

PÉREZ SAMPER, M.^a de los Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Ed. Trea, 2011, 477 pp.

La historia de la alimentación hace tiempo ya que ha dejado de ser considerada una parcela anecdótica del estudio del pasado para convertirse en una historia especializada más, que tiene un especial protagonismo dentro de la historia de la vida cotidiana, y es abordada con rigor heurístico y metodológico, es decir de forma rigurosamente científica. En nuestro país esto ha sido posible gracias al esfuerzo de un grupo de historiadores liderados por el profesor Riera Melis, que están desarrollando una encomiable labor de investigación primaria y de conceptualización teórica y metodológica en los últimos años. Por lo que se refiere a la etapa moderna, la autora más importante en este campo es, sin duda alguna, M.^a de los Ángeles Pérez Samper, catedrática de Historia Moderna de la Universidad de Barcelona, y una de las figuras más relevantes del modernismo español actual. Con estudios muy destacables y variados sobre el siglo XVIII —recordemos, por ejemplo sus libros: *Las monarquías del absolutismo ilustrado* (1993), *La vida y la época de Carlos III* (1998), *La España del siglo de las luces* (2000), o su brillante biografía sobre *Isabel de Farnesio* (2004), por sólo citar los más importantes—, en los últimos años se ha centrado de forma especial en el estudio sobre la alimentación durante los siglos modernos. Entre sus numerosas publicaciones sobre este tema destaca su libro *La alimentación en el siglo de oro. Domingo Hernández de Maceras, “Libro del Arte de Cocina”* (1998). Por eso hemos de felicitarnos ahora ante la aparición de una obra de conjunto sobre la alimentación de los españoles en el siglo XVIII, una visión panorámica de todos los variados aspectos que ofrece un tema tan sugestivo a lo largo de un periodo muy amplio. Una obra que recoge las aportaciones de trabajos suyos anteriores sobre aspectos más concretos ya publicados, pero que además hace un esfuerzo de sistematización y síntesis para ofrecer un panorama de conjunto de todas las diversas facetas del mundo de la alimentación que puedan ser de interés no solo para el historiador especializado, sino también para un público más amplio, con curiosidad por conocer un aspecto tan sugestivo y rico de nuestro pasado, como es el relacionado con la comida.

El libro, que, como todos los trabajos de la profesora Pérez Samper, está muy bien escrito, con un lenguaje sencillo y ameno, es un regalo para el lector, que a lo largo de sus páginas recibe las voces y el testimonio directo de la época, a través de la explotación exhaustiva de las fuentes primarias: relatos de viajeros y memorialistas, libros de recetas de cocina, libros de cuentas de instituciones diversas, reglas y constituciones monásticas, fuentes literarias..., un cuadro muy vivo que, a lo largo de la lectura de sus seis capítulos, nos permite sumergirnos y vivir por unas horas en una etapa no tan lejana, que está en la base de muchos de los rasgos gastronómicos más asentados en nuestro país.

Comienza por un amplio capítulo donde se exponen los rasgos más destacables de la alimentación española durante la centuria, distinguiendo naturalmente diferencias entre clases sociales. Una alimentación donde se combinan viejos y nuevos sabores, donde el pan es el alimento básico de las clases populares y la carne es considerada el mejor alimento, donde se consume mucho pescado, especialmente salado, los días de abstinencia y las verduras y frutas tienen mala prensa y donde se incorporan definitivamente algunos productos americanos, como el tomate, o el consumo de chocolate se populariza por doquier. Los menús y los principales tipos de platos —ensaladas, cocidos, potajes, asados, postres salados y dulces— desfilan ante nuestros ojos a través de numerosas recetas que nos hacen evocar un mundo de sabores, así como la gran variedad culinaria de la época.

El segundo capítulo se dedica a “Comer en palacio”. La mesa real no solo tiene una función nutricia, sino que posee un importante valor simbólico, es un exponente más del prestigio y gloria de la monarquía, de ahí su magnificencia, difícil de imaginar desde la perspectiva actual. Durante el siglo XVIII, con la nueva dinastía borbónica, en palacio se impone la gastronomía francesa frente a la española y franceses serán todos los grandes cocineros de los reyes hasta el reinado de Carlos IV, en que de nuevo españoles dirigen la cocina real, sin olvidar ciertas influencias italianas, especialmente durante la etapa de Isabel de Farnesio. Se pasa revista a los platos y menús reales, a la comida de los infantes, a los banquetes, algunos tan especiales como los destinados a los pobres en Semana Santa, así como a los gustos y preferencias de los distintos monarcas. La soberbia mesa real, para la que cada día se elaboraban exquisitos y muy copiosos manjares, funcionaba como un cuerno de la abundancia que derramaba sus dones entre cortesanos y criados, sin que se desperdiciara ni una pequeña porción de estos ricos alimentos. Numerosos “oficios de boca”, de la Casa del Rey y de la Reina, que funcionaban de forma separada, se ocupaban de todo lo relativo a la alimentación que constituía uno de los capítulos importantes del gasto cortesano.

