

Nota preliminar

A manera de hilo conductor y guía excepcional, la figura del Greco surca estas páginas para descubrirnos el paisaje culinario de aquellos lugares del Mediterráneo en donde vivió y en especial para mostrarnos la mesa mestiza de Toledo, la ciudad que lo acogió para siempre y en la que pasó 37 años, la mitad de su vida. A través de su persona también seremos testigos de los cambios gastronómicos que por aquel entonces se iniciaron en Europa y que acabaron conformando las bases de la cocina actual. Este libro es la crónica de todo ello, una especie de cuaderno de bitácora que, además de historia e información, incluye evocaciones sensoriales, aromas recónditos.

Dividido en tres partes, la primera está dedicada a describir las cocinas mediterráneas que el Greco conoció en su peregrinaje vital en busca de oportunidades enriquecedoras, de su desarrollo artístico y personal. Un viaje de flujo azaroso que se inició en Creta y que siguiendo el recorrido del sol le llevó de oriente a occidente hasta recalar en Toledo, donde le esperaba el no retorno, la eternidad. Aquí, en el otro extremo del Mediterráneo, muy lejos de la luz dorada de su tierra natal y de la brisa marina, encontró el aliento vivificante para su genio creador, la plenitud artística, la mejor versión de sí mismo.

En su periplo de Candía a Toledo, con escalas en Venecia y Roma, el Greco disfrutó de algunas de las mejores cocinas de la época. Cocinas con fuste, con historia, de amplios y brillantes recetarios, cada cual con sus predilecciones y peculiaridades gustativas, si bien todas compartían un sustrato común (hoy conocido como dieta mediterránea) y una despensa similar. De cada una de ellas se ha seleccionado y recreado su imagen culinaria más poderosa y representativa, sus platos emblemáticos, sus aspectos más singulares y característicos, procurando que además fuesen complementarios dentro del conjunto, con la pretensión de que la suma de todos ellos compusiera un mosaico lo más completo, variado e ilustrativo posible de la gastronomía de la Europa meridional de esa época. Así, de Creta se resalta su honda impronta mediterránea. De Venecia, la sofisticada cocina palaciega. De Roma, la pomposa mesa papal y cardenalicia. Y de Toledo, su pasión por la berenjena, símbolo fragante de la influencia judía y árabe en las cocinas de la orilla cristiana del Mediterráneo.

La mesa toledana del Greco y sus supuestas prácticas alimenticias ocupan la segunda parte si bien no en sentido literal ni concreto, pues no he pretendido reflejar la mesa particular del pintor —con sus peculiaridades y gustos— sino una mesa genérica o tipo, representativa de la clase social a la que el pintor pertenecía. El motivo está claro. Si ya de por sí hay pocas cosas más difíciles de fundamentar y recrear que la comida que se toma en la intimidad del hogar, más aún lo es en el caso del Greco por lo poco que se sabe de su vida privada. ¿Le costó acostumbrarse al sabor de los guisos y platos toledanos? ¿Añoraba los aromas orientales de su Creta natal, aquellos que marcaron su educación sensorial y que —como los amores intensos de juventud— forman parte de las vivencias y evocaciones personales más íntimas, indelebles, sugerentes y emotivas? ¿O tal vez echaba de menos la sofisticación y el refinamiento culinario que conoció en sus años juveniles en Italia? Y si fue así, ¿intentó incorporar algo de eso a su mesa en Toledo? Ni lo sabemos ni posiblemente lo sabremos nunca. Mas no importa demasiado, pues estos detalles —aunque llegáramos a conocerlos— no dejarían de ser apuntes secundarios de su personalidad. Mucho más interesante y revelador, además de factible, es investigar y recrear las supuestas costumbres alimenticias del Greco en Toledo a partir de lo que comían las personas de su condición social, de la misma época y del mismo lugar o comarca. Unas costumbres muy marcadas por las normas religiosas, las tradiciones y el entorno. Y esa fue la opción tomada.

En la época del Greco el tipo de comida y de condimentación, la alimentación popular, la organización de los banquetes o el comportamiento en la mesa estaban mucho más cerca de los usos medievales que de los actuales. De hecho, si tuviéramos oportunidad de probar los platos de entonces muy probablemente nos producirían desagrado y rechazo por su intensidad, disparidad y promiscuidad de sabores, una mezcla de salado, dulce, picante y ácido, todo a la vez. Y es que en un mismo plato solían coincidir sal, vinagre (o agraz), azúcar, especias orientales y canela, junto con hierbas aromáticas, ajo, cebolla, grasas diversas y otros ingredientes (queso, huevos...). No obstante, a finales del siglo XVI este vetusto panorama comenzó a cambiar de una forma tibia pero imparable, iniciándose el camino de la modernidad. La tercera parte del libro recoge y repasa estos cambios, muchos de los cuales el Greco bien pudo comprobar, apreciar o al menos vislumbrar.