

Hambre y pan duro. De los años de la autarquía a la gastronomía globalizada en ámbito español

Enric Bou

(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Abstract This article addresses four different ways in which food speaks to us: a surrealist approach in Buñuel's cinema, table manners as discussed by Larra, the shortage of food and hunger that was an obsessive and persistent reality during the Spanish civil war and post-war period of the 20th century, or the recent sophistication and cosmopolitanism of Spanish cuisine due to the transformation of the country by the presence of immigrants. This study focuses on highlighting the passage from a culture of survival during the civil war and the Franco regime to one of greater abundance and sophistication with the arrival of democracy. The current recognition of Spain as one of the gastronomic destinations in the world modifies part of a historical and cultural past, which includes the ethnic transformation experienced by Spanish society. From the perspective of food studies, one can examine the relationships of the individual with food, and analyse how this association produces a large amount of information about a society.

Sumario 1 Introducción. – 2 La miga de las migas del campanero. – 3 Costumbres y modales. – 4 Guerra Civil y Autarquía: reivindicación de la cocina elemental. – 5 España sofisticada y multicultural. – 6 Conclusión.

Keywords Food Studies. Civil War. Autarchy. Larra. Luis Buñuel.

1 Introducción

El conocido refrán «a buen hambre no hay pan duro» me es útil para plantear una lectura de las diversas estrategias en torno a la comida en el ámbito hispánico desde la perspectiva de una problemática de la periferalización de los estudios hispánicos peninsulares, valorando lo periférico como posicionamiento geográfico, cultural e ideológico. Como se dice en inglés: *beggars can't be choosers*. En el entorno de la vida cotidiana la comida representa un aspecto fundamental. La comida puede ser leída como una sinécdoque en acción, una parte de la experiencia humana que, al ser tratada como un objeto, puede substituir metafóricamente el conjunto de la vida social. Su misma definición ayuda a establecer costumbres, tradiciones e identidades que pronto adquieren un carácter central y que ya no pueden estar ausentes a la hora de imaginar un lugar, un pueblo o una cultura.

La comida ha tenido un papel fundamental en algunos de los grandes clásicos de la literatura española, tales como el *Lazarillo*, el *Quijote* o el *Llibre de Sent Soví* (1324). Me interesa aquí subrayar el paso de una cultura de supervivencia durante la guerra civil y el franquismo a una de mayor abundancia y sofisticación con la llegada de la democracia. El reconocimiento contemporáneo de España como uno de los destinos gastronómicos del mundo borra este transcurrir histórico y cultural. Esta identificación olvida, además, la propia transformación étnica que ha experimentado la sociedad española. Alfredo Martínez-Expósito en *Cuestión de imagen: cine y Marca España* se ha referido a películas recientes en las que comprueba la presencia de los «discursos y valores promovidos por la Marca España» que se materializan en la «renovación del país, la recuperación vanguardista de tradiciones locales, una ética del pluralismo y la diversidad, o la vindicación de sexualidades no normativas» (Martínez-Expósito 2015, 204). Aquí se podría añadir el imaginario gastronómico y los múltiples usos que tiene.

Desde la perspectiva de los *food studies* se pueden examinar las relaciones del individuo con la comida, y analizar cómo esta asociación produce una gran cantidad de información sobre personas y sociedades enteras. Las opciones de comida a disposición de la gente, ya sea como individuos o como un grupo, pueden revelar puntos de vista, pasiones, conocimiento previo, presupuestos e idiosincrasias. La elección de alimentos cuenta las historias de las familias, las migraciones, la asimilación, la resistencia, los cambios, así como la identidad de grupo o personal. Los *food studies* estimulan a profundizar en la cotidianidad ligada a la comida y obligan a encontrar un significado más profundo en esta práctica de todos los días. Examinando el qué, dónde, cómo y por qué de nuestra elección de alimentos y hábitos alimenticios, desarrollamos una mejor comprensión de nosotros mismos y de los demás.

En los últimos años se ha desarrollado un útil vocabulario crítico. Fue Hauck-Lawson (1998) quien introdujo el concepto de *food voice* y sugirió que lo que uno come o decide no comer comunica aspectos de la identidad o la sensibilidad de una persona de una manera que las palabras por sí solas no pueden. Debemos a Kittler, Sucher, and Nahikian-Nelms (2012) el término de *food habits* (también conocido como cultura de la comida y modos de alimentación) para describir de una manera holística cómo los seres humanos utilizan los alimentos, desde la forma en que se eligen, cómo se compran y se distribuyen hasta cómo se preparan, se sirven, y se comen. Estas autoras estudiaron la importancia del proceso de las costumbres de alimentación, algo que es exclusivo de los seres humanos. Se preguntaban por qué la gente pasa tanto tiempo, invierte tanta energía, dinero y creatividad en la alimentación.

