

## Una introducción con gusto. El gusto, entre el sabor y la belleza

### Tejiendo interrelaciones

Nada más discutible que la frase «sobre gustos no hay nada escrito»; sobre gustos hay mucho escrito, especialmente si entendemos por gusto el sentido que se encuentra en la lengua y que es responsable de los sabores en la comida. Sin embargo, hay otros significados de esta palabra que se pueden resumir en una frase atribuida a Salvador Dalí, quien al parecer afirmó que «es fácil reconocer si el hombre tiene gusto: la alfombra debe combinar con las cejas». Y es que lo que se llamó «buen gusto» no es otra cosa que una sensibilidad especial que tienen muchas personas sobre contextos artísticos o estéticos. Ello puede que tenga poco que ver con las papilas gustativas, puesto que lo que vulgarmente llamamos «gusto» no es otra cosa que «sabor», que es una mezcla de los sentidos del gusto y los del olfato. Si a ello le añadimos la vista, empezamos a aproximarnos a lo que aquí, en este libro, entendemos por «gusto». Es difícil, pues, definirlo, porque, además, no es algo estático: va condicionado, en primer lugar, con lo que se suele llamar «apetito». La intensidad del apetito modifica la intensidad de lo que llamamos gusto. Cuanto más apetito tenemos de algo, más agradecido será el gusto. Por lo tanto, es difícilmente objetivable. Si consideramos que, en nuestro ensayo, el gusto es la suma de sabor, olfato y vista, todo aquello que consideremos «bello» formaría parte de nuestro análisis. Y lo bello es aquello que, a través de alguna experiencia sensorial, de nuestra percepción, proporciona una sensación de placer, de autosatisfacción. La belleza exterior de una persona se compone de muchos rasgos, desde la juventud a la sensualidad o la proporción, pero la indumentaria constituye un factor no menos importante.

En realidad, en la historia del gusto en Occidente, se consideró que este dependía del bagaje cultural de cada persona; la formación cultural —se afirmaba— ayudaba a apreciar la belleza y el sabor. Sea esto cierto o no, lo que sí sabemos es que se trata de un elemento muy subjetivo y, además, que es cambiante. Lo que hoy gusta y se considera bello puede que mañana desagrade y sea rechazado. De lo que no hay duda es de que, en el concepto de gusto, a lo largo del tiempo, interviene un conjunto variado de factores, desde las papilas gustativas a la percepción de la vista y al concepto de lo bello que cada cual se ha forjado. Así, desde el concepto de belleza que Safo de Mitilene iden-

tificó con el amor, al afirmar que no hay en el mundo nada más bello que la persona a quien uno ama,<sup>1</sup> hasta la concepción de «lo bello» en Platón, que lo identificó como «el bien», pasando por Hippias, para quien lo hermoso y bello es la fortuna, el ganar dinero, el gozar de prestigio o tener salud y buena vida, el concepto de lo bello no ha gozado de una opinión unánime.

Por todo ello, este libro no pretende analizar la belleza que se esconde bajo la palabra *gusto*, sino que trata de vestidos, de mujeres que se tapan y se destapan, de hombres que se maquillan y de mujeres que se deforman el cuerpo, de cocineros y de comidas, de platos cocinados y de formas de comerlos. Trata de novedades y de inventos, de viajeros y de mercancías, de hostales y hoteles, de salud y de enfermedades, de identidades y de creencias, y de muchas otras cosas que hoy pueden resultar algo extrañas. Nos interrogamos sobre qué relación existe entre comer pies de cerdo con el hecho de jugar en bolsa; o si hay alguna relación entre la indumentaria punk y la *nouvelle cuisine*, o bien entre la longitud de las faldas de las jovencitas y las cadenas de comida rápida.

Pero, para quien analiza el pasado, a veces se hace evidente que hay aspectos de la vida social que aparentemente no guardan ninguna relación entre ellos y que, en cambio, están interconectados. A veces parece que los hechos son independientes unos de otros y que la moda o la gastronomía poco tienen que ver con la estética del arte o con la ideología; pero a los ojos del estudioso de la historia esta impresión es engañosa. El historiador que se ha visto obligado a enlazar unos hechos con otros a veces es capaz de encontrar vínculos entre factores aparentemente desconectados. Y es que la historia puede proporcionar un marco general que es capaz de integrar de forma razonable hechos que aparentemente son independientes entre sí.

Por lo tanto, si en lugar de empezar a estudiar una sociedad a través de lo que se considera más importante, es decir, sus valores éticos y morales, sus estructuras económicas y sus instituciones políticas, y los grandes acontecimientos como las guerras o las revoluciones, empezamos el análisis por debajo, por aquello que parece intrascendente, casi banal, como los cambios en la forma de vestir de los hombres y las mujeres, los esfuerzos para moldear y transformar sus propios cuerpos, o por estudiar qué comen, cómo lo comen, cómo lo cocinan y qué les gusta o disgusta, los resultados parece que son mucho más claros, seguros y diáfanos. Estos cambios aparentemente banales, cuando se encajan entre ellos, nos proporcionan explicaciones mucho más convincentes del pasado y, sobre todo, nos ayudan a observar mejor los fenómenos del presente. Merece la pena explorar esta vía que comienza, pues, observando lo que pasaba en mundos tan diferentes como son el de las modas y el de la comida, la condición de la mujer y la estética en el vestido, el machismo social imperante y la forma y modo de cocinar la carne. Nuestro propósito no es explicarlo todo, desde la última moda del tatuaje hasta

<sup>1</sup> M. Fernández Galiano: «Safo: trece poemas reconstruidos del libro 1», *Suplementos de Estudios Clásicos*, núm. 3 (1979), pp. 51-71.

el último grito en sujetadores o corsés femeninos; el propósito es ver si las tendencias, aparentemente inconexas, que se manifiestan en aspectos diversos del pasado, forman parte de un conjunto de cambios coherentes. Cuando Rafael d'Amat, conocido como barón de Maldá, un ocioso noble que en la segunda mitad del siglo XVIII se paseaba por la calle del Pi de Barcelona, criticaba a las chicas que iban vestidas «de currutacas» y culpaba de ello al hundimiento de los valores espirituales y morales de su siglo, no se le ocurrió mirar a su entorno y analizar los cientos de manufacturas de tejidos de indianas que los rodeaban a él y a su palacio de la calle del Pi; no relacionó que el café sustituía al chocolate y que él mismo inhalaba tabaco; tampoco se dio cuenta de que las ciencias empezaban a cuestionar ya en su época casi todas las aparentes «certezas». ¡Y quién le iba a decir que su mundo estaba indisolublemente unido al cultivo de un tubérculo tan menospreciado por el pobre barón como la patata! Él, que quería condenar a franceses y afrancesados a comerlas durante toda la vida, ¡nunca habría dicho que hoy sería uno de los alimentos más interesantes de nuestra gastronomía!

