

corrupción moral generalizada de las sociedades que los crearon, una decadencia moral y social provocada precisamente por esos avances tecnológicos que, en último término, conduce al fin de la civilización. La tecnología puede tener consecuencias destructivas, nos dicen, y esa conclusión es tan importante que explica, al menos en parte, su inclusión en relatos que codificaban información esencial para la supervivencia de las respectivas sociedades. Pero ilustra también el hecho de que, para esas antiguas culturas, la tecnología tenía un significado y unas implicaciones morales indisociables de su propia existencia. Las máquinas y artefactos avanzados no son solo eso, sino que se presentan como objetos de poder que irrumpen en el devenir social tradicional proporcionando capacidades a los seres humanos que, a menudo, se transforman en transgresiones del orden moral que acaban con la propia cultura. ¿Tenemos algo que aprender de esos antiguos relatos?

El apasionante contenido del libro y la manera en la que está construido invitan a leerlo como si de una novela se tratase, y uno esperaría encontrar al final un desenlace claro, si la Atlántida, las máquinas voladoras, los sistemas de transmisión de información a distancia o los anillos que otorgaban invisibilidad existieron alguna vez. En resumen, ¿son esos relatos detritos, restos dispersos y fragmentarios, la punta del iceberg de tecnologías elaboradas por civilizaciones avanzadas que han existido antes que la nuestra sobre la faz del planeta? No encontraremos una respuesta, ni siquiera tentativa, a esa pregunta porque esa nunca fue la intención del autor, que siempre tuvo como propósito declarado contribuir a explorar su significado. A pesar de ello, siembra el desconcierto el que, por un lado, se argumenta convincentemente que esos relatos no son en absoluto obras de ficción, simples invenciones de sus autores, aduciendo en algunos casos evidencias físicas que vendrían a apoyar su verosimilitud histórica, pero, por otro, se elude afirmarla. Como reafirma en la última página, su objetivo ha sido iniciar una investigación sobre el significado del hecho de que las referencias a esas tecnologías avanzadas estén presentes en un rango tan amplio de culturas y en una escala temporal tan vasta, sugiriendo una nueva metodología para su análisis. Es posible que el libro tenga incluso una continuación, al recordarnos su autor que hay muchos más relatos, narraciones, crónicas y otro tipo de fuentes primarias que están esperando una exploración del conocimiento perdido que atesoran. Quizás entonces lleguemos a conocer cuál es su significado.

Joaquín Pérez Pariente  
jperez@icp.csic.es

### **Comer y beber: una historia de la alimentación en España**

MARÍA ÁNGELES PÉREZ SAMPER  
Madrid, Cátedra, 2019, 383 pp.  
ISBN: 978-84-376-4070-9, 24,50€

Lo primero que llama la atención del libro de María Ángeles Pérez Samper es su cubierta, donde se representa un detalle del *Bodegón* pintado (hacia 1602) por fray Juan Sánchez Cotán, hoy conservado en el Museo de San Diego (California). Pudiera parecer banal pero la

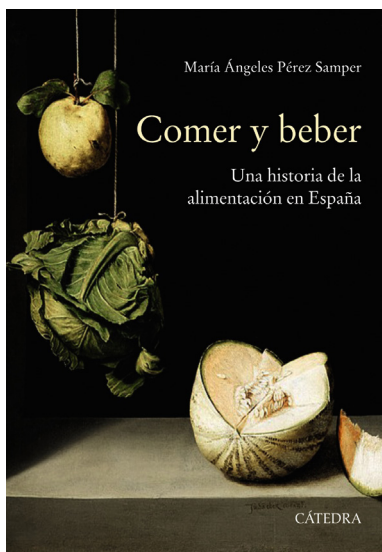


imagen de un membrillo y un repollo colgados junto a un melón abierto con su tajada (falta el pepino que completa la escena) resulta un excelente reclamo visual que complementa un título ya de por sí sugerente. El objetivo buscado con esta sugestiva imagen es llegar al lector interesado en la historia de la alimentación porque, todo hay que decirlo, no es un libro destinado solo a especialistas sino a un público más amplio. Cuando el leyente se sumerge en su lectura repara en la meticulosidad pero también en la amenidad de un trabajo cuya finalidad es la alta divulgación. El texto queda estructurado en 10 capítulos además de una completa bibliografía que voy a ir desgranado en las páginas siguientes.