El dicho inglés *you are what you eat* ejemplifica la idea de la comida ligada a la identidad, y además concentra dos de las preguntas clave en

cualquier investigación de este tipo: «¿cuál el significado de la comida que tengo en mi plato?» y «¿de qué manera define quién soy?». En términos culturales lo que se come define lo que uno es y no es. Las opciones de comida de diferentes grupos culturales a menudo están conectadas a comportamientos étnicos y a creencias religiosas: vegano o carnívoro, halal o kosher. Kittler, Sucher y Nahikian-Nel se refirieron a la influencia de los hábitos alimentarios sobre la identidad personal de un individuo afirmando que «eating is a daily reaffirmation of cultural identity» (2012, 4). Mucha gente relaciona los alimentos de su cultura, de su infancia, con sensaciones y recuerdos muy buenos y positivos. La comida es parte de lo que somos y hacemos. Se relaciona con nuestras familias y tiene un significado especial para cada persona. Los alimentos de nuestra cultura, de nuestra familia, a menudo se convierten en los alimentos de refugio que buscamos como adultos en momentos de frustración y estrés.

2 La miga de las migas del campanero

El cine de Luis Buñuel está construido en torno a una exploración del subconsciente, de la mano del psicoanálisis y de Freud, dentro del movimiento surrealista. En algunas de sus grandes películas la comida ocupa un lugar esencial. En *Viridiana* (1961), en la que aparecen algunos de los grandes temas de Buñuel, como es la contraposición entre Dios - hombre, espíritu - y el mundo de la carne, se ejemplifica a través una secuencia particularmente significativa alrededor de una cena. Los mendigos ocupan la casa de los señores y preparan una cena que se convierte en una parodia de la Última Cena gracias a un retrato fotográfico de grupo. De hecho se trata de un falso retrato, puesto que se hace - como hacían los niños - con un gesto escatológico: una de las mujeres del grupo levanta la falda y enseña las bragas a la cámara. Así se reproduce de manera invertida la iconografía evangélica. Es un modo de retratar sin piedad los vicios de la mala religiosidad, de la histeria del falso ascetismo, que niega la corporeidad, los instintos, la animalidad del ser humano. Esta y otras escenas son excelentes ilustraciones de una afirmación de Buñuel:

El misterio, elemento esencial en toda obra de arte, falta, por lo general en las películas. Ya tiene buen cuidado autores, directores y productores de no turbar nuestra tranquilidad abriendo la ventana maravillosa de la pantalla al mundo libertador de la poesía [...] El cine es un arma maravillosa y peligrosa si la maneja un espíritu libre. Es el mejor instrumento para expresar el mundo de los sueños, de las emociones, del instinto [...] El cine parece haberse inventado para expresar la vida subconsciente. (Buñuel 2000, 66)

Buñuel expresa la vida subconsciente en todos sus films. En *Tristana* (1970) destaca la escena del encuentro entre el campanero y Tristana: en un momento de la misma, un primer plano muestra las migas en la sartén y la espumadera con las que están siendo servidas. Se oye entonces la voz fuera de campo del campanero que explica a Tristana: «Estas migas son de campanero, señorita», a lo que esta añade: «Pero ¿esa espumadera?»; «También», responde el campanero; intercambio de palabras que no aparece en el guion. En este diálogo absurdo y desconcertante se detecta el juego con el lenguaje tan del gusto de los surrealistas (Poyato Sánchez 2014, 745). Es una especie de delirio significativo en el que se dicen cosas sin decirlas. Aquí la referencia a la comida concentra la atención. Como explicó Antonio Monegal-Brancos, cuando Buñuel introduce elementos que, como en el diálogo de *Tristana*, no aportan nada a la economía de la narración, sino que, por el contrario, la distorsionan, está llevando a cabo un ejercicio de catacresis que lleva a leer esos elementos desde unos criterios estrictamente poéticos (Monegal-Brancos 1993, 154). La secuencia del campanero y de las migas tiene un corolario en el sueño posterior de Tristana en el que produce otra asociación genial: el badajo de la campana, de claras connotaciones fálicas, se ha convertido en la cabeza cortada de Don Lope, en una sublimación de la castración que anuncia la liberación de la joven.

Un tercer ejemplo nos lo proporciona *Le fantôme de la liberté* (1974). Buñuel repitió muchas veces que hizo el film en colaboración con Karl Marx (el título hace referencia a la primera línea del *Manifiesto Comunista*); pero el título es también un guiño personal a una frase de *La Voie lactée* (1969): «¡El libre albedrío no es más que un simple capricho! ¡En cualquier circunstancia, siento que mi pensamiento y mi voluntad no están en mi poder! ¡Y mi libertad sólo es un fantasma!». En el film hay muchas situaciones características de Buñuel, como lo erótico visto como perversión, la necrofilia, comer mientras se está en el baño, la pedofilia, el incesto, la flagelación sadomasoquista, el fetichismo de los pies, los sacerdotes *voyeurs* y muchas variedades del tabú. Una de las secuencias más sorprendentes es la inversión entre comedor y retrete. Los comensales de una cena están sentados alrededor de la mesa sobre unas tazas de baño, en las que están defecando. Piden permiso para levantarse e ir individualmente a una pequeña salita privada en la que comen de manera desordenada. Buñuel así pone en evidencia y denuncia la construcción del sentido de lo que es natural y lo que es convención cultural.

