

invitados degustaban nunca gozó en el período de dominación romana del prestigio que tendría siglos después.

El autor señala que a partir del Imperio romano se dio un paso gigante en las diversas maneras de alimentarse. Pero también afirma que los ciudadanos romanos jamás realizaron un plan energético y decisivo para dotar a sus manjares del soporte espacial y tecnológico adecuado, como, en cambio, lo hicieron con los baños, las termas públicas o los de espectáculos, lugares de diversión altamente civilizados para ocupar las horas de ocio.

Durante el período denominado de la Alta Edad Media, las bases fundamentales de la cocina de la antigüedad pudieron subsistir, sólo para el bien de unos pocos. Hacia las primeras décadas del siglo XI se produjo una nueva evolución en la incipiente pero cada vez más organizada sociedad feudal.

«En las humildes casas medievales —comenta Espinet— no existía espacio culinario como tal; se cocinaba donde se vivía, se vivía donde se estaba caliente y se calentaba donde se encendía un fuego. Se trata, pues, de la llama eterna que el hombre ha necesitado siempre para sobrevivir.»

Las cocinas monacales

Los monasterios, además de actuar como centro de cultura y desarrollo, fueron también refugio y posada de peregrinos. Sus cocinas debieron de servir miles de comidas y sus servidores, conscientes de la trascendental misión, se apresuraron a proveerse de los máximos adelantos, a fin de hacer de su labor un trabajo soportable. Los relatos nos han dejado incontables descripciones de cómo y de qué manera se comía en estas instituciones eclesiales y, excepto en aquellos en los que la austeridad y el rigor espiritual eran norma, la comida era abundante y se le atribuía la misma importancia que a la oración.

En la época feudal, la sórdida ubicación, en un sótano mal iluminado, de cocinas, despensas y bodegas, contrasta con las ricas e ingeniosas ofertas de las abadías monacales. Del establecimiento especializado, amplio y cuidadosamente ventilado, se pasa a cocinas subterráneas, lóbregas y sucias, donde los servidores preparaban en grandes marmitas los «ranchos». Se produce de repente, y en un corto espacio de tiempo, un considerable salto atrás, y un hecho sociológicamente notable va haciéndose realidad: la cocina, como taller, como ámbito de trabajo, no volverá a gozar de relevancia y magnitud hasta finales del siglo XIX, en el que los restaurantes tomarán el relevo.

Espinet explica cómo todo este proceso tiene su lógica, ya que en las abadías las cocinas eran usadas y ocupadas por los mismos propietarios del edificio y existía un alto nivel de vida comunitaria; se dividía el trabajo, cierto, pero ninguno era duramente castigado. En cambio, los que trabajaban en las cocinas de los palacios feudales y más adelante en las cortes reales no pasaban de ser criados semiesclavizados, sumidos en el calor de una cocina enterrada.

El renacimiento, que nació en una Italia próspera y rica, aprovechó el importante espacio vacío que habían dejado la cultura y las artes para mostrarse con todo el

esplendor de un nuevo advenimiento. La cultura francesa, y posteriormente la española, a partir del siglo XVI, empezaron a registrar la influencia del renacimiento italiano en la arquitectura, la pintura, la escultura y también en la cocina.

La gran revolución culinaria

Después del largo período de la Edad Media, durante el siglo XVI se produjo la gran revolución culinaria: los florentinos pusieron orden en los desconcertados fogones cortesanos del Cinquecento. Catalina de Medici, principal protagonista de este acontecimiento, inculcó en la cocina francesa la simplicidad y la elegancia y sustituyó las ocas asadas vivas con su plumaje, los cisnes y los bellos faisanes incomibles de las pantagruélicas comidas medievales, por recetas más controladas, llevando así el humanismo a las cocinas del renacimiento.

En el último período del siglo XVII y en los comienzos del XVIII, el ritual de la comida y el recetario de las diferentes cocinas era de tal magnitud y perfección que todos los señores pugnaron por poseer los mejores «obreros» para los fogones. Aparecen, pues, en este momento los primeros «chefs» de la historia de la cocina, esos auténticos servidores de los fuegos culinarios, a cuya dura labor empezó a concederse desde entonces la importancia y el reconocimiento que debió siempre merecer.