El primer capítulo -«España, encrucijada de culturas culinarias» [pp. 7-32]- muestra la necesidad intrínseca del ser humano por subsistir y cómo, con el paso del tiempo, ha provocado una serie de innovaciones (descubrimiento de nuevos productos,

nuevas preparaciones, nuevas técnicas, nuevas combinaciones y nuevas presentaciones) que han «ido construyendo los múltiples sistemas alimentarios desde los tiempos más remotos hasta la actualidad» [p. 8]. Esta evolución queda expresada para el periodo romano a través de las obras de geógrafos e historiadores (Estrabón), agrónomos (Columela, Casiano Baso), poetas (Rufo Festo Avienus, Marcial, Ovidio), naturalistas (Plinio el Viejo), gastrónomos (Marco Gavio Apicio) y polímatas (Isidoro de Sevilla). El periodo medieval queda reflejado de manera concisa a través de aspectos relacionados con la alimentación judía, la importancia de los alimentos que vinieron de Oriente (no solo las especias) y la cocina andalusí. Es a partir de estos planteamientos cuando el lector comienza a ser consciente de que la autora se sirve de este capítulo como introducción para centrarse en periodos históricos posteriores, especialmente los comprendidos entre los siglos XVI al XVIII.

En el segundo capítulo -«Con pan y vino se anda el camino» [pp. 33-70]- Pérez Samper señala las valoraciones culturales y religiosas adquiridas en época Moderna por los alimentos más comunes, como el pan, el vino, la carne, los denominados productos alternativos y complementarios (pescados, huevos y queso), las verduras, legumbres y frutas, y las grasas. Valoraciones cuyos orígenes hay que buscarlos en época medieval y para cuya explicación la autora se basa en fuentes literarias y técnicas, diccionarios y recetarios.

El capítulo tercero -«El esplendor de la cocina cortesana» [pp. 71-102]- recoge los inicios identitarios de la cocina española (finales del siglo XV) y su desarrollo «al compás de la expansión de la monarquía española» [p. 71]. Un hito importante fue el primer recetario impreso de cocina hispana, el texto catalán *Llibre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art de coch*, publicado en Barcelona en 1520. Obra que recoge la influencia culinaria catalana

bajomedieval presente en los manuscritos *Llibre de Sent Sovi*, *Llibre de aparellar de menjar y Llibre de totes maneres de potages*, además de la tradición francesa e italiana. Un texto de gran éxito con múltiples reediciones tanto en catalán como en castellano.

La preponderancia de la cocina catalana de finales del siglo XV y primer cuarto del XVI va a dar paso, a finales de este último siglo, pero especialmente durante la centuria siguiente, al auge de la cocina castellana, estimulada por la influencia de los monarcas de la Casa de Austria, llegando a servir «como modelo para toda España (...) en Europa y América» [p. 79]. Así, los distintos recetarios, como el manuscrito de la infanta María de Portugal -*O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*-, anterior a 1550, muestra la estrecha relación existente entre la cocina española y portuguesa, mientras que otros, como el publicado en 1599 por Diego Granado Maldonado -*Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo, así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas al uso Español, Italiano, y Tudesco de nuestros tiempos*- es imagen de la implicación culinaria española con la italiana, alemana y francesa, «reflejo de las principales vinculaciones políticas y culturales de la monarquía española en ese tiempo» [p. 80]. Más difusión que el recetario de Granado tuvo el de Francisco Martínez Montañón -*Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*-, cocinero de los reyes Felipe II, Felipe III y Felipe VI, publicado por primera vez en Madrid en 1611. Estos últimos recetarios ejemplifican una cocina cortesana, la de los Austrias españoles, sustentada en la combinación de la cocina catalana, castellana e italiana y, más tardíamente, la portuguesa y la flamenca, pero que no fue capaz de cristalizar en un perfil propio que trascendiera fronteras y calar en las otras cocinas europeas salvo en América, donde al entrar en contacto con la alimentación autóctona contribuyó a crear nuevas cocinas de síntesis. Al margen de los recetarios cortesanos hasta ahora aludidos está el *Libro del arte de cozina* de Domingo Hernández de Maceras, cocinero en el Colegio mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca, publicado en esta última localidad en 1607; ejemplo de una cocina más cercana a la popular.