Además, los elementos constitutivos del «gusto» no siguen una secuencia histórica unidireccional, sino que tienen retrocesos y se entremezclan entre sí. Por ejemplo, para la colección de alta costura de Christian Dior, en 1997, John Galliano se inspiró para diseñar sus sensacionales piezas en la tradición de corsés de los *dinkas* del Sudán, que ceñían sus cuerpos y sus cinturas con piezas ornamentadas con perlas a fin de mostrar el estatus de las mujeres. ¡De esta forma, los corsés africanos del siglo XIII se reprodujeron en el París de 1997!<sup>2</sup> Por tanto, el lector queda aquí advertido: este libro no es un libro de gastronomía donde encontrará muchas recetas para cocinar; tampoco es una historia de la indumentaria, ni un manual de sastres. Este es un libro que trata de los «porqués»; solo intentamos hacer comprender las interrelaciones entre factores aparentemente desligados con la finalidad de que, cuando veamos una nueva tendencia en estos aspectos ínfimos de lo cotidiano, de la comida o del vestir, seamos capaces de reflexionar sobre el círculo de causas y consecuencias que interrelacionan estas «banalidades» con aspectos mucho más profundos.

## Reflexiones en torno al problema del gusto

Con todo, hay que apresurarse a decir rápidamente que hay libros que nunca habríamos esperado escribir, y este es uno de ellos: una *historia del gusto en España*. No se trata de una teoría del gusto ni de una aproximación estética al pasado del país. Los temas que aquí se acometen —la cultura culinaria de masas, la indumentaria de la gente, el impacto de los grandes cambios culturales— permiten hacer un diagnóstico de cada periodo del pasado, sin ser una historia en mayúsculas; se trata de una «historia en mi-

<sup>2</sup> V. Lauder: *Corsets. Élixir de féminité*, París: Cyel, 2011.

núsculas» que intenta relacionar un plato de arroz con un determinado tipo de vestido o de calzas. Todo lo que decimos aquí puede ser muy discutible, ya que una historia del gusto es muy subjetiva siempre, pues el gusto es variable, subjetivo, no universal y propio de cada persona. Hay pocos autores que hayan querido escribir una historia del gusto. Uno de los pocos fue Galvano della Volpe (1895-1968), que escribió una obra titulada *Storia del gusto* que fue publicada póstumamente, en 1971. El libro estaba escrito desde la óptica del marxismo, pero en realidad de lo que trata en su obra es de la estética y su referente era la historia del arte. También hay otros autores que han hablado de gusto artístico o gusto estético y lo comparan —por analogía— con el sentido del gusto; es decir, el placer provocado por la contemplación del arte se asimila al placer del gusto en la comida. De hecho, cualquiera al que le hablemos de la historia del gusto imagina que le evocaremos cuestiones gastronómicas. Y es que resulta inevitable vincular el gusto con el *sentido del gusto* localizado en las papilas gustativas de la boca, como ya hemos comentado. Pero también hablamos de *buen gusto* y de *mal gusto* en el vestir, en la indumentaria personal, y es que cada teoría del arte implica una valoración del gusto. De hecho, fueron los ilustrados quienes primero hablaron de «la educación del gusto». Se trataba de una facultad para juzgar «el buen gusto». Fue también en la época ilustrada cuando el gusto se asimiló a una especie de creación social a la que denominaron «moda». Más tarde, durante el periodo romántico, Hegel y otros atacaron el concepto de «buen gusto» asimilado a la «belleza», y desde ese momento el concepto clásico de belleza se tambaleó —de momento— hasta hoy. De hecho, el gusto ha sido definido en párrafos anteriores como el sentido con el que se percibe y distingue el sabor de las cosas, así como también la facultad de sentir o apreciar la belleza o la fealdad. Pero se manifiesta en la forma en que las personas reaccionamos frente a las diferentes experiencias de la vida; es una mezcla de pensamiento racional y de emociones.

A pesar de la importancia que parece que debería tener una teoría sobre el gusto, no fue hasta el siglo XVIII y principios del XIX cuando se hicieron planteamientos y reflexiones serias sobre el tema del gusto. Pero todas las reflexiones de estos dos siglos giraron en torno a la idea sobre si el gusto es una especie de facultad propia de la mente humana o es una capacidad adquirida y condicionada por la propia cultura. También se abordó la cuestión de si el gusto admite un planteamiento racional y objetivo o si, por el contrario, depende del sistema emocional y, por tanto, es subjetivo. Independientemente de las respuestas que los autores ilustrados dieron a las cuestiones anteriormente mencionadas, hoy, en la medida en que fundamentamos nuestras ideas de la belleza y de la experiencia estética en las capacidades humanas —tales como la imaginación, los sentimientos o el razonamiento—, se va abriendo camino la idea de que el gusto es un sentido subjetivo, con independencia de que haya también alguna forma de objetividad.

Del gusto por la estética empirista se puede decir que era la capacidad de percibir la belleza. Sin embargo, no había un acuerdo unánime entre estos pensadores sobre si

cuando hablamos de «gusto» hablamos de un sentido concreto o si hablamos de una capacidad o de una facultad. En todo caso, parece que el gusto se define por las sensaciones o los sentimientos que suscita en el individuo. Los pensadores y filósofos del siglo XVIII intentaron basar la teoría del gusto en un conjunto de reglas objetivas, casi científicas, pero desde esta posición se fue evolucionado hacia las nociones subjetivas. Otros autores siguieron la teorización sobre el gusto hasta principios del siglo XIX, pero la teoría del gusto fue disminuyendo y fue sustituida por criterios muy diferentes, de forma que la estética contemporánea ha abandonado toda pretensión de objetividad hasta llegar a las posiciones individualistas de hoy.<sup>3</sup> Y esto tanto desde la óptica de la teoría de la estética como desde la de la gastronomía o la moda. En la historia del gusto, desde los siglos XVIII y XIX hasta hoy, el concepto de objetividad ha sido sustituido por el de creatividad. Hay «creaciones», gustos creativos, tanto en la gastronomía como en la indumentaria. Pero es importante darnos cuenta de que lo que denominamos creatividad supone, como mínimo, disponer de dos cualidades: la primera es la de cuestionar los programas más o menos estandarizados que en cuestión de gustos la cultura en la que estamos inmersos nos proporciona; la segunda es la capacidad de extraer ideas de un contexto y trasladarlas a otro. Sin estos dos elementos no hay creatividad ni en el gusto ni en ningún aspecto de la vida o el trabajo humanos.