Vemos pues que en Luis Buñuel la miga de las alusiones a la comida alcanza sentidos poéticos y simbólicos o es instrumento para su denuncia de las contradicciones de la moral burguesa. Las migas del campanero son utilizadas para un comentario provocativo sobre la sexualidad reprimida y los deseos insatisfechos.

3 Costumbres y modales

En uno de los más conocidos artículos de Mariano José de Larra (2017), «El castellano viejo», el autor insiste en otro aspecto: un país sin educación demuestra su rudeza en la mesa. La comida que describe Fígaro, en una de las piezas más hilarantes de su producción, centra su atención en los modales de los comensales en la mesa. Se fija en los horarios de las comidas al dar una versión hiperbólica de las costumbres españolas. A las cuatro su mujer le dice que «con tanta visita yo he faltado algunos momentos de allá dentro y...» Comerán a las cinco. A continuación describe el ritual de la comida en casa de Braulio, la escasa formalidad que quiere dar al evento: «– Sin etiqueta, señores – exclamó Braulio, y se echó el primero con su propia cuchara» (Larra 2017, 89). Después de la sopa llega el cocido surtido «de todas las sabrosas impertinencias de este engorrosísimo, aunque buen plato; cruza por aquí la carne; por allá la verdura; acá los garbanzos; allá el jamón; la gallina por derecha; por medio el tocino; por izquierda los embuchados de Extremadura». Comentario del narrador: «¿Hay nada más ridículo que estas gentes que quieren pasar por finas en medio de la más crasa ignorancia de los usos sociales; que para obsequiarle le obligan a usted a comer y beber por fuerza, y no le dejan medio de hacer su gusto? ¿Por qué habrá gentes que sólo quieren comer con alguna más limpieza los días de días?» (91).

Fígaro ve ocupado su *Lebensraum* en la mesa ya que sus vecinos poco a poco van invadiendo la misma con despojos y otros restos que dejan sobre el mantel. Un niño a su izquierda «hacía saltar las aceitunas a un plato de magras con tomate, y una vino a parar a uno de mis ojos que no volvió a ver claro en todo el día»; un señor gordo a su derecha «había tenido la precaución de ir dejando en el mantel, al lado de mi pan, los huesos de las suyas, y los de las aves que había roído»; el convidado de enfrente «se había encargado de hacer la autopsia de un capón, o sea gallo», y también le suelta algún despojo: «en una de las embestidas resbaló el tenedor sobre el animal como si tuviera escama, y el capón, violentamente despedido, pareció querer tomar su vuelo como en sus tiempos más felices, y se posó en el mantel tranquilamente como pudiera en un palo de un gallinero» (Larra 2017, 91).

El narrador reflexiona consternado sobre los vecinos que le ofrecen comer con sus propias manos o beber de sus vasos: «el niño se divierte en despedir a los ojos de los concurrentes los huesos disparados de las cerezas»; otro comensal le hace probar el manzanilla exquisito, que he rehusado, en su misma copa, que conserva las indelebles señales de sus labios grasientos; «mi gordo fuma ya sin cesar y me hace cañón de su chimenea; por fin, ¡oh última de las desgracias!, crece el alboroto y la conversación; roncas ya las voces, piden versos y décimas y no hay más poeta que Fígaro» (Larra 2017, 93). No es de extrañar que al terminar la comida huya asustado:

- ¡Santo Dios, yo te doy gracias, exclamo respirando, como el ciervo que acaba de escaparse de una docena de perros y que oye ya apenas sus ladridos; para de aquí en adelante no te pido riquezas, no te pido empleos, no honores; líbrame de los convites caseros y de días de días; líbrame de estas casas en que es un convite un acontecimiento, en que sólo se pone la mesa decente para los convidados, en que creen hacer obsequios cuando dan mortificaciones, en que se hacen finezas, en que se dicen versos, en que hay niños, en que hay gordos, en que reina, en fin, la brutal franqueza de los castellanos viejos! (Larra 2017, 93)

No es muy difícil relacionar este planteamiento de Larra con tantas otras reflexiones sobre el comportamiento indecoroso y maleducado de sus compatriotas, como un anuncio de los famosos versos de Jaime Gil de Biedma: «intratable pueblo de cabreros». En este caso, no reconocemos una *food voice* sino una fuerte aprensión ante ciertos tipos de comportamiento a través de la denuncia de los modales hispanos, en concordancia con una fuerte tradición crítica que enumeró Juan Goytisolo en *Reivindicación del Conde Don Julián*.

