



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

La gastronomía en España: comunicación,
modernidad e historia (1876-1936)

Ainhoa Aguirregoitia Martínez



Tesis

Doctorales

www.eltallerdigital.com

UNIVERSIDAD de ALICANTE



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

INSTITUTO UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS

**LA GASTRONOMÍA EN ESPAÑA: COMUNICACIÓN,
MODERNIDAD E HISTORIA (1876-1936)**

AINHOA AGUIRREGOITIA MARTÍNEZ

Tesis por compendio de publicaciones presentada para aspirar al grado de

DOCTORA POR LA UNIVERSIDAD DE ALICANTE

PROGRAMA DE DOCTORADO EN DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL
TURISMO 0310

Dirigida por:
Dra. M^a DOLORES FERNÁNDEZ POYATOS

2017

M^a DOLORES FERNÁNDEZ POYATOS, doctora del Departamento de Comunicación y Psicología Social de la Universidad de Alicante y del Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

Certifica:

Que la tesis doctoral por compendio de publicaciones, titulada

LA GASTRONOMÍA EN ESPAÑA: COMUNICACIÓN, MODERNIDAD E HISTORIA (1876-1936), redactada por AINHOA AGUIRREGOITIA MARTÍNEZ, ha sido realizada bajo su dirección.

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Alicante, mayo de 2017

Fdo. M^a Dolores Fernández Poyatos



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

A Lola



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Agradecimientos

Mi agradecimiento a M^a Dolores Fernández Poyatos, por su saber, su maestría y su firme implicación profesional y personal. Sin ella este trabajo no habría sido posible.

Por sus consejos y generosidad, le doy las gracias también a Antonio Escudero.

A Sergio Sierra, al que siempre estaré agradecida por abrirme las puertas de su cocina y enseñarme el emocionante oficio de cocinero.

A todos los maestros que me han enseñado.

Porque nunca me ha faltado su apoyo, a mis padres, a los que sin duda este trabajo hace tan felices como a mí.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

ÍNDICE

1. RESUMEN Y JUSTIFICACIÓN DE LA UNIDAD TEMÁTICA.....	11
2. HIPÓTESIS.....	12
3. OBJETIVOS.....	13
4. METODOLOGÍA Y FUENTES.....	13
4. 1. Metodología.....	13
4.2. Fuentes.....	15
4.2.1. Bibliografía de época.....	15
4.2.2. Bibliografía contemporánea.....	16
4.2.3. Fuentes documentales: diarios, revistas ilustradas, semanarios y revistas del sector gastronómico.....	17
5. RESULTADOS.....	21
5.1. ARTÍCULO 1: AGUIRREGOITIA MARTÍNEZ, AINHOA; FERNÁNDEZ POYATOS, M ^a DOLORES. “LA GASTRONOMÍA EN LA PRENSA ESPAÑOLA DEL SIGLO XIX”. <i>ESTUDIOS SOBRE EL MENSAJE PERIODÍSTICO</i> , VOL. 21, NÚM.1 (2015), PP. 17-33.....	21
5.2. ARTÍCULO 2: FERNÁNDEZ POYATOS, M ^a DOLORES; AGUIRREGOITIA MARTÍNEZ, AINHOA. “LA COMUNICACIÓN PERIODÍSTICA DE LA GASTRONOMÍA EN ESPAÑA EN EL PRIMER TERCIO DEL SIGLO XX (1900-1936)”. <i>REVISTA DE COMUNICACIÓN VIVAT ACADEMIA</i> , NÚM. 138 (2017), PP. 78-97.....	21
5.3. ARTÍCULO 3: AGUIRREGOITIA MARTÍNEZ, AINHOA; FERNÁNDEZ POYATOS, M ^a DOLORES. “LA GASTRONOMÍA COMO RECURSO TURÍSTICO EN LA PROVINCIA DE ALICANTE”. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENTIFIC MANAGEMENT AND TOURISM</i> , NÚM. 3, VOL, 3 (2017), PP. 25-45.....	22
5.4. ARTÍCULO 4: AGUIRREGOITIA MARTÍNEZ, AINHOA; FERNÁNDEZ POYATOS, M ^a DOLORES. “THE GESTATION OF MODERN GASTRONOMY IN SPAIN (1900-1936)”. <i>CULTURE & HISTORY DIGITAL JOURNAL</i> (2017), PP. 1-29.....	22
6. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	25
7. NUEVAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN.....	27



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

1. RESUMEN Y JUSTIFICACIÓN DE LA UNIDAD TEMÁTICA

El trabajo que se presenta constituye una tesis doctoral por compendio de publicaciones; abarca una línea de investigación sobre la comunicación, historia y gestación de la gastronomía moderna en España en un periodo de tiempo comprendido entre 1876 y 1936. Este planteamiento ha sido posible gracias a los descubrimientos y análisis de testimonios inéditos de la época, obtenidos sobre todo de la prensa generalista y especialista del sector, tratados de la época, revistas culinarias y la abundante producción de recetarios y bibliografía de época.