En el capítulo cuarto -«Comer para vivir, vivir para comer» [pp. 103-140]- Pérez Samper ejemplifica la estrecha relación entre el tipo de alimentación y el estrato social al que se pertenece. Muestra representativa es la olla podrida, un cocido que variaba especialmente por la cantidad de carne que la componía. Los diccionarios, las referencias literarias y también la opinión de los viajeros extranjeros que transitaron por tierras españolas hacen de este plato el mejor ejemplo de cocina nacional. Importante también resulta la parte dedicada a la cotidianidad del hambre entre los menos pudientes de la sociedad, reflejada en la figura literaria de Sancho Panza. Representación de que «entre la alta cocina cortesana y nobiliaria y la cocina de supervivencia de las clases bajas» existía una cocina intermedia propia de los grupos acomodados, «sin los extremos de gasto y fantasía de la alta cocina, pero muy por encima de la cocina pobre y rutinaria de los estamentos más desfavorecidos» [p. 124]. Otras cuestiones tratadas en este apartado abordan las distintas formas de sociabilidad donde el alimento es elemento imprescindible, como en los banquetes de bodas, los festines y convites rituales establecidos tanto por el ciclo litúrgico como por la tradición (Navidad, Carnaval, Pascua, romerías y fiestas populares, etc.). La relación entre distinción y prestigio, por un

lado, y cantidad y tipos de alimentos, por otro, fue un signo definitorio de la sociedad de la Edad Moderna.

El quinto capítulo -«Pasión por lo dulce» [pp. 141-178]- muestra, como recoge el propio título, el furor de la sociedad española de siglos modernos por la dulcería. El endulzante más habitual era la miel, generalmente entre los sectores menos pudientes económicamente, mientras que el azúcar, ya presente en la gastronomía occidental desde finales de la Edad Media, introducida a través de la cocina y farmacopea musulmana, resultó un elemento de distinción social, por su elevado precio, entre las clases privilegiadas. La conquista de América supuso la introducción de este producto en los nuevos territorios, donde se desplegaron «grandes plantaciones de caña de azúcar, basadas en la mano de obra esclava» [p. 145]. Pese a todo, el azúcar continuó siendo un artículo caro, aunque con el tiempo su consumo fue popularizándose.

A continuación Pérez Samper nos introduce en la literatura que el aprecio por lo dulce generó desde finales de la Edad Media mediante referencias a distintos recetarios manuscritos, como el catalán *Llibre de totes maneres de confits*, o el castellano *Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açúcar y miel*. En estrecha relación con este último se halla el texto (también manuscrito) del tesorero de Navarra Juan Vallés (c. 1496-1563), titulada *Regalo de la vida humana*, un compendio práctico del saber doméstico en el que una parte importante está dedicada a los dulces. Mayor repercusión sin embargo, debido a la imprenta, tuvo el tratado de Miguel de Baeza *Los quatro libros del arte de confitería*, publicado en Alcalá de Henares en 1592. Libro excepcional no por solo por su calidad, sino porque aunque existen numerosos manuscritos de recetarios confiteros fue el único publicado en España hasta el siglo XVIII. La autora apunta también sobre los diferentes tipos de dulces y su utilización no solo alimentaria sino como parte del efecto colorista que estos artículos tenían en las fiestas de la familia imperial durante la primera mitad del siglo XVI. Los dulces, no lo olvidemos, eran un producto caro y lujoso formando parte, por lo general, de los finales de las comidas. De la amplia variedad de dulces de la época destacan: obleas y barquillos, suplicaciones, turrone, mazapanes en sus diversas variedades, confites, grageas, frutas confitadas, pastas, etc., de los cuales se transcriben algunas recetas de la época.