4 Guerra Civil y Autarquía: reivindicación de la cocina elemental

Joan de Déu Domènech publicó en el año 2012 un libro singular, *La batalla de l'ou. De quan passàvem gana (1936-1939)*, que trata sobre el hambre en Cataluña durante la Guerra Civil. En él habla de la batalla del huevo, un famoso episodio de la misma, pero también de aspectos de la carestía que provocó recetas alternativas: el pan con aceite, las almortas, las algarrobas, las hierbas conejeras y otros alimentos de subsistencia. Uno de los capítulos está dedicado específicamente a la «batalla del huevo», una iniciativa de enero de 1937 del Departamento de Agricultura de la Generalitat para compensar la falta de este alimento. Con la idea de promover la producción de aves de corral e incrementar así la de huevos, se creó la Oficina del Huevo, uno de cuyos eslóganes resumía el objetivo principal: «Per a 1937, 100 gallines a cada casa de pagès i 6 gallines a cada llar obrera» (Domènech 2012, 13). Como explica Domènech, se quería que, además de haber gallinas en las granjas, las hubiera en las ciudades, en cada patio, balcón, terraza o salida, un precedente de los actuales huertos urbanos, en este caso gallineros urbanos. Para conseguirlo, con el racionamiento de la comida se podía escoger entre un huevo a la semana para cada persona o pienso para las gallinas. Esta batalla, como tantas otras de aquellos tiempos tan difíciles, también se perdió.

Una de las peculiares soluciones a la escasez fue la renovación del recetario. Un gastrónomo inventó una receta para hacer una tortilla de patatas sin huevos

ni patatas. A finales de 1938, Ignasi Domènech i Puigcercós, gastrónomo y editor catalán, publicó *Cocina de recursos*. Se trata de un clásico de la cocina de subsistencia donde se demuestra que a falta de recursos, la imaginación y el ingenio son capaces de hacer milagros, como es el caso de este plato. A falta de huevos Domènech se inventó un plato sustituyendo el huevo por una pasta de harina, bicarbonato y agua, mientras que el tubérculo era desbancado por las mondas o la parte blanca de la piel de la naranja. Esta ingeniosidad respondía a un íntimo deseo: «Como sentía hambre, mi primera ilusión era el poder recordar el delicado perfume de las tortillitas de patatas, con dos huevos, recién hechitas, y el cordero o pollos recién asados, los trozos de jamón, la ternera a la parrilla, y así mil manjares que en gran abundancia habían pasado por mis manos. ¡Contrastes de la vida, en que hasta los cocineros pueden morir de hambre!» (citado en Sella Montserrat 2011, 10). No es de extrañar que Manuel Vázquez Montalbán lo calificara como «el Menéndez Pelayo de la literatura culinaria española» (Vázquez Montalbán 1982, citado en Serrallonga, Santirso, Casas 2013, 112). Estos casos representan la creación de un dialecto culinario a partir de los platos conocidos, como una impostación de la voz ante lo miserable del presente.

Las dificultades y el racionamiento durante la Guerra Civil tuvieron una continuidad en la postguerra puesto que no terminaron hasta los años cincuenta. La escasez y el hambre se hicieron normales. Así lo evidenciaba Carpanta, un popular personaje de tebeo creado por Escobar, siempre muerto de hambre, cuyo nombre según el DRAE significa «hambre violenta». Durante los años de la autarquía abundaron las cartillas de racionamiento, símbolo de la penuria y de la escasez. El gobierno decidió controlar la distribución de las mercancías, asignando a cada persona cierta cantidad de los productos básicos, tales como azúcar, arroz, aceite, pan o judías, que había que recoger con las Cartillas de Racionamiento. Estas se establecieron el 14 de mayo de 1939, suprimiéndose en 1952.

Funcionaba la distribución con la asignación de una cartilla personal, que mediante cupones y previo pago de los mismos, fijaba para cada ciudadano la cantidad estipulada de alimentos de primera necesidad. El suministro lo proporcionaba la Comisaría General de Abastos, que cada semana anunciaba públicamente el porcentaje, la cantidad y precio de los alimentos que se adjudicaban. Cada persona tenía asignado un proveedor o tienda de comestibles. Era imposible adquirir de forma legal cualquier alimento que no estuviera controlado por el «Racionamiento»; el mercado negro, también conocido como «estraperlo» (por Strauss y Perlaux, falsificadores de ruletas en los años veinte), funcionaba con precios muy por encima de lo establecido por la Comisaría correspondiente.¹

1 «Cartilla de racionamiento (años de la postguerra)». *Cosas de espinosa de Cerrato*, 12 abril 2012. URL <https://goo.gl/nFw8Pg> (2018-01-15).

A propósito del estraperlo Néstor Luján escribió un artículo notable, titulado «Si no existiera el estraperlo»:

En estas dos últimas semanas la Comisaría de Abastecimientos ha repartido lo siguiente: en la semana penúltima repartió un racionamiento compuesto de aceite refinado de ignoramos qué producto y desde entonces nuestra imaginación está intentando representarse cómo puede ser el aceite en bruto, a razón de un octavo de litro por persona, café a razón de cincuenta gramos y alubias, éstas de excelente calidad a razón de doscientos gramos. La última semana nos vimos favorecidos por azúcar blanco, bacalao, pasta para sopa y manteca vegetal. Ahora bien, considerando los precios de la carne, de los huevos, de la leche y demás comestibles inasequibles a la mayoría de los bolsillos modestos, desearíamos que estos racionamientos fueran acompañados de un folletito explicativo de qué platos pueden cocinarse con bacalao, pasta de sopa y azúcar blanco que es lo que pueden comprar las clases humildes o bien qué menús pueden construirse en una larga semana con aceite, café y alubias. (Luján 2015, 35)

Terminaba el artículo alabando el estraperlo pese a la prohibición oficial, puesto que permitía hacer otras combinaciones alimenticias. El fragmento incluye un listado que debe ser leído como un alegato en clave de las comidas que faltan para poder desarrollar una vida plena en aquellos años difíciles.