Elegimos este objeto de estudio por la escasez de investigaciones académicas. En efecto, hasta hace apenas unas décadas el interés por la gastronomía en España ha sido escaso, centrándose en su mayoría en la publicación de recetarios; sin embargo, en los últimos años, gracias a la notoriedad alcanzada por cocineros renombrados —su buen hacer y capacidad divulgadora— la gastronomía ha ido ocupando cada vez más espacio en los medios de comunicación y en la investigación académica.

El período cronológico analizado (1876-1936) se justifica porque en el año 1876 se inició el intercambio epistolar entre Pardo de Figueroa (Dr. Thebussem) y Castro y Serrano (Un Cocinero de su Majestad) en *La Ilustración Española y Americana* que años después se publicaría bajo el título de *La mesa moderna*. Esta publicación fue el primer intento por sentar las bases de la gastronomía española; en él encontramos reflexiones como la necesidad de defender una unidad culinaria nacional o de mejorar la redacción de los menús. En 1936 estalló la Guerra Civil Española lo que significó detener la evolución de la sociedad, la economía española y los diferentes sectores productivos, entre ellos el gastronómico.

El siglo XIX fue por excelencia el del periodismo como vehículo de opinión, de cruzada política y de cultura, ante todo, y de aviso e información comercial, después¹. Para la gastronomía, fue el inicio del conocimiento de las raíces culturales del mundo de la alimentación².

Precisamente, la investigación señaló el notable aumento de periódicos entre 1858 y 1909, por dos motivos; en primer lugar, a la supresión de la ley del 7 de enero de 1879 que exigía la existencia de un depósito para crear diarios y periódicos; en segundo lugar, la publicidad cobró carta de naturaleza en la prensa, contribuyendo a su financiación y permitiendo que comenzara a desvincularse de ideologías políticas y doctrinales e iniciar el camino hacia una prensa informativa y de calidad. Los empresarios de los periódicos se percataron de que las inserciones publicitarias empezaban a ser una fuente económica provechosa, hasta el punto de permitirles la independencia y libertad de sus cabeceras, pero también el aumento de la rentabilidad de sus diarios y revistas. Desde entonces, las inserciones publicitarias pasaron a llenar las planas de los periódicos en una evolución que llega hasta la actualidad, ocupando la publicidad todos los medios de comunicación

¹ Seoane, M^a C. (1992): *Historia del periodismo en España. 2. El siglo XIX*. Madrid, Alianza.

² Simón Palmer, M^a del C. (2003): *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón, Ediciones Trea.

existentes. El hecho de que la prensa llegara un mayor número de personas hizo posible que, entre otros, se ampliara el conocimiento culinario.

En cuanto a la gastronomía, existe en el período estudiado un importante desconocimiento de la copiosa producción editorial, tal y como pusieron de manifiesto investigaciones como la de Simón (2003), quien considera que las obras publicadas en nuestro país pueden equipararse a las de países líderes como Francia e Italia; en efecto, entre 1900 y 1936 se han constatado doscientos títulos nuevos que, de considerar sus reediciones, llegan a superar los dos mil ejemplares (2003). A tenor de estos datos, no es muy descabellado pensar que esta nutrida bibliografía tuvo su correlato en la prensa del momento, donde colaboraron asiduamente importantes personalidades de la época — cocineros, periodistas, escritoras—.

A mayor abundamiento, el primer tercio del siglo XX es el periodo histórico en el que se gesta la modernidad española. La sociedad adquiere su sentido moderno, entra en un nuevo ciclo de la historia donde las estructuras sociales y económicas cambian de paradigma. La modernidad irrumpe en España con la secularización, el progreso y el culto a lo nuevo. Se produjo una aceleración en la transformación socioeconómica y en el desarrollo urbano, debido en gran parte a la segunda revolución industrial, el surgimiento de la sociedad de masas y las consecuencias de la I Guerra Mundial. El crecimiento económico fue efecto y resultado de la expansión urbana: la expansión de las ciudades fue posible gracias a un progresivo abandono del entorno rural, consecuencia a su vez de la Revolución Industrial. Por otro lado, los avances en las organizaciones sindicales y los cambios producidos en los mercados laborales con las mejoras de los trabajadores dieron lugar a una clase media más amplia. Se inician también nuevas estructuras en el campo de la formación, con nuevas corrientes científicas y de pensamiento que ayudarían a impulsar el desarrollo económico e industrial del país. La guerra civil española frena esta evolución en el año 1936, lo que daría lugar a la instauración de la dictadura de Franco; una dictadura que durará casi cuarenta años y supondrá la involución de todos los agentes relacionados con la Modernidad³.

