

## CATALUÑA Y EUROPA A LA MESA. LAS RECÍPROCAS INFLUENCIAS EN LOS MODELOS ALIMENTARIOS DE LA ÉPOCA MODERNA

*María de los Ángeles Pérez Samper*

La historia de la alimentación es una línea historiográfica bien consolidada desde hace décadas. Momento esencial de su desarrollo fue la propuesta francesa de mediados del siglo XX. La inicial convocatoria fue obra de la Escuela de los Annales, representada por Lucien Febvre y Marc Bloch, pero la segunda guerra mundial paralizó el plan. A partir de 1960, resurgió el proyecto de investigar la historia de la alimentación, iniciativa animada en esta nueva etapa por Fernand Braudel. En el marco de la historia total, ideal de la escuela de los Annales, el nuevo proyecto de historia de la alimentación se siguió planteando desde un concepto interdisciplinar, pero se formuló con criterios más rigurosos y exigentes y con unas metas todavía más ambiciosas. Se orientaron los nuevos estudios primordialmente hacia el consumo, ya que consideraban que, a diferencia de la producción, estudiada por los especialistas en historia agraria, y a diferencia de la circulación y distribución, estudiadas por los especialistas en historia del comercio, el consumo era el aspecto más desconocido, cuyo estudio todavía no se había abordado en profundidad.

Fernand Braudel, como nuevo jefe de la Escuela, se encargó de hacer el llamamiento desde la *Revista de los Annales*<sup>1</sup>. Braudel reivindicó la nueva línea historiográfica, afirmando que había llegado la hora para los historiadores de dejarse conducir por los grandes fenómenos naturales y plantearse el estudio de los fenómenos vitales de los hombres del pasado, entre los cuales la alimentación ocupaba un puesto destacado. Braudel proclamaba la importancia del tema:

«De entrada, ante todo, hay que persuadirse: el sector de la historia alimentaria es uno cualquiera de los dominios de la investigación y de la interpretación históricas, se presenta, pues, con las mismas monótonas regularidades que los otros. Y es responsable con frecuencia, si no siempre, de las mismas hipótesis, de las mismas interpretaciones, de las mismas presentaciones que los más clásicos y los más estudiados de nuestros habituales dominios. Sus elementos son llevados por las mismas corrientes que los elementos más nobles de la historia».<sup>2</sup>

---

1. Fernand BRAUDEL: «Vie matérielle et comportements biologiques» en *Annales. E.S.C.*, XVI, 3, 1961, ps. 545-549. Y del mismo autor «Alimentation et catégories de l'histoire», p. 723.

2. Fernand BRAUDEL: «Alimentation et catégories de l'histoire» en *Annales. E.S.C.*, XVI, 4, 1961, ps. 723-728.

Actualmente la historia de la alimentación ya ha alcanzado la amplia y plural dimensión que se requiere para hacer comprensible el hecho alimentario y su evolución a través de la historia. Como se afirma en la introducción de la reciente *Historia de la alimentación* publicada bajo la dirección de Flandrin y Montanari:

*«Ainsi, les points de vue se sont multipliés, les chercheurs ont croisé leurs compétences et, peu à peu, ont construit, chacun pour sa part, une nouvelle histoire de l'alimentation, profondément différente de cette «petit histoire du pittoresque et du tragique» contre laquelle s'étaient prononcés, au début des années 1960, les pionniers de l'école des Annales. Cette nouvelle histoire n'est plus «petite»; au contraire, elle ambitionne de toucher à tous les aspects de l'action et de la pensée humaines. Elle n'est pas non plus –comme il a pu le sembler d'abord– une histoire «différente», «alternative» de l'histoire traditionnelle: les historiens de l'alimentation ont affirmé –avec humilité mais de façon décisive– la centralité de leur objet de recherche, sa position stratégique dans le système de vie et de valeurs des diverses sociétés, la possibilité, donc, à partir de ce lieu central, d'embrasser d'un coup d'oeil toutes les variables possibles. (...) Le thème de l'alimentation est un thème particulièrement agrégatif et intégrateur; et pour finir, la vieille distinction entre l'esprit et le corps, entre la matière et l'intellect semble s'évanouir, face à l'exigence de comprendre, dans leur complexité, les comportements alimentaires de l'homme.»<sup>3</sup>*

Desde esa perspectiva más amplia, social y cultural, que actualmente ha alcanzado la historia de la alimentación, resulta especialmente e*vidente*, como señalaba Braudel, la relación que el tema guarda en todo momento con las grandes corrientes de la historia. En cada periodo de la historia coexisten diferentes sistemas alimentarios, en función de distintas circunstancias, especialmente según los países y según las clases sociales. Entre todos ellos existen relaciones, más o menos cercanas o lejanas, más o menos directas o indirectas, en una u otra dirección. Es al analizar los grandes modelos alimentarios, el ideal gastronómico de cada época, es decir, el sistema que en cada momento histórico se considera como más deseable, disfrutado por los más ricos y poderosos, pero al que casi todos, de una manera u otra, tratan de aproximarse, cuando se observa más claramente su directa dependencia con los grandes movimientos económicos, políticos, sociales y culturales que dominan la historia en cada época. Así, dicho muy esquemáticamente, en tiempos del Renacimiento, sobre todo en el siglo XV, el esplendor de la cultura mediterránea y la influencia política y comercial de la Corona catalano-aragonesa en el Mediterráneo, coincide con el prestigio del modelo alimentario de la Europa mediterránea, en el que la alta cocina catalana, representada por los recetarios de «Sent Soví» y del Mestre Robert, jugó un papel esencial. Después, a medida que avanza el siglo XVI y sobre todo en el siglo XVII, predomina el modelo hispánico, consecuencia de su poder hegemónico en la península y en el mundo, un modelo fundamentalmente castellano, influido decisivamente por el modelo catalán, pero también por el de otros países igualmente incluidos en la Monarquía Hispánica, como los Países Bajos y Portugal, tal como se codifica fundamentalmente en el gran recetario cortesano de Martínez Montañón, y un modelo que se extenderá por los diversos reinos peninsulares y por Europa y que se implantará en América, fruto de la hegemonía mundial de la España de los Austrias. Desde fines del siglo XVII y mucho más en el siglo XVIII, continuando en el XIX, triunfa el modelo francés, resultado de la hegemonía francesa del reinado de Luis XIV y más tarde del prestigio cultural de la Francia del absolutismo ilustrado en toda Europa y especialmente en España, por múltiples razones añadidas, que van desde la introducción de la dinastía borbónica a la vecindad territorial.

Las relaciones mutuas entre los modelos alimentarios de los diversos países europeos se dan a todos los niveles, desde la Corte a la aldea, pero se observan mejor en los círculos

3. J.L. FLANDRIN y M. MONTANARI (eds.): *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996, ps. 13-14

privilegiados, pues las élites de las diferentes naciones de la época moderna mantienen muchos más vínculos entre ellas, llevan un estilo de *Vida* más cosmopolita y se hallan atentos a las novedades y modas culturales y alimentarias, ya que la renovación constante es signo de poder y refinamiento y lo diferente es manifestación de lujo y prestigio. Además, el intercambio de información culinaria, a través de los libros de cocina, los cocineros y los mismos comensales, entre las diversas cortes y países, era costumbre habitual entre las clases poderosas, que permitía la constante circulación de productos, recetas, platos, menús, presentación de las comidas, utensilios de la mesa, usos de civilidad. En cambio, entre las clases populares, limitadas a una alimentación escasa, pobre y rutinaria, las influencias eran pocas y tardaba más tiempo en llegar a calar en los hábitos alimentarios, pues la resistencia al cambio es muy fuerte en los sistemas tradicionales de alimentación.

Por lo que respecta a la historia de la alimentación catalana y española, el Renacimiento y el Barroco tuvieron una personalidad diferenciada, a partir de la evolución de la rica tradición culinaria medieval de la Península Ibérica, en la que destacaba especialmente la cocina catalana, que se proyectó en el Mediterráneo, influyendo en otras cocinas y recibiendo, a su vez, influencias, creando una cocina propia y original, que alcanzó un gran refinamiento y que gozó de prestigio en toda la Europa meridional, especialmente en la Península Ibérica, en Italia y en el sur de Francia. Un buen exponente de esta refinada cocina catalana de fines de la edad media es el libro de «Sent Soví», escrito en el siglo XIV, 1324, del que se conservan dos manuscritos<sup>4</sup>.

Los libros de cocina constituyen puntos de referencia obligados para aproximarnos al conocimiento de la alimentación, sobre todo a los diversos modelos alimentarios que existen en cada país y en cada época, pues los recetarios juegan un papel esencial en la cristalización de dichos modelos. En ellos se pueden reflejar las diversas influencias recibidas por los diferentes sistemas alimentarios. En la España moderna existían recetarios de cocina de muchas clases y procedencias.<sup>5</sup> Podemos sistematizarlos en cuatro tipos fundamentales: cortesanos, conventuales, de confitería, femeninos.

Entre los diversos tipos de recetarios el primero y principal es el de los recetarios cortesanos. Estos recetarios reflejaban el sistema alimentario de una minoría privilegiada, la familia real y la corte. Integraban muchos productos, productos caros y difíciles de conseguir. Las elaboraciones eran complicadas y costosas y las presentaciones resultaban espectaculares. Normalmente sus autores eran los cocineros de la Corte, que escribían estos libros como un modo más de reflejar el poder de su señor. Son, pues, libros de prestigio. Los destinatarios que iban a consumir estos platos eran una minoría, porque muy pocos eran los privilegiados que podían disponer de los medios económicos y humanos, del tiempo y de la experiencia para disfrutar de esta cocina. Pero en cierta manera los destinatarios eran muchos, en cuanto los libros estaban dirigidos al público, para pregonar la excelencia del Príncipe. En este tipo de recetarios es donde mejor pueden apreciarse las influencias entre los diversos modelos gastronómicos.

En el siglo XVI el recetario que marcaba la pauta de la alta cocina española era el *Libre del Coch* del Mestre Robert, Ruperto de Nola en la versión castellana, escrito a fines del siglo XV, hacia 1490, y repetidamente editado en la siguiente centuria. Se puede considerar como el primer recetario de cocina publicado en España y se inscribe claramente en el ámbito cortesano. Su autor se presentaba como cocinero del rey Fernando de Nápoles, (1458-1494), que sucedió a Alfonso el Magnánimo en el trono napolitano. El libro, que reunía y sintetizaba variadas influencias, sobre todo la catalana, especialmente representada por el famoso recetario del siglo XIV, el *Libre de Sent Sovi*, y la italiana, estaba escrito en catalán y se publicó por primera vez en Barcelona en 1520: Mestre Robert, *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y el Art del Coch, ço és de qualsevol manera de potatges y salses*<sup>6</sup>.

4. *Libre de Sent Soví*. Edición de Rudolf Grewe, Barcelona, Ed. Barcino, 1979.

5. *Vid* mi artículo «Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)» en María Grazia Profeti, coord.: *Codici del gusto*, Milán, Francoangeli, 1992, ps. 152-184.