Un excelente cronista de estos tiempos de penuria fue Josep Pla. Su actitud epicúrea limitada por el momento histórico le lleva a contemplar la naturaleza, que resulta un refugio, y en relación con ésta, a defender aspectos de la gastronomía. Es la rigidez de los ciclos del año, el vínculo con una tradición inamovible. En el capítulo «Tardes de viaje» de *Viaje en autobús* (Pla [1942] 2003) mantiene una conversación con una joven señorita. Le pregunta cuál sería su preferencia: letras, ciencias o un filete con patatas. La chica no duda y elige la tercera opción. Estamos en los años de hambre y racionamiento a los que hace referencia continuamente. Pla se siente sobrecogido por la impresionante sinceridad de la chica y se refugia en la contemplación del paisaje. En el capítulo «Los mercados, hoy» se explaya de nuevo sobre el hambre y las recientes transformaciones del mundo. Operando de lo particular a lo general, de la anécdota a la categoría, saca una conclusión a propósito del arroz con conejo:

¿Hay algún animal más dotado para gustar el bienestar que produce la disciplina que el conejo? ¡Qué magnífico animal! En Cataluña, el conejo es el pollo del pobre, uno de los alimentos más apreciados por el proletariado industrial. ¡Arroz con conejo! Barcelona, Sabadell, Tarrasa, Manresa... En realidad, nuestra economía interior tiene en el conejo casero una piedra de toque infalible: tantos conejos por corte de traje y

tantos cortes de traje por tantos conejos. Si este paralelismo - agricultura-industria - se rompe... ¡ay cuando se rompe el paralelismo entre los cortes de traje y los conejos caseros! Y luego hay el ganado bovino, tan suave y tranquilo. ¿Hay algo más tierno y delicado que ver pasar una bella y esbelta señorita por la pupila diáfana, ligeramente acuosa, de un becerro? (Pla [1942] 2003, 162)

La evocación de la gastronomía le hace notar los cambios y entona la elegía por un pasado mejor. Llega el Carnaval y recuerda las buenas comidas de antaño. A propósito de las setas se lamenta de la costumbre opulenta de antes de la guerra de preparar platos fuera de la época que tocaba. El color de las setas le hace soñar bodegones imposibles. Y le sirve para hacer una propuesta meta-literaria sobre qué y cómo escribir:

Pero lo más prodigioso quizá, de las setas es su color. Su riqueza colorística es tal; su suntuosidad, su finura, sus matices, sus sombras y colores son un tal misterio; sus irisaciones, sus verdes musgosos, sus verdes botellas, sus rosas pálidos, sus plateados grises; sus carmines violáceos, sus cardenillos amarotados, sus herrumbres verdosos, sus colores desvaídos, sus ferruginosos venenos, sus carnosidades equívocas, tiene una vida tan intensa - y tan corta - que no hay, en este punto, en la existencia orgánica, nada quizá que se les parezca. ¡Qué bella podría ser una naturaleza muerta con setas! Y a los literatos les digo ante las setas: ¡volvamos a lo eterno! Volvamos a la exactitud en los detalles. Tratemos de describir, graciosamente, la forma y el color de una seta. Y luego, las setas, a la parrilla, ¡son tan buenas! Guardando los flancos de una butifarra, constituyen uno de los platos más sabrosos, más finos, más terrenales, más perfumados de nuestra cocina. Pero comamos las setas en su tiempo, en sazón: cuando el año empieza a declinar y aparecen al sol las mazorcas de maíz y comienza la vendimia; cuando sobre el paisaje húmedo, con un poco de niebla en las lejanías, la luz dorada pone una punta de suave y plácida melancolía. ([1942] 2003, 185)

Nos habla de un mundo de hambre, con pocas esperanzas e ilusiones. Viajar en autobús resulta para Josep Pla un ejercicio de contemplación del mundo desde la proximidad. Y le permite presumir de la falta de prisa que tiene. Es un ocioso *flâneur* en busca de sorpresas. Y puede hacer el viaje a un ritmo personal. Además, en varios momentos exhibe el control de su tiempo, renunciando a caer en la dictadura de la prisa que le parece pertenecer a un mundo y un momento superado: «La urgencia, como la prisa, como la premura, son cosas absolutamente desprovistas de sentido. En lo único que hay una prisa notoria es en aumentar los precios» (Pla [1942] 2003, 22).

