

Anderson, Lara (2013). *Cooking Up the Nation: Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century*. Woodbridge: Tamesis, pp. 171

Enric Bou
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

En 1996 oí declarar a un eximio vate español que los estudios culturales eran el equivalente del estudio de la estética de la tortilla de patatas. Nunca más acertado. El presente libro de Lara Anderson demuestra que se puede escribir con seriedad y rigor desde este enfoque metodológico iluminando al lector acerca de aspectos fundamentales en la creación de un idea de nación, literalmente: 'cooking up the nation'. El libro es un exhaustivo estudio de los intentos de crear una cocina nacional en España a caballo de los siglos XIX y XX. Aprovechando el interés que han despertado cocineros de renombre mundial como Ferran Adrià, el estudio de la cultura española desde una perspectiva gastronómica ha alcanzado en pocos años cotas notables. La autora de este volumen (junto con la tesis de Rebecca Ingram, *Spain on the Table: Cookbooks, Women, and Modernization, 1905-1933*, 2009) forma parte de un selecto grupo de estudiosos que están ofreciendo nuevos modos de acercarse a un análisis de la construcción de la identidad en tiempos no tan remotos y ello resulta en una explicación muy original de aspectos del advenimiento de la Modernidad en la península ibérica.

La 'research question' que se plantea Anderson es muy simple: explicar «the way in which a group of culinary writers in late nineteenth-century and early twentieth century Spain engaged with the questions of what it meant to talk about a Spanish national cuisine in their pioneering culinary texts». Los textos estudiados se fijan en cuestiones de diferencias regionales, la voluntad de convertir la restauración en una empresa de provecho económico y la atención a la cocina tradicional que se enfrenta con las innovaciones técnicas modernas. Los autores estudiados son Mariano Pardo de Figueroa (1828-1918), José Castro y Serrano (1829-1896), Ángel Muro Goiri (1839-1897), Emilia Pardo Bazán (1851-1921) y Dionisio Pérez (1872-1935), los cuales trataron de encontrar un lenguaje común sobre la comida. Una preocupación es la de integrar diferentes tradiciones regionales; otra, más acorde con el mundo que despierta en clave rege-

neracionista en el albor del siglo XX, se preocupa por convertir el país en un destino turístico atractivo. Ofrecer buena comida era una solución elemental para paliar las críticas constantes que los viajeros del siglo XIX vertían sobre la cocina española. Larra en «El castellano viejo» ofrece una sarcástica versión de lo que significaba comer en España.

En el primer capítulo Anderson plantea una discusión teórica en el ámbito de *Food Studies* sobre los procesos de nacionalización de la cocina en diversos países, con particular atención al caso de Francia e Inglaterra. A pesar de que el afrancesamiento se impuso también en este ámbito de la cultura, la autora destaca la especificidad española, mucho más atenta a las variedades regionales, o de los 'pluralismos culinarios', así como el lento establecimiento de una cultura burguesa distinta de la aristocrática. En el segundo capítulo se analiza el caso del Dr. Thebussem y el cocinero del rey que publicaron el volumen *La mesa moderna* (1888) y que es leído como una fuerte reacción contra la influencia del gusto francés. Los textos fueron originalmente publicados en la revista *La Ilustración Española y americana* como un intercambio epistolar entre ambos autores. Una de las particularidades del libro es la crítica del hecho que Madrid (a diferencia de París) no representaba una capital de una nación homogénea desde el punto de vista social, cultural y lingüístico. En el tercer capítulo la atención se focaliza en el caso de Ángel Muro Goiri, autor de *El prácticón* (1994) subrayando el hecho de que fue el primer autor que se esforzó en unificar a sus lectores en una misma 'comunidad imaginada' de gustos y prácticas culinarias. Las contradicciones en el discurso culinario de Muro se expresan en la difusión de una gran cantidad de recetas francesas y la atención a los predecesores en la empresa de crear una cocina española, que siempre partían de la variedad de las cocinas regionales. En el cuarto capítulo Anderson se enfrenta con los dos libros de cocina de Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua* (la necesidad de preservar las tradiciones locales frente a la hegemonía de Francia) y *La cocina española moderna*, con el acierto de ponerlos en relación con sus novelas, en especial con escenas y situaciones de *Los pazos de Ulloa*, uniendo así las preocupaciones de la autora, en ensayo y ficción, en su perspectiva culinaria. Pardo Bazán fue estrictamente nacionalista, incorporando platos regionales en su retrato de la vida cotidiana en *Los Pazos de Ulloa*, y criticando a la sociedad española y la hegemonía francesa al tiempo que ofrece una opinión de lo que debiera ser una cocina y una cultura española unificada y civilizada. El último capítulo analiza el caso de Post-Thebussem, pseudónimo de Dionisio Pérez, autor de *Guía del buen comer español* (1929), *Naranjas: el arte de prepararlas y comerlas* (1930) y *La cocina clásica española* (1936). Recuperando ideas del viejo Thebussem, Anderson señala que el proyecto de Pérez fue patrocinado por el estado, en consonancia con los planes de modernización del dictador Primo de Rivera, y como parte de una campaña de turismo más amplia. Este autor apostaba por una cocina nacional

preñada de influencias regionales para poder crear un paisaje culinario nacional más amplio. Los textos de Post-Thebussem contribuyen a crear un discurso nacionalista para ensalzar las maravillas históricas de la agricultura española y al mismo tiempo combatir y corregir supersticiones e ideas preconcebidas.

Existen importantes estudios sobre la nacionalización culinaria en el siglo XIX en Francia e Italia, pero hasta la fecha no existía un estudio similar acerca del caso español. Lara Anderson escribe con seriedad y rigor y aclara un aspecto de la escritura culinaria española que hasta ahora había sido tan solo insinuado. Los textos estudiados en este libro presentan un sorprendente proyecto nacionalista que concede una importancia hasta la fecha no tenida en cuenta a la importancia de la construcción de la nación a partir de aspectos menores de la vida cultural y política. En un momento en el que los españoles se vieron obligados a enfrentarse con la hegemonía cultural francesa, la debilidad del estado, la pérdida de un imperio, y el problema de la 'regeneración' nacional la atención a los discursos culinarios nos abre los ojos a un nuevo modo de enfocar el problema. La revolución culinaria española no se produjo a través de estos libros. El lector, para dolor de vates y otras especies afines, no encontrará nuevas recetas para preparar la tortilla de patatas. Pero sí nuevas gafas para analizar el pasado. El libro de Anderson es una importante contribución a los *food studies* de tema español.