2. HIPÓTESIS

Sobre la formulación de hipótesis, y puesto que nos hallamos ante un objeto de estudio claramente interdisciplinar, estas proceden de distintas disciplinas: Comunicación —Periodismo, Publicidad—, Historia y Gastronomía. Los estudios historiográficos muestran unanimidad en afirmar que durante el primer tercio del siglo XX se gestó la modernidad española; cabe en consecuencia, pensar que también en el ámbito gastronómico debió de producirse dicha modernidad. Hipótesis de trabajo que resulta de la asunción de que solo es posible hablar de gastronomía moderna cuando los factores que intervienen en dicho proceso convergen y se interrelacionan. Nos referimos a las primeras asociaciones profesionales, a la creación de centros de formativos, la edición de

³ Otero, L.E. (2016): “La sociedad urbana y la irrupción de la Modernidad en España, 1900-1936”, en *Cuadernos de Historia Contemporánea*, vol. 38: 255-283

numerosos recetario y revistas del sector y la presencia de renombrados cocineros, escritores y gastronómicos que publicaron textos en los que plantearon la revisión de cuestiones culinarias a fin de modernizarlas. Y todos en su sentido contemporáneo.

3. OBJETIVOS

El objetivo general de la presente tesis es analizar la historia y evolución de la gastronomía en España desde mediados del siglo XIX y hasta 1936 a fin de determinar la gestación, o no, de su modernidad.

En cuanto a los objetivos específicos:

- Examinar los testimonios sobre la gastronomía publicados en la prensa de la época.
- Revisar los principales tratados y bibliografía gastronómicos del período estudiado.
- Revisar las principales revistas técnicas del sector.
- Analizar la historia de la gastronomía y su desarrollo en España desde finales del siglo XIX hasta 1936.
- Verificar, clarificar y componer una parte de la historia gastronómica de España a través de la prensa y la bibliografía de la época, así como de la bibliografía contemporánea.

4. METODOLOGÍA Y FUENTES

4.1. Metodología

Esta investigación sobre la comunicación e historia de la gastronomía moderna en España ha seguido las pautas del método hipotético-deductivo utilizados por otras ciencias; a saber: 1) Planteamiento del problema que se desea resolver y delimitación del objeto de estudio. 2) Formulación de hipótesis que emanan del cuerpo de teorías disponibles o de una de ellas. 3) Recopilación y selección de hechos. 4) Verificación de hipótesis o corrección de las primeras si los hechos no resultan concordantes. 5) Síntesis o explicación del problema planteado.

Planteada la hipótesis de la gestación de la modernidad gastronómica en España durante el primer tercio del siglo XX como resultado de la interrelación de los agentes arriba descritos, se iniciaron la recopilación y selección de hechos, utilizando para ello tres clases de fuentes: bibliografía de la época, bibliografía contemporánea y fuentes documentales. A lo largo de los trabajos realizados (y publicados), se exponen las conclusiones particulares y generales resultantes del contraste entre los hechos y la hipótesis, y la síntesis o explicación general del problema planteado aparece en las conclusiones finales.

Para el análisis correspondiente al tema de la comunicación gastronómica en la prensa se ha desarrollado una herramienta metodológica *ad hoc*, ya que la investigación no cuenta, en este ámbito, con precedentes que nos hayan podido guiar. La muestra de estudio se ha obtenido aplicando el análisis del discurso al conjunto de la prensa del siglo XIX y del primer tercio del siglo XX del catálogo online de la Biblioteca Nacional a través de las palabras clave gastronomía y culinario(a). En total, se han recuperado 6.141 resultados, de los que 4.974 corresponden al término culinario(a) y 1.167, a gastronomía.

En una primera fase de la investigación que se corresponde con el análisis del siglo XIX, y tras descartar los resultados utilizados en sentido figurado (sobre todo en referencia a asuntos políticos), se ha agrupado el contenido de los del ámbito gastronómico en cinco apartados: historia de la gastronomía, teoría gastronómica, publicidad, recetas y curiosidades. En una segunda fase, y referente a los resultados del primer tercio del siglo XX, se ha considerado oportuno clasificarlos de nuevo en cinco categorías, aunque con variaciones; se mantienen historia, recetas y curiosidades, pero se introducen dos nuevos: tecnología e innovación y formación. *Grosso modo*, esta clasificación se ha inspirado en los estudios bibliográficos de Simón Palmer⁴, quien ordena todo lo concerniente a la alimentación en tres categorías —fondo bibliográfico, personalidades del mundo de la gastronomía y recetas populares—.

En tercer lugar, el descubrimiento de testimonios sobre la actividad gastronómica que existió en España entre 1900 y 1936 hizo posible plantear la gestación de su modernidad. Estos hallazgos —obtenidos sobre todo de prensa especializada del sector, generalista, ilustrada y de textos de cocineros y escritores del momento, sin olvidar la bibliografía contemporánea— corroboraban la existencia de centros formativos, de asociaciones profesionales, de recetarios, tratados y revistas de cocina y de planteamientos culinarios modernos.