En la parte final de este capítulo Pérez Samper pone especial atención en el recetario más difundido del siglo XVIII: *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer Dulces, secos y en líquido, Vizcochos, Turrone, y Natas: bebidas heladas de todos géneros, Rosolis, Mistelas, etc.* de Juan de la Mata, publicado en Madrid en 1747. Un texto que continúa la tradición gremial de Baeza pero que introduce visos modernos, «proponiendo interesantes cambios e incorporando nuevos productos y nuevas preparaciones» [p. 159]. No olvida tampoco la autora señalar algunos manuscritos de origen gremial, muchos de ellos propiedad de jóvenes aprendices y oficiales que «anotaban cuidadosamente las fórmulas y recetas de todas las especialidades de su oficio, con el fin de preparar primero los exámenes de ingreso y de promoción en el gremio, y de conservar después fielmente la memoria de sus conocimientos durante el ejercicio de su profesión» [p. 166]. Se recogen también otros recetarios propios de

mujeres, como el *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, de finales de la Edad Media o inicios del Renacimiento, o una serie de recetarios manuscritos más tardíos, como el titulado *Receptas experimentadas para diversas cosas*. Resultan aludidos asimismo algunos recetarios femeninos de carácter conventual, incidiendo en el cuaderno de recetas de sor Clara María Suay, franciscana descalza del Convento de la Puridad de Valencia, de la segunda mitad del siglo XVIII.

El sexto capítulo -«Los alimentos de América: de exóticos a cotidianos» [pp. 179-214]- recoge el lento y complicado proceso de aculturación alimentaria producida en Europa y América tras la colonización española y el consecuente encuentro de diferentes sistemas alimentarios. Por lo que respecta a los productos del Viejo Mundo introducidos en América destacan aquellos que forman la triada mediterránea: trigo, vid y olivo. No obstante, además del trigo se implantaron otros cereales, «como cebada, centeno y arroz; leguminosas, como lentejas, garbanzos, habas; hortalizas, como lechugas, cardos, acelgas, berzas, coliflores, alcachofas, espinacas, nabos, remolachas, zanahorias; frutas, como membrillos, melocotones, cerezas, granadas, melones, sandías, y especialmente cítricos, naranjas, limones, toronjas» [pp. 181-182]. A estos hay que sumar el café, la caña de azúcar y los plátanos, culturizados desde antiguo en Europa pero que, implantados en el Nuevo Mundo, acabaron por ser identificados como originarios de este último territorio. Importante fue también la introducción de animales, como el «ganado vacuno, porcino, caprino, lanar y aves de corral» [p. 182].

Por lo que respecta al proceso inverso, la cocina española fue adaptando paulatinamente los productos americanos; un transcurso de integración completada en el siglo XVIII, pero en el que la incorporación de cada producto fue cronológicamente muy distinta, debida a los motivos de selección de unos y otros alimentos y también por los significados culturales que se atribuían a los distintos productos. ¿Cuáles fueron estos alimentos? La autora desgrana los distintos aspectos culturales y antropológicos que influyeron en la aceptación de «las judías, los pimientos y el pimentón, los tomates, el cacao y el chocolate, las batatas, la piña, las patatas y el maíz; entre los animales únicamente tuvo importancia el pavo» [p. 183].

Capítulo diferenciado, el séptimo, han merecido dos de los productos estrella del siglo XVIII -«Chocolate y café»- [pp. 215-254]. Artículos popularizados entre la mayor parte de la población a partir del siglo XVIII «a través de nuevas prácticas y nuevos espacios de sociabilidad, privados y públicos, que alcanzaron un importante significado social y cultural» [p. 215], llegando a organizarse en algunas capitales de provincia asociaciones gremiales especializadas en su elaboración y venta [SERRANO LARRÁYOZ y VELASCO GARRO, 1997, pp. 77-86]. Los espacios aludidos fueron las tertulias, visitas, academias, salones y cafés esenciales en las relaciones sociales de la época de los grupos privilegiados de la época, mientras que las clases menos favorecidas siguieron utilizando las tabernas y mesones como centros de reunión social y cuya bebida principal continuó siendo el vino.