Si todo esto empezó en el siglo XVIII, no es de extrañar que fuera un ilustrado francés, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), uno de los primeros gastrónomos de la historia, quien se atrevió a escribir y publicar en 1825 un libro titulado *Fisiología del gusto* o *Meditaciones de gastronomía trascendente*.<sup>4</sup> De hecho, el sabio gastrónomo francés —hay quien lo considera el padre de la gastronomía— analiza el gusto desde una óptica científica e intenta, incluso, deducir leyes. Su obra, escrita con un refinado toque de ironía y humor, analiza cada producto y lo inscribe dentro del conjunto de los sentidos; define el gusto como «el sentido que nos relaciona a nosotros con los cuerpos sápidos, mediante la sensación que causan en el órgano destinado a poderlos apreciar».<sup>5</sup> Como dice Luján, «antes de Brillat-Savarin se escribieron libros de cocina, recuerdos de gastronomía, pero no se hizo una filosofía de la gastronomía ni se intentó teorizar sobre el valor de los alimentos, ni, sobre todo, nadie intentó estructurar un arte tan exquisitamente francés como es el buen comer».<sup>6</sup> A partir de aquí tenemos ya muchos libros de gastronomía que habrá que tener presentes e innumerables maestros de la gastronomía,<sup>7</sup> pero la historia del gusto, tal como la concebimos y como se puede

<sup>3</sup> P. M. Pérez Alonso-Geta: «El gusto estético. La educación del (buen) gusto», *Estudios sobre Educación*, núm. 14 (2008), pp. 11-30.

<sup>4</sup> J. A. Brillat-Savarin: *Fisiología del gusto*, Barcelona: Obelisco, 2014.

<sup>5</sup> *Ib.*, pp. 32-48.

<sup>6</sup> N. Luján: *El arte de comer. Crónica de 4000 siglos: Del fuego a la Nueva Cocina*, Barcelona: La Vanguardia, 1983, p. 181.

<sup>7</sup> Ya hay quien ha confeccionado una lista y un estudio de los grandes maestros de la gastronomía; v. A. Villegas: *Grandes maestros de la historia de la gastronomía*, Madrid: Almuzara, 2015.

intuir, no es ni puede reducirse a la historia de la gastronomía. También se puede relacionar con la antropología de la alimentación, un tipo de investigación sobre la cultura alimentaria. Igualmente, sobre este tema hay mucha literatura escrita y tampoco es posible plasmarla aquí; nos contentamos con citar a autores como Claude Lévi-Strauss, que planteó cómo el alimento se presenta al ser humano en tres estados: crudo, cocido y podrido, y nosotros solo aceptamos del podrido lo que podemos controlar. Es lo que él llamó «el triángulo culinario» o gastronómico.<sup>8</sup> Tras él, otros han planteado una antropología de la alimentación, comenzando por la obra de Tannahill<sup>9</sup> sobre la historia de la alimentación, en que estudia factores tan importantes como la influencia de la revolución industrial en los alimentos humanos, o bien los trabajos compilados por Flandrin y Montanari,<sup>10</sup> sin olvidar el trabajo de Goody,<sup>11</sup> que explica cómo se relaciona la preparación y el consumo de alimentos con las estructuras socioeconómicas de los pueblos.

Pero, a pesar del interés que tiene la antropología de la alimentación y la relación que se puede establecer con el gusto, nosotros echamos en falta elementos estéticos diferentes y que asociamos con «el buen gusto» y la imagen de una persona. Las personas, cuando nos vestimos por la mañana y nos decidimos por una ropa u otra, lo que en realidad decidimos es el mensaje que queremos dar a los demás durante todo ese día.<sup>12</sup> Es decir, el vestido, como la moda, independientemente de que en muchos momentos es algo funcional, muy pronto perdió este valor y se convirtió en un valor comunicativo. El vestido, por lo tanto, emite un mensaje no siempre reflexivo ni pensado, pero tampoco improvisado del todo. Ponerse una corbata o no ponérsela; elegir un vestido con un gran escote o elegir un zapato plano o de tacón muy alto no son decisiones aleatorias y forman parte del gusto. Por tanto, una historia del gusto también está relacionada con otro factor: la indumentaria. En el fondo, son significativas las palabras de Calderón de la Barca, en su obra *El gran teatro del mundo*,<sup>13</sup> en el cual todos los humanos somos actores, cuando afirma:

Yo a cada uno  
el papel le daré que le convenga,  
y porque en fiesta igual su parte tenga  
el hermoso aparato  
de apariencias, de trajes el ornato,

<sup>8</sup> C. Lévi-Strauss: *Le triangle culinaire*, París: L'Arc, 1966.

<sup>9</sup> R. Tannahill: *Food in history*, Nueva York: Sten and Day, 1973.

<sup>10</sup> J.-L. Flandrin y M. Montanari (dirs.): *Historia de la alimentación*, Gijón: Trea, 2004.

<sup>11</sup> J. Goody: *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*, Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

<sup>12</sup> U. Eco, G. Dorfles, F. Alberoni, M. Livolsi, G. Lomazzi y R. Sigurta: *Psicología del vestir*, Barcelona: Lumen, 1976.

<sup>13</sup> P. Calderón de la Barca: *El gran teatro del mundo*, Barcelona: Penguin Clásicos, 2015.

hoy prevenido quiero  
 que, alegre, liberal y lisonjero,  
 fabriques apariencias  
 que de dudas se pasen a evidencias.  
 Seremos, yo el Autor, en un instante,  
 tú el teatro, y el hombre el recitante.

Este fragmento del auto sacramental es una extraordinaria metáfora; contemplar el mundo como un escenario es muy útil para nuestro análisis. Como descubrió Ralph Linton, todos tenemos un rol, un papel en este escenario; es como si las personas que nos rodean nos dieran los guiones de estos roles. Aprendemos a actuar a partir de los que nos rodean: nuestros progenitores nos entregan las primeras pautas de conducta; posteriormente todos los demás contribuyen y nosotros aprendemos a comportarnos tal como se espera de nosotros; aprendemos lo que es púdico y lo que es impúdico, cuándo hay que vestirse de una forma o de otra, quiénes deben colocarse sujetador y quiénes no, si podemos o no usar tacones altos, etc. Y, como actores, todos dejamos nuestro sello personal en las actuaciones, mejores o peores. Aprendemos muchos papeles o roles, pero tan solo ejecutamos uno en cada etapa de la vida, y de acuerdo con ello nos vestimos. No siempre actuamos bien, y a veces deseamos cambiar nuestro papel; en este caso cambiamos de indumentaria e improvisamos. Si nuestra nueva indumentaria es copiada por otros, en esta medida «gusta». De lo contrario, la representación no está exenta del ridículo.

En función de en qué época de la historia nos toca ejecutar nuestro papel en el mundo, la indumentaria cambia por completo; por ello, la historia de la indumentaria refleja las distintas obras ejecutadas en este teatro.

La historia de la indumentaria, tal como se puede concebir hoy, ya no es una historia para sastres. De la misma forma que en gastronomía no se trata de proporcionar recetas de platos, en indumentaria no se trata de proporcionar patrones de vestidos. Hay que plantearse una historia social del traje, que se diluya con la historia de las ideas e incluso con la propia historia de la cultura. En este sentido, ciertamente hay muchas historias del vestido, desde el clásico libro *Le costume historique*<sup>14</sup> de Albert Racinet (1825-1893), el gran historiador y dibujante que plasmó una historia del vestido en casi quinientas láminas, hasta la obra de François Boucher, *Histoire du costume en Occident. Des origines à nos jours*.<sup>15</sup>

En cuanto a la historia del traje en la península ibérica, realmente hay pocos estudios; el primer intento lo hizo el padre Flórez, en el siglo XVIII, con un trabajo sobre

<sup>14</sup> A. Racinet: *Le costume historique*, 2.<sup>a</sup> ed., París, 1882. Ed. consultada: *Historia del vestido*, Madrid: Libsa, 1991.