Por último, se consideró oportuno incluir un estudio de la gastronomía como recurso turístico aplicado a un caso real, y que se justifica como una aportación a una posible línea de investigación, puesto que ya en el primer tercio del siglo XX se consideró la idoneidad de la gastronomía como un elemento de atracción de turistas y visitantes (1929)⁵; planteamiento que fue retomado años después por otros autores (1936)⁶ que reivindicaron la importancia de la cocina como eficaz reclamo turístico, tal y como hoy en día están desarrollando en sus estrategias los organismos públicos y privados del sector.

4.2. Fuentes

Para la recopilación y selección de hechos se han utilizado tres clases de fuentes: bibliografía de época, bibliografía contemporánea y fuentes hemerográficas, siendo las

⁴ Simón Palmer, M^a del C. (2003): *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón, Ediciones Trea.

⁵ Pérez, D. (1929): *Guía del buen comer español: inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. Madrid, Patronato Nacional de Turismo.

⁶ Guardiola, J. (1936). *Gastronomía alicantina: contribución al estudio de la tradición culinaria local*. Alicante, s.n.

dos últimas consultadas y analizadas *in situ* y a través de las colecciones digitalizadas de portales con acceso libre a sus fondos, fundamentalmente, los de la Biblioteca Nacional de España (BNE), Biblioteca Virtual de Prensa Histórica y la Hemeroteca Municipal de Madrid (HMM).

4.2.1. Bibliografía de época

- BRILLAT SAVARIN, Jean Anthelme (1869): *Fisiología del gusto ó meditaciones de gastronomía trascendental*. Madrid, Librería Alfonso Durán.
- BURGOS, Carmen de (1918): *La cocina moderna*. Valencia, Prometeo,.
- CAMBA, Julio (2013): *La casa de Lúculo o el Arte de comer (Nueva fisiología del gusto)*. Madrid, Catálogo de publicaciones del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- DOMÍNGUEZ, Ramón J. (1853): *Diccionario Nacional o Gran Diccionario Clásico de la Lengua Española (1846-47)*. Madrid París, Establecimiento de Mellado.
- FORD, Richard (2008): *Manual para viajeros por España y lectores en casa*. Madrid, Turner.
- HERRERO, Melchora y HERRERO, Florencia (1914): *El arte de la cocina: fórmulas experimentadas en la Escuela del Hogar de Madrid*. Madrid, Suc. De Hernando.
- MURO, Ángel (1894): *El Practicón: tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. Madrid, Librería de Miguel Guijarro.
- PARDO BAZÁN, Emilia (1913): *La cocina española antigua*. Madrid, Renacimiento.
- PÉREZ, Dionisio (1929): *Guía del buen comer español: inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. Madrid, Patronato Nacional de Turismo.
- PUGA Y PARGA, Manuel M^a (1913): *La cocina práctica*. Tip. El noreste.
- THEBUSSEM, Dr. [pseudónimo de Mariano Pardo de Figueroa] y Un cocinero de SM [pseudónimo de José de Castro y Serrano] (1888): *La mesa moderna cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un cocinero de S.M.* Madrid, Librerías de Fernando Fe y Leocadio López y sus corresponsales.
- THEBUSSEM, Dr. y VALERA, Juan (1906): *NH KB CH por el Dr. Thebussem. En usa por Juan Valera. En escabeche y en sobremesa*. Sucesores de Rivadeneira. Madrid.

La obra de Mariano Pardo de Figueroa y José de Castro y Serrano —*La mesa moderna*—es la contribución más notable del siglo XIX. Fue una recopilación del intercambio epistolar que los autores cruzaron en la *Ilustración Española y Americana* y que está considerada como el intento más serio, hasta la época, de sentar una bases de la cocina nacional española. Asimismo, es ineludible señalar la propuesta de Dionisio Pérez —*La guía del buen comer español: inventario y loa de la cocina clásica de España y sus*

regiones—, en la que equiparó la necesidad de una cocina nacional a una necesidad de estado.

4.2.2. Bibliografía contemporánea

- ANDERSON, Lara (2013) *Cooking up the Nation. Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century*. Támesis, New York.
- ANDERSON, Lara (2014): “The unity and diversity of La olla podrida: an autochthonous model of Spanish culinary nationalism”, en *Journal of Spanish Cultural Studies*, nº 14, pp. 400-414.
- ALTABELLA, José (1978): *Lhardy. Panorama histórico de un restaurante romántico 1839-1978*. Madrid, Imprenta Ideal.
- BUENO, Pilar y ORTEGA, Raimundo (1998): “De la fonda nueva a la nueva cocina. La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX”, en *Revista de libros de la Fundación Cajamadrid*, nº 1929, pp. 117.
- ECHAGÜEN, J. A. & ECHAGÜEN, G. (2013): *Historia de la gastronomía (Esbozos)*. Madrid, Real del Catorce editores.
- FLANDRIN, J-L. (1987): “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, en *Manuscrits*, pp. 7-30.
- GUARDIOLA, José (1936). *Gastronomía alicantina: contribución al estudio de la tradición culinaria local*. Alicante: s.n.
- LUJÁN, Néstor y PERUCHO, Juan (1972): *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*. Barcelona, Danae.
- MARTÍN, Eduardo (2008): *Teodoro Bardají. El precursor de la gastronomía moderna en España*. E. Martín editor.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel (1981): *Historia de la gastronomía española*. Madrid, Editor Nacional.
- MESTAYER DE ECHAGÜEN, María (2013): *Historia de la gastronomía (Esbozos)*. Madrid, Real del Catorce editores.
- PÉREZ SAMPER, M^a de los Ángeles (1997): “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, en *Cuadernos de Historia Moderna*, nº 19. Págs. 121-154.
- PÉREZ SAMPER, M^a de los Ángeles (2009): “La Historia de la Historia de la alimentación”, en *Chronica Nova*, 35, pp. 105162.

