



El gusto en España. Indumentaria y gastronomía en el crisol de la historia

Joan Santacana y Nayra Llonch

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Historia, Gastronomía y
alimentación**

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 440

Peso: 0.84

ISBN: 978-84-17767-08-2

Año: 2019

35,00€

En el transcurso de la historia, la indumentaria, al igual que la gastronomía, son significativas y expresivas. En efecto, existen realmente códigos indumentarios y gastronómicos que nos hablan de las sociedades humanas y de las personas con más claridad que las propias palabras, que las proclamas políticas y que los discursos públicos. Y ello es así porque estos dos elementos forman parte inevitable de la comunicación no verbal. El vestido, pues, es expresivo siempre, y dentro de cada moda tiene sus códigos, a veces muy estrictos; trasgredir un código, en un momento determinado, puede costar muy caro a una persona. En las modas indumentarias hay convenciones no escritas que jamás se transgreden. Como insinuaba Umberto Eco, existe una gramática de la indumentaria, del vestido y de la moda. Y es tan rígida como las reglas de ortografía.

Estas consideraciones sobre el lenguaje de la indumentaria son susceptibles de ser trasladadas también al lenguaje de la gastronomía a lo largo del tiempo; en efecto, en el pasado hubo épocas en las cuales comer mucha carne era signo de barbarie, tal como opinaban patricios romanos como Sidonio Apolinar; solo los barbaros prescindían del pan, del aceite y del vino para ingerir grandes cantidades de carne; y, sin embargo, siglos después, en el Sacro Imperio, cabe recordar que Guido, el duque de Spoleto, no fue elegido rey de los francos debido a sus hábitos alimenticios frugales; dicen que el obispo de Metz

exclamó: «¡Un hombre que come hierbecitas no puede ser nuestro rey!».

Así pues, si tanto el vestido como la comida constituyen dos formas de lenguaje, el análisis de la combinación de ambas nos ha definido claramente qué cambios se han producido en la sociedad española a lo largo del tiempo. Es más, incluso nos muestra la importancia de darnos cuenta de los significados que se esconden detrás de la indumentaria y la gastronomía a lo largo de la Historia para aprender a leer el lenguaje no verbal del presente.

Finalmente, es relevante señalar que, a diferencia de la arquitectura, la pintura o la escultura, que dejan tras de sí, a su paso, el producto creado, la gastronomía y la indumentaria raras veces dejan otra cosa que una deformada memoria de lo que fueron. Sin embargo, el vestido y los gustos en la mesa, las artes de adornar el propio cuerpo o degustar alimentos, constituyen la exteriorización de aspiraciones ideales, la concreción de deseos íntimos, de sentimientos, que cuando se acumulan a lo largo del tiempo muestran la evolución de la más íntima esencia de lo humano desde sus orígenes. Este libro no es pues una historia del traje ni una reseña histórica de la gastronomía: pretende ser tan solo una interpretación histórica del gusto.

El doctor **Joan Santacana Mestre** y la doctora **Nayra Llonch Molina**, profesores de las universidades de Barcelona y Lleida, respectivamente, son autores de diversas obras sobre patrimonio y museografía, algunas de ellas publicadas en Ediciones Trea, tales como *Museo local, la Cenicenta de la Cultura* (2008), *La didáctica del objeto en Museo* (2012) y *El patrimonio cultural inmaterial y su didáctica* (2015). Su larga trayectoria de investigación en temas de la historia de la cultura con trabajos diversos sobre indumentaria y sobre gastronomía (*Lo sagrado y lo abominable. La cocina de los pueblos preromanos de España*, Trea, 2011; *La indumentaria y sus museos: escaparates de la cultura, pasarelas de la historia y laboratorios de la didáctica*, Trea, en prensa) les ha unido, una vez más, en la redacción de esta obra, fruto entre otras cosas de una investigación universitaria sobre «La ciencia que se aprende en la cocina», un proyecto de difusión científica con una amplia participación de investigadores de disciplinas diversas.