6. Mestre Robert: *Libre del Coch*, ed. de Veronika Leimgruber, Barcelona, Curia, 1982.

Es un libro en la frontera entre la edad media y la edad moderna, que recoge la espléndida tradición culinaria de finales de la edad media en el mediterráneo occidental<sup>7</sup>. Su autor realizó una magnífica síntesis de la cocina catalana, recreada en Italia, concretamente en Nápoles, en una época de esplendor cultural, por lo que podemos considerar que representa no sólo la culminación de la tradición medieval sino también la eclosión de la nueva cocina renacentista catalana y mediterránea, destinada a triunfar en los inicios de la edad moderna. Obtuvo un gran éxito, pues la imprenta facilitó mucho su difusión. A lo largo del siglo XVI se hicieron diversas ediciones, en catalán al menos cinco y en castellano diez, la primera de éstas en Toledo en el año 1525, bajo el siguiente y revelador título: *Libro de cocina compuesto por Maestre Ruberto de Nola, cozinero que fue del Sereníssimo Señor Rey don Hernando de Nápoles: de muchos potajes y salsas y guisados para el tiempo del carnal y de la cuaresma: y manjares y salsas y caldos para dolientes de muy gran sustancia, y futas de sarten y marzapanes y otras cosas muy provechosas y del servicio y oficios de las casas de los Reyes y grandes señores y caballeros: cada uno como ha de servir su cargo, y el trinchante como ha de cortar todas las maneras de carnes y de aves y otras muchas cosas en él añadidas muy provechosas*<sup>8</sup>. La influencia de la cocina catalana en el resto de la Península Ibérica, sobre todo en la alta cocina, fue muy importante en el siglo XVI.

Según indicaba el autor en el prólogo de la edición castellana, la iniciativa de la publicación partió del propio rey Fernando de Nápoles: «Muchas veces, serenísimo rey y muy poderoso señor, fue mandado por vuestra Majestad a mí, Ruberto, vuestro muy leal siervo y criado y cozinero de vuestra casa real, que hiciese un tratado de esta arte de mi oficio, porque quedase de mí alguna memoria a mis criados, para que tuviesen algun fundamento en la dicha arte de aderezar de comer y guisar manjares y potajes. O quizá vuestra majestad me lo mandó a fin que muriendo yo, quedase en vuestra casa real alguno de mis criados que sucediese en mi lugar...»

Es posible que la iniciativa de traducirlo al castellano surgiese de otro soberano, el emperador Carlos V, que pudo conocer la cocina y el recetario de Nola durante su estancia en Barcelona, del 15 de febrero de 1519 al 23 de enero de 1520. Con el factor añadido de que el emperador se hallaba en Toledo, cuando se hizo la traducción del catalán al castellano y apareció la primera edición castellana, la de 1525, a expensas de Don Diego Pérez Dávila, Alcaide de Logroño, cuya familia, los Marqueses de Casa-Dávila, hospedó a Carlos V durante su paso por Logroño en 1520, y que la segunda edición, publicada en Logroño en 1529, fue también financiada por Diego Pérez Dávila<sup>9</sup>. Según dice el prólogo de la edición de 1529: «Fue sacado este Tratado de lengua catalana en nuestra lengua materna y vulgar castellano en la ciudad de Toledo, estando en ella el Emperador don Carlos nuestro señor; donde se acabó a ocho días del mes de julio, año de mil quinientos veinticinco, y fue ermendado en la ciudad de Logroño por el mismo que lo hizo imprimir en Toledo: año de mil quinientos veinte y nueve.»<sup>10</sup>. Otro dato significativo se deduce de la portada de la primera edición castellana, en la que figura de manera destacada, ocupando todo el espacio dejado por el título, el escudo imperial, con el águila bicéfala, el toisón de oro y las columnas con el lema «plus ultra».

El libro comenzaba dando una serie de normas sobre la forma de cortar la carne en la mesa. El cortador (tallador o trinchador) era un oficio destacado en la corte, pues manipular el alimento del rey o del señor suponía una gran confianza y además era un arte, que requería gran habilidad manual y buenas maneras, tanto para aprovechar la carne y hacerla más tierna,

7. Bruno LAURIoux: *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen âge*, París, Publications de la Sorbonne, 1997, ps. 208-210.

8. Ruperto de NOLA: *Libro de guisados*, Huesca, La Val de Onsera, 1994. Vid también Juan CRUZ CRUZ: *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento. Martino da Como «Libro de Arte culinaria» y Ruperto de Nola «Libro de Guisados»*, Huesca, La Val de Onsera, 1997.

9. Vid. las referencias que proporciona Dionisio Pérez («Post-Thebussem») en el estudio introductorio a la edición de Madrid de 1929.

10. Juan CRUZ CRUZ: *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento...*, p. 232.

como para respetar la etiqueta. Después daba otros consejos sobre el servicio de la mesa y diferentes oficios, mayordomo, camarero, copero, cocinero. Como precedente cabe citar en España el famoso tratado sobre los oficios de Corte de Don Enrique de Villena, *Arte Cisoria*<sup>11</sup>, de 1423.

A continuación venían las recetas, 236, que eran muy variadas. Como era habitual se distinguía entre días de carne, 160 recetas, y días de pescado, 64 recetas. Había una buena colección de preparaciones de especias y salsas: comuna, pólvora de duch, camellina, julivertada, salsa de pago, salsa blanca, salsa de pomada, salsa de limonada. Seguía una larga serie de caldos y potajes, preparados que asociaban líquidos y sólidos en diferentes grados de consistencia. En este apartado sobresale el llamado «menjar blanc» (manjar blanco), que era uno de los platos más apreciados de la época, venía de la edad media —figuraba en el «Sent Soví»— y se consumió durante toda la edad moderna. Bajo este título se escondían numerosas preparaciones distintas, que tenían precisamente en común su apariencia de color blanco. La versión original se hacía con pechugas de gallina, harina de arroz, leche de cabra o leche de almendras, azúcar y agua de rosas, pero también se hicieron otras versiones, por ejemplo para días de abstinencia, con langosta o con pescado blanco, según consta en el mismo recetario.

También habían recetas a base de verduras, berenjenas, calabazas, espinacas, coles, y platos a base de cereales, fideos, sémola, platos de arroz. Un lugar destacado ocupaban los platos de carne, considerados como platos fundamentales: toda clase de volatería, pollos, gallinas, ocas, perdices, y otras carnes, carnero, cabrito, ternera, menudos, hígado, conejo. No faltaban las tradicionales empanadas y tortas y varios platos a base de queso, como el «formatge torrador», (queso asadero), y los «flaons», así como diversas recetas de frutas confitadas, como el membrillo. Había también, como ya hemos señalado, una serie de platos destinados especialmente a los enfermos y convalecientes, ocho en total. Todo un apartado del libro estaba destinado a las «viandas del tiempo cuaresmal», platos para los días que la carne estaba prohibida. La abundancia y variedad de los platos de pescado puede ser un buen indicio del carácter mediterráneo de este modelo gastronómico. Existen platos de pescados frescos como lamprea, salmón, trucha, barbo, saboga, emperador, esturión, dentol, congrio, morena, atún, lisa, escorfenno, sardinas, bisoles, bogas, saítón, lobo, pajeles, sollo, besugo, calamares, jibias, pulpo, variables, tallines, pelayas, lampugas. Había varias recetas para el pescado en conserva, escabeche, pescado salado, pescado seco. También se daban algunas recetas de potajes para días de abstinencia, como la versión de langosta del manjar blanco, o la «fava real» o los «bon granyons».

Este tipo de alimentación no se hallaba sólo reducido al ámbito cortesano. Procedía de una rica tradición culinaria catalana y, a la vez, influía sobre ella. Una buena prueba puede ser, por ejemplo, la alimentación de los canónigos de Santa Ana de Barcelona, que muestra interesantes coincidencias con los recetarios, tanto con el «Sent Soví», prueba de la continuidad de la tradición, como con el *Libre del Coch* del Mestre Robert, indicio del éxito de un modelo culinario cortesano, sustentado en la cocina ordinaria y, a la vez, extendido en la práctica culinaria común, al menos la de las clases urbanas más acomodadas<sup>12</sup>.

En el título de algunas recetas figura su pretendida procedencia y este dato puede resultar indicativo de las influencias recibidas por el recetario y por la cocina que representa. Las dudas son numerosas, pues la nacionalidad atribuida a un plato no supone siempre la certeza; muchas veces de los platos importados de otros países no consta su origen y, además, la presunta procedencia no siempre resulta creíble, por ejemplo las «berenjenas a la morisca», cocinadas con tocino. Sin embargo, la atribución siempre puede ser un indicio de la significación y la calidad de un determinado plato en un determinado país y generalmente implica un reconocimiento del prestigio de una determinada cocina. En el caso del Mestre

11. Enrique de VILLENA: *Arte Cisoria o Arte de cortar los alimentos (y servir la mesa)*, presentación y actualización del texto José-Luis Martín, Salamanca, 1997. Entre las ediciones existentes vid. también la de Russell V. Browns, Barcelona, Humanitas, 1984.

12. «La alimentación catalana entre la edad media y la edad moderna: la mesa canónica de la Colegiata de Santa Ana» en *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, Barcelona, Universidad de Barcelona, n° 17, 1997.

Robert las supuestas procedencias determinan claramente el área mediterránea occidental. En la Península Ibérica se citan Cataluña y Valencia: «Robiols a la catalana», «Broschat a la catalana», «Garbies a la catalana», «Bones toronges de Xàtiva», además, la receta catalana de «casquetes» pasó a la traducción castellana como «Rosquillas de fruta que llaman casquetas en Valencia y en Barcelona» y la receta de «tonyina salada ço es sorra» pasa al castellano como «toñina salada de la ijada que dicen sorra en Valencia». Fuera de la península se habla de recetas procedentes de Italia y Francia: «Torta a la genovesa», «Xinxanellas a la veneciana», «Sopes a la lombarda», «Bona salsa francesa», «Menjar figues a la francesa» y en la versión castellana hay dos recetas de «mostaza francesa», mientras que en la catalana se habla simplemente de mostaza sin especificar.

A la inversa, los recetarios europeos recogían algunas recetas «a la catalana», que se hacían eco del prestigio del modelo alimentario creado en Cataluña. Sobre todo los recetarios italianos, por ejemplo, los diversos manuscritos del *Libro de Arte Coquinaria*, del Maestro Martino da Como, reflejan la influencia catalana en la gastronomía italiana de mediados del siglo XV, incluyendo recetas de «Bianco mangiare al modo catalano», «Carabaze alla catalana», «Ginestrata alla catalana», «Mirausto alla catalana», «Starne al modo catalano». La mayoría de estas recetas eran de origen medieval, pues figuran ya en el *Libre de Sent Soví*. Martino da también una receta de «Salsa per calamari alla spagnola»<sup>13</sup>. El humanista Bartolomeo Sacchi, de nombre latino Platina, en su famosa obra *De honesta voluptate et valetudine*, publicado por primera vez en latín, en Roma, seguramente en 1474, y traducido más tarde al italiano, incluye varias recetas, «Mirause alla catalana», «Piatto di pernici alla catalana», dos versiones de «Biancomangiare alla catalana», «Zucca alla catalana»<sup>14</sup>. A mediados del siglo XVI otro famoso libro publicado en Italia, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, de Cristoforo da Messisbugo, cuya primera edición es de Ferrara, en 1549, incluye una receta de «Formaggio alla catalana»<sup>15</sup>.

