**BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA**

Paseo de Recoletos 20

28001 MADRID

TÉLFONOS: 91 580 78 00 (Centralita)

91 580 78 03 / 48 (Información)

info@bne.es

www.bne.es

Transportes

METRO: línea 4, estaciones de Colón y Serrano

AUTOBUSES: 1, 5, 9, 14, 19, 21, 27,

37, 45, 51, 53, 74, 150

RENFE: estación de Recoletos

Horario exposición

Martes a sábados de 10:00 a 21:00 h.

Domingos y festivos de 10:00 a 14:00 h.

Último pase 30 minutos antes del cierre

Entrada gratuita

¡CÓGEME!

Puede recoger y encartar
aquí las recetas que
encontrará en las
distintas secciones de la
exposición



Telefónica

LA COCINA EN SU TINTA



BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA

22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011

JULES GOUFFÉ, *El libro de cocina*, 1885. BNE

La cocina es uno de los hechos culturales más complejos. Nuestra historia nos demuestra en textos e imágenes la evolución en el gusto, el éxito de los productos españoles desde la Antigüedad, su exportación, el enriquecimiento con sabores, olores y técnicas que aportaron otros pueblos y la llegada de productos americanos que hoy, integrados en nuestra dieta, se han convertido en básicos.

En un acto tan elemental como comer intervienen, además de los cinco sentidos, el aporte de artistas, científicos, humanistas, industriales y del pueblo llano, gracias al cual se consigue la materia prima, se elabora, se transporta y se vende. Luego, cocineros y cocineras aportarán en cada época su toque, reflejo de una evolución histórica que se adapta al gusto y la posición social de los consumidores y a los productos de que disponen.

Ofrecemos aquí un viaje cronológico por nuestra cocina desde los primeros testimonios escritos, con las indicaciones médicas, económicas, protocolarias o religiosas. Textos manuscritos e impresos, pinturas, imágenes publicitarias, cine, aromas, utensilios, etcétera, nos llevarán en un paseo desde la Antigüedad a nuestros días para demostrar que la última y más sofisticada creación culinaria no es algo surgido *ex novo*, sino resultado de siglos de conocimiento acumulado.

ANTIGÜEDAD Y EDAD MEDIA

Los distintos pueblos que llegan de Oriente y del centro de Europa introducen el olivo y nuevas técnicas. Los fenicios (1100 a. C.) organizan pesquerías e industrias de salazón de pescado y elaboran el *garo*, célebre salsa que se exportará luego masivamente. Los griegos enviarán cereales desde sus colonias levantinas e importarán piezas de vajilla de cerámica, mientras que los romanos desarrollarán la agricultura, la viña y el olivo. En la Edad Media, las culturas judía y, muy especialmente, la árabe, enriquecerán con

nuevas técnicas y productos nuestra cocina. Tanto una como otra deben cumplir ciertas leyes marcadas por sus respectivas religiones que prohíben el consumo de algunos alimentos e indican el modo de prepararlos.

En la España cristiana la fuerza económica estará en los cereales y la viña, protegidos por los Fueros. Su cocina abusa de la grasa animal para diferenciarse ideológicamente, y las especias sirven para disfrazar el sabor y marcar al tiempo la posición social por su elevado precio.

Etiqueta

Ya Alfonso X da consejos a sus hijos sobre el comportamiento en la mesa, y uno de los primeros incunables trata de modo alegórico el orden de los manjares y modo de servir en la mesa. El arte de trinchar tuvo un autor ilustre en el marqués de Villena.

Medicina

Los primeros tratados respetan las fuentes clásicas y muestran atención especial a la medicina preventiva, con una alimentación adecuada para evitar enfermedades, especialmente la peste, la gran epidemia de aquellos años.

Recetarios

El primer recetario manuscrito conocido es el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (*Llibre de Sent Soví*, siglo XIV), de autor anónimo. Códices posteriores recogen recetas populares de la farmacopea medieval.