- SEOANE, M^a Cruz (1992): *Historia del periodismo en España. 2. El siglo XIX*. Madrid, Alianza Universidad Textos.
- SIMÓN PALMER, M^a del Carmen y ANSÓN, Rafael (1997): “Bibliografía universal de gastronomía”, en *Cuenta y Razón*, nº 104, pp. 123132.
- SIMÓN PALMER, M^a del Carmen (1999): “Bibliofilia y gastronomía: una colección ejemplar”, en *Pliegos de Bibliofilia*, nº 7, pp. 2732.
- SIMÓN PALMER, M^a del Carmen (2003): *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón, Ediciones Trea.
- SIMÓN PALMER, M^a del Carmen (2012): “Recetarios manuscritos de la España moderna”, en *Cincinnati Romance Review*, nº 33.
- SIMÓN PALMER, M^a del Carmen (2012): “Ignacio Doménech. Autor y editor culinario”, en *Cincinnati Romance Review*, nº 33.

Aunque los estudios contemporáneos son muy valiosos, son escasos. Ha de entenderse así que uno de los objetivos de nuestro trabajo haya sido el de contribuir al conocimiento de la historia de la gastronomía en nuestro país. El punto de partida y referente es Simón Palmer. A través de sus estudios, puede entenderse cómo se encontraba y cómo fue evolucionando la gastronomía en España. De sus trabajos destaca *Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación*, puesto que en ella quedan recogidas, enumeradas y clasificadas todas las obras en España relacionadas con el campo de la alimentación desde el siglo XV hasta el XX. La obra de Martínez Llopis es, igualmente, imprescindible, ya que se trata del único estudio general de nuestra historia gastronómica.

4.2.3. Fuentes documentales: prensa generalista, revistas ilustradas y semanarios, revistas del sector gastronómico

Se ha distinguido, en este último apartado, entre diarios, prensa ilustrada y semanarios y revistas del sector gastronómico. En el inventario de las fuentes que se detallan, ha prevalecido el criterio alfabético de ordenación.

Diarios

- ABC
- *Acción, La*
- *Clamor Público, El*
- *Contemporáneo, El*
- *Diario Oficial de Avisos de Madrid*
- *Época, La*
- *Español, El*
- *Espectador, El*
- *Esperanza, La*
- *Globo, El*
- *Globo Ilustrado, El*

- *Heraldo de Madrid, El*
- *Iberia, La*
- *Imparcial, El*
- *Libertad, La*
- *Madrid Científico*
- *Observador, El*
- *Siglo Futuro*
- *Vanguardia, La*
- *Voz, La*

Revistas ilustradas y semanarios

- *Alrededor del mundo*
- *Blanco y Negro*
- *Eco Literario de Europa*
- *Elegancias*
- *Ellas*
- *Estampa*
- *Escuela Moderna, La*
- *Hogar, El*
- *Hojas Selectas*
- *Hormiga de Oro, La*
- *Ilustración de Madrid, La*
- *Ilustración Española y Americana, La*
- *Instructor, El*
- *Moda Elegante, La*
- *Mundo Gráfico*
- *Mundo Ilustrado, El*
- *Museo de las Familias, El*
- *Nuevo Mundo*
- *Revista Española*
- *Revista General de Enseñanza y Bellas Artes*
- *Risa, La*
- *Semanario Pintoresco Español*
- *Última Moda, La*
- *Unión Ilustrada, La*
- *Vida Galante*

Revistas del sector gastronómico

- *Arte Culinario, El*
- *Cocina Artística y Casera*
- *Cocina Elegante, La*
- *Confitería Española, La*

- *Gorro Blanco, El*
- *Marmitón*
- *Paladar*

La relación de periódicos y revistas ilustradas examinadas ha resultado ser la fuente documental más fértil en el hallazgo de testimonios inéditos. Dado el periodo de estudio, la consulta de cabeceras de la época es imprescindible si se desea profundizar en el conocimiento histórico. En las planas de los periódicos abundan las noticias, reflexiones y polémicas en torno a la sociedad, a la gastronomía y a aspectos que ninguna investigación sobre el sector de la época puede desatender. Las revistas especializadas de la época, *El Gorro Blanco*, *La Cocina Elegante*, *Paladar*, *Marmitón*... trataron temas variados: cocina, repostería, productos, cocineros, higiene de la alimentación o recetas. La participación de cocineros, eruditos y periodistas enriqueció un panorama que hasta la fecha se había limitado a la publicación de recetarios.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

5. RESULTADOS

5.1. “La gastronomía en la prensa española del siglo XIX”

Autoras: Aguirregoitia Martínez, Ainhoa; Fernández Poyatos, M. D.

