

Introducción

## La literatura culinaria y el leer entre líneas

Hoy en día basta una visita a cualquier librería para darse cuenta de que el género del libro de cocina goza de una gran popularidad entre el público lector, algo que se traduce en una abrumadora cantidad de recetarios de muy variado pelaje que pueblan estanterías y escaparates. Cada año se publican miles de títulos, entre los que encontramos libros de cocinas regionales, exóticas, cocina rápida o lenta, *light* o vegetariana, cocina con microondas o con Thermomix, cocina tradicional o alta cocina, casera o de diseño. Otras obras se enfocan en el tipo de público a quien van dirigidas, ya se trate de estudiantes, profesionales, recién casados, solteros o divorciados. En definitiva, el género no quiere dejar fuera a ningún segmento de la población, y por ello busca incansablemente adecuarse a las necesidades y gustos del público.

Pero ¿qué es en realidad un libro de cocina, y cómo deberíamos acercarnos a estas obras? ¿Se trata de libros de finalidad puramente funcional, cuya utilidad comienza y termina en la puesta en práctica de las recetas que contienen? ¿O son tal vez susceptibles de ser leídos con otros ojos y desde una perspectiva distinta? Y si esto es posible, ¿por qué hacerlo?

La premisa fundamental de estas páginas es que *un libro de cocina no es solo un libro de cocina*. Más allá de su funcionalidad, toda receta nos habla del mundo cultural en que surge, así como de la intención de su autor o autora y sus circunstancias históricas. Un recetario es, como cualquier otro texto, hijo de su tiempo. Por eso, este libro busca mostrar las múltiples maneras en que los recetarios iluminan un punto de la historia determinado o nos hablan de la vida de sus autores. Fosilizada en los recetarios, la historia se mantiene «en conserva» a través de textos que nos hablan de ingredientes, medidas, personajes o modos de cocinar que con el paso del tiempo han caído en el olvido. Su valor radica por tanto no solo en su uso hoy, sino en su carácter de

textos que retratan gustos y costumbres de un momento determinado, inmortalizándolos. Entre quien da una receta y quien la recibe se establece siempre un vínculo especial, especialmente si la pone en práctica. El carácter de texto compartido de los recetarios los convierte en obras perpetuamente abiertas y en constante cambio. ¿Quién no ha hecho anotaciones al margen de una receta concreta para adecuarla más a su gusto? Muchas familias elaboran su propio recetario, creado a lo largo de varias generaciones, donde se recogen las versiones preferidas de los platos que reflejan su herencia cultural. Y es que los sabores de nuestra infancia nos acompañan para el resto de nuestra vida.

Es evidente que la comida y la cocina son elementos de vital importancia en todas las culturas, ya que reflejan con gran fidelidad los rasgos históricos, religiosos y sociales que definen la identidad de un pueblo. Expertos como Albert Sonnenfeld sostienen que la comida es la expresión que mejor distingue y caracteriza a un grupo étnico, una cultura e incluso una nación. Por ello, en las páginas que siguen indagaremos en lo que nuestros propios recetarios tradicionales revelan sobre nuestra identidad como comunidad gastronómica. Como bien afirmaba Josep Pla, «la cuina de un país és el seu paisatge posat a la cassola». El profundo significado de lo gastronómico no ha pasado desapercibido a los intelectuales, como demuestran estas palabras de la condesa de Pardo Bazán: «Cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago». Y es que más allá de la obvia importancia biológica, la comida constituye una de nuestras más claras señas de identidad, estando a menudo ligada a circunstancias y acontecimientos sociales, y dotada por ello de connotaciones emocionales. Desde un punto de vista antropológico, la cocina es «portadora de valores simbólicos, ya que expresa la cultura de quien la practica, y es depositaria de la tradición y la identidad de un grupo».<sup>1</sup>

En los siguientes capítulos se exploran estas y otras cuestiones en torno a nuestra tradición bibliográfico-culinaria. Las intersecciones entre gastronomía, cultura, sociedad, literatura e historia conforman el tejido básico del libro. El primer capítulo, «El valor documental de los libros de cocina», se abre con un ejemplo escalofriante de la capacidad de un recetario para ser testigo de su tiempo. La historia de unas mujeres recluidas en un campo de

<sup>1</sup> En *Cocina tradicional guanajuatense. Historias y recetas*, p. 35.

concentración nazi da paso a otros ejemplos igualmente poderosos, como en el caso de los recetarios publicados durante la guerra civil española. También en este capítulo se analizan varios manuscritos inéditos hallados en la Biblioteca Nacional, al igual que otros encontrados casi por azar y recuperados recientemente. Entre los más interesantes contamos con el recetario datado en 1898 de María Luisa Ruiz Maestre, madre del conocido escritor José Martínez Ruiz (*Azorín*), y el escrito por Celestina, la cocinera de los gaditanos marqueses de la Calle, alrededor de 1880. Todas estas obras nos proporcionan valiosísima información sobre las circunstancias biográficas de sus autoras y el momento histórico en que vivieron y cocinaron.