El plato que tuvo más éxito en la época moderna, y que se asocia con frecuencia a la cocina catalana, es el ya citado «menjar blanc». Sin embargo, ningún plato es a gusto de todos. Leonardo da Vinci, en sus notas y recetas de cocina, conservadas en el *Codex Romanoff*, apunta, a grandes rasgos, la preparación de un plato de manjar blanco, que él titula como «un plato español», y lo incluye entre «los platos que aborrezco»<sup>16</sup>.

Al compás de la evolución de la Monarquía Hispánica, el panorama culinario varió sustancialmente. En tiempos del Emperador Carlos en la alta cocina cortesana, modelo alimentario por excelencia, confluían dos modelos, el modelo flamenco, propio de la corte borgoñona, que fue importado por Don Carlos y sus cocineros flamencos, y el modelo mediterráneo, en el que tan gran papel desempeñaba la gastronomía catalana, que Don Carlos descubrió al llegar a la Península Ibérica, probablemente en su estancia barcelonesa de 1519. El Emperador fue fiel a sus costumbres alimentarias flamencas hasta el final de su reinado. Al deshacer su casa en junio de 1556 ocupaban el cargo de cocineros flamencos, Ludovico Visser y Antonio Permentier<sup>17</sup>.

En el reinado de Felipe II se mantuvo esta confluencia, por tradición de la época anterior, reforzada por lo que respecta a la influencia flamenca por el gran impacto cultural que recibió Don Felipe en sus viajes por los Países Bajos. Don Felipe en su juventud tenía a su servicio cocineros españoles, como Juan de la Vega y Heter Méndez. Más tarde, siguiendo el ejemplo paterno, se inclinó por un modelo culinario centroeuropeo, al estilo flamenco de la corte imperial. La presencia de cocineros flamencos seguirá siendo importante en la segunda mitad

13. Los diferentes manuscritos del libro de Martino han sido estudiados y publicados por Claudio BENPORAT en *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Leo S. Olshki, 1996. Existe una edición castellana a cargo de Juan CRUZ CRUZ en *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Huesca, La Val de Onsera, 1997.

14. Ed. actual Bartolomeo PLATINA: *Il piacere onesto e la buona salute*. A cura di emilio Faccioli, Turin, Einaudi Editore, 1985.

15. Ed. actual, Vicenza, Neri Pozza Editore, 1992.

16. *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. Compilación y edición de Shelagh y Jonathan Routh, Madrid, Temas de hoy, 1996.

17. JOSÉ V. SERRADILLA MUÑOZ: *La mesa del Emperador. Recetario de Carlos V en Yuste*, San Sebastián, R&B Ediciones, 1997, p. 150.

del siglo XVI. Ocuparon el cargo de «cocinero mayor» o el de «cocinero de la servilleta» personajes como Perequin Fasset, cocinero de la servilleta de Don Felipe, que comenzó su servicio cuando éste era todavía heredero, seguramente hacia 1548, a raíz de la introducción de la etiqueta borgoñona en la Casa del Príncipe, en la época del comienzo del primer viaje de Don Felipe por Europa. Como ayudantes figuraban Jaspas Frehel, Joan de Miedes y Gil de Metz. Por esas mismas fechas había también otros cocineros españoles en las cocinas de palacio, como Francisco Gómez de la Vega y Antón Fernández de Aguilar y el cargo de pastelero estaba ocupado tanto por españoles como por oficiales de otras nacionalidades, así en 1551 Francisco Villalpando y en 1553 Pierre de Loncourt. En 1559, año del regreso a la península de Don Felipe, ya rey de España, alcanzó el cargo de cocinero mayor el antiguo ayudante Jaspas Frehel, con el nombre castellanizado de Gaspar Fichel, continuando como asistentes Miedes y Metz. Fallecido Frehel en 1564, le sucedió Engarin Carlier, representante igualmente de la cocina centroeuropea dominante en la corte.

Aunque dominaba el modelo culinario centroeuropeo, la influencia mediterránea, catalana, italiana, también seguirá siendo notable. De todos modos, la gastronomía cortesana, que era, como siempre, muy cosmopolita, parece experimentar un proceso de «españolización». Este proceso tiene su paralelo en la nacionalidad de los cocineros que dominaron las cocinas reales en la última etapa del reinado de Felipe II; desde 1585 fue cocinero mayor Maese Francisco, tal vez el famoso Francisco Martínez Montañón del que hablaremos más adelante, asistido por otros ayudantes también españoles, como Juan de Mesones, Juan de Espinosa y J. M. Gandalín, y en la segunda mitad de los años noventa ocupó el cargo de cocinero mayor Bernabé Molero, que contó con ayudantes como Toribio de Agüero y Bartolomé Sanz<sup>18</sup>.

En este proceso de españolización destaca la importante influencia lusitana. Felipe II, hijo de una princesa portuguesa, recibió desde la niñez y la juventud una gran inclinación hacia todo lo portugués, relación que se continuó a lo largo de su *Vida* de muchas maneras: por contactos familiares a través de una de sus esposas, la primera, también portuguesa; a través de su hermana, casada con un príncipe portugués; y de una manera directa durante la estancia de don Felipe en Portugal en 1580-1583, al acceder al trono lusitano. Martínez Montañón será, como veremos, el ejemplo más significativo de esta influencia portuguesa.

El panorama se complicaba con las aportaciones de otros países, a través de las costumbres alimentarias y de los cocineros llegados en el séquito de las esposas del rey, especialmente el caso de Florentin Hori, un cocinero venido de Francia al servicio de Isabel de Valois, cuya tradición culinaria será seguida por Antonio de Alossa, que le sucederá en el puesto y que también servirá a la siguiente reina, Ana de Austria. En el equipo de Alossa trabajaron un grupo de cocineros españoles, Nicolás Xirón, Francisco de Aguilera, Joan Llorente y Joan Recio. Al servicio de las hijas de Felipe II, las infantas Isabel Clara Eugenia y Catalina Micaela, estuvieron primero Joan de Miedes y después Antonio de Alossa, ya citados.<sup>19</sup> Cocinero del Príncipe Cardenal, el Archiduque Alberto, era un tal Hierónimo de España.

Las influencias mediterráneas y centroeuropeas en el modelo alimentario español se combinaban de manera compleja. Desde fines del siglo XVI y especialmente en el siglo XVII la situación inicial se invirtió. La alta cocina catalana perdió creati*Vida* y dejó de marcar la pauta. Tomó el relevo la cocina castellana, encabezada por la gran cocina de la poderosa y prestigiosa corte de los Austrias, que sirvió como modelo para toda España y que influyó en Europa y América.

La vinculación española con Italia mantuvo las relaciones culinarias y las recíprocas influencias. En los últimos años del siglo XVI Diego Granado Maldonado publicó el *Libro del arte de cocina, 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,*

18. Gregorio SÁNCHEZ MECO: *El Arte de la Cocina en tiempos de Felipe II*, El Escorial, Ayuntamiento de El Escorial, 1998, ps. 114-120.

19. *Ídem*, ps. 120-121.

*tortas, y salsas, como de conservas al uso Español, Italiano, y Tudesco de nuestros tiempos*, editado en Madrid, el año 1599, en la imprenta de Luis Sánchez. El autor se declaraba «Oficial de cocina, residente en esta Corte». Realizó en su obra un trabajo de recopilación. Transcribió gran parte del libro de Nola y del *Arte Cisoria* del Infante Enrique de Villena. Copió también --según ha señalado Jeanne Allard<sup>20</sup>-- la obra de Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte del cucinare*, cuya primera edición es de Venecia, 1570. Scappi fue un gran cocinero italiano, «cuoco secreto» --cocinero privado-- del papa Pío V, que, además de cocinar habitualmente para el pontífice, tuvo el honor de intervenir en la preparación de grandes banquetes de la época, ya en 1536, hallándose al servicio del cardenal Lorenzo Campeggi, tuvo la responsabilidad de cocinar un gran festín para el Emperador Carlos V y en 1567 dispuso el gran banquete conmemorativo del primer aniversario del pontificado del papa Pío V.<sup>21</sup> Añadió además Granado algo de su propia experiencia particular, incorporando influencias extranjeras, al parecer recogidas durante sus viajes. La primera edición del libro es de 1599, la segunda de 1609 y la última se hizo en Lleida en 1614.

La dedicatoria del prólogo, muy amplia, revela la ambición del autor, que trasciende lo meramente culinario para intentar alcanzar lo literario: «... obra, no menos útil que deleitosa a todos a todos los que gustaren de leerla y servirse de ella en las necesidades que se les ofrecieren.» Pero la razón última se revela significativamente en los destinatarios más específicos a los que el autor dirige su libro: «... particularmente aquellos a cuyo cargo está el servicio y regalo de Príncipes y personas de calidad: pues con pequeño trabajo fácilmente podrán, cumpliendo sus obligaciones, y particulares oficios, granjearse las voluntades de aquéllos a quienes sirviendo, desean agradar.»<sup>22</sup>

En su labor de recopilación Granado reunió setecientas sesenta y seis recetas muy diversas, de carnes, pescados, potajes, pasteles, tortas. Al lado de recetas muy tradicionales en la cocina española, colocaba recetas nuevas copiadas del extranjero. La influencia italiana en los recetarios de cocina españoles de la época moderna fue, pues, importantísima, comenzando por el Maestro Ruperto de Nola, formado en la corte napolitana, siguiendo por Granado, que incorpora multitud de platos italianos copiados del recetario de Scappi, cocinero del Papa, y terminando por Martínez Montiño, que también cita algunas, ya muy pocas, recetas de la misma procedencia. En el libro de Granado dominan las referencias a recetas italianas, lomillo a la romana, macarrones a la romana, comida a la romana, berzas a la usanza de Roma, torta de leche a la romana, tres recetas de sopas a la lombarda, tortitas de hierbas a la lombarda, torta a la lombarda, berzas a la milanesa, asado a la veneciana, nabos a la veneciana, embrina a la veneciana, tortas «que llaman en Italia «costratas» y en Nápoles «copos»», torta a la napolitana, quesadas a la genovesa, tortas «a la usanza de Italia», siguen las referencias francesas, buena salsa francesa, mostaza francesa, potaje de lucio a la francesa, huevos a la francesa, por último se recogen algunos platos de pretendida procedencia centroeuropea, alemana, flamenca, incluso magiar: lomillo de vaca a la tudesca, truchas a la tudesca, queso a la flamenca, platos de leche hungarescos. El libro de Granado pretende hacer un resumen de la cocina europea de la época, pero sus alcances son limitados. Sin realizar la afortunada síntesis que había logrado el recetario de Nola, Granado, por mera yuxtaposición de recetas, en su mayoría copiadas de otros recetarios, lo que refleja igualmente es la estrecha relación existente en la época entre España e Italia.