Año publicación: 2015

Revista: *Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, vol. 12, nº 1, pp. 17-33.

ISSN: 1134-1629, ISSN-e 1988-2696

DOI: http://dx.doi.org/10.5209/rev_ESMP.2015.v21.n1.49078

Resumen

En esta investigación, se ha analizado la gastronomía en la prensa española del siglo XIX a través del catálogo *online* de la Biblioteca Nacional. Los resultados, casi todos inéditos, revelan la importante presencia de la gastronomía en noticias, artículos y reportajes, y su desarrollo a partir de 1860, pero sobre todo en las dos últimas décadas de la centuria. Igualmente, ha sido posible plantear una categorización, así como esbozar parte de su historia y evolución en España.

5.2. “La comunicación periodística de la gastronomía en España en el primer tercio del siglo XX (1900-1936)”

Autoras: Fernández poyatos, M. D.; Aguirregoitia Martínez, Ainhoa

Año publicación: 2017

Revista: *Vivat Academia, Revista de Comunicación*, nº 138, pp. 78-97.

ISSN: 1575-2844

DOI: <https://doi.org/10.15178/va.2017.0.78-96>

Resumen

Durante el primer tercio del siglo XX, la gastronomía fue un tema de interés en la prensa española, que recogió abundantes noticias y artículos de notables cocineros como Ignacio Doménech y Teodoro Bardají, pero también de reconocidos periodistas y escritores –Dionisio Pérez, Pardo Bazán, Carmen de Burgos- que reivindicaron la defensa de la cocina nacional, abogaron por mejorar y ampliar la enseñanza culinaria doméstica y profesional y divulgaron asuntos de historia gastronómica e innovaciones y avances técnicos. En el presente trabajo se expone el análisis de la gastronomía en revistas ilustradas, semanarios y diarios de la época a través del catálogo *online* de la Biblioteca Nacional. Los resultados muestran, por una parte, el valor de la prensa como una fuente primordial para conocer la historia de la gastronomía en España en un período poco investigado y, paradójicamente, bastante reprobado; por otra, la abundancia de los documentos hallados, mucho de ellos inéditos, permite confirmar el importante movimiento gastronómico en España durante esos años.

5.3. “La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante”

Autoras: Aguirregoitia Martínez, Ainhoa; Fernández Poyatos, M. D.

Año publicación: 2017

Título: La gastronomía en la prensa española del siglo XIX

Revista: *International Journal of Scientific Management and Tourism*, vol. 3, nº 3, pp. 25-45.

Resumen

En la última década, la gastronomía ha adquirido en España un gran auge; desde entonces, diferentes políticas públicas han buscado dinamizarlas en sus planes de promoción turística. Este trabajo, que se circunscribe a la provincia de Alicante, se plantea como objetivo conocer su gastronomía y su valor como recurso turístico. En primer lugar, se ha realizado una revisión bibliográfica de los estudios más relevantes sobre la gastronomía de Alicante. A continuación, se esboza un breve recorrido histórico acerca de la gastronomía como reclamo para atraer a visitantes y turistas. En tercer lugar, se estudian los diferentes productos y elaboraciones, relacionándolos con sus zonas geográficas y obteniendo como resultado notables diferencias entre las zonas del interior y las de costa, entre las que sobresalen las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) reconocidas en la actualidad en la provincia de Alicante. El conocimiento exhaustivo de la gastronomía es previo y necesario para plantear con rigurosidad productos turísticos gastronómicos que actúen como agentes complementarios y dinamizadores del turismo del turismo. Como conclusión, destacan las acciones en pro de la dinamización de este sector que organismos como el Patronato de Turismo Costa Blanca llevan a cabo y que resultan imprescindibles para el desarrollo idóneo de este sector.

5.4. “The gestation of modern gastronomy in Spain” (1900-1936)

(Aceptado y en prensa)

Autoras: Aguirregoitia Martínez, Ainhoa; Fernández Poyatos, M. D.

