

desdicha, nos hallamos, podríamos caer en la tentación de escandalizarnos ante el vago desdén con el que el señor Marco trata la obra nada menos que de Oscar Esplá, vaguedad desdeñosa que alcanza hasta a la orquestación de su *Don Quijote velando las armas*, tan preciosa, como todas las tuyas, para nosotros, ignorantes. En un desesperado esfuerzo por explicarnos la cosa, podríamos pensar que el señor Marco «no perdona» a Esplá, hombre inteligente como pocos he conocido en el mundo de la música (aunque no sé si «intelectual», palabra ésta que T. Marco escribe con arrobo continuamente, hasta el punto de ser una de las que más aparecen en el texto), tuviera la osadía de permitirse poner los puntos sobre las íes, con el rigor y la lucidez que caracterizaban su admirable pluma, sobre la calamidad estética que constituye esa diarrea serial-vanguardista que desde hace muchos años nos anega, y a cuya obra diocesana de apostolado seglar para la propagación de la fe el señor Marco pertenece. Pero, desengañémonos: este intento de explicación no sería ni podría ser otra cosa que una burla insidiosa, un mero ejercicio del derecho al pataleo, el único derecho que tenemos aquellos a los que el Espíritu Santo no ha querido conceder el disfrute de la verdad.

De modo análogo, podríamos derramar lágrimas de pena ante el hecho de que la obra de compositores como Francisco Escudero, Antonio Massana, Victorino Echeverría, Beltrán Pagola, Rafael Rodríguez Albert, José Antonio Donostia, Antón García Abril, Jesús García Leoz, José Muñoz Molleda y muchos otros, sea despachada en pocas líneas transidas, eso sí, de ese tono perdonavidas antes aludido, y que, en definitiva, hay que agradecerle. Pero, ¿acaso no serían nuestras lágrimas, lágrimas de cocodrilo? Además, es de justicia reconocer que el autor intenta compensar estos desdenes consagrándose a sí mismo casi dos páginas y media de tan serenos como implícitos —amén sin duda de objetivos— elogios, los cuales, como era de suponer, pierden su serenidad y su implícitud cuando le toca dedicárselos a su querida camada de serialistas integrales o no integrales, dodecafónicos o no dodecafónicos, aleatorios o no aleatorios, como es justo que lo haga, pues que ellos también participan de la verdad revelada al señor Marco en esta santa hora de la posmodernidad.

Otra de nuestras tentaciones sería la de gritar: «¡El rey está desnudo!», como nos enseñó Christian Andersen, y como, en su momento, se atrevió a gritar el maestro Esplá. Pero más nos vale no hacerlo para no incurrir en el justo desprecio o en el no menos justo varapalo de este eximio escritor.

Es por eso que, es decir, en base a (quiero emplear yo también las locuciones que su excelente prosa castellana prodiga) lo dicho, aplaudamos con fervor la publicación de una *Historia de la música española. Siglo XX* de tan altos valores científicos.—PABLO SOROZÁBAL SERRANO (*Luchana, 29. MADRID 28010*).

Un núcleo vital *

«En toda sociedad, entendida como forma de cultura organizada y evolutiva —escribe Espinet, arquitecto de profesión y gran aficionado a la gastronomía—, existen unos hábitos gastronómicos característicos y diferenciadores, así como una infraestructura que los sustenta. Un pueblo organizado y cívico crea una manera culta de alimentarse, al igual que diseña una manera de vestirse o una forma de construir sus casas y sus ciudades. Y este conjunto de hechos que configuran cada uno de los diferentes períodos de nuestra historia, repercute en el espacio culinario.» Desde la hoguera, en torno a la que se reunía la familia de humanoides, hasta el espacio que el hombre de hoy dedica en su vivienda a la elaboración y al consumo de su alimento, se encuentra toda una historia de la Humanidad. «Y lo maravilloso es que —dice el autor—, a través de los tiempos, algo ha permanecido inmutable: la necesidad imperativa que siente el hombre de reunirse con otros de su misma especie para comer. Gracias a esta necesidad atávica, el espacio culinario pasa a ser así el núcleo vital en torno al cual, del fuego al fogón, se ha desarrollado la sociedad de los hombres.»