El segundo capítulo, titulado «Los sabores de la vida retirada. La cocina de conventos y monasterios», indaga en la veracidad de un viejo mito bibliográfico: la existencia —o no— del llamado *Recetario de Alcántara*, un texto supuestamente robado del famoso monasterio por los soldados de Napoleón durante su invasión de la Península. Se presentan también otros recetarios religiosos, como el atribuido a sor Juana Inés de la Cruz. El capítulo se cierra con una breve historia del chocolate —que incluye la crónica de un misterioso asesinato— y una semblanza de la importancia de este ingrediente dentro y fuera de los muros de conventos y monasterios.

«El sexo de los fogones» presenta una revisión del canon bibliográfico-culinario español, en la que se pone de relieve la paradoja de la ausencia de recetarios escritos por mujeres hasta bien entrado el siglo XIX, y el gran éxito de público que tuvieron las autoras que comenzaron a publicar a partir de entonces. Para contrarrestar la marcada parcialidad de nuestra historia literaria, se rescatan aquí algunos nombres y obras poco conocidos, al tiempo que se revisitan otros cuyas aportaciones creemos injustamente minusvaloradas. Estas páginas proponen una reconsideración del canon tradicional para dar cabida a las numerosas autoras que han contribuido al saber culinario español a lo largo de los años, como Emilia Pardo Bazán, Carmen de Burgos y María Mestayer de Echagüe, entre otras muchas.

El hecho de que la literatura culinaria no se limita a los recetarios puramente funcionales se demuestra en el capítulo cuarto, «Recetarios con vocación literaria, libros de viaje y otros textos híbridos», en el que se presentan diversos ejemplos de textos que incluyen elementos pertenecientes a otros

géneros, desde el epistolario a la poesía, el arte gráfico, las memorias o el libro de viaje. El resultado son recetarios fascinantes y de muy amena lectura, que son además auténticas minas de información sobre sus autores y su contexto histórico.

El último capítulo, «Cómo leer un libro de cocina», reflexiona acerca del significado cultural de la cocina y, por consiguiente, de la importancia y utilidad de los recetarios más allá de su función primordial. Como veremos, estas obras pueden tener a veces un impacto muy real en la sociedad en que se insertan, como en el caso de los recetarios comunitarios o colectivos. Originados en los Estados Unidos a finales del siglo XIX con fines caritativos, hoy en día existen también en otros países, incluido el nuestro. En este capítulo se ensaya una definición de *recetario*, y se establecen unos parámetros orientativos para un acercamiento más completo a este tipo de obras, que ayude a dar cuenta de las múltiples posibilidades de lectura que encierran. En definitiva, estas páginas proponen una nueva lectura de los libros de cocina, una lectura si se quiere «entre líneas», que considere los múltiples aspectos ideológicos, históricos y literarios que forman parte de este tipo de obras. Se trata de ir más allá de las recetas para ampliar el abanico de lecturas posibles que los recetarios encierran. Mi intención es mostrar que un recetario puede y debe ser leído desde una perspectiva más amplia, ya que estos textos tienen valor histórico propio debido a su carácter documental.

Acerca de las recetas aquí incluidas: especialmente en las tomadas de manuscritos, se ha respetado la ortografía y texto originales, en la creencia de que corregir la manera en que están escritas, incluso si resultan algo confusas para el lector, sería usurpar la voz de sus autores. Cuando ha sido precisa alguna aclaración, se ha hecho en notas al pie o entre corchetes en el texto. Así se ha hecho cuando la puntuación o el texto resultaban incompletos. Igualmente, se han respetado las medidas para los ingredientes de los textos originales, añadiendo las equivalencias en notas al pie.

Espero y deseo que este libro contribuya a cambiar percepciones arraigadas y anime a los lectores a visitar sus recetarios preferidos y a releerlos bajo una luz diferente. Estoy segura de que descubrirán cosas sorprendentes, y... ¿quién sabe? Quizá se atrevan con algunas recetas que hasta ahora daban por imposibles.