Año publicación:

Revista: *Culture & History Digital Journal*

ISSN-E: 1988-3226

DOI: (por determinar)

Resumen

Este artículo aborda la actividad gastronómica que existió en España entre 1900 y 1936, y lo hace desde la asunción de que fue entonces cuando se gestó la modernidad gastronómica, tal y como la historia reconoce dicha modernidad en otros órdenes. Este planteamiento ha sido posible gracias al descubrimiento y análisis de testimonios inéditos de la época, obtenidos sobre todo de prensa generalista, ilustrada y prensa especializada del sector, pero también de tratados de cocineros y escritores del momento, sin olvidar la bibliografía contemporánea al respecto. Estos hallazgos avalan la existencia de factores como el anhelo de una identidad culinaria nacional, la creación de los primeros centros formativos, los inicios de las asociaciones profesionales y la abundante producción de recetarios, tratados y revistas culinarias. Todos estos agentes permiten esbozar y plantear la

conformación de la estructura moderna de la actividad gastronómica, pero sobre todo amplían una parte de su historia y sugieren la conveniencia de investigar en un ámbito tan importante para nuestro país como es el de la gastronomía.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

6. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

En el estudio que se ha llevado a cabo se ha procurado aportar nuevos testimonios y documentos a fin de ampliar el conocimiento en torno a la historia gastronómica de España. Una vez analizados todos los apartados —introducción y justificación de la unidad temática, objetivos, hipótesis y resultados—, se han trasladado las aportaciones a

la discusión de los resultados. Para ello se analizarán los resultados obtenidos de los distintos artículos que conforman esta tesis. Cabe destacar de nuevo el carácter interdisciplinar de este trabajo, con diferentes derivaciones que han permitido obtener resultados interrelacionados entre sí, dándonos así la oportunidad de ampliar nuevas líneas de investigación en el futuro.

Las aportaciones de este trabajo han sido básicamente las que siguen: ampliar el conocimiento de la gastronomía en España, la aplicación de la metodología en este campo del saber, el descubrimiento de abundantes documentos inéditos y la confirmación de la hipótesis de partida.

En primer lugar, creemos haber contribuido al conocimiento de la historia de la gastronomía en España entre finales del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX. A pesar de los recientes éxitos y la notoriedad actual de nuestra gastronomía, sorprenden los escasos estudios que hay sobre ella, lo que en parte se debe a la inexistencia de estudios superiores hasta fechas muy recientes; no en vano, la Basque Culinary Center, primera universidad de España, se creó en el año 2009; tras ella y sólo en los últimos 5 años, el grado de gastronomía ha entrado a formar parte de diversas universidades del país. Sin duda la entrada de la gastronomía en el ámbito académico supondrá llenar el vacío existente. Excepción hecha de investigaciones como las de Simón Palmer y las de estudiosos del campo de la alimentación, como los de Pérez Samper, apenas hay trabajos académicos de índole histórica y comunicativa que vayan más allá de lo divulgativo. Así, por ejemplo, la obra de Martínez Llopis —única contribución histórica generalista— cuenta ya con más de treinta y cinco años, sin que, hasta el momento, haya sido revisada ni haya tenido continuación.

Por otra parte, esta investigación viene a continuar importantes estudios previos (sobre todo de Simón Palmer) en los que se destacó el importante papel que España había desempeñado en aquellos años, y del que este estudio deja constancia con los abundantes e inéditos testimonios hallados.

Destaca, asimismo, la novedad de la metodología desarrollada en el ámbito gastronómico, máxime al no contar con precedentes que la guiaran. La fuente principal, como se ha dicho, ha sido la prensa, a la que se le ha aplicado el análisis del discurso fundamentalmente al catálogo online de la Biblioteca Nacional de España, recuperando así más de 6.000 resultados a través de palabras clave, lo que derivó en la ideación de una tipología también novedosa, que ha de entenderse como una primera toma de contacto que necesariamente ha de continuar y ser revisada, sobre todo con las políticas en pro de la digitalización de fondos históricos que están abriendo el conocimiento geográfico y temporal a la ciencia.

Otra de las aportaciones de este trabajo ha sido la de haber planteado, y corroborado, la hipótesis de la gestación de la modernidad gastronómica en España en el primer tercio del siglo XX. Puesto que la historia ha reconocido dicha modernidad en otros órdenes, no parecía muy descabellado suponer esta modernidad en el ámbito culinario. Los documentos hallados apoyan la existencia de agentes que permiten confirmarlo: la creación de centros formativos, los inicios de las asociaciones

profesionales, la copiosa producción de recetarios, tratados y revistas del sector, así como los numerosos textos publicados en la prensa. Así mismo, nos permite afirmar la importancia de la prensa como el medio utilizado para el análisis, disintiendo de la opinión de Thebussem de que la prensa tenía olvidada a la gastronomía; desde finales del siglo XIX fueron copiosas las noticias, reflexiones, colaboraciones, etc. publicadas; su diversidad y abundancia nos ha permitido llevar a cabo la categorización presentada en los trabajos.

Así mismo, a lo largo del siglo XX se ha observado en la prensa una progresiva colaboración de personalidades interesadas en la gastronomía. Se trataba de célebres cocineros, periodistas de referencia, eruditos y escritores que con sus participaciones en secciones, columnas y noticias procuraron un salto cualitativo y cuantitativo en la calidad de las publicaciones entre los siglos XIX y XX.