Pérez Samper señala la rápida aceptación del chocolate entre las élites durante el siglo XVI; un proceso de aculturación que llevó a muchos médicos a considerarlo como un buen remedio medicinal, mientras que otros lo rechazaban por ser una «bebida malsana e indigesta» [p. 219]. En dicho proceso tuvo mucho que ver la adaptación de su preparación al gusto

español a finales del siglo XVI, basado en endulzarlo con azúcar e incorporar especias orientales como canela, pimienta, nuez moscada, clavo, jengibre, etc., además de mantener algunos ingredientes americanos, como la vainilla, el chile, el atole y el achiote. Tampoco faltaron ingredientes locales como la flor del azahar, la rosa, el anís o frutos secos pulverizados dando como resultado «un nuevo chocolate muy dulce, espeso, caliente, muy aromático y fuertemente especiado». Dicha popularización, en la que el clero tuvo mucho que ver, conllevó un enconado debate sobre si el chocolate «rompía o no el ayuno y si era o no compatible con la austeridad impuesta por las reglas más rigurosas» [p. 225]. Entre las clases sociales elevadas el ritual del consumo del chocolate (al que acompañaban, bizcochos, tortas y azúcar rosado) estaba estrechamente relacionado con los llamados «refrescos», en los cuales como contrapunto al chocolate caliente se servían bebidas muy frías enfriadas con nieve: líquidos, espumas, granizados y helados, acompañados de diversos dulces (anises confitados, garrapiñadas, peladillas). Una manera de socializar y de entretenerse con familiares y amigos a través de juegos, bailes, lecturas y tertulias.

El café, por su parte, llegó a Europa en el siglo XVI a través de mercaderes venecianos. Su aprecio hizo que se cultivara en el Nuevo Mundo, especialmente en Colombia, Brasil y Jamaica, introduciéndose más tardíamente en África, concretamente en Kenia y Costa de Marfil. Habrá que esperar, como Pérez Samper explica, a finales del siglo XVII para que llegue a España recomendado por algunos médicos. El café, como el chocolate y también el tabaco, se introdujo como remedio medicinal y como tal no estuvo exento de polémica. Su éxito entre la sociedad del siglo XVIII fue paulatino, afianzándose «en las costumbres españolas como bebida de sobremesa, para culminar los banquetes y grandes comidas de celebración, junto con tabaco y los licores» para posteriormente extenderse a todas las horas del día. Su éxito tuvo mucho que ver con los efectos excitantes, «despertar la inteligencia y aguzar el ingenio» [p. 246], frente a los efectos nocivos del vino. Un éxito que conllevó la creación de nuevos centros de sociabilidad, los ya aludidos cafés, en los que también se ofrecían toda clase de comidas y bebidas. Establecimientos públicos que reflejaban la evolución social producida en el siglo XVIII, donde las gentes de diversas clases sociales se mezclaban, donde los temas que trataban entre ellos eran de lo más diversos y donde la «libertad de expresión luchaba por abrirse paso» [p. 253].

En el octavo capítulo «Un dilema: cocina francesa, cocina española»- [pp. 255-292] se muestra el siglo XVIII como un periodo de vital importancia en la definición de los gustos culinarios de la alta sociedad. El acceso de los Borbones a la corona española influyó decisivamente para que, poco a poco, el gusto francés se fuera imponiendo en la cocina mediante la llegada de cocineros galos, sin olvidar que la influencia italiana también fue importante, hecho en el que la reina Isabel de Farnesio tuvo mucho que ver. Algo semejante sucedió durante los reinados de Carlos III y Carlos IV, el primero por haber vivido largo tiempo en Italia y el segundo por seguir la tradición familiar además de por la influencia de su esposa María Luisa de Parma. Un cambio que prácticamente consiguió la desaparición de la tradición culinaria de los Austrias en la corte, y que por imitación se fue concretando en las mesas nobiliarias para pasar, ya en el siglo XIX, a las mesas burguesas. Por lo que respecta al

reinado de Fernando VI Pérez Samper ilustra cómo el servicio de la mesa real se simplificó, «aunque siguiendo una cocina afrancesada», aproximándose a la cocina española tradicional [p. 258]. Pese a los cambios surgidos en las clases privilegiadas (nobleza y burguesía) la práctica culinaria española, basada en la tradición, continuó en gran parte de la población. El proceso de adaptación al gusto francés por las élites españolas fue lento, tanto que los viajeros extranjeros, especialmente los franceses, «tenían muy pobre opinión de la alimentación española» [p. 265]. Resultan indicativas las críticas de estos viajeros transpirenaicos sobre los platos españoles con gustos fuertes y picantes propios de la tradicional utilización de especias exóticas, puesto que los sabores franceses se habían vuelto más suaves debido a que su cocina había empezado a valorar positivamente hierbas locales menos intensas.