Técnicas y utensilios

A partir del siglo XIII se conocen los hornos; antes, las marmitas colgaban y hervían sobre el fuego.

EDAD MODERNA

Heredera de varias culturas, la cocina va a indicar la clase social a que se pertenece. El alimento distingue, de manera que por lo que come se conoce al caballero o al villano, al que se detecta, además, por el olor. Del mismo modo hay una caracterización religiosa, y la influencia de la cocina judía y especialmente de la árabe es patente en los recetarios y en el léxico conservado hasta nuestros días.

Junto a los fastuosos banquetes, la literatura y el arte reflejan el hambre en una España de contrastes. La gordura significa el bienestar, mientras que la delgadez se asocia a la imagen de la muerte y la pobreza.

El siglo XVIII, con la llegada de la dinastía Borbón, marca el inicio de la racionalidad en la organización de la comida y el refinamiento.

Medicina

Los doctores, continuadores de la medicina clásica, serán responsables de la mala alimentación de los señores. A la abundancia de grasa y especias se añade la reprobación de la verdura, leche y fruta fresca, con lo que la gota será un padecimiento habitual.

Etiqueta

El conocimiento de las normas de urbanidad en la mesa es indispensable para entrar en la Corte. Desde el príncipe hasta el aspirante a cortesano deben aprender a comportarse, y de ahí que importantes autores dediquen una atención especial a esta parcela.

Recetarios

Aparecen ya a finales del siglo XV los primeros recetarios impresos, destinados a las clases pudientes, con acceso a productos prohibitivos. Muestran la influencia de la cocina árabe e incluyen algunas observaciones dietéticas.



RAFAEL DE PENAGOS, «Comed fruta española», 1930. BNE

EDAD CONTEMPORÁNEA

Los avances industriales y científicos van a transformar los hábitos alimenticios. El ferrocarril acerca los productos frescos con rapidez y permite una mayor variedad en la dieta. Las cocinas pasan del carbón al gas y la electricidad como fuente de energía.

Las neveras, aún al alcance de pocos en el siglo XIX, conservan los alimentos, a lo que se añade, en 1809, el procedimiento de N. Appert para conservar frutas, legumbres y carnes, y en 1811 P. Durand crea la lata de hojalata soldada.

El pueblo mantiene una dieta monótona que altera solo con motivo de las festividades locales o familiares. Algunos platos regionales pasan a considerarse nacionales, como la paella o el gazpacho.

Mediado el siglo XIX se incorpora el menú *a la rusa* que hoy conocemos, que impide la variación de platos al estar escrito lo que va a servirse.

Cocineros

Tras la Revolución Francesa, los cocineros se independizan y abren sus propios negocios. Cafés y restaurantes permiten relacionarse libremente y de una manera diferente. En España serán italianos los primeros hosteleros, seguidos por los franceses.

Recetarios

El desarrollo de la burguesía permite el acceso de un público numeroso a los recetarios de cocina, que en muchos casos llevan en su título el término «económica», indicativo de la difícil situación que se atravesaban los consumidores.

Publicidad

Los mejores ilustradores del momento, como Ortego, Penagos, y tantos otros, se pondrán al servicio de esta industria.

La exaltación de los símbolos nacionales y las personalidades de todo tipo (políticos, inventores, toreros), serán los tópicos empleados en la exportación.

El hambre

Como consecuencia de las guerras y de las crisis económicas, gran parte de la población pasa hambre. Se consumen productos insanos como la almorta (Goya), o el pan de altramuces en la posguerra española. La libreta de racionamiento y el Auxilio Social se hacen tristemente célebres, junto con el estraperlo.

Tratadistas

El francés Brillat-Savarin es la gran figura que inicia el estudio teórico de la gastronomía con su *Fisiología del gusto*. En España, a partir del siglo XIX, importantes autores seguirán su huella: Pardo Figueroa (Dr. Thebussem), Angel Muro, Néstor Luján, Vázquez Montalbán, etcétera. Y, en el plano institucional, la Real Academia Española de Gastronomía.