

Los pecados capitales de la historia de España

Gula

María Pilar
Queralt del Hierro



DESTINO

María Pilar Queralt del Hierro

Gula

Los pecados capitales
de la historia de España

«Los pecados capitales de la historia de España»
es una serie coordinada por Borja de Riquer.

© María Pilar Queralt del Hierro, 2016.

© Editorial Planeta, S. A. (2016)
Ediciones Destino es un sello de Editorial Planeta, S. A.
Diagonal, 662-664. 08034 Barcelona
www.edestino.es
www.planetadelibros.com

Imágenes: *La gula* de El Bosco, © Prima - Album; azulejos con refranes, © Carles Salom; revuelta popular en París, © Akg-Images - Album; *Gracias a la almorta*, © Documenta - Album; Café Suizo, © Oronoz - Album; *La tertulia de Pombo*, © sfgp - Album; *Alfonso XIII con su madre...*, © Album; Lhardy, © Miguel Raurich - Album; Manual de urbanidad..., © colección particular, archivo de la autora; mansión señorial, © Liszt collection, Quintlox - Album; vivienda burguesa, © Prisma - Album; Casa Botín, © Casa Botín; Can Culleretes, © Esteve Vilarrúbies, Fondo de Imágenes del Comercio de Cataluña; escudella, © Rafael López-Monné / Album; *La niña bien educada* y *La niña mal educada*, © colección particular, archivo de la autora; Codorníu, © Akg_Images - Album; El Gaitero, © Miguel Raurich - Album; Filoxera, © Akg_Images - Album; Agua del Carmen, © AESA; Aromas de Montserrat, © Documenta/Album; roscón de Reyes, © Carmen Murillo - Shutterstock; sobaos, © Mariontxa - Shutterstock; pavo asado, © Alexander Raths - Shutterstock; tarrina de chocolate, © Anna Hoychuk - Shutterstock; escaparate, © Karramba Production - Shutterstock; *Dry Martini*, © Igor Normann - Shutterstock; soldados aliados, © Album - Mondadori portfolio; cartilla de racionamiento y cupones, © Documenta - Album; menús de boda, © colección particular, archivo de la autora; *Carmencita...*, © AESA; Chicote, © FIEL - EFE - lafototeca.com; Coca-Cola, © Shutterstock; Bazooka, © AESA; *La bodega*, © sfgp - Album; guateque, © NBC - NBCU Photo Bank - Getty; botellón, © Miguel Molina - EFE; Ferran Adrià, © Javier Lizón - EFE; Twiggy, © Popperfoto - Getty Images; grabado de Gustavo Doré, © Akg_Images - Album.

Primera edición: junio de 2016

ISBN: 978-84-233-5105-3
Depósito legal: B-10.870-2016
Impreso por Liberduplex
Impreso en España-*Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO 1. LA GULA, UN PECADO DE RICOS	13
CAPÍTULO 2. ¡AL RICO REFRANERO!	17
CAPÍTULO 3. TRIGO Y REVOLUCIÓN	20
CAPÍTULO 4. COMER EN TIEMPOS DE GUERRA	24
CAPÍTULO 5. CONSPIRAR EN EL CAFÉ	28
CAPÍTULO 6. LA HISTORIA EN UNA TAZA	33
CAPÍTULO 7. UNA REAL MESA	38
CAPÍTULO 8. SI L Hardy HABLARA...	42
CAPÍTULO 9. «EN LA MESA Y EN EL JUEGO SE CONOCE AL CABALLERO»	46
CAPÍTULO 10. POLÍTICA A LOS POSTRES	51
CAPÍTULO 11. A LA MESA CON GALDÓS	55
CAPÍTULO 12. EL COMEDOR	59
CAPÍTULO 13. FONDAS, MESONES Y «RESTAURANTS» .	62
CAPÍTULO 14. LA MESA DEL POBRE	67
CAPÍTULO 15. «COCIDITO MADRILEÑO...»	70
CAPÍTULO 16. SIN EDAD PARA PECAR	74
CAPÍTULO 17. EL PECADO DE NOÉ	80
CAPÍTULO 18. LA CRISIS DE LA FILOXERA	86
CAPÍTULO 19. UN ELIXIR RECONSTITUYENTE	89
CAPÍTULO 20. FRAILES Y BODEGUEROS	93
CAPÍTULO 21. UN DULCE CALENDARIO	97
CAPÍTULO 22. CELEBRAR LA NAVIDAD	102
CAPÍTULO 23. EN LA COCINA DEL CONVENTO	107
CAPÍTULO 24. TENTACIONES CALLEJERAS	110
CAPÍTULO 25. AGITADO QUE NO REVUELTO	114

CAPÍTULO 26. AGUZAR EL INGENIO	119
CAPÍTULO 27. RECETAS PARA DESPUÉS DE UNA GUERRA	123
CAPÍTULO 28. BANQUETES DE BODA	128
CAPÍTULO 29. AL CORAZÓN POR EL ESTÓMAGO	135
CAPÍTULO 30. «EN CHICOTE UN AGASAJO POSTINERO...»	138
CAPÍTULO 31. COCA-COLA Y HOT DOGS	143
CAPÍTULO 32. DEL PIRULÍ AL CHUPA CHUPS	148
CAPÍTULO 33. ¡ADIÓS A LAS FRASCAS!	153
CAPÍTULO 34. DEL GUATEQUE AL BOTELLÓN	156
CAPÍTULO 35. UNA AMABLE INVASIÓN: LA <i>NOUVELLE</i> <i>CUISINE</i>	161
CAPÍTULO 36. UN PECADO EN PELIGRO DE EXTINCIÓN	164
BIBLIOGRAFÍA	169

CAPÍTULO 1

LA GULA, UN PECADO DE RICOS

Un varón obeso que come a dos carrillos; otro bebiendo con tal ansia que el líquido se le derrama por las comisuras de los labios; una mujer que, previsora, porta nuevas viandas y un niño que reclama su parte del festín con expresión golosa. La escena pertenece a la conocida *Mesa de los pecados capitales* —atribuida a Hieronymus Bosch, El Bosco, y pintada hacia 1485—, la tabla entre lo onírico y lo real que fascinó al rey Felipe II y que hoy se puede disfrutar en el madrileño Museo del Prado. Así plasmó el pintor flamenco el pecado de gula. Aquel que el *Diccionario de la Real Academia Española*, retomando la doctrina cristiana, define como el «exceso en la comida o bebida, y apetito desordenado de comer y beber».

No pudo hacerlo de mejor manera. Posiblemente cuando Felipe II, tan sobrio de costumbres como frugal en la mesa, adquirió la tabla no se sintió reflejado en la escena. Pero es probable que el pensamiento le llevara hasta su padre, Carlos I de España y V de Alemania, pues si alguna debilidad tuvo el emperador fue la del buen yantar y el mejor beber, que los asados y la cerveza de Flandes nunca faltaron en su mesa. Si, además, hubiera podido otear el futuro, Felipe habría sabido que, salvo honrosas excepciones, la buena mesa siempre sería una de las mayores debilidades de los monarcas españoles desde los Austrias, cuya abundante ingesta de carnes rojas los convirtió en candidatos perennes a padecer gota, hasta los Borbones, que disfrutaron como nadie del sabroso y abundante cocido de Lhardy y de otras exquisiteces semejantes.



«La gula», fragmento de la *Mesa de los pecados capitales*. Óleo sobre tabla de Hieronymus Van Aken Bosch, El Bosco (1485).

Nobles y burgueses no quisieron ser menos y, a lo largo de los dos últimos siglos, ni unos ni otros han sido parcos a la hora de disfrutar de los placeres culinarios. Una mesa bien servida y sobre todo abundante era signo de riqueza y alto estatus social. Los ilustres comensales no temían tampoco a los quilos de más ya que la estética denostaba la delgadez, la cual se tenía por síntoma de miseria. Porque, si algo tiene la gula como característica, es la de ser un pecado de ricos en el que mal podían caer quienes no alcanzaban a llenar el puchero con su jornal, dependían de la tierra y, en consecuencia, de las inclemencias del tiempo o, simplemente, se veían sometidos a los desastres de una guerra.

El auge de la burguesía en el siglo XIX forzó a que la aristocracia del dinero mostrara ostentosamente su riqueza mediante mesas bien servidas en las que se hacía gala, por otra parte, de su cultura gastronómica fruto de la internacionalización de sus negocios. La fama de la cocina francesa proveyó las mesas de *soufflés* y *tournedos*, mientras que una simple ensalada se transformaba por arte de gracia en una *salade Parisienne* o el tradicional caldo de pollo y verduras pasaba a denominarse *petite marmite*. Vestir una mesa de aires france-

ses era tal signo de elegancia que en unos versos de Guillermo Prieto se aseguraba:

Vendrán de París las modas,
los libros, la ilustración...
peluqueros a bandadas,
cocineros a montón.

Lógicamente en tan ostentosas mesas y pese a su pretendido refinamiento, la gula acechaba a los comensales en forma de cantidades ingentes de comida. Hay que pensar que una mesa de alto *standing* del siglo XIX bien podía componerse de dos sopas, cuatro platos fríos y otros tantos calientes, solo como entrantes. Seguían un par de ensaladas, dos platos de pescado y dos de carne acompañados de guarniciones diversas. Para concluir, helados, frutas, repostería y quesos. Evidentemente todo bien regado por diversos caldos: blanco para el pescado, tinto para la carne, jerez para los entrantes, vinos generosos para los postres... No había duda: la gula era fundamentalmente un pecado de ricos.

La tentación, no obstante, estaba en todas partes. Los productos de la tierra estaban al alcance de todos los bolsillos y otro tanto sucedía con los vinos: los viñedos de Ribera del Duero, Rioja o el Penedès hacían muy difícil resistirse a ellos a pesar de haberse doblado el espinazo arando el campo o después de todo un día en la fábrica. Así, lejos de sofisticaciones culinarias, la ganadería y la agricultura españolas actuaban muchas veces como un diablillo travieso y encantador que, a la larga, causaba algún que otro empacho y más de una borrachera.

Por otra parte, había una cierta lasitud de conciencia a la hora de pecar de gula. La escritora danesa Isak Dinesen reflejó en su relato *El festín de Babette* (1950) el cambio que el disfrute de las delicias que prepara su cocinera francesa supone en la vida de unos estrictos calvinistas. Es lógico, las culturas mediterráneas siempre han reconocido la debilidad de

la carne y la gula es, junto con la lujuria, los dos pecados capitales más vinculados a los sentidos. Paladear un manjar exquisito puede ser tan excitante como un beso y el aroma de un buen vino resultar el mejor de los perfumes. De ahí que en muchas ocasiones gula y lujuria vayan unidas y un buen banquete sea el preámbulo de un placentero encuentro amoroso o una ocasión para que, incluso, algunos alimentos acaben convertidos en insólitos juguetes sexuales.

En cualquier caso, ayer y hoy, la gula ha sido y es el pecado nacional por excelencia. Prueba de ello es que España es el país europeo que más establecimientos de restauración tiene por habitante. Solo en Andalucía hay tantos bares como en Dinamarca, Irlanda, Finlandia o Noruega juntas, y las estrellas Michelin ilustran un buen número de los restaurantes patrios. El placer de gozar de la mesa y la cocina se define ahora como «gastronomía», pero si pensamos que este término apareció por primera vez en España hacia 1820 gracias a la traducción, un tanto libre, del poema de Joseph Berchoux *La gastronomie ou l'homme des champs à table*, titulada *La gastronomía o los placeres de la mesa* —cabe pensar que hasta entonces este placentero arte del buen comer y del mejor beber corría el riesgo de ser, simplemente, gula.