Este es el primer libro publicado por Pla después de la guerra y tiene también un elemento retórico casi subversivo, de rechazo de la

ampulosidad verbal del nuevo régimen. Jordi Gracia indicó que la poética de Pla, de manera similar a la del primer Cela, rechaza la retórica y la grandilocuencia del lenguaje de la primera postguerra «malalt d'inflació perpètua». Y añade: «posa nerviosos els novel·listes fets en l'escepticisme d'una guerra i la lectura dels moralistes clàssics: descreguts i pocs amics de la mentida verbal. Per això construeixen una retòrica de la banalitat, una cerimònia del despullament...» (Gracia 2003, 49). Es desde esta perspectiva que entiende una de las valoraciones de época de *Viaje en autobús*. Dionisio Ridruejo afirmó: «fue uno de los libros de conjuro o desmitificación del ambiente retórico más eficaces de la postguerra y una delicia para cualquier lector de gusto» (Gracia 2003, 50).

Otro aspecto destacable en este rechazo del presente es la maniobra de presentarse como un joven-viejo, o como un viejo gruñón. La paradoja es que Pla tiene sólo 45 años. Lo comprobamos, por ejemplo, en el capítulo «Los caprichos». En una fonda después de una discusión con la criada consigue que le cambien las sábanas que le parecían sucias. Comentario: «Esas son escenas de la vida vulgar, es decir, de la vida básica. Lo que en ellas sucede afecta a todo lo demás, aun a lo más elevado» (Pla [1942] 2003, 125). La comparación entre las *city lights* y el esplendor de la chimenea sirve de metáfora y da pie a una descripción muy precisa que concluye de nuevo con la vindicación del pasado, la capacidad evocadora del fuego de leña. La tesis de Pla es que vivir en el campo permite estar más cercano a la civilización, o, mejor dicho, a la idea de civilización que él está defendiendo desde este libro.

La postguerra supone el cultivo de una cocina básica, elemental, de pocas ambiciones. El caso de Josep Pla nos permite profundizar sobre el aspecto geográfico, tan decisivo en el ámbito culinario europeo, donde cada veinte kilómetros cambian las salsas o los dulces. Álvaro Cunqueiro fue un extraordinario conocedor de la cultura gallega. En libros y millares de artículos logra una unión sublime entre gastronomía, erudición y retórica. Si Pla es testimonio de tiempos de racionamiento, Cunqueiro anuncia el salto hacia la sofisticación, lo que los escritores como Néstor Luján (1969, *Las recetas de Pickwick*) o Manuel Vázquez Montalbán en múltiples libros y artículos van a desarrollar hasta extremos sofisticados e insospechados. Una digresión de Cunqueiro sobre el bacalao le permite establecer de modo sintético las mejores recetas, así como fijar una distinción geográfica fundamental entre Norte y Sur:

El bacalao tiene un sabor característico y profundo, que se dilata en las amables compañías que se le conceden en la cocina, e impregna, suave y terco, el conjunto. Tolera el picante sin perder nada de su gracia, e incluso el tomate, ese enmascarador coquinaro, más todavía que el perejil, que en la décima de Mauricio Bacarisse, disfraza las salsas «con fraudes a la mayéutica»... Alrededor del bacalao ha cuajado

un espléndido y católico recetario, del que los pueblos hiperbóreos, noruegos o escoceses, no tienen ni idea. Lusitanos, españoles, franceses, somos los que sabemos comer bacalao, y nuestras recetas ilustran los grandes compendios de la cocina occidental. (Cunqueiro 1991, 190)

En otro artículo examinaba el gusto de los pimientos bien cocinados:

As cousas son coma son, e ás veces, as máis pequenas grandes misterios. Estas merendando unha pimentada, e no aceite de fritir os pimentos, que xa dixen que se lles bota sal da gorda, rebañas cun anaco de pataca, e co prebe apégaselle a ésta unha area de sal, que ven á boca, e o todo aumenta de sabor, ven ao paladar algo de fondo, i esquisito, que non ousas borrarlo cun grolo de viño. Son ises intres «chüen» dos «gourmets» da vella China, que Ezra Pound ademira coma algo de indudabre poética calidade e camiño do éstasis. (Cunqueiro 1973, 34)

5 España sofisticada y multicultural

No queda casi espacio en este breve recorrido gastronómico a través de las edades de la hispanidad para la más estricta contemporaneidad. Cabe indicar solo un par de fenómenos, que tienen que ver con la llegada a la mayoría de edad culinaria. Esta se ha ejemplificado, en primer lugar, en la proliferación de restaurantes premiados, la sofisticación de los libros de cocina, o el surgimiento de cocineros estrellas (parecido a los *archistars*) como Ferran Adrià, que llegó a ser uno de los invitados especiales de Documenta 2007. La cocina es omnipresente en programas de televisión de sobremesa o en la literatura. Un caso particular es el de Manuel Vázquez Montalbán, estudioso de la cocina y que en la saga del detective Carvalho ha conseguido desplazar parte del interés del lector desde el misterio que tiene que resolver hacia la recetas. En uno de sus últimos textos del año 2000, este escritor de ficción y experto culinario publicó una serie de artículos en *El País* bajo el título «De Portbou a Hendaya. La vuelta a la cazuela de España», donde discutió las tradiciones culinarias de España en el cambio de siglo. Lo curioso de esa serie es que al centrarse en las tradiciones no mencionaba la nueva España que estaba cambiando bajo sus ojos, a través de la presencia de una inmigración masiva. Como resultado del fenómeno migratorio, está surgiendo una sociedad transformada con diferentes gustos y experimentando con tradiciones culinarias extranjeras que Vázquez Montalbán apenas llegó a vislumbrar. Esto es aún más notable en el caso de un autor que siempre estuvo muy atento al análisis de los aspectos sociales de la realidad que es autor de un libro como *La cocina del mestizaje* (2002). Es obvio que la cocina migrante no ha tenido una influencia directa en el recetario español, pero sí en la