<sup>15</sup> F. Boucher: *Histoire du costume en Occident*, París: Flammarion, 1965; con reeds. de 1983, 1986 y 2008. Hay una ed. en español, *Historia del traje en Occidente desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona: Montaner y Simón, 1967.

el traje medieval. Más tarde, tenemos que ir a 1830, al comienzo del Romanticismo, cuando los pintores que se dedicaban a hacer pintura histórica y los autores de dramas que querían reflejar la Edad Media se preocuparon por documentarse; les sirvió una obra del conde de Clonard, publicada en 1869 y que llevaba por título: *Discurso histórico sobre el traje de los españoles desde los tiempos más remotos hasta el reinado de los Reyes Católicos*.<sup>16</sup> Desde este trabajo y hasta comienzos del siglo xx realmente no hay nada relevante, si exceptuamos los trabajos de Josep Puiggarí.<sup>17</sup> Toda la primera mitad del siglo fue casi estéril por lo que respecta a este tema, excepto una tesis doctoral de José Guerrero, que versaba sobre las *Cántigas* de Alfonso X.<sup>18</sup> Existe un opúsculo publicado en 1915 por dos profesoras de las antiguas escuelas de magisterio<sup>19</sup> en el que hacen un breve esbozo de los trabajos anteriores, constandingo el poco interés que mereció el tema de la indumentaria en España. Algunas aportaciones singulares fueron las del marqués de Lozoya, que escribió unos estudios preliminares sobre el vestido en España en la introducción de una obra general de Max von Boehn, que Salvat editó en castellano.<sup>20</sup> Y desde entonces hay algunos trabajos de investigación, pero no hay planteamientos rigurosos más allá de pequeñas —aunque interesantes— aportaciones y, sobre todo, son obras de carácter general.<sup>21</sup>

En España, si prescindimos de la monumental obra de Menéndez Pelayo, singularmente la *Historia de las ideas estéticas en España*,<sup>22</sup> la bibliografía específica sobre indumentaria la debemos a Rafael Dalmau y Josep María Soler Janer. Estos autores, con la colaboración de los dibujantes C. Mestres y J. Vilarrubias, entre los años 1946 y 1947, publicaron dos volúmenes magníficamente ilustrados sobre una historia del vestido.<sup>23</sup> Su trabajo, que partía de los autores anteriores, en especial Racinet, no fue una historia del traje en España, ya que comienza con el Egipto antiguo y recorre las principales culturas del mundo hasta mitad del siglo xix, pero muchas de las ilustraciones y recomendaciones estaban inspiradas en los conocimientos aportados por la colección de vestidos de Agustí Massana (1861-1924) y probablemente la de

<sup>16</sup> S. M. de Sotto, conde de Clonard: *Discurso histórico sobre el traje de los españoles desde los tiempos más remotos hasta el reinado de los Reyes Católicos*, Madrid: Memorias de la Real Academia de la Historia, 1879.

<sup>17</sup> J. Puiggarí: *Estudios de indumentaria española concreta y comparada. Cuadro especial de los siglos XIII y XIV*, Barcelona: Jaime Jepús y Roviralta, 1890.

<sup>18</sup> J. Guerrero: *Las cántigas: estudio arqueológico de sus miniaturas*, Madrid: CSIC (Sección Sevilla), 1949; hay una ed. de Edilan, Madrid, 1979.

<sup>19</sup> N. de Diego y A. León: *Indumentaria española con un preliminar de la historia del traje y el mobiliario en los principales pueblos de la Antigüedad*, Madrid: Imprenta Fco. de Sales, 1915.

<sup>20</sup> M. von Boehn: *La moda: Historia del traje en Europa desde los orígenes del cristianismo hasta nuestros días*, vol. 1, Barcelona: Salvat, 1928.

<sup>21</sup> E. Albizua: «El traje en España: Un rápido recorrido a lo largo de la historia», en J. Laver: *Breve historia del traje y de la moda*, Madrid: Cátedra, 2017, pp. 282-359.

<sup>22</sup> M. Menéndez Pelayo: *Historia de las ideas estéticas en España* (ed. facsímil), Madrid: CSIC, 1994.

<sup>23</sup> R. Dalmau y J. M. Soler: *Historia del traje*, 2 vols., Barcelona: Librería Dalmau, 1946-1947.



Manuel Rocamora (1892-1976). Este trabajo, extraordinariamente ilustrado, es uno de los que nos dan una visión global de la evolución de la indumentaria y que fue editado en castellano.

En la segunda mitad del siglo xx hay trabajos monográficos interesantes, como por ejemplo los de Carmen Bernis, sobre la indumentaria medieval.<sup>24</sup> También un trabajo parcial, pero interesante, es el que coordinó Manuela Marín, circunscrito a la Antigüedad y hasta el periodo islámico.<sup>25</sup>

La mayoría de los trabajos posteriores han sido manuales, algunos de ellos muy completos. Aun tratándose de un manual, el de Francisco de Sousa Congosto recopila prácticamente toda la bibliografía anterior relevante.<sup>26</sup> Con todo, es casi imposible, también en este caso, mencionar toda la bibliografía que trata total o parcialmente de la indumentaria, tanto desde el punto de vista histórico como sociológico o antropológico. Pero de lo que no cabe duda es de que el gusto va asociado a nuestra imagen diaria y, por tanto, la historia de la indumentaria debería formar parte también de la historia del gusto. Así pues, un trabajo de este tipo debería sostenerse sobre cuatro patas, como mínimo: la antropología cultural, la historia de la gastronomía, la historia de la indumentaria y la evolución de las ideas estéticas. Finalmente cabe mencionar un último trabajo, que relaciona la indumentaria con la didáctica y se debe a Nayra Llonch.<sup>27</sup>

En el caso de la bibliografía sobre gastronomía o sobre antropología de la alimentación en España, es relativamente abundante, pero ninguno de los trabajos que conocemos lo aborda todo a la vez. Así, por ejemplo, a lo largo del presente libro encontraremos referencias a muchos libros de cocina, algunos de ellos fundamentales, pero son libros de recetas, como el de *La cuynera catalana*,<sup>28</sup> con sucesivas ediciones a lo largo del siglo xix, como veremos, e, incluso, obras menores; pero pocos autores analizan el factor gastronómico en España. Uno de ellos, erudito y genial, será Néstor Luján, de quien necesariamente debe beber todo aquel que se adentre en el tema; pero la lista se acaba pronto, como se podrá comprobar en la bibliografía manejada a lo largo del libro.<sup>29</sup> Sobre la alimentación en la Antigüedad en España hay pocos estudios generales; uno de ellos, circunscrito a la protohistoria, es el de Joan Santacana

<sup>24</sup> C. Bernis: *La indumentaria medieval española*, Madrid: Instituto Diego Velázquez, 1956; *id.*, *Trajes y modas en la España de los Reyes Católicos*, 2 vols., Madrid: Instituto Diego Velázquez, 1978-1979.

