

Prólogo

Cuando era todavía joven y feliz —lo de «indocumentado» no he conseguido aún superarlo— me metieron en la cabeza que la historia suponía un arma de futuro providencial que nos conduciría irremediablemente al país de Jauja, surcado por manantiales de leche y miel y jamones —con chorreras— colgados de los árboles. Luego me di cuenta, con los años y otros tristes y necesarios descalabros, que no hemos aprendido gran cosa del pasado, quizás porque nunca nos lo enseñaron bien, quizás porque no interesa que se sepa. En cualquier caso, el escepticismo historicista me ha ido creciendo en paralelo a los índices del colesterol y de las transaminasas. Ya no espero de la historia como género, otra cosa que no sea el rigor, la amenidad y el buen sentido y de ello los lectores encontrarán, sin duda, raciones sin tasa alguna en este libro.

El mérito de un trabajo así radica básicamente en la pericia y en el valor de su autor, José María Díaz. Pericia para enfrentarse a una montaña de documentación capaz de tumbar a cualquiera por su cantidad, variedad —literatura, periódicos, listas de precios, informes antropométricos, leyes y discursos parlamentarios, tratados de gastronomía... hasta pinturas y caricaturas— y dispersión en múltiples archivos y decenas de bibliotecas anglosajonas de ambos hemisferios. Siempre hemos admitido, desde hace siglos y sin extrañeza alguna, a promociones enteras de fervorosos hispanistas ingleses ávidos por desentrañar la esencia de nuestra cultura y de nuestra historia; sin embargo, poco hemos aprendido de su amplitud de miras porque seguimos inmersos en un ensimismamiento empobrecedor y en un agobiante «¡Viva mi pueblo!» que potencia casi en exclusividad los microestudios históricos de ámbito regional y local. Por eso tenemos que felicitarnos con la iniciativa del doctor Díaz, que se atreve a devolver la pelota del partido al equipo de Raymond Carr, Hugh Thomas, John Elliot, Paul Preston, Henry Kamen..., y a saltar, sin complejos, las bardas de su corral. Además, ha vencido la inercia que domina a la mayoría de los medios académicos españoles cuando de la historia de la alimentación se trata; unos medios empeñados en minusvalorar a «esos cocinillas» que se atreven a afrontar la alimentación con la dignidad y profundidad que se merece. Siguen sin apercibirse de que, aunque parezca mentira, se puede vivir sin políticos, sin reyes, sin guerras, sin sindicatos, sin fluctuaciones de precios y salarios, sin crisis sociales o económicas, sin lucha de clases y sin un larguísimo etcétera, pero jamás sin comer como demostró fehacientemente aquel gitano con su legendario burro al que intentó educar en esta misma línea de desprecio en la que insisten, con una contumacia digna de mejor causa, alguno de nuestros más ilustres catedráticos. Afortunadamente, las cosas van cambiando y cada vez hay

más universitarios nacionales que rompen con esta atrevida ignorancia y han dado a luz estudios importantísimos, algunos de los cuales ha sido acogido por esta misma editorial, Trea, siempre atenta a cuanto atañe al universo culinario. El libro de José María Díaz se inserta en esta afortunada tendencia, y aunque su origen sea una tesis doctoral, el autor ha tenido el suficiente buen gusto y la necesaria habilidad para madurarla y decantarla hasta hacerla completamente digerible a todas las bocas, así que nadie se debiera asustar pensando que tendrá que enfrentarse a una interminable lista de citas eruditas y a la pedantería propia del género, puesto que la obra se lee con el apasionamiento y la facilidad de pluma que caracterizan, desde siempre, a la historiografía británica de los Thompson y compañía con los que nuestro autor se mimetiza extraordinariamente.

Son dos, sin duda, las contribuciones más originales que aporta esta obra. La primera reafirma que en la Revolución Industrial intervinieron muchos más factores que los archiconocidos avances tecnológicos derivados del vapor y del carbón, de la existencia de un capital económico y humano lo suficientemente propicios como para desarrollar este nuevo sistema y de una coyuntura marcada por el *Britannia rules the waves!* A estos elementos estructurales básicos habrá que añadir también todo un conjunto de condicionantes ideológicos y de elementos procedentes de la vida cotidiana que no por menores son despreciables; entre ellos, figura por derecho propio la alimentación. Esto hace que la revolución industrial adquiera así nuevos puntos de observación con una complejidad calidóscopica que pone en duda los tópicos reductores con los que se encorseta a este decisivo hecho. El otro punto, claramente relacionado con el anterior, es la negación, por vía de los hechos, de la teoría del progreso continuo, tan en boga y tan querida por todas aquellas interpretaciones teleológicas que se recrean en la creencia de un avance permanente y sin fisuras de la humanidad. Quiere esto decir que, aunque a la larga, la revolución industrial supusiera el fin de las hambrunas periódicas en las islas —excepto para la pobre, católica y agrícola Irlanda— y el establecimiento de unas pautas higiénicas y alimenticias que aumentaron la esperanza de vida y las condiciones de la misma, esto no se logró de una forma automática sino tras un duro proceso de readaptación y altibajos en el cual la variedad y la calidad alimenticia sufrieron múltiples embates y mermas considerables a través de la adulteración, la estandarización y el empobrecimiento de la dieta que regía para la mayoría de la población común urbana; mientras que la clase media, surgida y consolidada al socaire de este nuevo proceso, asumió un sistema de alimentación que era reflejo indudable de la mentalidad dominante que entremezclaba valores como el ahorro y la frugalidad junto con las ventajas de contar con productos foráneos gracias al comercio universal y los nuevos sistemas de conservación, refrigerado y transformación que dieron lugar a un abaratamiento y a un cambio trascendental en los gustos y en los hábitos alimenticios, abarcando aspectos novedosos como el menaje, las maneras en la mesa, el horario de las comidas, etcétera.

La hispida estética victoriana, empeñada siempre en aguar la alegría —y la ginebra—, desnaturalizar todo lo que resultara atractivo por sí ocultándolo con metros de

crinolina o kilos de hojaldre en molde, escondiendo cualquier referencia al pecaminoso exceso, tendría su correspondiente traducción en la cocina que se volvió pacata, obsesionada por cubrir una apariencia de lo que se entendía por respetabilidad y por santificar los principios nutritivos, económicos e higiénicos que evitasen la palabra maldita por antonomasia: el placer; toda una declaración de intenciones cuyas consecuencias se extenderían rápidamente, permeando al resto de la sociedad y perviviendo en el tiempo hasta convertirse en un claro fenómeno de larga duración. Pero todo esto lo entenderán de una manera mucho más evidente y autorizada si dejan ya de leer este —innecesario— prólogo y se lanzan a degustar de una vez un auténtico banquete como el que se abre ante ustedes y que les resultará succulento, sorprendente y de feliz deglución.

LUIS ARIAS GONZÁLEZ