Más o menos conocido, lo cierto es que Granado no llegó nunca a conseguir la fama. En la cocina española del barroco la máxima influencia la tuvo el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conserjería*, obra de Francisco Martínez Montiño, cocinero de la corte de Felipe III y Felipe IV. Se publicó por primera vez en Madrid en 1611, pero en los años

20. J. ALLARD: «La cuisine espagnole au Siècle d'Or» en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, t. XXIV, 1988, ps. 177-190.

21. Bartolomeo SCAPPI: *Opera*, Venecia, 1570. Edición facsímil con presentación de Giancarlo Roversi, Bolonia, ed. Forni, 1981. Una selección de textos del tratado de cocina de Scappi puede hallarse en *L'arte della cucina in Italia*. Edición de Emilio Faccioli, Turín, Einaudi, 1987, ps. 419-463.

22. Edición actual, Lleida, Pagès editors, 1990.



siguientes se hicieron muchas ediciones del libro y sus recetas se encuentran copiadas en muchos manuscritos, unas veces citando el nombre del autor, otras sin citarlo, prueba de la difusión que alcanzó su recetario. La obra, una típica representación de la cocina cortesana barroca, se convirtió en la España moderna en el libro de cocina clásico por excelencia, sustituyendo rápidamente a la obra de Granado, a quien criticaba con dureza. Del éxito conseguido son prueba las 26 ediciones que se hicieron durante los siglos XVII y XVIII, varias de ellas en Barcelona.

El libro de Martínez Montañó está organizado en dos capítulos. El primero, muy corto, lleva por título «De los géneros de banquetes, que en él se tratan, y de la limpieza que deben tener los Cocineros en sus Cocinas» y tiene un carácter introductorio, con una serie de consejos sobre el orden que debe reinar en las cocinas, sobre el servicio de la mesa y sobre los menús de los banquetes, según la época del año. El segundo capítulo, muy largo, titulado «En que se trata de Pastelería, Vizcochería y conservería», reúne 507 recetas de los más variados platos, sobre todo platos de carne, comenzando con los asados y siguiendo por guisados, estofados, empanadas, pero también incluye numerosas recetas de pescado, huevos, verduras, sopas, potajes, pastas y dulces. Entre estas recetas incluye varias destinadas expresamente a enfermos y convalecientes. Al final del libro hay dos apartados, uno titulado «Memoria de conservas» y otro «Memoria de jaleas». Varias de estas recetas tienen en su título una referencia a su origen nacional que, aunque no sea seguro, resulta significativo. En algunos casos se trata de una procedencia de los reinos ibéricos, como albondiguillas castellanas, sopa de Aragón, destacando claramente los platos portugueses, un ave a la portuguesa, arroz a la portuguesa, espinacas a la portuguesa, sopas a la portuguesa, sopa de vaca a la portuguesa, caso especial es el de los limones ceutíes. En otros casos la referencia es europea, como la pierna de carnero a la francesa, el capón a la tudesa, empanada inglesa y empanada inglesa de sollo, pastelillos saboyanos, ciruelas de Génova. También hay alguna alusión a la tradición islámica en dos recetas de gallina a la morisca, tradición reducida al nombre, pues en ambas recetas entra el tocino.

Los recetarios europeos de la época no dejaban de recoger algunas recetas de origen hispánico. Las privilegiadas relaciones con Italia continuaban y, así, ya en el siglo XVI, en 1560, se publicó *La singolar dottrina*, obra de Domenico Romoli, llamado «*Il Panunto*», que daba una receta de «*Porcelletta nello spiedo alla portughese*». En el siglo XVII el libro de Antonio Latini, *Lo Scalco alla moderna*, publicado en Nápoles en 1692, incluía una receta de «*Minestra de foglia alla spagnola*» y todavía más significativo una receta de «*Salsa de pomodoro alla spagnola*», referencia muy interesante que manifestaba el éxito del tomate, producto venido de América que llegaría a tener, especialmente en la versión de salsa de tomate, una papel tan fundamental en la cocina mediterránea, sobre todo en la española y en la italiana, hasta el punto de alcanzar, desde el siglo XVIII en adelante, un significado de identidad<sup>23</sup>.

En Francia, precisamente cuando estaba naciendo el gran modelo gastronómico francés que dominaría la cocina europea e internacional hasta el siglo actual, varios autores importantes citaban los reinos hispánicos en sus recetas<sup>24</sup>. Pierre de Lune en *Le Nouveau Cuisinier*, editado en París en 1656, incluía bastantes recetas de presunta procedencia española, como las «*Andouillettes à l'espagnole*», «*Poulets farcis à l'espagnole*», «*Cardons d'Espagne*», dos recetas de «*Blanc-manger d'Espagne*», «*Faufracho à l'espagnole*», «*Potage de petites citrouilles farcies à l'espagnole*», «*Oeufs à l'espagnole*», «*Petites pâtés à l'espagnole*» y también unas recetas portuguesas, dos de «*Oeufs à la portugaise*», una de «*Potage de grains de muscat à la portugaise*» y otra de «*Pâté à la portugaise*»<sup>25</sup>. El caso de

23. Antonio LATINI, *Lo Scalco alla moderna. ovvero l'arte di ben disporre li conviti*, Nápoles, 1692 y 1693. Reimpresión actual, Lodi, Bibliotheca culinaria, 1993, 2 vols.

24. Sobre la cocina francesa del siglo XVII vid François SABBAN y Silvano SERVENTI: *La Gastronomie au Grand Siècle*, París, Stock, 1998.

25. Pierre de LUNE: *Le Nouveau Cuisinier*, París, 1656. Ed. actual en *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, París, Payot, 1995.

*Le Nouveau Cuisinier* tal vez no deba extrañar demasiado, pues es posible que su autor fuese en realidad un cocinero de origen español que trabajaba en Francia, Pedro de Luna.<sup>26</sup> Encontramos también otros ejemplos referidos a la cocina portuguesa, en 1674; I.S.R. en *L'Art de bien traiter*, incluía en sus menús «*Citrons doux et oranges du Portugal*»<sup>27</sup> y a fines del siglo, Audiger en *La Maison réglée*, publicado en París en 1692, recogía una receta «*pour faire des compotes de pommes à la portugaise*»<sup>28</sup>.

La relación hispano-portuguesa era especialmente importante en el caso de Martínez Montiño. En su libro declaraba haberse formado en la cocina de la Serenísima Princesa de Portugal, doña Juana, hermana de Felipe II, donde trabajó durante cinco años. Esta infanta se había casado en 1552 con don Juan, hijo de los reyes de Portugal, pero el príncipe murió muy pronto y la infanta, después de dar a luz un hijo póstumo, el futuro rey Don Sebastián de Portugal, regresó a España, donde vivió hasta su muerte en 1573. Estas circunstancias favorecieron acaso el que la cocina de Martínez Montiño recogiera la tradición culinaria lusitana, incorporándola a la alta cocina hispánica. En su recetario hay varios platos «a la portuguesa», un ave, un arroz, unas espinacas, dos sopas. En este sentido siguió la línea culinaria del siglo XVI, caracterizada por el intercambio de influencias entre la cocina española y la portuguesa, fruto de la gran relación existente entre las cortes de los dos países ibéricos, tal como se presenta en otro interesante recetario de la época, el *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*.

El libro de cocina de la infanta doña María es un libro de cocina portugués, manuscrito, del siglo XVI, copiado en 1550, pero de origen anterior. Responde a una tradición hispánica, por la estrecha relación existente entre la corte española y la corte portuguesa en esa época. Fue propiedad de doña María de Portugal, nieta del rey Manuel el Afortunado, que se lo llevó a Italia al contraer matrimonio en 1565 con Alejandro Farnesio, duque de Parma<sup>29</sup>. Está escrito en lengua portuguesa y tenía como título «*Trattato di cucina*», título al que se añadió posteriormente la palabra «*spagnuolo*». Participa de las características de los recetarios femeninos, por pertenecer a la Infanta Doña María de Portugal, pero se halla más próximo a los libros de cocina cortesana.

Después de su formación en la cocina de la infanta doña Juana, Francisco Martínez Montiño pasó a servir en el Real Alcázar de Madrid y llegó a ser cocinero de los Reyes Felipe III y Felipe IV. Comenzó a servir a Felipe III desde que se le puso Casa en 1585, siendo Príncipe de Asturias, después siguió como cocinero mayor durante todo su reinado. En 1620 presentó un memorial al rey en el que señalaba que llevaba 34 años sirviéndole en el mismo oficio y que se encontraba «muy pobre y viejo», por lo que pedía que se diera empleo en palacio a sus dos hijos<sup>30</sup>. Tras la muerte del rey en 1621 se mantuvo en palacio como «cocinero de servilleta» del nuevo monarca, Felipe IV. Su presencia en el Alcázar de Madrid está constatada hasta el año 1629, año en que se retiró o murió, pues su plaza fue cubierta por otro cocinero.

La mayoría de los grandes cocineros del siglo XVII fueron españoles, como el cocinero de la reina Margarita de Austria, Joan de Mesones, que ocupó el cargo de cocinero de la Reina desde 1599, al ascender al trono Felipe III, hasta su muerte en 1616, y Toribio de Agüero (o

26. Jean-François REVEL: *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*, Barcelona, Tusquets, 1980, ps. 154-156.

27. I.S.R. en *L'Art de bien traiter*, París, 1674. Ed. facsímil, Luzarches, Daniel Morcrette, 1978. Ed. actual en *L'art de la cuisine française au XVIIIe siècle*, París, Payot, 1995.

28. AUDIGER: *La Maison réglée*, París, 1692. Ed. actual en *L'Art de la cuisine française au XVIIIe siècle*, París, Payot, 1995.

29. Este manuscrito portugués, llevado a Parma por la princesa María en el siglo XVI, pasó posteriormente, en el siglo XVIII, de Parma a Nápoles, cuando el Infante don Carlos, llevó consigo todo lo que pudo de la herencia de los Farnesio a su reino recién conquistado de las Dos Sicilias, motivo por el cual el manuscrito se halla en la Biblioteca Nacional de Nápoles. Ha sido varias veces editado. A. GÓMEZ FILHO: *Un tratado da cozinha portuguesa do século XV*, ed. facsímil, Brasil, 1963. E. NEWMAN: *A Critical Edition of an Early Portuguese Cook Book*, Chapel Hill, 1964. G. MANUPPELLA, S. DIAS ARNAUT: *O «livro de cozinha» da infanta D. Maria de Portugal*, «Acta Universitatis Coninbrigensis», CXLV, Coimbra, 1967, 257 pp.

30. Archivo General de Palacio, Madrid, Caja 634-56. Vid el trabajo de María del Carmen SIMÓN PALMER: *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios madrileños, 1982. Y de la misma autora *La Cocina de Palacio (1561-1931)*, Madrid, Castalia, 1997.