<sup>25</sup> M. Marín: *Tejer y vestir: De la Antigüedad al islam*, Madrid: csic, 2001.

<sup>26</sup> F. de Sousa Congosto: *Introducción a la historia de la indumentaria*, Madrid: Istmo, 2007.

<sup>27</sup> N. Llonch: *Espais de presentació de la indumentària com a recurs didàctic: Problemàtica i estat de la qüestió*, tesis doctoral, Universitat de Barcelona, 2010. En línea en <<http://www.tdx.cat/handle/10803/1343>>.

<sup>28</sup> *La cuynera catalana, ó sia regles útils, fàcils, seguras y económicas per cuynar bé: escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta matèria*, Barcelona: Imprenta de la Viuda Torras, 1851.

<sup>29</sup> Néstor Luján (1922-1995) fue prolífico como autor. *El libro de la cocina española* (1970) fue su primera gran obra sobre el tema; le siguieron *Viaje por las cocinas del mundo* (1983), *La cocina moderna* (1985) y *Diccionario Luján de gastronomía catalana* (1990), entre otras muchas obras y artículos periodísticos sobre el tema.

y Joan Duran,<sup>30</sup> pero que no trata toda la Antigüedad; sobre el vino y el concepto de banquete en la protohistoria hay los trabajos de Carlos Sanz y Fernando Romero,<sup>31</sup> entre otros. Sobre la cocina romana existen multitud de estudios, pero naturalmente no se circunscriben a España y se aplican a cualquier parte del extenso imperio, basado todos en Apicio. La Edad Media tiene más bibliografía específica y son de destacar los trabajos de Juan Cruz,<sup>32</sup> sobre dietética, y de Ambrosio Huici,<sup>33</sup> sobre la cocina hispanomusulmana. La cocina tradicional española ha sido abordada con un conocimiento profundo por Francisco Abad,<sup>34</sup> mientras que las cocinas de los siglos XVIII y XIX en España tienen estudios monográficos interesantes, debidos a la pluma de María de los Ángeles Pérez<sup>35</sup> y Joan Sella Montserrat.<sup>36</sup> Finalmente, hay muchos estudios regionales de cocina con publicación de fuentes documentales interesantes, algunas inéditas, como un raro libro de cocina menorquina del siglo XVIII<sup>37</sup> o el singular libro sobre la cocina asturiana del erizo de mar.<sup>38</sup> Y, sin embargo, no conocemos ninguna obra que relacione el gusto con la gastronomía y la indumentaria.

### El gusto: ¿manifestación individual o personalidad colectiva?

Hay quien dice que el gusto de una persona se inscribe en lo que podríamos llamar la «personalidad». De hecho, hay personas a las que les resulta fácil hablar de la psicología de los hombres y mujeres que conocen; les gusta hacer conjeturas sobre su forma de ser o de vestir; se fijan en los gustos y formas de comer y de todo quieren sacar conclusiones sobre la personalidad. Les gusta descubrir qué hay detrás de los vestidos más o menos provocativos de ellas o de ellos y de sus gustos vulgares o refinados. En definitiva, les fascina este juego de descubrimiento y análisis de los otros, tratados individualmente, dado que, como cada persona es el resultado de una serie de experiencias vividas diferentes y de características comunes como grupo al que pertenecemos, en realidad nadie es exactamente igual al otro.

<sup>30</sup> J. Santacana y J. Duran: *Lo sagrado y lo abominable. La cocina de los pueblos prerromanos de España*, Gijón: Trea, 2011.

<sup>31</sup> C. Sanz, F. Romero, C. Górriz y R. de Pablo: *El vino y el banquete en la Ribera del Duero durante la protohistoria*, Valladolid: Centro de Estudios Vacceos, 2009.

<sup>32</sup> J. Cruz: *Dietética medieval. Apéndice con versión castellana del «Régimen de salud» de Arnaldo de Villanova*, Huesca: La Val de Onsera, 1997.

<sup>33</sup> A. Huici (trad.): *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Gijón: Trea, 2016.

<sup>34</sup> F. Abad: *En busca de lo auténtico. Raíces de nuestra cocina tradicional*, Gijón: Trea, 2017.

<sup>35</sup> M. A. Pérez Samper: *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón: Trea, 2011.

<sup>36</sup> J. Sella: *Comer como un rey. Las mesas de Amadeo I de Saboya y Alfonso XII de Borbón*, Gijón: Trea, 2009.

<sup>37</sup> Fra Francesc Roger: *Art de la cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, Mahón: Institut Menorquí d'Estudis, 2014.

<sup>38</sup> J. Barria: *Elogio del erizo de mar*, Gijón: Trea, 2008.

Este ejercicio sobre las personas muchas veces lo trasladamos a un colectivo, y de esta manera nos referimos a cómo comen los españoles y queremos compararlo con cómo lo hacen los franceses o los alemanes. Y nos fijamos si las chicas van más extremadas en el vestido en Madrid o en París. En el fondo, lo que hacemos cuando nos planteamos estos inocentes ejercicios es intentar descubrir si una sociedad como la española tiene unos rasgos de personalidad diferentes a otras. Damos por hecho que la personalidad colectiva es el resultado de millones de interacciones provenientes de las experiencias vividas por cada persona y una especie de herencia genética o cultural. Con todo, la mayoría de las experiencias vividas —y, por supuesto, las herencias culturales— son compartidas por mucha gente. En este sentido, los padres ejercen una gran influencia sobre sus hijos durante todo el proceso de crecimiento y, aunque cada familia es única en sus comportamientos, los miembros de la familia, a pesar de tener rasgos comunes, presentan diferencias de personalidad. Pero la cultura —en nuestro caso, las culturas— que hay en España influye notablemente sobre la forma en que los hijos se visten y sobre sus actitudes a la hora de comer y sentarse a la mesa. Y es que cada familia comparte con muchas otras unos modelos típicos de comportamiento; las familias tienen modelos de carácter moral sobre lo que se puede permitir o no en el vestido de una niña o de una chica preadolescente, por ejemplo. La fijación humana para etiquetar y catalogar a los semejantes o a los extraños, así como las tendencias al gregarismo, nos conducen a identificarnos con determinadas costumbres culinarias o de indumentaria. Naturalmente la mayoría de estas etiquetas suelen ser lugares comunes a los cuales llamamos «personalidad colectiva» e incluso «identidad». A veces, los grupos humanos reclamamos esta «personalidad identitaria»; otras veces nos la otorgan los demás. Pero es difícil dar con una etiqueta de personalidad colectiva que englobe a todos los miembros de una comunidad, y, sin embargo, los intentos de clasificación aparecen constantemente. Por ello hay que concluir que la mayoría de las veces esta personalidad colectiva y estas identidades son simplemente sentimientos.

