

PÉREZ SAMPER, María Ángeles (2019)

*Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*

Madrid: Cátedra, 383 p.

ISBN 978-84-376-4070-9

Aunque el interés por las costumbres alimentarias tiene una larga trayectoria a lo largo de la historia desde la Antigüedad clásica hasta llegar al siglo xx, la más reciente historia de la alimentación es, sin duda, deudora en buena parte de la iniciativa de Fernand Braudel y de la Escuela de los Annales en la década de los años sesenta. Su estudio, desde un enfoque sociocultural, progresó notablemente en las décadas siguientes en Francia con los trabajos de Jean-Louis Flandrin y, más recientemente, con los de Marcel Lachiver o Bruno Laurioux. La influencia francesa en este campo se extendió rápidamente a la historiografía de otros países como el caso de Italia, con las obras de Piero Camporesi y, especialmente, de Massimo Montanari (actualmente uno de sus máximos expertos); también a Inglaterra, con los estudios de Stephen Mennell; a Alemania, con Michael Barczyk; o a los Estados Unidos, con los trabajos de Steven Kaplan. En España, la historiadora de referencia en este campo en los últimos años ha sido, indudablemente, la profesora María Ángeles Pérez Samper, catedrática de Historia Moderna de la Universidad de Barcelona. Su producción en este terreno no solo es amplísima —de ello dan perfecta cuenta las más de ochenta y cinco publicaciones en el apartado bibliográfico al final de esta obra que reseñamos (pp. 369-375)—, sino de gran valor, como ya nos mostró con una primera obra fundamental, *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, aparecida en 1998, y que ha quedado corroborado por sus numerosos artículos científicos publicados sobre esta materia en diferentes revistas de historia españolas como *Cuadernos de Historia Moderna*, *Pedralbes*, *Chronica Nova o Tiempos Modernos* e internacionales como *Food & History* o

*e-Spania*. En su último libro, Pérez Samper culmina más de dos décadas de intensa dedicación a la historia social y cultural de la alimentación en la España moderna, una de sus líneas preferentes de investigación.

En él, la autora sigue la estela de la «nueva historia» que trazaron Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari en su obra *Historia de la Alimentación*, publicada en francés en 1996 y aparecida en castellano en 2004 (Gijón: Trea, 2004). *Comer y beber* muestra un enfoque de estudio amplio y plural, que se abre a disciplinas afines como la Antropología, la Sociología, la Lingüística, la Historia de la Literatura o del Arte. En la obra se aprecia, además, la huella de la teoría sociológica de Pierre Bourdieu. La alimentación, como otros hechos cotidianos, está condicionada por el *habitus*, que actúa de mecanismo de defensa contra el cambio. *Comer y beber* muestra de manera magistral que la historia de la alimentación es una historia de «tiempos largos»; siempre existe una tensión importante entre la conservación y el cambio, pero a la larga se observa una evolución y una transformación. Porque la alimentación es una necesidad humana vital, pero la respuesta a tal necesidad depende de múltiples factores que varían a lo largo del tiempo y que la dotan de complejidad: las condiciones económicas y sociales, las creencias religiosas y científicas, la estética, los gustos, las modas, etc.

El libro se articula en diez capítulos, la mayor parte de ellos referidos a la época moderna por ser el momento de inicio y de expansión de la *identidad* de la cocina española. El capítulo primero es un recorrido por la alimentación de las diferentes civilizaciones que poblaron la Península hasta el periodo medieval y que jalonaron la protohistoria de la cocina española. La

peculiaridad ibérica fue, sin duda, la diversidad culinaria fruto de la convivencia entre judíos, cristianos y musulmanes. Porque al margen de la desconfianza entre las tres culturas, la cotidianeidad canalizó una riqueza de influencias e intercambios recíprocos que preconfiguraron la cocina española moderna, no sin riesgos, evidentes en algunos casos, para algunos de sus miembros. En particular, tras decretarse la expulsión de los judíos en 1492, los conversos trataron de mantener sus costumbres en secreto. Como reflejaba el cronista Andrés Bernáldez, el tabú del cerdo, el uso del aceite de oliva (su uso no se generalizó hasta bien entrada la era moderna) o la celebración del *shabat* fueron objeto de sospechas y acusaciones sobre los conversos. Por otra parte, después de la rebelión de los moriscos de 1500, estos también tuvieron prohibido seguir sus costumbres. Sin embargo, los cristianos mostraron una actitud ambivalente en el devenir cotidiano, moviéndose entre el rechazo y la admiración por sus tradiciones. El rastro profundo que la cocina andalusí dejó en nuestros platos está bien probado gracias a los recetarios de la época. Por ejemplo, el escabeche fue una de las formas culinarias más importantes que se adaptó al gusto cristiano, también el *alcuzcuz* (muy presente en la literatura del Siglo de Oro y de nuevo habitual hoy día como consecuencia de la *cocina globalizada*) o hierbas aromáticas como el comino y el azafrán. La influencia árabe se aprecia especialmente en los postres y en productos tan típicos como el turrón o el mazapán.