Las cocinas de la Pompadour y de Madame du Barry aparecen ya con los primeros adelantos científicos. El «potager» sustituye durante el final del reinado de Luis XIV, a los clásicos fuegos de chimenea. Se realizan los primeros pasos para ligar salsas calientes con un riguroso control de temperatura y se examina sutilmente el tamaño y la calidad de la llama.

Después de la Revolución Francesa, la restauración dio paso a crear platos nuevos, experimentar con los productos del campo, adecuar las recetas a cada época del año (lo que ahora se llama cocina de mercado), etcétera. También exigió el perfeccionamiento del espacio culinario, no sólo para dar cabida a la creciente demanda sino también por motivos éticos y de confort, al ser los propios cocineros los propietarios de muchos de estos establecimientos. Durante los últimos años del siglo XIX, el espacio culinario, sus herramientas y la filosofía de vida que se desarrollaba en torno al concepto cada vez más extendido de buena cocina, asentaron definitivamente las bases para la comprensión y el último asalto del que puede considerarse definitivamente como espacio culinario moderno. «Pero, a pesar de los muchos logros —dice Espinet—, fundamentalmente tecnológicos, el problema seguía siendo el mismo: las cocinas de las grandes casas de la aristocracia, de las grandes figuras y de los acomodados terratenientes no habían cambiado.»

Salvar la cocina

«Ni una nueva ubicación mejor iluminada y ventilada —añade el autor—, ni una nueva condición social para los cocineros, ni un ápice de dignidad ni de libertad para el personal. Los espacios culinarios de las grandes casas de finales del siglo pasado habían evolucionado sólo en la superficie, nada en profundidad.»

En la década de los años veinte del presente siglo comienzan a ponerse en marcha las instalaciones de las cocinas evolucionadas tal y como las conocemos en la actualidad, al menos en sus elementos básicos. «La cocina de *Dos Haus am Horm* de Weimar, en 1923 —escribe Miguel Espinet—, sorprendió por la coordinación entre las formas y la función de sus espacios de almacenamiento y de trabajo, por su aprovechamiento de una reducida superficie y por la iluminación y ventilación a través de una amplia ventana basculante.»

Para el autor de *El espacio culinario*, el peligro que en la actualidad corremos consiste en el hecho de poseer un montón de adelantos técnicos y, sin embargo, carecer de sabiduría culinaria, producto de siglos de experiencia. «Hemos llegado —dice— al final del proceso. Estamos, y lo creemos sinceramente, en un momento equinoccial de nuestra aventura culinaria y son tantos los postulados y tan amplias las posibilidades que nos otorga la tecnología adquirida por nuestra civilización que sería un suicidio colectivo no aprovecharlos adecuadamente.»

Espinet finaliza su estudio aconsejando construir sofisticadas y modernas cocinas, pero para cocinar en ellas. Aboga por la compra de las últimas novedades culinarias, pero para un fin práctico. Anima a la adquisición de libros y recetas, pero «por encima de todo —insiste— recuperemos la condición del hombre restaurando su olvidada y perdida virtud diferenciadora como animal racional, gastronómico y perfeccionado».

De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX es el recorrido que Miguel Espinet lleva a cabo, en un sincero empeño de salvar la cocina en el sentido más amplio.—ISABEL DE ARMAS (*Juan Bravo*, 32. MADRID 28006).

De América

La revista *Humor Registrado* * decidió averiguar empíricamente, alrededor de 1980, qué grado de tolerancia mostraría la dictadura militar con cierto tipo de humor político tradicional en el periodismo argentino. Por las razones que sea, los primeros chistes —más o menos tibios, pero ya intencionados— sobre las «dificultades» del proceso, consiguieron atravesar indemnes el experimento. Un año después, *Humor* ya representaba claramente, dentro de las publicaciones periódicas argentinas, el sector más severo con el gobierno militar (entre los diarios ese puesto lo había ocupado el liberal —en serio— *La Prensa*). En sus entregas posteriores, y en especial a partir del desastre de las Malvinas, *Humor* se lanzó ya a denunciar frontalmente y sin ninguna clase de circunloquios las pequeñas y grandes miserias de un régimen que se bautizó con sangre y será enterrado en medio de un hediondo olor a dinero mal habido.

* *Ensayos con humor*, por Jorge A. Sábato. Ediciones de La Urraca, Buenos Aires, 1983.