Aguera), que desde 1599 había ido ascendiendo puestos en las cocinas del Alcázar de Madrid, hasta ocupar el cargo de Cocinero Mayor en 1621, sirviendo al nuevo rey Felipe IV hasta su muerte en 1625.<sup>31</sup> Dudosa es la nacionalidad de Juan de Acier o Dacier promo*Vid.* o a cocinero mayor en 1623. Españoles debían ser Pedro Miguel, cocinero mayor de la reina desde 1626, y Alonso de Pedrosa, cocinero mayor a partir de 1629. Otros cocineros de menor rango, como Pedro Betono, Juan de Quevedo y Andrés Guillén, eran, al parecer, también españoles, aunque no siempre es fácil saberlo, si no se conocen datos fidedignos, pues las graffas oscilan y existía la costumbre de castellanizar los nombres y apellidos. Sólo sabemos con certeza que se incorporó a la cocina real algún extranjero llegado a la Corte en el séquito de alguna princesa, como sucedió con Charles Villaneuve, que acompañó a Isabel de Borbón en 1615, al contraer matrimonio con el futuro Felipe IV, y que luego permaneció a su servicio bajo el nombre castellanizado de Villanueva. También vino de Francia en la misma ocasión Juan del Ferro y en 1623 fue promo*Vid.* o a cocinero mayor de la reina. En compensación también había cocineros españoles que marchaban a otros países, acompañando a las infantas españolas que se casaban con soberanos de otros países, como Juan Francisco Franco, que se fue en 1660 en el séquito de la infanta María Teresa a Francia, pero que no fue admitido en la corte francesa y tuvo que regresar o Francisco Vilon, que acompañó a la infanta Margarita, al convertirse en Emperatriz de Alemania, pero que regresó unos años después a España por falta de salud.

En el reinado de Carlos II se siguieron combinando los cocineros españoles, Agustín Hernández, Alonso López, el ya citado Juan Francisco Franco, con los extranjeros que ocuparon el cargo de «Cocinero Mayor de la Reina». Primero franceses con la reina francesa, como Lázaro Andres y Carlos Collard, dos cocineros franceses que llegaron a España con la reina María Luisa de Orleans en 1680, Andres sirvió hasta su fallecimiento en 1686 y Collard sirvió cuatro años, regresando en 1684 a Francia. Otros franceses les siguieron en los años siguientes, como Juan Frayer –que fue nombrado en 1684–, Gil Forni –que sustituyó a Collard, pero que duró poco en el cargo, porque murió en 1685–, ocuparía después su puesto Gaspar Rabufa, y en el lugar de Andres se colocó Nicolás Vigo, que volvió a Francia en 1689, tras la muerte de la reina María Luisa. Después, a partir de 1690, alemanes y flamencos, con la nueva reina alemana, Mariana de Neoburgo, así el alemán Esteban Cumar y el flamenco Guillermo Guilbert, que vinieron a España con la soberana en 1690, años después llegó Andrés Seco, un flamenco que en 1694 sustituyó a Guilbert, que había pedido permiso para volver a Flandes. También era alemán Beno Obamar, cocinero de servilleta en 1699 y no es segura la nacionalidad de Andrés Ebana, ayudante de Cumar, a quien sucedió tras su fallecimiento en 1693 en el cargo de cocinero mayor, y Felipe Hipólito, también cocinero mayor de la reina, en 1699<sup>32</sup>.

La cocina cortesana era una cocina de prestigio. Pero las maravillas de la gastronomía cortesana resultaban impensables en otros ámbitos, donde por imperativos económicos y sociales se imponía la sencillez. Incluso la alimentación de las clases acomodadas, como la que refleja el recetario de Hernández de Maceras, cocinero del colegio mayor de Oviedo de la Universidad de Salamanca, se hallaba muy alejada de las fantasías cortesanas<sup>33</sup>. Sin embargo, las identidades nacionales de los platos, como indicio de posibles influencias extranjeras, tal como se presentan en el libro de Hernández de Maceras, también reflejan la relación con la cocina portuguesa y flamenca. Sólo se concretan procedencias de tres recetas, inglesa, portuguesa y flamenca. Aunque no siempre los orígenes de los platos, tal como se indicaban en los recetarios de cocina, eran fiables, en este caso posiblemente eran ciertos o al menos pueden resultar creíbles. En la procedencia inglesa, se trataba de las empanadas a la inglesa y, a pesar de que las empanadas eran de uso general en la cocina de los países

31. Archivo Parroquial de San Ginés, «Defunciones», libro III, fol. 442 v. Citado por Joaquín de Entrambasaguas en «Algunos artifices del yantar en los reinados de los tres Felipes», artículo publicado en *Correo Erudito*, 13, 1940, p. 196.

32. Archivo General de Palacio, Cajas: 12-16; 123-43; 246-9; 363-34; 374-38 486-18; 499-27; 634-56; 678-22; 858-37; 1098-19.

33. Domingo HERNÁNDEZ DE MACERAS: *Libro del Arte de Cocina*, Salamanca, 1607.

européas, las inglesas eran especialmente famosas. En cuanto a los conejos a la portuguesa y los torreznos flamencos, en los siglos XVI y XVII, como hemos dicho, la relación española con Portugal y Flandes era muy estrecha, pues ambos países se hallaban dentro de la monarquía hispánica, por lo que las recíprocas influencias culturales eran muy numerosas, incluidas las culinarias, no sólo en el ámbito de la Corte, sino incluso en la alimentación común<sup>34</sup>.

La cocina de palacio, pese a todo, era un punto de referencia obligado. Si en la Corte se elaboraba la gran cocina, a veces recogiendo y transformando la tradición popular, también desde la Corte se difundían las novedades y las modas. En todos los aspectos la Corte se erigía en modelo a imitar, en la medida de lo posible, comenzando por los estamentos más elevados de la sociedad y calando paulatinamente hacia abajo, al tiempo que se iba simplificando y adaptando a gustos y bolsillos más modestos. La difusión del libro de Martínez Montañón fue, al parecer, enorme, contribuyendo decisivamente a crear, conservar y transmitir el modelo de la alta cocina española del Siglo de Oro, con una importante proyección sobre Cataluña.

Recetarios, ya no profesionales, pero también fruto de la experiencia, son los recetarios de mujeres<sup>35</sup>. Las mujeres eran en la época moderna las principales responsables de la alimentación de la familia, de una manera indirecta en las clases nobles y de forma directa entre las clases populares. Aprendían a cocinar de madres a hijas, mediante la transmisión oral y la observación directa. En casos extraordinarios, sobre todo cuando se trataba de mujeres de posición cultural elevada, con frecuencia mujeres de la nobleza, que sabían leer y escribir, confiaban a la escritura la memoria de ciertos platos, bien escribían las recetas ellas mismas o las mandaban escribir. Los libros de mujeres son manuscritos y en España ninguno se publicó en la época moderna. Son recetarios, pero no sólo de cocina. Hay también recetas medicinales, cosméticas, de limpieza. Entre los temas de cocina tratan sobre todo de pasteles, confituras, conservas, bebidas, embutidos, algún plato extraordinario. Hay que pensar que muchas de estas mujeres ordinariamente no cocinaban ellas, pues tenían cocineros y cocineras para preparar las comidas. Sólo se conservaban en el libro algunas recetas, no se sistematizaba toda la alimentación. Entre los manuscritos existentes destacaremos varios, precisamente porque manifiestan más o menos claramente las recíprocas influencias culinarias de diversos países europeos.

*El Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, de 1475-1525, es un manuscrito de origen español existente en la Biblioteca Palatina de Parma (Italia). Un buen ejemplo del género, está formado en total por 145 recetas coleccionadas sin orden concreto, que en el índice de la obra se hallaban organizadas en varios apartados. La mayoría trataban de belleza y salud. De alimentación había un apartado que recogía 29 recetas variadas: «Tabla de conservas, frutas, manjares y potajes»<sup>36</sup>.

*El Livro de receitas de pivetes, pastilhas elvvas perfumadas y conservas* es un manuscrito, escrito con diversos tipos de letra, de los siglos XVI y XVII, en que se recopilan en etapas sucesivas, como es típico en esta clase de documentos, una serie de recetas de alimentación, cosmética, perfumería y medicina, en total 108, dominando claramente las recetas de belleza. En el folio 1 figura la siguiente anotación: «Este lyruo he de Joana Fernandez» y en el verso un dibujo con la leyenda «Summa fastigia bonorun» y la inscripción: «Fues Domine spes mea». Al principio está escrito en portugués, en letra más antigua, de principios del siglo XVI, después continúa en castellano. Refleja muy bien la estrecha relación existente entre la corte española y la corte portuguesa en aquellos tiempos. También recoge la vinculación con Italia. En determinado momento alguna de las damas que fueron dueñas del recetario vivió en Nápoles. Resulta reveladora la anotación hecha al final de una de las recetas: «Las libras de

34. María Ángeles Pérez Samper: *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca, La Val de Onsera, 1998, p. 101.

35. Vid. mi artículo «Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna» en *Cuadernos de Historia Moderna*, Universidad Complutense de Madrid, nº 19, Madrid, 1997, ps. 121-154.

36. *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, ed. de Alicia Martínez Crespo, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1995.

aquí de Nápoles son de a doce onças la libra y no a diez y seys como las de Castilla»<sup>37</sup>.

*Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades.* Es un manuscrito del siglo XVI, con muchas adiciones posteriores del siglo XVII. En total consta de 207 recetas, la mayoría de cocina, 150, y el resto repartidas entre belleza y salud. Las recetas de cocina son muy variadas, potajes, platos de carne y volatería, pasteles salados y dulces, salsas, pastas y confituras. Resulta evidente ente la influencia catalana por las numerosas palabras escritas en catalán o en catalán castellanizado, como por ejemplo, «pasticos de vedella», «pesolets», «orelletas de quaresma», «salsa blanca bullida», «codoñat», «pometas», «toronjat», «almendras torradas», «saim», «llescas», «toñina»<sup>38</sup>.

*Receptas experimentadas para diversas cosas* es un largo recetario manuscrito de los siglos XVI y XVII, de diversas letras, que recoge una gran variedad de recetas, 710 en total, de cocina, repostería, confitería, conservería, cosmética, perfumería, limpieza y medicina. Alguna de sus dueñas fue una Duquesa, también se habla como propietaria de «mi señora de Valencia». Aunque en alguna ocasión se menciona a algún hombre, por ejemplo, al duque de Calabria, domina claramente la presencia femenina. Cita algunas recetas procedentes de diversas señoras de la nobleza, algunas con títulos italianos y otras, la mayoría, con títulos españoles, tanto de la Corona de Castilla como de la Corona de Aragón. Otras recetas figuran como procedentes de casas nobles; como la de zanahorias ralladas al modo del mayordomo de la Casa de Toledo, o de conventos, como las recetas de varias conservas y dulces de Santo Domingo del Real de Toledo<sup>39</sup>.

En el siglo XVIII se produjo otro giro fundamental en el modelo alimentario, con el triunfo del modelo gastronómico francés y su introducción en España y Cataluña. En la alta cocina española y catalana la influencia francesa se debió a su enorme prestigio y al afrancesamiento general de la cultura ilustrada y de las modas, adoptadas como manifestación de modernidad, y vino por varias vías, la proximidad a la frontera francesa y la llegada de numerosos cocineros franceses, y el atractivo de la corte afrancesada de los Borbones, que impuso, entre otras muchas cosas, la gastronomía francesa como modelo a toda la monarquía.

