

## Presentación

La tradición es moda. No ha surgido de un proceso de reflexión, ni del reconocimiento de una deuda nacional, ni del estudio concienzudo de cabezas pensantes, ahora tan escasas y poco conocidas en el ámbito de la cocina y gastronomía españolas. La tradición ha irrumpido en escena arrastrada por el vacío mediático que ha generado el hundimiento real del elitismo culinario español, fomentado por décadas de machacona promoción de lo avasalladoramente novedoso de las cocinas españolas de alto nivel.

Es ley de la naturaleza que todo hueco que deja una especie es inmediatamente ocupado por otra u otras. La pobreza nacional real, el descenso de la capacidad adquisitiva universal —excepto en las clases dirigentes—, son causa de la defoliación de tanta exquisita creación, de proyección internacional proporcional al peso del grupo mediático que la sustenta. Y al caer en desuso la pretendida explosión gastronómica española, en realidad cocinas de vanguardia y elitistas de origen multicéntrico y de desigual mérito, el reemplazo más simple es el de la tradición.

Parece que tal sustitución resulta fácil de asumir; sin embargo, la palabrita *tradición* ha quedado desesemantizada —como el amor, de tanto usarla, diría una extinta cantante—. ¿Qué es la tradición? Resulta aparentemente sencillo diferenciar una receta culinaria tradicional de otra moderna; la tradicional, en general, supone tiempos de elaboración prolongados, calor medido, limitación de productos y aromas fácilmente identificables por gentes de toda edad y condición. Lo moderno tiende a lo insólito o chocante en la forma, requiere preparaciones de cierta complicación, pero muy medidas en el tiempo y modo de ejecución, y ampara texturas y aromas muy alejados de la cotidianeidad. En esos terrenos casi de caricatura es fácil moverse. Pero en los intermedios, la cocina clásica evolucionada del siglo XIX y la modernizada del XX, el asunto es algo más vidrioso.

Y es que la evolución de los modos, no por un impulso endógeno sino por pura congruencia con la cultura general del momento, es algo gradual, difícil de percibir con nitidez en el transcurso de una existencia singular. Parece que el concepto de tradición, fuertemente influenciado por el decurso histórico, no es algo tan sencillo de definir. Y esa misma imprecisión —existe la tradición, pero ¿qué es la auténtica tradición?— puede abocar a un auténtico falseamiento de modos y conceptos. No es tiempo perdido estudiar tan complejo tema. El sabio navarro-aragonés Santiago Ramón y Cajal hacía una atinada reflexión en su obra docente *Los tónicos de la voluntad*. Reglas y consejos sobre investigación científica sobre el valor de lo pequeño en

la investigación.<sup>1</sup> No hay tema pequeño en la investigación del encadenamiento de indagaciones hechas sobre la naturaleza en general y la forma de expresarse la estructura cultural de lo humano. Si queremos apoyar los pies en firme terreno a la hora de reflexionar sobre el comer del español de nuestro tiempo, deberemos reflexionar de un modo menos superficial que los notarios de la novedad mediática. No es que tal reflexión suponga una aportación cultural decisiva al elemento cultural más importante después de la lengua —la cocina—, sino que más bien es un servicio a la autenticidad de la historia del sentir y concebir la convivencia de toda una nación.

Veremos más adelante cómo todo énfasis en la tradición implica al tiempo una oportunidad de supervivencia de la maltratada raíz de la vida social y un peligro de falseamiento o mutilación irreversible de la propia identidad. El proceso de revivir la tradición es al tiempo re-creativo y muy sensible a la manipulación, frecuentemente interesada, a menudo fruto de la mera ignorancia.

La tradición culinaria española<sup>2</sup> se asienta sobre bases elementales muy antiguas, pero se desarrolla realmente en su mayor parte en algo menos de los dos siglos precedentes. Mostrar sucintamente este hecho es el propósito de las páginas que siguen.

<sup>1</sup> «En la Naturaleza no hay superior ni inferior, ni cosas accesorias y principales. Estas jerarquías, que nuestro espíritu se complace en asignar a los fenómenos naturales, proceden de que, en lugar de considerar las cosas en sí y en su interno encadenamiento, las miramos solamente en relación a la utilidad o el placer que puedan proporcionarnos. En la cadena de la vida, todos los eslabones son igualmente valiosos, porque todos resultan igualmente necesarios» (Ramón y Cajal, S., *Reglas y consejos sobre investigación científica*, en *Obras literarias completas*, Aguilar, Madrid, 1961, p. 498).

<sup>2</sup> Por todas partes se lee *gastronomía* donde debía decir *cocina*. Parece que *cocina* es cosa de marmitas y fogones, mientras que *gastronomía* es casi lo mismo, pero en fino. No hay que falsear para parecer eruditos: gastronomía es la reflexión y sistematización del hecho culinario en su contexto, técnica y peso social. Basta ya de llamar a las cosas con un nombre inventado. Xavier Domingo, ácrata de mente perfectamente organizada y enorme cultura, se rebelaba contra quienes se empeñaban en llamarle gastrónomo, autodenominándose con todo desparpajo y propiedad «cocinólogo».