oferta de restaurantes. Tal vez era demasiado temprano para detectar la paradoja abordada por Ray (2016) en *The Ethnic Restaurateur*. Aunque los nacidos en el extranjero han dominado numéricamente los empleos en los restaurantes en las ciudades del mundo desarrollado, su presencia en el campo culinario y su propia perspectiva sobre la modificación del gusto están todavía ausentes en los textos que tratan sobre cocina y cultura. Desde los años noventa, la inmigración africana y latinoamericana a España ha cambiado drásticamente una sociedad que alguna vez fue homogénea. El impacto de esta migración ha creado nuevos espacios de comunicación y convivencia donde la comida juega un papel importante y, a su vez, es un actor principal y ha forzado una importante transformación social. En contraste con la indiferencia, incomprensión o rechazo de la gastronomía del inmigrante que se ve en la película *Flores de otro mundo*, algunos libros y filmes reflejan los intentos de mestizaje gastronómico. Un ejemplo válido podría ser el film de Fernando Colomo *El próximo Oriente* (2006).

En la película Caín es un joven treintañero que vive en el madrileño barrio de Lavapiés, donde conviven personas que pertenecen a distintos grupos raciales y religiosos, procedentes de diferentes países. Trabaja en la carnicería de Milagros situada en el mismo barrio y vive solo. Desde su ventana, Caín observa en la casa de enfrente la vida de una familia islámica originaria de Bangladesh que tiene en la planta baja un pequeño restaurante. En una trama rocambolesca de suplantación de identidades, Caín se convierte a la doctrina musulmana y asume la responsabilidad de sacar adelante el negocio del restaurante, aunque eso suponga quebrantar algunos preceptos de la doctrina musulmana.

Una secuencia significativa ocurre en la carnicería, cuando Caín comenta la dificultad que tiene para percibir la diversidad: «porque es que ya confundo los indios de Bangladesh con los de Senegal, bueno es que ya los confundo hasta con los chinos». Milagros refuerza ese prejuicio social: «si es que parece que los extranjeros somos nosotros; si fuera por ellos, además no vendería nada, ni una escoba, con eso de que no comen carne de cerdo». Aparece aquí la manifestación de un comportamiento religioso y social relacionado con la alimentación, que se complementará posteriormente con distintas alusiones al sacrificio de los animales según la halal y también Milagros planteará otras dudas, como la del velo en las mujeres. Además aducirá razones médicas para comer carne de cerdo: «¡Pero qué dices! ¡Si el islamismo no te deja comer cerdo! ¡Con lo rico que está el jamón! ¡Si reduce el colesterol!».

La comida puede ser analizada a la luz de conceptos que proporcionan un marco discursivo e intelectual como la hibridación, la *unhomeliness*, el desplazamiento (*liminality* o el situarse entre espacios), el sincretismo, la xenofobia, la fricción y/o conflictos entre las diferentes generaciones de inmigrantes (Bhabha 1992). La hibridez aplicada a lo cotidiano, a lo más básico de lo cotidiano, que es la comida, implica hablar de *displace-*

ment. ¿Qué sentido tiene en términos gastronómicos? En la comida uno no puede dejar 'de lado' un ingrediente, sino que tiene que sustituirlo. De un modo parecido se forman nuevas culturas. El tomate importado de las Américas es un ejemplo del impacto decisivo que ha tenido en la cocina europea un solo ingrediente. Estos conceptos deben reconocerse como estrategias de convivencia (o de vivir permanentemente desplazado). Porque hoy, gracias a cómo viajamos, trabajamos en contacto con distintos mundos; se exportan e importan todo tipo de ingredientes o instrumentos que permiten reproducir la gestualidad de lo cotidiano en un sitio nuevo. Esta realidad es evidente, en especial, en las cosas más esenciales, como la comida, en los ingredientes que cada uno necesita para preparar sus alimentos. Hay unos espacios que podemos considerar satélites culinarios, como los supermercados mixtos en los que encontramos todo tipo de comidas extranjeras, que constituyen unas zonas marginadas y separadas, pero al mismo tiempo son motores de cambio en la sociedad de acogida.

6 Conclusión

Hasta aquí hemos detectado cuatro modos distintos como la comida nos habla: la utilización poética en clave surrealista de las migas de campanero, acerca de los modales, la escasez de comida y el hambre que fue una constante obsesiva para los autores de la picaresca o en el período de guerra y postguerra del siglo XX, o la reciente sofisticación e inmediato cosmopolitismo de la cocina española. La inmigración masiva a partir de los años noventa ha significado la necesidad de crear nuevos espacios de comunicación y convivencia. Un momento de gran transformación se produce a partir del impacto de este fenómeno migratorio.