Por consiguiente, no es fácil saber hasta qué punto, hoy, los miembros de una misma sociedad comparten los mismos conceptos sobre la forma de comer, el tipo de comida y el aspecto del vestido. Si observamos lo que nos rodea, nos resultará fácil descubrir que hay diferentes ideas sobre lo que es mejor en la comida o en el vestir. Pero si estos comportamientos que vemos diariamente los comparamos con los de sociedades muy diferentes, como por ejemplo las de El Cairo, Moscú o Los Ángeles, entonces nos damos cuenta de que aquí, en nuestra casa, hay convenciones diferentes en las formas de comer y de vestir, a pesar del mundo globalizado en el que parece que vivimos.

Podríamos buscar infinidad de ejemplos que nos indican que las sociedades varían en las formas de comer y en la indumentaria. Y algunas de estas variaciones se mantienen a lo largo del tiempo. A veces, un cambio cultural que se introduce en un momento determinado se impone hasta convertirse en un factor importante de la «personalidad colectiva». Y nosotros, a pesar de las dificultades que ello conlleva, tenemos que inte-

resarnos precisamente por estos aspectos colectivos de la personalidad en la comida y en el vestir a lo largo del tiempo. En todo caso, los atributos de la personalidad de un grupo cultural no pueden ser puestos de manifiesto de forma absoluta, sino que deben medirse en grados, teniendo presente que los comportamientos culturales no son estáticos y varían a lo largo del tiempo.

Sabemos que la comida, como el vestir, son unas variables dependientes de muchas cosas. Están relacionadas con las formas de obtener las materias primas, con las diferentes fórmulas de estratificación social existentes en cada momento, con la concepción del género y del sexo, la religión y la moral, y con un puñado de elementos que tienen mucho que ver con el comercio y, hoy, con la globalización.

Y la comida, como ocurre con el vestido, a menudo se piensa que tiene unas cualidades locales, únicas, ya que hablamos de «cocina vasca», «cocina gallega», «cocina catalana», «cocina italiana», «cocina china» o «cocina francesa». Pero, gracias al comercio —y, sobre todo, en la era global en que vivimos—, la comida local se puede volver universal, ya sea porque es importada por inmigrantes chinos o italianos, o bien porque determinadas élites la adoptan —como es el caso de la cocina francesa o japonesa—, o, incluso, cuando determinadas multinacionales deciden comercializar un producto o unos elementos de indumentaria o de moda. De esta forma, a España nos llega la comida rápida estadounidense, que en el fondo proviene de diferentes partes del mundo —Italia, China, etc.—, pero que ha sido modificada con el fin de adecuarse a una inmensa comunidad interétnica. El resultado, como afirma Donald Sassoon,<sup>39</sup> lleva generalmente el nombre de su particular origen «nacional», ya sea porque se mantiene el nombre original —pizza, kebab, etc.— o porque se menciona su supuesta cuna —hamburguesa, *french fries*, etc.—. En este ejemplo de la comida rápida, pues, lo único que es norteamericano es el carácter multinacional de la empresa que la comercializa. Es posible que los italianos hubieran inventado la pizza y que en algún lugar de Oriente hubieran inventado la salsa al curri, pero las cadenas industriales que comercializan estos alimentos son genuinamente norteamericanas. Y la indumentaria funciona de forma muy parecida a la pizza. Con todo ello, lo que queremos decir es que, hoy, el mercado, en especial el mercado capitalista, ha ido anexionando una gran parte de lo que podríamos llamar gastronomía y, sobre todo, indumentaria, pero hay aspectos de la vida y de la producción que durante muchos siglos han tenido lugar en la esfera privada, y estos aspectos también están relacionados con la comida y con el vestir.

Durante siglos la gente ha hecho la comida en las cocinas de casa y ha compartido recetas de forma estrictamente privada; de manera similar, durante siglos nos hemos producido el vestido en nuestra propia casa, y, ciertamente, nos hemos inspirado en lo que vemos, pero la producción no salía mucho de las esferas privadas o domésticas.

<sup>39</sup> D. Sassoon: *La cultura. El patrimonio común de los europeos*, Barcelona: Crítica, 2006, pp. 10-11.

El objeto de nuestro trabajo es especialmente este: aquellos aspectos de la comida que han formado parte de las esferas privadas de los hogares. No menospreciamos, ni podríamos olvidar, el negocio de la comercialización de la gastronomía, es decir, los restaurantes, o de las modas del vestir difundidas en un momento determinado desde los grandes almacenes, pero esto no será el objeto central de nuestra reflexión. Por supuesto, también sabemos que la cultura gastronómica y la indumentaria están estrechamente relacionadas con el dinero, pero no solo con el dinero. La comida y el vestido son una fuente importante de placer, de prestigio y, sobre todo, forman parte de nuestro particular sistema de entender el confort. Y el interés de nuestra investigación es observar cómo la gastronomía y las formas de vestir han marcado y explican la sociedad española contemporánea, por más que sus raíces puedan ser mucho más profundas.

### Modas y tendencias gastronómicas que se imponen

En el siglo XIX se puede decir que surgieron las cocinas nacionales; también se consolidó una especie de moda nacional de vestir en muchos estados del mundo. Albert Racinet, el sabio francés al que ya hemos hecho referencia y que en el siglo XIX escribió su monumental historia del vestido, reeditada infinidad de veces y traducida a muchas lenguas, con más de dos mil ilustraciones, habla de trajes nacionales.<sup>40</sup> Así se refiere a los grandes estados europeos, y aunque en el siglo XVI propiamente no existían Alemania ni Italia, él se refiere siempre a las indumentarias «nacionales» de estos grandes estados. Por lo que respecta a España, Racinet le dedicó poco espacio; habló del traje de «matadores y damas», con algunas láminas interesantes, para luego referirse a aspectos regionales, destacando la indumentaria de Cataluña, Aragón, Galicia y la isla de Mallorca. Su trabajo se centró pues en los trajes llamados «regionales», tal como se presentaban a finales del siglo XIX. De este modo, cuando se habla de historia de la indumentaria, al igual que de la gastronomía española, en los grandes tratados se opta por descripciones regionales. Y esto se debe a la peculiar estructura de la monarquía española, que desde el siglo XV fue integrando los distintos reinos medievales, así como a las dificultades que aparecen a lo largo de los siglos XVII al XX para crear un auténtico estado nacional, con movimientos disgregadores como los del siglo XVII, bajo el reinado de Felipe IV, la guerra de Sucesión, con Felipe V, la desaparición del Estado borbónico en 1808, sustituido por las Juntas, el fracaso de los movimientos federales en el siglo XIX y los intentos fallidos de descentralización de la Segunda República,