Se pasa después a hablar de “La cocina religiosa”. Aunque la religión cristiana es poco rigurosa en cuanto a las normas de alimentación, la prescripción de ayunos y abstinencias marcaba el calendario culinario de la España del setecientos. La cocina de las órdenes religiosas era mucho más rigurosa en cuanto a las prescripciones. El análisis se centra en los ejemplos de dos órdenes religiosas, una monástica, los benedictinos, y otra conventual, los capuchinos. La autora, que recoge aspectos tan interesantes como los rituales de los refectorios, no se limita a describir la alimentación ideal, recogida en la dureza de las reglas o en la narración idealizada de las biografías de santos y venerables, sino que se aproxima a la realidad del cumplimiento de estas reglas, a través de la información proporcionada por las visitas pastorales o la contabilidad que recoge los suministros a estos cenobios. La tensión entre relajación y estricta observancia fue una constante en la etapa.

El capítulo cuarto, “Cocinas y mesas cotidianas”, aborda una gran cantidad de temas, que van desde el aprendizaje de las buenas formas y la cortesía en

la mesa, especialmente por la clases rectoras del país, a través del análisis de las constituciones del colegio de los jesuitas de Cordelles de Barcelona, a las diferencias de la alimentación cotidiana en las dos ciudades más importantes del momento, Madrid y Barcelona, el ejemplo de una mesa familiar, la de la familia Sans Sala, comerciantes catalanes ennoblecidos, a través del estudio de su contabilidad privada, o a la alimentación en los pueblos, extraída de testimonios de autores contemporáneos o de encuestas administrativas. Se presta atención también a la acción social del gobierno y la iglesia para paliar los efectos de las hambrunas en los momentos de mayor gravedad, para terminar con un apartado destinado a glosar la figura de los cocineros y los libros de cocina más importantes en toda la centuria.

Termina el libro con dos capítulos algo más breves. En el primero de ellos titulado: “El placer de comer, el placer de vivir” se dedica atención a temas tan sugestivos como los banquetes de boda, los festines de las distintas fiestas que jalaban el año (navidad, fiestas mayores de los pueblos, etc.), o los refrescos tan característicos de esta etapa, así como a las bebidas de sociabilidad muy popularizadas entonces: chocolate, café y en menor medida el té, bebidas exóticas cuyo consumo se inició en la corte y las clases altas y que por mimetismo se extendió a todas las clases sociales. El sexto y último capítulo se dedica a “Cocinas y mesas de paso”. Los testimonios de numerosos viajeros, la mayoría extranjeros (Bourgoing, Caíno, Dalrymple, Labat, Langle, Townsend, Young), pero también algunos españoles (Jovellanos) nos ofrecen un cuadro muy vivo de la difícil aventura de comer en los viajes. A las dificultades de los malos caminos y posadas, había que añadir con frecuencia la necesidad de aprovisionarse el propio viajero de sus alimentos. Las posibilidades de este aprovisionamiento variaban mucho según los itinerarios. La infraestructura de posadas y mesones no era mucho mejor en ciudades como Madrid y Barcelona, en las que como novedad en estos años aparecen las fondas, lugares de alojamiento y comidas a la vez. Termina el capítulo ofreciendo la nómina de los establecimientos hoteleros de ambas ciudades.

En resumen, un libro de obligada lectura para todos los dieciochistas y también para todos aquellos que quieran conocer como resolvían los españoles del siglo XVIII un aspecto tan importante de la vida cotidiana como el comer, actividad que todos los individuos hacemos a diario, y los más afortunados incluso varias veces en el día. Un libro que tiene además todos los elementos para ser un éxito editorial. Se edita dentro de una colección que publica la editorial Trea sobre temas culinarios y ofrece incluso un índice final con las recetas contenidas en él, facilitando un uso que puede ir más allá del meramente académico.

Inmaculada Arias de Saavedra Aliás