

Índice

Presentación	7
1. Aspectos generales	9
1.1. Panorama global.....	9
1.2. Rasgos peculiares	11
1.3. Incorporación de productos	13
1.4. Los comienzos de la preocupación sanitaria	15
1.5. La crítica gastronómica	16
1.6. La divulgación culinaria.....	18
2. Hitos en el menú	21
2.1. Cuatro viejos clásicos.....	21
2.2. Menú turístico.....	24
2.3. Menú del día	27
2.4. Menú degustación.....	29
2.5. Menú cerrado y menú picoteo	32
2.6. Bufet y autoservicio.....	34
2.7. <i>Catering</i> y cocinados para llevar	35
2.8. Menús convencionales de fin de siglo	38
2.9. Comer de tapas	41
3. Aspectos especiales	43
3.1. Afrancesamiento formal y conceptual en los menús	43
3.1.1. Presupuesto	43
3.1.2. Los hechos	43
3.1.2.1. Banquetes reales	44

3.1.2.2. Banquetes oficiales, con o sin presencia real	45
3.1.2.3. Banquetes formales no oficiales	48
3.1.3. La rebelión contra las formas.	49
3.1.4. Comentarios	54
3.2. La explosión del regionalismo-nacionalismo.	55
3.2.1. Planteamiento	55
3.2.2. Potenciando el localismo.	55
3.2.3. Lo típico y propio	57
3.3. Peripetia de la paella	59
3.3.1. Surge la paella	59
3.3.2. La paella, plato insignia español	60
3.3.3. Génesis de la perversión de la paella	63
3.3.4. Desarrollo de la mixtificación	66
3.3.4.1. La paella de pescado.	66
3.3.4.2. La paella de aves.	67
3.3.4.3. Paellas de pollo, cerdo y vegetales.	67
3.3.4.4. Paellas cárnicas.	68
3.3.4.5. Paellas complejas	68
3.3.4.6. Dislates paellísticos	69
3.3.5. Paella de domingo (y de jueves).	71
3.3.6. Paella militar.	74
3.3.7. La paella en diversos ámbitos sociales	77
3.3.7.1. Dirigentes de la nación	77
3.3.7.2. Celebraciones de políticos	79
3.3.7.3. Celebraciones y acontecimientos públicos	81
3.3.7.4. Prisiones	83
3.3.7.5. Pobres y asilados	84
3.3.7.6. Celebraciones particulares	86
3.3.7.7. Bodas	88
3.3.8. La pequeña historia de Wenceslao Fernández Flórez	90
3.3.9. Comentarios	92
3.4. Semanas, jornadas, reclamos	92
3.4.1. Monográficos	93
3.4.2. Protagonistas	97
3.5. Exotismos que llegan al hogar (1986-1988).	99
3.5.1. Encuadre temático y cronológico	99
3.5.2. Seis ejemplos y comentarios.	101

4. Momentos y situaciones	103
4.1. Guerra y posguerra	103
4.1.1. Aspectos generales.	103
4.1.2. PREGUERRA.	104
4.1.3. Guerra.	105
4.1.4. Posguerra	111
4.2. La excusa religiosa.	113
4.2.1. Fiestas navideñas.	113
4.2.2. Comida penitencial	119
4.3. Celebraciones de Nochevieja.	122
4.4. Ferias de las vanidades.	129
4.4.1. El Rastrillo	129
4.4.2. La Expo de 1992.	132
5. Honores a próceres	137
6. Jefes de Estado y gobierno españoles	147
6.1. Alfonso XIII	147
6.2. Presidentes de la Segunda República	153
6.3. Francisco Franco	155
6.4. Juan Carlos I	157
6.5. Presidentes de gobierno de la democracia	160
6.6. Comentarios	162
7. Bodas	165
7.1. Bodas reales	165
7.1.1. Alfonso XIII	165
7.1.2. Juan Carlos I	166
7.1.3. Infanta Elena de Borbón	166
7.1.4. Infanta Cristina de Borbón	167
7.1.5. Príncipe Felipe de Borbón	167
7.2. Bodas de personajes socialmente relevantes	167
7.3. Bodas comunes	170
7.4. Comentarios.	175

8. Estamentos y grupos	177
8.1. Menús académicos	177
8.2. Militares	180
8.3. Escolares	185
8.4. Beneficencia	187
8.5. Deportistas	190
8.6. Vegetarianos	191
8.7. Cárceles	193
8.8. Personajes	194
8.9. Políticos	196
9. Algunos restaurantes representativos	201
9.1. Arzak	202
9.2. El Bulli	203
9.3. Eldorado Petit	206
9.4. Horcher	207
9.5. Jockey	207
9.6. Lhardy	209
9.7. Nicolasa	210
9.8. Jesús Oyarbide	211
9.9. Santi Santamaría	212
9.10. Pedro Subijana	212
Bibliografía	217