<sup>40</sup> *Le costume historique* de Racinet se publicó en formato de revista durante algunos años; posteriormente, en 1888, se organizó como una obra en seis volúmenes, de gran formato y con muchas ilustraciones. La edición que nosotros hemos manejado es la que fue comentada por Aileen Ribeiro, *Historia del vestido*, 2.<sup>a</sup> ed., Madrid: Libsa, 1991, ya citada en este ensayo.

hechos que están en la base de la debilidad del Estado centralizado. Esta debilidad estructural del Estado, acompañada de una gran ineficacia en la implantación de un sistema educativo fuerte —el analfabetismo fue endémico en el país hasta mitad del siglo xx—, hizo posible la pervivencia de modelos culturales regionales que emergieron con gran fuerza en el despertar de los nacionalismos, desde finales del siglo xix y a lo largo del siglo siguiente. Por esta razón los analistas han hablado, con más frecuencia, de una cocina portuguesa, gallega, manchega, madrileña, vasca, catalana o andaluza que de una cocina española. La indumentaria presenta aspectos muy parecidos: hay indumentarias propias de cada territorio que se mantienen hasta mitad del siglo xx. La indumentaria, así como la alimentación, forman parte de complejos culturales concretos y no son variables independientes. De la misma forma que hasta que no surgió la radio y, sobre todo, la televisión, la lengua española estuvo ausente o fue mal conocida en zonas rurales de Galicia, Euskadi o Cataluña, tampoco puede hablarse de una cultura nacional en lo que respecta al vestido o la comida. Las indumentarias y las cocinas de cada territorio pervivieron hasta hoy. En el fondo, se trata de la evidencia del fracaso del Estado en sus intentos de configurarse como un ente centralizado y en su capacidad de imponer una escuela también centralizada, como ocurrió en Francia después de la derrota de Sedán y la Comuna de París en 1871. Allí fue la República conservadora, salida de la derrota militar, la que se empeñó en «afrancesar» a Francia, en dotarla realmente de un sistema educativo eficaz y centralizado. Esto no ocurrió en España hasta épocas muy recientes y, con grandes reservas y fracasos, llegamos al régimen surgido de la Constitución de 1978, que aun de forma imperfecta y débil se planteó como un estado descentralizado.

Sin embargo, también es cierto y se suele afirmar que los trajes y los platos que no han tenido ejército detrás tienen las de perder en la gran historia de la cultura. Las modas y las cocinas victoriosas tenían detrás sus respectivos estados y ejércitos, porque los escaparates de la moda y también de la cocina siempre han sido —a lo largo de la historia— las grandes cortes reales. Y en España sí hubo desde el siglo xvi una corte real, residente en Toledo, Madrid o El Escorial. Ello implicó que las cocinas locales de los territorios donde residían los monarcas fueron las que se extendieron, mientras que las demás, en el mejor de los casos, fueron relegadas al honorífico pero segundo lugar de «regionales» o periféricas. Pasó con la cocina y con la indumentaria lo mismo que con la lengua y la literatura: se transformaron en elementos «dialectales». Para muchos países —especialmente a partir de la eclosión de las nacionalidades— era bien claro que se necesitaba un «traje nacional», como se necesitaba un «plato nacional», elementos que se identificaran como propios. Así, Polonia, por ejemplo, una nacionalidad oprimida hasta que alcanzó su independencia después de la primera guerra mundial, adoptará la *czapka* como auténtico símbolo nacional de indumentaria y el *bigos* —una col fermentada con trozos de carne y salchichas— como comida popular. De hecho, Polonia había dejado de ser un estado hacía muchos siglos y los símbolos

se tuvieron que rescatar de un pasado lejano. Por su parte, los húngaros, que también alcanzaron su plena soberanía desgajándose del Imperio austriaco en 1918, decidieron que el nudo *alamara* los hacía diferentes de los otros pueblos vecinos y hoy forma parte de su traje nacional, mientras que hay un *gulasch* que ellos identifican como cocina húngara. Hay quien también identifica varios platos nacionales alemanes, y así podríamos seguir largamente.

De hecho, todos los países que se transformaron en estados en el siglo XIX tuvieron que improvisar símbolos nacionales; es el caso de Noruega, que se separó de Suecia después del proceso de Disolución de la Unión, en 1905; allí, no solo tuvieron que inventar la cocina y el vestido, sino que también se tuvo que improvisar la lengua y, por tanto, Noruega no tuvo una lengua literaria hasta muy tarde. En efecto, existe una estrecha relación entre estado nacional, lengua y mercado cultural. En este sentido, la hegemonía del francés como lengua culta de Europa está estrechamente relacionada con la fuerza del Estado francés de los siglos XVII al XIX; y detrás de esta hegemonía se hallaba el dominio absoluto de la alta cocina, así como de lo que se ha denominado «la moda de París», que no era otra cosa que el triunfo de la estética de las clases dominantes de Francia, especialmente de París. La hegemonía de la cocina y la moda francesas estaba favorecida por el éxito de su literatura romántica y realista; autores desde Balzac a George Sand y desde Alejandro Dumas a Víctor Hugo eran conocidos y traducidos en toda Europa. Y el objetivo de estos estados nacionales, ya fueran España, Francia, Italia o Alemania, siempre era el mismo: un estado, una nación, un pueblo, una lengua y una cultura. Por lo tanto, era necesario «redescubrir» lo que constituía la «auténtica» cultura del pueblo. Este intento, que en España llegó con el «majismo», que puede definirse como el primer intento de crear una indumentaria de tipo identitario, naturalmente nació como reacción a la dominante cultura francesa de finales del setecientos y principios del ochocientos. Y no es una casualidad que la primera gran exposición del traje regional en España aconteciera durante la dictadura del general Primo de Rivera, en 1925, con la llamada «Exposición del traje regional e histórico». Este evento, que fue muy importante desde el punto de vista de la historia de la indumentaria, dado que reunió casi cuatrocientos trajes regionales y miles de prendas, fotografías y elementos etnográficos, surgió precisamente de la iniciativa de una mujer, Trinidad von Scholtz Hermensdorff, perteneciente a la oligarquía madrileña que apoyaba de forma incondicional al dictador y le infundía sus principios ideológicos. La exposición se hizo en el palacio donde hoy se encuentran la Biblioteca y el Museo Arqueológico Nacional.<sup>41</sup>

También había que sustituir las tradiciones orales por textos escritos y establecer reglas para la lengua común allí donde había dudas o donde se hablaba diferente; la

<sup>41</sup> Las colecciones reunidas en esta exposición formaron parte del primer embrión de Museo Nacional del Traje, en Madrid.

lengua española, a principios del siglo XVIII, todavía no tenía un gran diccionario, como pasaba por ejemplo en Francia, y fue con el primer monarca centralizador, Felipe V de Borbón, cuando la Academia de la Lengua pasó a ser objeto de la protección real.