El pan y el vino merecen atención especial (a los que se dedica el segundo capítulo), dado que eran el alimento base de la mayoría de los españoles en la edad moderna, como bien testimonian nuestras plumas del Siglo de Oro. Según el diccionario de Covarrubias, el pan era el «sustento común de los hombres», pero también era un alimento sacrilizado. Compartía estos dos significados con el vino, cuyos efectos también eran importantes para la

vida social y los rituales de taberna como el *brindis* o las *rondas*. En efecto, el pan y el vino eran el alimento de *todos*, otra cosa era la carne, que solo era habitual para una minoría que podía permitírselo. La carne de cerdo era la más consumida por la gente sencilla, siendo la *matanza* todo un acontecimiento social. El pescado también era frecuente, por sus posibilidades de conserva y, aparte de esto, porque ayudaba a cumplir en los días de ayuno y abstinencia. En este sentido, productos como los huevos y el queso eran también alternativos y complementarios, y junto a verduras y legumbres, cumplían un importante papel en la alimentación popular. De hecho, la autora recalca que el cocido u *olla* en sus múltiples variantes era el plato más característico de la mayoría de hogares españoles, tanto en el campo como en la ciudad.

Claro está, la cocina de la corte era bien diferente. En el tercer capítulo, *El esplendor de la cocina cortesana*, se explica que la alta cocina española inició su proceso de identidad en los albores de la era moderna, paralelamente a la creación y expansión de la Monarquía Hispánica. Pérez Samper aborda este tema a través de los principales recetarios publicados en la época por célebres *cocineros*, comenzando por el *Libre de Coch* del Mestre Robert, repetidamente editado en la España renacentista y que fue traducido al castellano para la corte de Carlos V. La cocina predominante en la corte era la mediterránea, a caballo entre la tradición catalana y la italiana. Con los Austrias, paralelamente al desplazamiento del poder hacia el Atlántico, la cocina castellana con influencias flamencas y lusitanas fue poco a poco tomando el relevo, como puede deducirse del recetario de Francisco Martínez Montiño. No obstante, el recetario de Hernández de Maceras, más próximo a la cocina popular, evidencia la permanencia de la tradición mediterránea.

*Comer para vivir, vivir para comer*, esta es la antítesis con la que Pérez Samper titula el capítulo cuarto. Para la mayoría, el

hambre era una realidad cotidiana, como bien enseñan las novelas picarescas. Para una minoría privilegiada, empero, la abundancia de alimento y la manera de comerlo eran símbolo de prestigio y refinamiento. Ciertamente, la nobleza se había sometido a unas reglas de refinamiento en la mesa (*autocontrol* que diría Norbert Elias) para alcanzar un estatus social. Con todo, en el siglo XVI Fray Antonio de Guevara elogia la libertad de que gozaban los que comían y bebían en el campo frente a las rigideces impuestas en los banquetes.

El capítulo quinto nos cuenta la *Pasión por el dulce* de los españoles de la era moderna. La autora nos explica cómo se pasó de la preferencia de la miel a la hegemonía del azúcar. Más aún, en *El felicísimo viaje* de Juan Calvete de la Estrella desvela que el dulce despertaba todo un imaginario de fantasía en los ambientes cortesanos.

Los capítulos seis y siete se dedican a la introducción de los alimentos americanos. En ellos se explica que el encuentro entre diferentes sistemas alimenticios provocó un sentimiento ambivalente que se movía «entre la atracción y el rechazo». Aunque regido por una *relación de poder* desigual, se produjeron influencias mutuas y nacieron nuevas fórmulas alimentarias como la cocina criolla. Se descubrieron alimentos muy definitorios de nuestra dieta presente pero el que más pasiones despertó fue el chocolate, tal como se explica en el capítulo siete.

En el capítulo octavo de la monografía se analiza cómo la llegada de los Borbones supuso un cambio de paradigma en la cocina cortesana, debido a la introducción de la tradición francesa. Este proceso es minuciosamente explicado por Pérez Samper a través del estudio de los gastos y contratas de los cocineros reales, documentación que se halla en el Archivo General de Palacio.

Frente al dilema entre cocina francesa y cocina española, la nobleza cortesana y luego la burguesía decimonónica se decantaron por el afrancesamiento como modo de distinción y prestigio, como apuntaron por aquél entonces muchos foráneos en sus relatos de viajes. Por otra parte, en los pueblos y las pequeñas ciudades se mantenía con vitalidad la cocina tradicional.

La última parte del libro es la relativa al periodo contemporáneo. En el capítulo 9 se narran las resistencias nacionales y regionales a la influencia francesa en el ochocientos que culminaron en la *recreación* de la cocina española en el siglo XX, donde la autora destaca a Emilia Pardo Bazán, escritora consciente del patrimonio que constituyan los saberes culinarios familiares y que reivindicaba la importancia de las mujeres en su trasmisión y conservación.

Por último, el libro se cierra con una panorámica muy actual de la globalización de la cocina española y la revolucionaria «nueva cocina» representada por profesionales como Arzak, Ferran Adrià o los hermanos Roca, que han alcanzado la fama internacional.

En definitiva, María Ángeles Samper demuestra que la historia de la alimentación en España es una historia de «tiempos largos», de innovaciones y de permanencias. *Comer y beber* es el fruto de su extenso conocimiento de las fuentes documentales de la época de gran riqueza, que abarcan desde los recetarios de cocina hasta las fuentes literarias, crónicas, diccionarios, relatos de viajes y que se acompaña con un repertorio de láminas a color que ilustran convenientemente el análisis. Lejos de ser una obra definitiva, creemos que será un excelente estímulo para que cada vez más historiadores se decidan a adentrarse en este apasionante y fecundo campo de estudio de la historia social y cultural.

Raúl Cuenca Álvarez  
Universitat Autònoma de Barcelona  
<https://orcid.org/0000-0003-3386-8722>