Este aprecio por lo procedente del Norte de los Pirineos influyó decisivamente para que durante el siglo XVIII no se publicaran recetarios cortesanos puesto que eran los franceses los que se utilizaban. Al margen de esos recetarios cortesanos, el más difundido de la época fue el *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*, publicado en Madrid en 1745, dirigido a las comunidades religiosas; el nombre de su autor, Juan Altamiras, resulta ser un seudónimo de fray Raimundo Gómez, religioso franciscano aragonés. Un recetario que pasa por alto el afrancesamiento culinario de las élites, no en vano «lo extranjero no tiene interés especial en el ámbito conventual y doméstico» [p. 268]. Con el paso de siglo las imprentas comenzaron a publicar traducciones francesas al castellano de recetarios, pero «sin apenas aporte culinario de la tradición española ni adaptación a los usos españoles de la época» [p. 276]. Así el principal recetario español de la primera mitad del siglo XIX no estaba redactado en castellano sino en catalán: *La Cuynera Catalana. Reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé*; «destinado a un público amplio, que apreciara tanto la facilidad como la economía a la hora de cocinar» [p. 279]. Continúa la autora con un breve apartado sobre la historia de algunas fondas (antes llamadas posadas y ventas) y restaurantes de principios del siglo XIX tanto en Madrid como en Barcelona; las primeras habitualmente en manos de extranjeros. Pérez Samper recalca que durante «el siglo XIX y la primera mitad del siglo XX fue también una época de marcados contrastes entre los diversos sistemas alimentarios de la sociedad española y europea» [p. 288], donde la dieta del pobre y del obrero, caracterizada por su rutina y basada en productos simples, contrastaba con la alimentación de los pudientes. Finaliza este capítulo con una explícita reflexión que merece la pena señalar: «Mientras los ricos, nobles y burgueses seguían viviendo para comer, los obreros tenían que contentarse con comer, lo mínimo, ya no para vivir, sino meramente sobrevivir» [p. 291].

El capítulo el noveno, el penúltimo, «La recreación de la cocina española»- [pp. 293-328] ahonda sobre la alimentación española en el siglo XIX, periodo en que la cocina francesa mantuvo su predominio entre las clases privilegiadas pero sin lograr desbancar a la española que se encontraba en estado de supervivencia, especialmente en los pueblos y en las pequeñas ciudades de provincias. Esta parte complementa puntos de vista de otros autores sobre lo qué debemos entender como cocina regional [ABAD ALEGRÍA, 2017]. Como en épocas anteriores «comer bien era un signo claro de categoría de una persona (...). Pero comer bien no consistía solo en comer mucho, comer bien era además comer de manera moderna, refinada, elegante,



comer buenos platos, hechos con productos selectos, en compañía de comensales interesantes y agradables, en una mesa puesta y servida con buen gusto» [p. 295]. La comida de provincias, basada en la tradición, era realmente variada, generándose entre la burguesía, consumidora principal de los recetarios publicados en la época, la necesidad de volver a la gastronomía española, «pero sin renunciar a incorporar aquello que ya estaba completamente integrado (...) [y] sin ignorar los pluralismos culinarios que le daban riqueza, variedad y personalidad» [p. 303]. Buena parte de esos recetarios no eran más que recopilaciones de recetas de diversas tendencias (españolas, francesas y americanas). El más innovador de todos ellos fue el publicado, en 1888 en Madrid, por Mariano Pardo de Figueroa y de la Serna, conocido como "Doctor Thebussem", y por José Castro Serrano, que utilizaba el seudónimo de "Un cocinero de S.M.": *La mesa moderna*. Un primer intento de «fundar una cocina nacional» [p. 304]. Resulta ilustrativo el planteamiento de la idea de un federalismo gastronómico hispano (diversidad gastronómica bajo una misma denominación) frente a la creencia de que otros países tenían platos uniformes y definidos que marcaban su idiosincrasia. Quizás en esta parte hubiera sido interesante hacer referencia a la influencia de los recetarios impresos del siglo XIX en la proliferación de recetarios manuscritos de carácter privado [OYOLA FABIÁN, 1995?; SERRANO LARRÁYOZ, 2011].