De la misma forma, en muchas de las nacionalidades que se configuraron y tomaron fuerza en el siglo XIX, también surgió la necesidad implícita de «recuperar» los platos «nacionales», así como los vestidos simbólicos de la cultura dominante. En este sentido, podemos hablar claramente del hecho de que en el siglo XIX hubo lenguas victoriosas y lenguas que no ganaron, así como también hubo indumentarias y platos que fueron imponiéndose y otros que no. Establecer cuál ha sido el papel que le ha tocado a la cocina y a la indumentaria de las distintas áreas geográficas de la península ibérica a lo largo del tiempo para llegar a obtener una aproximación a «un gusto español» es uno de los objetivos de esta obra. Con todo, es bien sabido que no se ha planteado todavía con éxito en España la existencia de un «gusto nacional».

Hemos visto como el «gusto» significa lo que «nos agrada», lo que «es bonito», y lo que nos gusta lo asociamos con el concepto de «belleza». En este sentido, son muchas las cosas que nos gustan, que nos parecen agradables y por las que manifestamos nuestro «gusto»: nos gusta una experiencia determinada, la lectura de un libro, un cuerpo o un rostro, un paisaje o una edificación. Ahora bien, no todo lo que nos gusta y que es objeto del «gusto» son cosas «bellas»; de hecho, la historia del gusto está llena de cosas que nos gustan y que no siempre son cosas bellas o «agradables»; nos puede gustar un *amaretto*, y sin embargo es un licor amargo; también nos puede gustar una persona y no ser especialmente hermosa. Por lo tanto, cuando hablamos de «gusto» podemos referirnos a muchas cosas que en nosotros suscitan un cierto deseo, sean agradables o no, aunque, a veces, nos gusta algo, pero no lo deseamos. Y si queremos hacer una historia del gusto es porque queremos hablar de lo que gusta en cada momento del pasado, aunque olvidaremos muchos temas y cosas que han causado felicidad y a los que aquí no nos referiremos: la música, el arte visual, la poesía o la literatura, etc. Por tanto, si la historia del gusto la circunscribimos a la indumentaria y a la comida, la ligereza de los materiales empleados, como la lana, el algodón, el lino o el trigo, las patatas y las coles, hace que este arte de «cocineros» o de «sastres», como diría Cirici Pellicer, dependa únicamente del factor humano, ya que no lo podemos referenciar a la nobleza de las materias primas, como en el caso de la orfebrería o la arquitectura.<sup>42</sup> Ante el gusto, como fenómeno colectivo, las raíces deben buscarse en el factor humano. Por este motivo tiene sentido una historia del gusto en España, ya que no reposa sobre otra cosa que sobre el trabajo colectivo de sus mujeres y de sus hombres. Todo lo que no sea esto quedará excluido de este ensayo.

<sup>42</sup> C. Pellicer: *La pintura catalana*, Barcelona: Quaderns Crema, 2016, pp. 11-12.



## El marco geográfico elegido: España

¿Qué significa circunscribir la historia del gusto en España? Está claro que nuestra voluntad es mostrar dos cosas: en primer lugar, cómo ha sido percibido en nuestro país lo que podríamos llamar «el gusto» en cada época; en segundo lugar, quisiéramos hablar de las aportaciones referidas al gusto que se han hecho a lo largo del tiempo desde España.

En cuanto al primer aspecto, es bien claro que España ahora no es un territorio aislado del resto del mundo, como no lo ha sido nunca. Siempre ha cabalgado entre los Pirineos y África. Además, lo que hoy constituye España es el resultado de un conjunto heterogéneo de estructuras históricas y políticas muy diversas; basta con contemplar nuestra Edad Media para darse cuenta de la variedad de territorios, que incluían desde una de las marcas del Imperio carolingio hasta una provincia de los califatos orientales de Damasco y Bagdad. Por otra parte, desde el Renacimiento, el Reino de España o «de las Españas» aglutinó en torno suyo territorios inmensos tanto de Europa central como de la Europa meridional y, sobre todo, de las tierras americanas. Y no hay que olvidar que fue una pieza fundamental del Imperio romano de Occidente. Aquí se asentaron pueblos germánicos procedentes de Europa centro-oriental y pueblos arabo-bereberes, procedentes de Siria y el norte de África. En resumen, el gusto es el resultado de este papel de puente cultural que la península ibérica ha desarrollado a lo largo de su historia: puente entre Europa y África y puente entre el Viejo y el Nuevo Mundo. En esta encrucijada se han forjado unos gustos variados y originales. No es posible escribir una historia del gusto en España sin tener presente la corte de Aquisgrán o la corte califal de Córdoba. Y ¿cómo ignorar la influencia de los papas de Aviñón sobre la monarquía aragonesa? Además, vinculado el Reino de las Españas con la dinastía de los Borbones durante algunos siglos, la historia del gusto español no se explica ni podría prescindir de lo que pasaba en la corte de Versalles, en la que durante tanto tiempo nos reflejamos; tampoco podríamos prescindir de las modas y las costumbres que los virreyes nos introducían procedentes de México o Perú. Y hoy, en un mundo global, ¿cómo se podría comprender el uso de los vaqueros o la costumbre de beber Coca-Cola sin tener presentes los hechos militares y políticos del siglo xx?

Por todo ello, hoy, ¡una historia del gusto en una parte pequeña del mundo implica hablar de todo el mundo! Pero queremos mirar este mundo desde España teniendo presente su diversidad, sus múltiples influencias y su pasado. Lo que importa, sobre todo, es la recepción de las influencias y de las novedades. A veces se trata simplemente de difusión de ideas o de productos mediante comercio o copia. Otras veces se trata de una auténtica aculturación, fruto de la mezcla; y, por supuesto, hay modas que nacen fruto de invasiones violentas, guerras y conquistas. Todo vale para explicar qué somos y cómo somos. Pero no todo lo que nos llegaba ha sido recibido de igual manera; la influencia judía, la musulmana, la de las cortes de la Europa medieval, singularmente

la carolingia en una parte del territorio, o la italiana, procedente de Nápoles y Sicilia, no tuvieron la misma intensidad; mientras la cultura romana arraigó fuerte en casi toda la Península, con pocas excepciones, las emigraciones germánicas dejaron una huella más endeble y el islam no penetró de la misma forma en el norte que en el sur peninsular; las diferencias entre territorios no solo fueron las geográficas, sino las históricas e incluso las religiosas.

Finalmente, tenemos que hablar de lo que hemos aportado al mundo en temas de gusto, porque, como otros muchos, hemos sido un país fértil. Las distintas tierras de la península ibérica han aportado cosas diferentes en cuestión de gustos, y algunas zonas se han comportado como puente entre norte y sur, este y oeste, y han sido un auténtico crisol de modas, de novedades, de gustos, de platos y de cocinas; mientras que otras se han mantenido con pocas alteraciones y cambios a lo largo del tiempo. Por tanto, aquí han surgido o se han potenciado cambios que también han ayudado a transformar el mundo. Hablar de lo que las distintas partes de España, en el tema del gusto, han aportado al mundo es otro de los objetivos de esta obra, que los lectores dirán si se ha conseguido.