A través de la variada documentación de que disponemos sobre la corte española del siglo XVIII, especialmente cuentas de gastos de los Oficios de Boca y contratos de los cocineros con la Real Casa, nos podemos hacer una idea bastante aproximada de las características generales de la alimentación de la familia real a lo largo del siglo<sup>40</sup>. La alimentación real en esa época viene caracterizada por un gusto diferente y nuevo. Es e*Vid.* ente la ruptura entre los siglos anteriores y el siglo XVIII. Sobre una cierta permanencia de la tradición española de la época de los Austrias, es clara la enorme influencia de la cocina francesa, explicable por el origen francés de la dinastía, la presencia de cocineros franceses en la Corte y el prestigio de la gastronomía francesa. También es notable la influencia italiana, sobre todo en tiempos de Isabel Farnesio, que era italiana, de Carlos III, que había vi*Vid.* o largos años en Italia, y de Carlos IV, tal vez como continuación de la costumbre familiar o tal vez por ascendiente de María Luisa de Parma. Sólo a finales del siglo, durante el reinado de Carlos IV, se desarrolla un proceso de españolización de la cocina cortesana.

Con la llegada de los Borbones al trono español la presencia de cocineros franceses monopolizará la cocina de la Corte de Madrid. La lista de cocineros es larga y no siempre es posible precisar con exactitud los nombres y apellidos, porque las grafías francesas oscilan y la castellanización es habitual. En el reinado de Felipe V los cocineros que trabajaron para la familia real procedían generalmente de la corte de Versalles. Los dos cocineros principales, a partir de 1710, fueron en esa época dos franceses, Pedro Benoist y Pedro Chatelain, que

37. Biblioteca Nacional (B.N.), Madrid, Ms. 1462.

38. B.N. Ms. 6058.

39. B.N., Ms. 2019.

40. Archivo General de Palacio: Felipe V, legs. 45, 158, 261. Fernando VI, Cajas 116, 201, 359, 366. Carlos III, legs. 157, 166, 498, 507, 508. Carlos IV, Casa, leg. 16.

ocuparon el empleo de jefes de la Cocina de la Reina, pero estaban encargados de servir a toda la familia real. Había otros cocineros también destacados, como Juan Bautista Benard, Francisco Desjardins y Jorge Chatelain, hermano de Pedro Chatelain. Justo a fines del reinado, en 1745, Pedro Chatelain murió y Benoist fue ascendido a Contralor honorario y Veedor de viandas<sup>41</sup>. Sus sucesores al frente de la cocina de palacio fueron otros franceses, Mateo Hervé y Juan Levegué. Hervé se quedó en la Corte de Madrid durante el reinado de Fernando VI, ayudado después por Juan Bautista Blancard. Levegué se quedó al servicio de Isabel Farnesio, acompañándola al real sitio de La Granja, donde contó, desde 1757, con la ayuda de otro cocinero francés, José Jacquemard<sup>42</sup>. A comienzos del reinado de Carlos III los cocineros jefes eran Hervé y Blancard y la cocinera de la reina María Amalia era una italiana, Mariana Silna, que la acompañó desde Nápoles y que regresó a su tierra después de la muerte de la reina. Tras la gran reforma de palacio de 1761, se eligió para sustituir a Hervé y Blancard a otros cocineros de origen también francés, Antonio Catalán y Juan Tremouillet, que ya trabajaban en palacio, pues habían sido enviados desde París en 1753 por el embajador español ante la corte de Francia, Jaime Masones de Lima, pero Hervé también continuó. En 1778, para cubrir la vacante de Hervé, quien había fallecido, se nombró a Pedro Luis Concedieu, que llevaba muchos años al servicio de la Corte<sup>43</sup>. La figura de Concedieu presidió las cocinas de palacio en el último cuarto del siglo XVIII, junto a él trabajaron primero Antonio Leclair, hasta su muerte en 1791, y después una serie de cocineros españoles, Manuel Rodríguez, Gabriel Álvarez, José Travieso. Sólo a fines de siglo comienza a dominar la presencia de cocineros españoles, después del largo monopolio francés<sup>44</sup>.

El modelo de cocina cortesana era una cocina opulenta, refinada y cosmopolita, que respondía a los más elevados ideales gastronómicos y que se hallaba completamente diferenciada de la cocina popular, separada por una enorme distancia. Sin embargo, como modelo que era, debido al prestigio de la Corte, sumado al de la alta gastronomía francesa de la época, el ejemplo cortesano trató de ser emulado por las clases más elevadas de la sociedad española y ejerció una indudable influencia en el paulatino afrancesamiento de la alta cocina española, llegando su inspiración primero a las mesas nobles y después, sobre todo en el siglo XIX, a las mesas burguesas. El Barón de Bourgoing, en su «Paseo por España», destacaba el contraste entre la alimentación española y la alimentación francesa, manifestando su desagrado por los elementos diferenciadores de la alimentación española tradicional y anotando la progresiva influencia de la cocina francesa en la Península Ibérica, especialmente entre las clases altas, que la adoptaban como un signo de distinción y de modernización:

«La cocina española, tal como la recibieron de sus ascendientes, no suele ser del agrado de los extranjeros. Gustan los españoles de los condimentos fuertes, como la pimienta, la salsa de tomate, el pimiento picante y el azafrán, que dan color o infectan casi todos sus manjares. Sólo uno es del agrado de los extranjeros y es el que en España se llama *olla podrida*, especie de revoltijo de todas clases de carnes cocidas juntas. Por lo demás, casi no existe la cocina española pura, a no ser en las familias modestas apegadas a las costumbres antiguas. En casi todas partes se mezcla con la francesa, que llega a suplantarla por completo en no pocas casas.»<sup>45</sup>

Otra de las vías de introducción de influencia europea en la cocina española, sobre todo del modelo gastronómico francés fue la llegada de numerosos cocineros franceses. En Cataluña fue notable la presencia de franceses, suizos e italianos, que cocinaban para las familias más ricas y que abrieron establecimientos públicos, fondas y cafés, a los que

41. Archivo General de Palacio, Felipe V, leg. 261.

42. Archivo General de Simancas, Gracia y Justicia, leg. 902. Casa de Isabel Farnesio.

43. Archivo General de Palacio, Carlos III, leg. 125.

44. Archivo General de Palacio, Carlos IV, leg. 16.

45. JOSÉ GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, vol. III, 1962, p. 997.

concurrían las gentes acomodadas, pero que también servían a las casas, bien fuese de manera extraordinaria, en ocasión de grandes fiestas, para celebrar banquetes a la moda, bien fuese de manera más habitual, como sucedía, por ejemplo, con uno de los nuevos ricos más famosos de la época, Don Erasmo de Gónima. De estos cocineros extranjeros afincados en Barcelona conocemos algunos a través del *Calaix de Sastre* del Barón de Maldá, como el italiano Filippo Calderoni<sup>46</sup>.

En el paso del siglo XVIII al siglo XIX el *Calaix de Sastre* del Barón de Maldá, el diario de un noble «gourmet», nos ofrece una interesante panorámica de la alimentación catalana, especialmente de la de los nobles y campesinos acomodados. Con fuertes rasgos tradicionales, la alimentación de la época seguía basada en la típica «escudella i carn d'olla», más o menos rica en ingredientes según las diversas clases sociales. La volatería y la carne seguían ocupando un puesto de honor en las mesas de los ricos y privilegiados, mientras el pan, la pasta –fideos–, las legumbres, las verduras y las diferentes clases de pescado salado, como las típicas arengadas, y la carne de cerdo, la cansalada, eran el recurso de los más pobres. Pero en las mesas de mayor categoría y especialmente en los banquetes de las grandes fiestas, como las bodas, comenzaba a triunfar el modelo francés, tanto en la cocina, como en el servicio de la mesa.

Mientras las preferencias del Barón de Maldá, hombre muy conservador, se inclinaban en general por la comida tradicional, las gentes acomodadas que buscaban promocionarse socialmente y hacer ostentación de su riqueza utilizaban la gastronomía francesa como un testimonio más de su éxito y de su modernidad. En plena guerra de la Independencia, Erasmo de Gónima, ejemplo perfecto de un burgués nuevo rico, ofreció en su casa de Barcelona un gran banquete, con motivo de la boda de su nieto<sup>47</sup>. El menú es un buen exponente del afrancesamiento de Don Erasmo, al menos en el ámbito culinario. En aquella época el prestigio de la gastronomía francesa se proyectaba en la alta cocina española, transformándola a su imagen y semejanza, independientemente de las convicciones políticas de sus seguidores y de la ocupación del ejército napoleónico. El proveedor fue un francés, Louis Barres, uno de los numerosos cocineros franceses que triunfaban en Barcelona desde finales del siglo XVIII, y el menú, redactado en francés, era también típico de la alta cocina francesa, tanto en sus diferentes apartados clásicos, «*orduvres*», «*entrées*», «*pieces froides*», «*rôtis*» y «*entremets*», –en total cinco servicios–, como en los numerosos y variados platos que lo componen. Su precio total, 1.251 pesetas, era una cifra astronómica para la época, especialmente escandalosa en tiempos de escasez y de hambre para tanta gente.

#### Banquete del 2 de mayo de 1813

<b>Orduvres</b>	<b>Pieciettes</b>
3 soupes au pain	7
3 soupes aux macaronis	8
4 bouilles et poules	100
3 plats de croquettes	15
3 plats de filets de poisson en marinada	10
2 aspics	24
2 plats de friture de cervelles	10
3 plats de pieds de cochon a la sainte Menoult	10
3 plats de cotelettes de veaux en papillotes	10
3 plats de petits pates	9
5 plats de cotelettes d'agneau	5
2 poitrines d'agneau panées a l'anglaise	5
6 plats d'anchoies	6

46. Rafael d'AMAT i de CORTADA, Baró de Maldá: *Calaix de Sastre*, Barcelona, Curial, Vol. III (1795-1797), 1988, p. 214.