Si la escasez de los años de la guerra y la dictadura produjeron discursos sobre la necesidad del sacrificio y el deber del ciudadano que afectaron tanto el ámbito público como el privado, la reciente inmigración apunta hacia la comida y lo que ella representa como motor de cambio social. Las prácticas gastronómicas, las comidas tradicionales, los ingredientes y productos nuevos empiezan a formar parte de un nuevo horizonte de expectativas cotidianas. El nuevo espacio de contacto colonial, esta vez en la metrópolis, por decirlo de alguna manera, vuelve a surgir (y formarse) a través de la experiencia gastronómica diaria. En este encuentro o desencuentro, choque o rechazo, la experiencia colonial encuentra un nuevo campo de análisis cultural y literario que nos ayuda a comprender mejor la transformación de la sociedad española de los siglos XX y XXI.

El breve recorrido que he propuesto demuestra que hubo un largo predominio del hambre y el pan duro y que la cultura literaria y cinematográfica se encargó de representarlo con precisión. En tiempos más recientes, como nos muestran los libros de Vázquez Montalbán, se ha producido un

doble movimiento de sofisticación (o de nivelación europea) y mestizaje (o multiculturalismo). La llegada de los inmigrantes está cambiando el panorama de la oferta gastronómica en España y es previsible que afecte en breve los usos y costumbres culinarios de los españoles. Al refrán inicial, reflejo de tiempos de crisis y de autarquía, se podría contraponer una frase que solía decir mi abuelo, vegetariano de pro, pero dándole un ligero giro que nos ayuda a entender la situación actual y los nuevos hábitos de consumo: «No como para vivir, sino que vivo para comer».

Bibliografía

- Bhabha, Homi (1992). «The World and the Home». *Social Text*, 31/32, 141-53.
- Buñuel, Luis (2000). «El cine instrumento de poesía». *Escritos de Luis Buñuel*. Madrid: Editorial Páginas de Espuma, 66.
- Cunqueiro, Álvaro (1973). *A cociña galega*. Vigo: Editorial Galaxia.
- Cunqueiro, Álvaro (1991). *La cocina cristiana de Occidente*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Domènech, Ignacio (2011). *Cocina de recursos (Deseo mi comida)*. Barcelona: Ediciones Trea.
- Domènech, Joan de Déu (2012). *La batalla de l'ou. De quan passàvem gana (1936-1939)*. Barcelona: Pòrtic.
- Gracia, Jordi (2003). «L'heterodòxia del moralista o la novel·la de Pla a l'Espanya feixista». Aguiló i Xavier Pla, Anna (ed.), *La poètica de la banalitat = Actes de la Jornada d'Estudi Cinquanta Anys d'“El carrer Estret”*. Girona: Universitat de Girona, 45-53.
- Hauck-Lawson, Annie S. (1998). «When Food is the Voice: A Case Study of a Polish-American Woman». *Journal for the Study of Food and Society*, 2, 21-8.
- Kittler, Pamela Goyan; Sucher, Kathryn; Nahikian-Nelms, Marcia (2012). *Food and Culture*. Belmont (CA): Wadsworth; Cengage Learning.
- Larra, Mariano José de (2017). *Artículos de costumbres*. Ed. de Daniel Muñoz Sempere. Oxford: Oxford University Press.
- Luján, Néstor (1969). *Las recetas de Pickwick*. Barcelona: Editorial Taber.
- Luján, Néstor (2015). *La Barcelona dels tramvies i altres textos. Selecció d'articles, dietari i apunts*. Barcelona: Meteora.
- Martínez-Expósito, Alfredo (2015). *Cuestión de imagen: cine y Marca España*. Vigo: Ed. Academia del Hispanismo.
- Monegal-Brancos, Antonio (1993). *Luis Buñuel de la literatura al cine: una poética del objeto*. Barcelona: Anthropos.
- Pla, Josep [1942] (2003). *Viaje en autobús*. Barcelona: Destino.
- Poyato Sánchez, Pedro (2014). «La transducción al cine de la novela *Tristana*: la forma cinematográfica buñueliana». *Signa*, 23, 731-52.

- Ray, Krishnendu (2016). *The Ethnic Restaurateur*. New York: Bloomsbury Academic.
- Sella Montserrat, Joan (2011). «Ignacio Doménech: el cocinero escritor». Doménech 2011, 9-24.
- Serrallonga Joan; Santirso, Manuel; Casas, Just (2013). *Vivir en Guerra. La zona leal a la república (1936-1939)*. Bellaterra: Servei de Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- Vázquez Montalbán, Manuel (1982). *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez Pelayo 1981-1982*. Barcelona: Tusquets.
- Vázquez Montalbán, Manuel (2002). *Carvalho gastronómico: La cocina del mestizaje. Viaje por las cazuelas de Murcia, Andalucía, Extremadura y Canarias*. Barcelona: Ediciones B.