Pérez Samper describe el siglo XIX como una época de escritores, gastrónomos y cocineros de renombre (Julio Camba Andreu, Álvaro Cunqueiro Mora, Nestor Luján y Fernández, Ángel Muro Goiri, Emilia Pardo Bazán, Manuel María Purga y Parga, alias "Picadillo", y Dionisio Pérez Gutiérrez, alias "Post-Thebussem") empeñados en defender con efusión la cocina española, mientras que algunos otros cocineros buscaban divulgar la cocina de manera ecléctica e internacional, sin renegar de la cocina francesa (Ignasi Domènech Puigercós, Teodoro Bardají Mas, el italiano José Rondisoni, María Mestayet Jacquec, conocida como la "marquesa de Parabere", o Simone Klein Ansaldi, alias "Simone Ortega"). Profesionales que han sentado las bases para que en el ámbito de la gastronomía se empezara «a tener conciencia de la importancia de la cocina como signo de identidad» [p. 309], cimentando esa identidad (nacional) a lo largo del siglo XX. Un siglo donde el papel de la mujer en la cocina de prestigio ha alcanzado un mayor nivel, en buena parte por las ya aludidas, pero también por otras, que han aprovechado, como sus homólogos masculinos, los medios de difusión de masas como la TV e Internet. Una situación que a día de hoy las propias mujeres (y también los comensales) han tomado conciencia de su valor creativo en el arte (o ciencia) de la cocina, como Elena Arzak, en el País Vasco, las hermanas Paquita y Lolita Rexach, Fina Puigdevall y Carmen Ruscadella, en Cataluña. Con todo todavía son una minoría en un sector dominado por hombres, pero se vislumbran cambios, entre otros motivos, por la mayor presencia femenina en las escuelas de hostelería y en universidades donde se imparten grados culinarios.

El décimo capítulo -«La cocina globalizada, revolucionaria, saludable»- [pp. 329-356] resulta un magnífico compendio de la cocina española actual, no solo desde un punto de vista histórico sino también antropológico, en la línea de lo apuntado por otros autores [ABAD ALEGRÍA, 2009; BERASALUCE LINARES, 2018]. Para Pérez Samper la importancia de la globalización en el campo alimentario es vital en este nuevo proceso de avance gastronómico



en el que el debate entre cocina regional y cocina nacional ha quedado sino desfasado sí superado a día de hoy por el surgimiento de lo que conocemos como cocina de fusión. Un proceso desarrollado con especial intensidad en los Estados Unidos y también extendido a Europa que, no obstante, «no ha significado el abandono total de los sistemas alimentarios tradicionales, vinculados con costumbres históricas y cocinas regionales» [p. 330]. El resultado de dicha globalización ha provocado fenómenos contradictorios, manifiesta la autora. Por un lado la homogeneización reflejada en la pérdida de diversidad de los patrimonios alimentarios, pero, por otro lado, la aparición de nuevas culturas alimentarias derivadas de la migración, de los procesos de industrialización y del desarrollo urbano. A todo esto hay que señalar la importancia de la gastronomía como eje dinamizador del turismo nacional e internacional, y la sinergia que la gastronomía actual ha establecido entre alimentación y salud. Planteamientos aceptados por la cocina española de primer nivel, donde la innovación y la creatividad, desarrolladas al máximo por Ferran Adrià, ha hecho que desde los años 80 del siglo XX y en lo que llevamos del siglo XXI, surjan restauradores de reconocido prestigio, algunos con una larga trayectoria, como Juan Mari Arzak, en el País Vasco, o el ya citado Ferran Adrià, en Cataluña. Por último, Pérez Samper condensa, en las últimas páginas de su libro, el desarrollo cultural alcanzado por la gastronomía a través de cumbres internacionales como *Madrid Fusión* o el *Salón de Gourmets*, o actividades realizadas por la Biblioteca Nacional de España en los años 2010-2011 entorno a la exposición *La cocina en su tinta*. Finaliza el libro con una extensa «Bibliografía» [p. 357-380] y un «Índice» [pp. 381-383].