En cuanto a conclusiones más concretas, aunque no por ello menos importantes, hay que destacar las siguientes:

El interés suscitado en intelectuales, escritores y periodistas del periodo analizado, que dejaron numerosos testimonios en la prensa de la época, siendo el más sobresaliente el referido intercambio epistolar entre el Dr. Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa) y Un cocinero de su majestad (José de Castro y Serrano) que tuvo como resultado la publicación de *La mesa moderna* en 1887; es probablemente el testimonio más valioso de la época. En él, puede verse reflejado el primer intento por sentar las bases de una cocina nacional. Otro testimonio importante fue el cruce de cartas que mantuvieron el Dr. Thebussem y Juan Valera en 1888, donde se criticaba el enaltecimiento de la cocina francesa frente a la española, alentando a regresar a nuestras recetas y platos regionales. Este último concepto fue uno de los más debatidos por los autores de la época: nuestra culinaria como elemento identitario. Este hecho se ha extendido como parte de la corriente nacionalista que germinó en la economía, la sociedad y la cultura de la época. Ignacio Doménech, Emilia Pardo Bazán, Dionisio Pérez, José Serra, Teodoro Bardají fueron, entre otros, valedores de esta corriente; se llegó incluso a equiparar a otros elementos identitarios como el paisaje, los monumentos o la pintura por autores representantes del regeneracionismo nacional como Azorín.

Otro de los agentes para la profesionalización del sector fue la creación de academias de formación. En un principio estas academias fueron ideadas para la formación femenina, puesto que ellas eran las encargadas de alimentar a las familias. Hubo importantes escuelas en las que se impartieron clases donde se pretendía mejorar la instrucción de las jóvenes en las tareas del hogar: la Academia de Cocina de San Sebastián; en Madrid se fundó la Escuela de hogar y Profesional de la Mujer y en Barcelona el Centro Social de Belén, entre otras. Pero el sector reclamaba una enseñanza profesional, orientada a la formación de cocineros y dirigida a mejorar la calificación del sector. Fue en 1908 cuando se inauguró la denominada Escuela Española de la Industrias Hostelera dirigida por José Romay. En el inédito, hasta donde sabemos, *Reglamento y plan de estudios de la Escuela Española de Industria Hostelera* (1909) se recogen seis años de formación profesional que tienen como objetivo proporcionar a los profesionales

del sector un mayor conocimiento y también contribuir al desarrollo del turismo y del comercio en España.

A finales del siglo XIX se reconoce en la Constitución el derecho de asociación. Así mismo, la necesidad de dignificar esta profesión trajo consigo un movimiento asociativo que exigía la profesionalización del trabajo culinario; para ello, se reivindicaron salarios dignos, la reducción de la jornada laboral o mejora de las condiciones higiénicas, huelga decir que estas necesidades continúan hoy en día vigentes. Otro de los aspectos a mejorar fue su formación, ampliando considerablemente los años de estudio y las materias impartidas, buscando con ello mejorar la calidad profesional.

Otro resultado que, si bien podría aparecer como futura línea de investigación, no desmerece su mención en las conclusiones, es la participación de la mujer en este nuevo movimiento gastronómico; aunque relegada al ámbito doméstico, también aparece como figura docente; citar, por ejemplo, a Melchora Herreo, que impartió clase en la Escuela de Hogar y Profesional de la Mujer de Madrid. Esta misma fue también una importante escritora junto con Pardo Bazán o La Marquesa de Parabere (María Mestayer de Echagüen).

Por último, subrayar la conveniencia de la presente investigación a propósito de un tema apenas estudiado académicamente, que además puede servir de orientación para futuros estudios y cuyo resultado principal ha sido el de ensanchar el conocimiento y, por ende, el aprecio de la gastronomía en España.

7. NUEVAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Los testimonios hallados a lo largo de este trabajo permiten corroborar el interés que tuvo la gastronomía, para eruditos —escritores y escritoras, periodistas reputados— y para cocineros notables del momento que dejaron un ingente legado en tratados y revistas del sector, que dado el forzoso tratamiento no profundo de algunas cuestiones en la investigación no es posible mostrar, pero sí que constituyen un interesante camino para desarrollar futuras líneas de investigación; así, por ejemplo:

- La transferencia de conocimientos legados por los profesionales del sector en tratados y revistas especializadas.
- A nuestro país, la falta una historia moderna de su gastronomía, que parta de principios del siglo XX y abarque la profesión, su interés social, sus costumbres y hábitos.
- Los medios de comunicación como vehículos de transmisión del saber gastronómico; su presencia e interés desde el ámbito de la comunicación tanto informativa como persuasiva.
- La revisión bibliográfica de los tratados y revistas de época la creemos imprescindible para profundizar en la modernidad del método y los conceptos que abordaron precursores como Bardají y Doménech.

- La gastronomía como ventaja competitiva en la promoción turística; sus orígenes, desarrollo y consolidación.
- La aportación de la mujer a este ámbito; en particular, mujeres gastronomas, eruditas escritoras y docentes que rebasaron el ámbito doméstico al que las había constreñido la historia. Ejemplo de ello fueron Pardo Bazán, Carmen de Burgos, Melchora Herrero o la recientemente recuperada María Mestayer de Echagüe.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante