

Introducción

La alimentación es una necesidad vital de todo ser humano, pero es también un signo económico, social y cultural. En la España moderna no todos comían lo mismo, ni en cantidad ni en calidad, ni lo comían de la misma forma, ni tenían ante la comida la misma actitud. Un noble comía mucho y comía mejor, podía elegir y podía disfrutar comiendo, un pobre comía poco, comía peor, tenía que conformarse con lo que había y pocas veces podía disfrutarlo. La alimentación abarca un amplio arco, desde el hambre a la abundancia.¹

Como señalaba Gaspar Melchor de Jovellanos, en su *Informe sobre la Ley Agraria*, la diferencia entre pobres y ricos se manifestaba claramente en el tema de la alimentación:

No hay duda que las familias pobres y menos acomodadas consumen la mayor parte de su capital en su mantenimiento [...]. Lo contrario sucede en las familias ricas, de cuyo capital se invierte la menor parte en sustento, en el cual entran muchos efectos, ó extranjeros como té, café, vinos generosos, ó de nuestras colonias como azúcar, cacao y otros; pero la mayor se invierte en sus ropas y otros objetos de lujo y comodidad, casi siempre extranjeros, lo cual debe hacer una diferencia enorme, atendido el furor con que el capricho de los ricos prefiere semejantes efectos.²

¹ M. Montanari: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona: Crítica, 1993.

² G. M. de Jovellanos: «Informe de la Ley Agraria», en *Obras completas*, t. x, ed. V. Lombart Rosa y J. Ocampo Suárez-Valdés, Oviedo: Ayuntamiento de Gijón, Instituto Feijoo del Siglo XVIII (IFES XVIII), KRK Ediciones, 2008, p. 783.

José Cadalso, en sus *Cartas marruecas*, contraponía con ironía el estilo de vida de los poderosos del siglo ilustrado con los de siglos anteriores. Frente a los grandes banquetes tradicionales, las nuevas modas del XVIII inclinaban hacia el consumo de productos exóticos y exquisitos:

Volviendo al lujo extranjero y nacional, éste, en la antigüedad que he dicho, consistía, a más de varios artículos ya olvidados, en lo exquisito de sus armas, abundancia y excelencia de sus caballos, magnificencia de sus casas, banquetes de increíble número de platos para cada comida, fábricas de Segovia y Córdoba, servicio personal voluntario al soberano, bibliotecas particulares, etcétera; todo lo cual era producto de España y se fabricaba por manos españolas. Vuélvanse a fomentar estas especies y, consiguiéndose el fin político del lujo (que, como está ya dicho, es el reflujó de los caudales excesivos de los ricos a los pobres), se verán en breves años multiplicarse la población, salir de la miseria los necesitados, cultivarse los campos, adornarse las ciudades, ejercitarse la juventud y tomar el Estado su antiguo vigor. Éste es el cuadro del antiguo lujo. ¿Cómo retrataremos el moderno? Copiemos los objetos que nos ofrecen a la vista, sin lisonjearlos ni ofenderlos. El poderoso de este siglo (hablo del acaudalado, cuyo dinero físico es el objeto del lujo) ¿en qué gasta sus rentas? Despiértanle dos ayudas de cámara primorosamente peinados y vestidos; toma café de Moca exquisito en taza traída de la China por Londres; pónese una camisa finísima de Holanda, luego una bata de mucho gusto tejida en León de Francia; lee un libro encuadernado en París; viste a la dirección de un sastre y peluquero francés; sale con un coche que se ha pintado donde el libro se encuadernó; va a comer en vajilla labrada en París o Londres las viandas calientes, y en platos de Sajonia o China las frutas y dulces; paga a un maestro de música y otro de baile, ambos extranjeros; asiste a una ópera italiana, bien o mal representada, o a una tragedia francesa, bien o mal traducida; y al tiempo de acostarse, puede decir esta oración: «Doy gracias al cielo de que todas mis operaciones de hoy han salido dirigidas a echar fuera de mi patria cuanto oro y plata ha estado en mi poder.»³

Seguir la moda era esencial, para aquellos que querían presumir de modernos, y las modas gastronómicas eran fundamentales. Según criticaba Cadalso, en sus *Cartas marruecas*, entre «las máximas comunes de nuestros infatuados hombres de moda» no faltaban las referidas a la buena mesa:

³ J. Cadalso: *Cartas marruecas*, ed. de Emilio Martínez Mata, Barcelona: Crítica, 2000, carta xli.

P. ¿Tenéis por cierto que para mantener el cuerpo físico humano son indispensables cuatro horas de mesa con variedad de platos exquisitos y mal sanos, café que debilita los nervios, licores que privan la cabeza, y después un juego que arruina los bolsillos, contrayendo deudas vergonzosas para pagar?

R. Sí tengo.

P. ¿Tenéis por cierto que para ser ciudadano útil baste dormir doce horas, gastar tres en el teatro, seis en la mesa y tres en el juego?

R. Sí tengo.⁴

Disfrutar de la buena mesa era importante, todavía lo era más ejercer de generoso anfitrión. La mesa es un potente signo de distinción social. Cadalso ironizaba sobre la espectacular esplendidez de algunas mesas madrileñas, que hacían ostentación de poder y riqueza:

Se comprueba la franqueza de los españoles de este siglo con la relación de las mesas continuamente dispuestas en Madrid para cuantos se quieran sentar a comer. La primera vez que me hallé en una de ellas conducido por Nuño, creí estar en alguna posada pública según la libertad, aunque tanto la desmentía la magnificencia de su aparato, la delicadeza de la comida y lo ilustre de la compañía. Díjeselo así a mi amigo, manifestándole la confusión en que me hallaba; y él, conociéndola y sonriéndose, me dijo: — El amo de esta casa es uno de los mayores hombres de la monarquía; importará doscientos pesos todos los años lo que él mismo come, y gasta cien mil en su mesa. Otros están en el mismo pie, y él y ellos son vasallos que dan lustre a la corte; y sólo son inferiores al soberano, a quien sirven con tanta lealtad como esplendor. Quedéme absorto, como tú quedarías si presenciaras lo que lees en esta carta.⁵

Frente al lujo de los poderosos, la mayoría de las gentes vivían de manera mucho más sencilla, incluso pobre. Pero el afán de progreso del siglo XVIII caló hasta las capas más modestas de la sociedad. Como decía Cadalso, en la España del siglo XVIII ya nadie quería vivir pobremente, comer poco y mal:

Buen recibimiento tendría el que se llegase a un joven de dieciocho años, diciéndole: «Amigo, ya estás en edad de empezar a ser útil a tu patria; quítate

⁴ J. Cadalso: *Cartas marruecas*, carta LXXXII.

⁵ *Ibíd.*, carta XI.

esos vestidos, ponte uno de lana del país; deja esos manjares deliciosos y conténtate con un poco de pan, vino, hierbas, vaca y carnero; no pases siquiera por teatros y tertulias; vete al campo, salta, corre, tira la barra, monta a caballo, pasa el río a nado, mata un jabalí o un oso, cástate con una mujer honrada, robusta y trabajadora».⁶

El bienestar conseguido por muchas gentes, a pesar de sus limitaciones, cambió la vida y la alimentación de miles y miles de personas. Cadalso señalaba el progreso experimentado y, entre los signos de modernización, incluía varias mejoras de la alimentación, como tomar chocolate en el desayuno, comprar un par de pollos para la comida, comer despacio, poder cenar...:

Son muchos millares de hombres los que se levantan muy tarde, toman chocolate muy caliente, agua muy fría, se visten, salen a la plaza, ajustan un par de pollos, oyen misa, vuelven a la plaza, dan cuatro paseos, se informan en qué estado se hallan los chismes y hablillas del lugar, vuelven a casa, comen muy despacio, duermen la siesta, se levantan, dan un paseo al campo, vuelven a casa, se refrescan, van a la tertulia, juegan a la malilla, vuelta a casa, rezan el rosario, cenan y se meten en la cama.⁷

La alimentación cambia, pues, en función de los grupos sociales y, además, varía a lo largo del tiempo. La historia es una combinación entre continuidad y cambio y también lo es la historia de la alimentación. Los elementos de continuidad son siempre muchos y muy importantes, pues los sistemas alimentarios son generalmente conservadores. En la España del siglo XVIII, la gran mayoría de las gentes continuaron comiendo como lo habían hecho en los siglos anteriores, pero se produjeron también novedades importantes. Por lo que respecta al cambio, el factor más importante en la Edad Moderna fue la paulatina incorporación de los nuevos productos americanos, que alcanzó, en el siglo XVIII, un momento culminante. Muy significativa fue también la progresiva difusión del modelo gastronómico francés, como representación de la alta cocina de moda, iniciada en la corte y progresivamente extendida a las mesas de la nobleza y la burguesía.

⁶ J. Cadalso: *Cartas marruecas*, carta xxxviii.

⁷ *Ibídem*, carta lxxxv.

La alimentación tradicional española de la época moderna, en general, y del siglo XVIII, en particular, como la de los demás países vecinos, se basaba en un triángulo de productos básicos: pan, vino y carne, considerados los alimentos fundamentales del ser humano. Pero los lados del triángulo eran muy desiguales según las clases sociales, pues mientras el pan y el vino eran alimentos generales, la carne, sobre todo la carne de calidad, no estaba al alcance de todos, al menos no ordinariamente.