Como balance general nos encontramos ante un texto riguroso y ameno que ofrece una amplia visión de la alimentación española, especialmente entre los siglos XVI y XVIII, y donde la incursión al periodo contemporáneo en los dos capítulos finales muestra un magnífico resumen del proceso alimentario y gastronómico desde los siglos XIX al XXI. Asimismo la parte gráfica a todo color, dividida en dos cuadernillos que reúnen 63 reproducciones de obras de arte (mosaicos, vajilla, pinturas, azulejos), manuscritos, libros impresos (portadas) y alguna fotografía de época, enriquecen el texto desde un punto de vista visual. Una lectura que en estos días de reclusión debido a la cuarentena en la que nos encontramos inmersos a causa de la pandemia sanitaria producida por el Covid 19, y cuya salida todavía se vislumbra lejana e incierta, me ha permitido comprender otras épocas que, todo hay que decirlo, no fueron, pese a todo lo que estamos viviendo a día de hoy, mejores a la nuestra.

## BIBLIOGRAFÍA

- ABAD ALEGRÍA, F. (2017) *En busca de lo auténtico. Raíces de nuestra cocina tradicional*, Gijón, Trea.
- ABAD ALEGRÍA, F. (2009) *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)*, Gijón, Trea.
- BERASALUCE LINARES, J. (2018) *El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural*, Gijón, Trea.
- OYOLA FABIÁN, A. (1995?) *Recetarios manuscritos: cocina y alimentación en la Baja Extremadura (1860-1960)*, Badajoz, Diputación Provincial de Badajoz.
- SERRANO LARRÁYOZ, F. (coord.) (2011) *Un recetario navarro de cocina y repostería (siglo XIX)*, Gijón, Trea.

SERRANO LARRÁYOZ F. y VELASCO GARRO, M (1997) "El gremio de los chocolateros de Pamplona (los capítulos y ordenanzas de 1728-1729)". *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 29(69), 77-86.

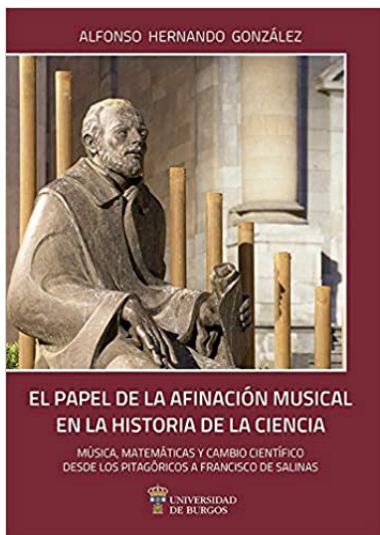
Fernando Serrano Larráyo  
fernando.serranol@uah.es

### **El papel de la historia de la afinación musical en la historia de la ciencia. Música, matemáticas y cambio científico desde los pitagóricos a Francisco de Salinas.**

ALFONSO HERNANDO GONZÁLEZ

Burgos, Universidad de Burgos y Editorial Dosssoles, 2019, 680 pp.

ISBN: 978-84-16-28359-0, PVP: 32 €



Reseñar este libro de Alfonso Hernando (físico, matemático e historiador de la ciencia), requiere hacer una advertencia previa: aunque podría parecer que se trata, simplemente, de un estudio muy detallado sobre un área bastante periférica de la historia de la ciencia, de hecho, en sus 680 páginas encontramos dos perspectivas que lo hacen recomendable no sólo a especialistas en teoría musical, sino, sobre todo, para historiadores de la ciencia. Así, por un lado, se manifiesta a lo largo del texto una clara voluntad de relacionar el objeto de estudio primordial -la historia de cómo se han ido colocando las notas en la escala musical- con áreas mucho más amplias de la historia de la física y de la matemática; por otro, se aporta una novedosa forma de enfocar el problema, mucho más general, de la diferencia entre la ciencia antigua y la moderna.

El libro en sí está dividido en tres partes. En la primera se presenta un panorama general de la historia de la afinación musical en la Antigüedad; en la segunda se aborda su desarrollo durante el Renacimiento, haciendo especial hincapié en la obra de Francisco Salinas (1513-1590); y, en la tercera, se esbozan algunos aspectos sobre la historia posterior de estos temas, de una manera mucho menos detallada, a modo de avance de futuros trabajos.

A lo largo de la primera parte el autor muestra un amplio conocimiento de la ciencia y la filosofía antigua, marco que completa con un análisis detallado de los textos específicos sobre teoría musical, avanzando una primera conclusión, la de que en la literatura usual no se ha dado la importancia debida a la relación entre la aritmética y la música en la cultura clásica,