Carecemos de datos fidedignos sobre cuándo y en qué circunstancias se produce el paso del hombre prehistórico, conocedor del fuego pero heterótrofo en su alimentación, al hombre autótrofo capaz de elaborar mediante la cocción sus propios alimentos. Espinet recoge como una de las teorías peregrinas del descubrimiento del asado de cerdo la de Charles Lamb, quien cuenta que cierta vez quedó atrapado el desgraciado animal en el interior de una choza en llamas. «Más tarde —dice Lamb—, extinguido el incendio, apareció entre los rescoldos un trascendental descubrimiento: el riquísimo asado. Desde entonces para asar a los animales se siguió sacrificando habitáculos, reduciéndolos a cenizas, hasta que un día se le ocurrió a un sabio un lógico sistema alternativo para asar un animal sin tener que quemar cada vez la propia vivienda.» Pero, abordando el tema con rigor, poco se sabe realmente de los procedimientos culinarios de nuestros más lejanos antepasados. Cuando los cazadores nómadas fueron sustituidos por labradores sedentarios y sus asentamientos quedaron definitivamente consolidados, aprendieron a trabajar el barro y concibieron los primeros recipientes cerámicos. Entonces, por primera vez, pudieron ser cocidos los alimentos sin el contacto directo del fuego y el habitual asado sobre la llama directa dejó paso felizmente a un más económico y elaborado estofado.

La cocina como recinto

La cultura egipcia, debido al alto grado de civilización alcanzado, aporta datos de interés importante a estos inciertos principios de nuestra historia. En el Alto Egipto se han encontrado vestigios de cabañas parecidas a los «echeks» que los actuales fellahs egipcios construyen en el campo para vigilar sus cosechas. Cerca de los chamizos, a pocos metros, grandes hoquedades servían para almacenar los cereales. «Así aparece

* *El espacio culinario*. Miguel Espinet: Tusquets Editores, S. A., Barcelona, 1984.

—puntualiza Miguel Espinet—, en un primer esquema, la inseparable relación cocina-despensa.»

Otra costumbre extendida entre los egipcios fue el reiterado uso del horno. El hombre ha perpetuado la utilización de este instrumento culinario desde la antigüedad hasta nuestros días, sin apenas modificarlo, y en él ha cocido cotidianamente el sustento básico y la pieza clave del consumo alimenticio de la civilización occidental: el pan.

El presente libro pretende estudiar la evolución a partir de los primeros pasos de elaboración culinaria conocidos hasta las más modernas y sofisticadas cocinas de nuestros días, evolución ésta que se ha desarrollado paralela a la historia del individuo, creándose entre ambas una relación de recíproca necesidad.

La cocina como lugar de preparación y cocción de los alimentos, y como espacio en evolución donde se ha «cocido» y se «cuece» buena parte de la Historia, constituye el principal motivo del estudio de Miguel Espinet.

Si la primera aportación importante para facilitar la tarea culinaria la constituye el horno, la segunda aportación fue la «tabernae», embrión del espacio culinario en la casa romana. El autor afirma que en la casa de Fabia, en Pompeya, aparece por primera vez de una forma evidente la relación taberna-cocina-atrium. Las primeras tabernas no disponían de elementos de cocción, es decir, sólo se encendía la lumbre para calentar a sus propietarios en los fríos días de invierno. Pero, poco a poco, la población romana fue creciendo y se creó la necesidad de una verdadera red de alimentación pública.

Tascas, tratorías o snacks surgieron en medio de una nueva estructuración de la sociedad. Apareció entonces el horno adosado, que formó parte indisoluble de los habitáculos de las tabernas de Pompeya, de Herculano o de la misma Roma durante cientos de años.

El agua corriente

Por lo que se refiere al espacio culinario, la cuestión prioritaria a resolver fue, sin duda, el agua corriente. Los romanos idearon tres sistemas de conducción de aguas para el abastecimiento doméstico: por zanjias mediante albañilería, por cañerías de barro y por tuberías de plomo.

«La casa rústica —escribe Espinet—, el “domus” aislado en el “agrus” romano, era sin duda el que poseía el espacio culinario más estructurado y jerarquizado. Y era lógico que así fuera porque el consumo, tras el correspondiente almacenamiento, de los productos que el propio campo produce hacía inviable una cocina de pequeñas dimensiones. Las casas de campo romanas conocían y practicaban muchos de los sistemas de preparación de conservas y salazones que hoy se utilizan.»

La cocina, en los «domi» de organización agraria, estaba situada en la parte más abrigada del patio, de manera que este espacio obtenía por primera vez una ubicación de «prestigio» en las rígidas reglas de la arquitectura clásica.

Sin embargo, a pesar de los adelantos realizados, la cocina entendida como lugar apto para manipular dignamente los manjares que los moradores de la casa y sus