47. Biblioteca de Catalunya, Archivo Gónima/Janer. 1.2.7.4. Alimentación (1785-1821) 10/1.

1 tête de veau	15
<b>Entrées</b>	
2 granades de filets de volaille	28
3 volevents	30
3 plats de filets de sole	30
3 filets de cochon piques en turban	30
3 plats de perdeaux	36
3 plats de fricandeau	30
2 plats de filets de lapin piques et farcis	26
2 paupetons de filet de poisson	20
2 canards aux truffes	17
2 plats de canetons	16
2 plats de poitrine de veaux	18
1 entrée de poulardes	18
2 musettes d'agneau	12
2 plats de poulets	24
2 plats de pigeons	20
<b>Pieces froides</b>	
1 heure de cochon dorée	50
2 poissons garnis	60
1 gateau de lievre	45
1 poulet d'inde en galantine	30
1 jambon glacé	30
1 paté de lievre	35
1 paté de perdreaux	40
2 plats d'angoules	14
<b>Rôtis</b>	
2 rôtis de cailles	35
1 rôti de pigeons	18
2 rôtis de veaux	24
1 lievre piqué et rôti	11
1 rôti de poulardes	15
1 derriere de agneau	12
1 rôti de perdreaux	20
<b>Entremets</b>	
2 plats de gateau de Savoye	30
2 plats de nougats	25
3 tourtres a la confiture	20
2 crocants	16
2 plats de blanc manger	12
3 cremes	18
3 plats de petits pots	10
3 plats de gelée d'oranges	12
3 plats de caisse d'amandes	12
3 plats de gateau a la Madeleine	12
3 plats de petits pois	7
3 plats de feves	7
3 plats d'artichaux	8
3 plats d'epinards	6
6 plats d'asperges	12
Pour les ports	15
Pour le garçon qui a servi	5
<b>TOTAL.</b>	<b>1.251</b>



El banquete se iniciaba con un primer servicio, «*orduvres*», a base de sopas y una serie de platos muy variados, tanto de carne como de pescado, pero que a tenor de su precio debían ser pequeños, destinados a servir de aperitivo. Después seguían los entrantes, «*entrées*», un conjunto igualmente muy variado, volatería, carne, pescado, pero de mayor consistencia, como indica claramente su precio más elevado. A continuación el tercer servicio a base de platos fríos, «*pieces froides*», era un ejemplo de sofisticación y estaba formado por platos también de carne y de pescado, sobre todo patés, pasteles, gelatinas. Como culminación del banquete se presentaba el tradicional asado, que continuaba ocupando un lugar destacado en el curso del festín y que estaba compuesto sobre todo de volatería refinada, pulardas, perdices, codornices y pichones, y de las mejores carnes, ternera, cordero, y caza, liebre. Al final los postres, tanto salados como dulces. Entre los salados destacan algunas verduras consideradas especialmente selectas, como guisantes, habas, alcachofas, espinacas y espárragos. Los postres dulces abarcan desde platos muy tradicionales, de origen medieval, como el manjar blanco y los turrones, a dulces de moda como la «*gelée*» de naranja. El afrancesamiento se advierte tanto en la estructura del menú, como en la presencia de platos típicamente franceses, como los famosos «*plats de pieds de cochon a la sainte Menoult*», una receta tradicional, recogida en los grandes recetarios franceses desde el siglo XVII.

La España del siglo XVIII, significativamente, no generó ningún gran recetario de cocina cortesano, comparable al *Libre del Coch* del Mestre Robert en el XVI o al libro del *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, obra de Francisco Martínez Montañón en el XVII, prueba evidente de que la cocina española, a pesar de su rica tradición, no constituía entonces, a diferencia de lo sucedido en tiempos pasados, un modelo internacional, sino que se elaboraba a imagen y semejanza del modelo francés. De los recetarios que se publicaron, el más famoso fue, sin duda, el *Nuevo Arte de Cocina* de Juan Altamiras, —Altamiras en otras ediciones—, un recetario de origen religioso, que alcanzó un gran éxito entre el público en general, con numerosísimas reediciones<sup>48</sup>. Este libro, que representaba una cocina sencilla y popular, y que se hallaba fuera del circuito del prestigio, no daba ni una sola referencia al origen nacional o regional de los platos. En cambio, algunos recetarios manuscritos, también de ámbito religioso, proporcionaban alguna pista de la presunta procedencia de las recetas. El fraile que recogió los «*Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner*» señalaba la nacionalidad de algunos platos: «*Rostit a la catalana*», «*Peix a la castellana*»<sup>49</sup>. Fra Francesc Roger en su recetario de cocina, de tradición catalana y balear, indicaba el origen de una receta que consideraba procedente de otra tradición: «*Altre plat de peix de altra manera a l'ús de castella*»<sup>50</sup>. Fray Sever de Olot en su recetario añadía a algunas de sus recetas comentarios sobre su origen, generalmente referencias de tipo local; en la receta de un plato de lonchas de tocino señalaba que «este plato es de la fiesta mayor de los valles de Andorra y demás países de por allá», en un plato de jamón de cerdo también indicaba que «es plato usual del valle de Andorra», en la receta de un plato de alcachofas con magra de cerdo decía que «es plato propio de los señores hortelanos de Vilanova y la Geltrú»<sup>51</sup>. En todos los casos se trataba de un ámbito reducido de procedencia, porque los recetarios respondían a una tradición culinaria local; y, así, no es de extrañar la ausencia de referencias a otros países europeos. En cambio, la mayoría de los recetarios catalanes y españoles del siglo XIX tienen un marcado estilo internacional, fundamentalmente afrancesado, consecuencia de la difusión del modelo francés en la alimentación española.

Los libros de cocina europeos del siglo XVIII, no como innovación, sino como tradición, recogían alguna referencia de la gran cocina tradicional española de la época de los Austrias,

48. JUAN ALTAMIRAS: *Nuevo Arte de Cocina*, Madrid, Imp. Real, 1745. Ed. actual en Huesca, La Val de Onsera, 1994.

49. «*Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner*». Ed. de Isabel Juncosa, Barcelona, Akribos, 1988.

50. Fra Francesc ROGER: *Art de la Cuina. Libre de cuina menorquina del segle XVIII*. Ed. de Andreu Vidal i Mascaró, Menorca, IME, 1993.

51. FRAY SEVER DE OLOT: *Libro del Arte de Cocinar*. Ed. de Jaime Barrachina, Ed. de la Biblioteca del Palacio de Perelada, 1982.

52. MENON: *La Cuisiniere bourgeoise. Suivie de l'Office a l'usage de tous qui se mêlent de dépenses de Maisons*, París, Chez Guillyn, 1746. Ed. facsímil, Luzarches, Daniel Morcrette, 1977.

en recuerdo de su pasado prestigio. Numerosos recetarios franceses anotaban algunas recetas, más o menos típicas, que consideraban de origen español, por ejemplo, en uno de los más famosos, *La Cuisiniere bourgeoise*, de Menon, publicado en París en 1746, figuraba una receta «*Des Cardons d'Espagne*», testimonio del importante papel jugado por los cardos en las ensaladas españolas de la época moderna, inmortalizados en la pintura del célebre autor de bodegones Sánchez Cotán, y otra receta de las también tradicionales «*Compottes de Pommes à la Portugaise*»<sup>52</sup>. También muy conocido era otro libro titulado *La Science du Maître-d'Hôtel Cuisinier*, que recogía algunas recetas de origen español, «*la sauce Espagnole*», la «*Crème au vin d'Espagne*», la «*Truite à l'espagnole*», la de «*Cardons d'Espagne*» y una de «*Oeufs en pots d'Espagne*»<sup>53</sup>. Otros recetarios de la misma época también daban recetas de la cocina española, Vincent La Chapelle en *Le cuisinier moderne*, de 1735, anotaba una receta de «*Esturgeon à l'espagnole*»<sup>54</sup> y *Le cuisinier gascon*, publicado en París en 1740, cuyo autor fue seguramente el príncipe de Dombes, incluía una receta igualmente típica de «*Perdrix en sauce à l'espagnole*»<sup>55</sup>. También los recetarios franceses de confitería y pastelería recogían recetas españolas. *Le Confiturier Royal* anotaba, por ejemplo: «*Biscuits d'Espagne*», «*Fleurs de Genêt d'Espagne*», «*Touron d'Espagne*»<sup>56</sup>.

En la segunda mitad del siglo la presencia española continuaba en los recetarios franceses. El *Dictionnaire portatif de cuisine*, de 1767, daba muchas y variadas recetas al estilo español, «*Artichauts à l'espagnole*», «*Bécasses à l'espagnole*», «*Biscuits d'Espagne*», «*Canard aux cardons d'Espagne*», «*Ragoût de cardons d'Espagne*», «*Ailerons de dindons à l'espagnole*», «*Filets de soles à l'espagnole*», «*Maquereaux à l'espagnole piqués*», «*Perdrix à l'espagnole*», «*Poulets à l'espagnole*», «*Vives aux cardons d'Espagne*», «*Cardons d'Espagne au jus*», «*Oeufs en peau d'Espagne*», «*Pains d'Espagne*», «*Foies gras à l'espagnole*», «*Petits pâtés à l'espagnole*», «*Filets de lapins à l'espagnole*», «*Poulets à la broche à l'espagnole*», «*Sarcelles aux montants de cardons d'Espagne*», «*Jambon à la broche au vin d'Espagne*», «*Tourons d'Espagne*» –turrones–, también daba la receta de la fundamental «*Sauce à l'espagnole*»<sup>57</sup>.

El famoso cocinero francés Antonin Carême, nacido en París en 1783, en su obra cumbre, *L'Art de la Cuisine Française au XIX siècle*, publicada en 1832, al estructurar los conocimientos culinarios de su tiempo y poner las bases de la gran cocina francesa del siglo XIX, referencia esencial para la gastronomía internacional de toda la centuria, reservó un lugar significativo a la tradición culinaria española al situar la «gran salsa española» entre las cuatro grandes salsas básicas, y dedicar todo un capítulo, el XVII, al «*Traité des potages espagnols*» con recetas de los diversos potajes: «*de chapon à l'espagnole*», «*de predreaux rouges à l'espagnole*», «*de fuisans à la Tolosa*», «*de poissons à la Salvator*», «*de garvances et tendrons de veau à la Castille*», «*de riz garni d'agneau à la Barcelone*», «*de riz et de quenelles à la Séville*», «*à la paysanne espagnole*», «*national espagnol*», y «*soufflé à l'espagnole*». Además, en medio de una gran diversidad de recetas de los más diversos orígenes nacionales, daba unas recetas de verduras españolas, «*Purée de céleri à l'espagnole*», «*Purée de carde à l'espagnole*» y «*Purée de haricots rouges à l'espagnole*», y añadía alguna otra de carne, como la «*Essence de predreaux à l'espagnole*» y el «*Filet de boeuf piqué au macaroni à l'espagnole*»<sup>58</sup>.

A mayor distancia que los franceses, también otros libros de cocina europeos del siglo XVIII conservaron el recuerdo del prestigio culinario hispánico de los siglos anteriores en alguna referencia española. Por ejemplo, un recetario inglés de 1730, *The Complete Practical Cook*, de Charles Carter, sólo daba una receta, pero era la más típica, la del plato español por

53. *La Science du Maître-d'Hôtel Cuisinier*, París, nueva ed. corregida y aumentada 1789. Ed. facsímil París, Gutenberg Reprint, 1982.

54. Vincent La CHAPPELLE: *Le cuisinier moderne*, París, 1735.

55. *Le Cuisinier gascon*, París, 1740. Reimpresión de 1857.

56. *Le Confiturier Royal*, París, 4ª ed. 1765.

57. *Dictionnaire portatif de cuisine*, París, 1767. Edición actual en París, Payot, 1995.

58. Antonin CARÊME: *L'Art de la Cuisine Française au XIX siècle*, París, 1832. Ed. actual en París, Payot, 1994.

excelencia, la olla podrida: «*To make an Olio Podreda, or Spanish Olio*»<sup>59</sup>, y otro recetario igualmente inglés, posterior, *The London Art of Cookery*, de John Farley, publicado en 1783, incluía algunas receta de pretendido origen español: «*Pain d'Espagne*», «*Spanish Biscuits*», «*Spanish Cream*», «*Saragossa Wine*»<sup>60</sup>. También los recetarios alemanes hacían bastantes referencias a la cocina española, así, un libro publicado en 1745, *Leipziger Kochbuch*, obra de una cocinera, Susanna Egerin, daba algunas recetas: «*Kinds - Zunge in einer Spanischen Brühe*», «*Rassiolen aus Spanische Art*», «*Eine Spanische Wurst aus einem Span-Ferkel*», «*Eine Spanische Brühe über einem Fasan oder Auer-Hahn*», «*Spanischer Torten-Teig*», «*Spanish Brod*», «*Spanischer Pfeffer*»<sup>61</sup>. En otro recetario, *Niederrheinisches Kochbuch*, de 1777, figuraban dos recetas: «*Spanische Sauce*» y «*Ein spanischer Brey*»<sup>62</sup>. Y otro libro aparecido en 1789, *Frankfurter Koch Buch*, anotaba una receta: «*Einen Spannischen Brey zu kochen*».<sup>63</sup> Un recetario manuscrito de una familia noble italiana, la familia Cassoli, incluía una receta de «*Coniglio alla spagnola*»<sup>64</sup>.

En la España de la primera mitad del siglo XIX uno de los recetarios de mayor éxito y el libro más representativo de la cocina catalana fue *La cuynera catalana. Reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé*. Podemos considerarlo como el primer tratado de cocina escrito en catalán en la época contemporánea y en el que se hace referencia a una cocina específicamente catalana. En un principio fue una colección de cuatro cuadernos, el primero era el más variado, los otros tres eran prácticamente monográficos, sobre la volatería y la caza, el pescado, y la repostería. La primera edición data de 1835 y se reeditó numerosas veces a lo largo del siglo XIX y primeras décadas del XX. Alcanzó un éxito que superó con creces el de los demás recetarios de la época. Como indica su subtítulo, no se dirigía sólo a los estratos más altos de la sociedad catalana, sino que estaba destinado a un público amplio, que apreciara tanto la facilidad como la economía a la hora de cocinar<sup>65</sup>.

De clara tradición catalana en su conjunto, varias recetas señalaban expresamente esa procedencia: «*Carn trinxada á la catalana*», «*Vaca o bou á la catalana*», «*Perdiu á la catalana*», «*Rustit á la catalana*». Incorporaba también algunas recetas de otras procedencias, del resto de España o de otros países europeos, aunque lo indicaba específicamente sólo en ocasiones, por ejemplo: «*Salsa á la spanyola*», «*Salsas espanyolas*», «*Bestcuyts á la espanyola*», «*Carn trinxada á la castellana*», «*Pollastre á la castellana*», «*Torrans de Alicant*», «*Salsa de tomatech á la francesa*», «*Salsa a la provensala*», «*Vadella á la provensana*», «*Anech á la italiana*», «*Salmó á la genovesa*», «*Salsa á la olandesa*».

Aunque la tradición culinaria catalana se mantuvo, a medida que avanzaba el siglo XIX, al compás del ascenso de la burguesía, el modelo gastronómico francés fue ganando cada vez mayor influencia. En la cúspide de la pirámide social y alimentaria las grandes mesas burguesas hacían ostentación de riqueza y se rendían al prestigio de la gran cocina francesa. Muy expresivos pueden ser los ejemplos de algunos de los grandes restaurantes de moda en la Barcelona de la época, que proyectaban la influencia gastronómica francesa sobre la alimentación de las clases altas catalanas. Josep Pla en su libro *Un senyor de Barcelona*, por boca de su protagonista, Rafel Puget, hace un gran elogio de la cocina francesa y evoca el famoso «*Restaurant del Café Continental*», decorado por el pintor Junyent, y que estaba en la Rambla

59. Charles CARTER: *The Complete Practical Cook: Or, a New System of the Whole Art and Mystery of Cookery*, Londres, 1730. Ed. actual Londres, Prospect Books, 1984.

60. John FARLEY: *The London Art of Cookery*, Londres, 1783. Ed. actual, sobre la ed. de Londres, 1807, con introducción de Stephen Medcalf, Lewes, Southover Press, 1988.

61. Susanna EGERIN: *Leipziger Kochbuch*, Leipzig, 1745. Ed. facsímil, Leipzig, Edition Leipzig, 1983, introducción de Manfred Lemmer.

62. *Niederrheinisches Kochbuch*, Düsseldorf, 1777. Ed. facsímil, Düsseldorf, Grupello Verlag, 1996, con introducciones de Dieter L. Kaufmann, Rudolf Schmitt-Föllner y Gertrude Cepl-Kaufmann.

63. *Frankfurter Koch Buch*, Franckfurt, 1789.

64. *Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malatie et altro. «Libro di casa» di una famiglia reggiana del Settecento*, Bolonia, Il lavoro editoriale, 1986.

65. *La cuynera catalana. Reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé*. Facsímil de la edición de 1851, Barcelona, Altafulla, 1980.

de Canaletes, esquina plaza de Cataluña:

*«Una de les poques vanitats que presento és haver menjat discretament, haver presidit una cuina de les més substancialment agradables del país. La meua pobra senyora tingué, per aquestes coses, un interès veritablement excepcional. Això, ho puc afirmar sense la por d'ésser desmentit, perquè en el meu temps existí a Barcelona el conjunt de restaurants millors de tota la història de la ciutat. No em vinguen amb cuines extravagants ni exòtiques. La gran cuina, vull dir la gran cuina a la mida de l'home civilitzat, és cosa del segle XVIII i de París. En el conjunt excepcional dels restaurants de Barcelona, n'hi hagué un de superior: fou el que dirigí Josep Ribas i estigué instal·lat al Continental. El vaig freqüentar, sovint amb la meua senyora. Pel mer fet de paladejar un plat, la meua muller produïa aquest miracle: repetia, amb un sentit innat de la cuina –sovint superava– el que ofería el meu amic don Josep Ribas.»<sup>66</sup>.*

Otro de los restaurantes afrancesados más famosos era el «Restaurant Martin», situado en las Ramblas, delante del Liceo. Josep Maria de Sagarra recuerda en sus *Memòries* la cena de celebración de los Juegos Florales de 1912, en los que él, que tenía entonces sólo 18 años, ganó un accésit:

*«... La nit mateixa, com de costum, es celebrà el sopar del Jocs Florals al Restaurant Martin de la Rambla, situat sobre la llibreria Verdager. Jo vaig anar-hi, més que satisfet, i he de fer constar que era aquell el primer banquet d'intel·lectuals famosos a què assistia; i he de fer constar, amb molt més relleu encara, la magnificència del restaurant i la grandesa del seu amo, el vell Martin, amb les seves patilles blanques i el seu casquet de seda negra.*

*El vell Martin era un francès adaptat al nostre país, on professà, mentre tingué Vid..a i salut, una de les càtedres gastronòmiques més edificants, a honra i glòria dels paladars que varen saber apreciar-la. El vell Martin no va enganyar ningú, ni amb els seus vol-au-vents de caça, ni amb els seus civets, ni amb les seves matelotes, ni amb els seus gigots, ni amb les seves grillades, ni amb les seves crèmes, ni amb els seus soufflés. El vell Martin va servir plats digníssims, en autèntica vaixel·la de Limoges i en aquell local que tenia un no sé què de fonda de sisos, però de domàs vermell i de motlures daurades; i també tenia un no sé què de cosa lleugerament clandestina o lleugerament tèrbola, evocadora de xeflis vuitcentistes amb les sopranos revingudes que dibuixava Padró i els propietaris del Liceu que semblaven una caixa de morts, però que no feien cap compliment quan arribava l'hora del salt del tigre.*

*Quan penso en el menjador de can Martin, no puc fer-hi més, però em vénen ganes de plorar; i no precisament pels sopars que jo vaig celebrar-hi, ni per la gent selecta i desapareguda que m'acompanyà al voltant d'aquella taula llarguíssima. L'emoció em ve de la qualitat, de l'aire, de la dependència, del perfum del restaurant.»<sup>67</sup>.*

La alta gastronomía llegaba a su máximo esplendor en las fiestas. Ni siquiera unas fiestas tan tradicionales como las fiestas naVid..eñas escapaban al afrancesamiento. Ignasi Domènech, el famoso cocinero y autor de numerosos y celebrados libros de cocina catalana, en su libro *Apats* evoca las magnificencias gastronómicas de las fiestas naVid..eñas en la Barcelona de las primeras décadas del siglo XX:

*«Cada nit nadalenca i cada Nadal que passa destrueix en nosaltres alguna il·lusió volguda i vaga, així com també cada Nadal que s'apropa ens sentim*

66. Josep Pla: *Un senyor de Barcelona*, Barcelona, Ed. Selecta, 1951.

67. Josep Maria de SAGARRA: *Memòries*, Barcelona, Aedos, 1954, 2ª ed. Barcelona, Aedos, 1964.

*contents davant tantes perspectives gastronòmiques idealitzant solament les millors viandes, que de magnífics «Chateaubriands amb trufes», «Entrecottes», «Tournedos», «Roasts beefs», «Xais», «Carrés de vedella fina», «Pastells de foiegras», «Poulardas», «Capons» i «Perdius», el deliciós «Gall d'indi rostit a la Catalana», «Pernil en dolç», «Belles vistes de foie-gras, trufades, ostres, mariscs» i mil peixos exquisits; en llegums i fruites en aquestes festes es fa un consum grandíssim i d'una varietat impossible al tenir-les de mencionar totes.*

*Els massapans de Toledo, torrons de Càdis, Xixona i d'altres mil classes, vins, licors, xampanyns, nèctars, garnatxes, moscatells, rosolis i moltíssims més, ajuden al complet de la taula exquisida.»<sup>68</sup>.*

Aunque la tradición catalana se mantiene en algunos platos típicos, como el pavo asado relleno, atestiguado desde el siglo XVII, la influencia francesa sigue dominando claramente.

Si en cada época de la historia y en todos los países existen algunos trazos definidores que marcan la alimentación general, son muchas las diferencias existentes entre los diversos sistemas alimentarios que coexisten en una misma sociedad, entre pobres y ricos, campo y ciudad, niños y adultos, hombres y mujeres. El siglo XIX y primera mitad del siglo XX fue también una época de marcados contrastes entre los diversos sistemas alimentarios de la sociedad catalana y europea. En el extremo opuesto de las opulentas y sugestivas mesas de la burguesía se hallaba la alimentación pobre y rutinaria de las clases obreras. Una dieta basada esencialmente en pan y vino, legumbres –sobre todo judías secas–, patatas y pescado salado, y en la que sólo de manera muy extraordinaria aparecía la carne, constituía el insuficiente sustento de las clases trabajadoras de la Cataluña industrial del siglo XIX, como sucedía en líneas generales en el resto de los países europeos. Pero por encima de la realidad mayoritaria existía entonces, como había sucedido en épocas anteriores, un modelo, que era en el siglo XIX el francés. Aunque las influencias múltiples entre unos y otros países seguían formando complejas redes, la gastronomía de Francia marcaba la pauta entre las clases poderosas tanto de Cataluña como de Europa y del resto del mundo.