

# ¿Existe una cocina española?

Dudas y certezas, pasadas y presentes, sobre el alcance de las cocinas regionales y su confluencia en una cocina nacional

---

◀ Miguel Ángel Almodóvar

**D**e entrada, la pregunta podría parecer sorprendente, pero lo cierto es que esta se viene haciendo desde hace bastante más de un siglo y, salvo excepciones, la conclusión es que la cocina española es una entelequia y que lo real es un conjunto de cocinas regionales.

El debate lo abren en 1888 **Mariano Pardo Figueroa**, “**Doctor Thebussen**” y **José de Castro y Serrano**, “**Cocinero de Su Majestad**”, en el libro *La mesa moderna: cartas sobre el comedor y la cocina*. En una de ellas, de Castro reta a Pardo a que intente definir la cocina española como unidad y este responde: “*Sin duda alguna, usted mismo sabe que es irrealizable, y usted mismo explica la causa con la galanura y la claridad que acostumbra, diciendo que aquí tenemos*

*federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres*”.

En la negación de una cocina nacional coinciden muchos expertos y la causa la resume muy atinadamente **Vázquez Montalbán** en su libro ***Contra los gourmets***: “*También en Francia existe una cocina regional, pero allí el poder acuñado de París ha forjado una posible cocina francesa unitaria como referencia de los demás universos culinarios de las Francias (...) Pero en el caso de España, Madrid no ha creado esa posible cocina española referencial, sino que se ha limitado a dar cabida a todas las cocinas de España y a convertirse en capital del escaparate de las diferentes gastronomías celtibéricas*”.



En su libro *Historia de la Gastronomía española*, publicado en 1998, **Manuel Martínez Llopis** explica el porqué, a su juicio, de la ignorancia sobre la gastronomía española en el extranjero y concluye que la visión que fuera se tiene de nuestra coquinaria se basa casi exclusivamente en las crónicas de viajeros, sobre todo franceses, que la menospreciaron desde el prejuicio y el desconocimiento.

## DEFENSA DE LA IDENTIDAD

El primer estudio metódico y académico sobre la cocina española se debe a **Dionisio Pérez, alias Post-Thebussem**, quien ostentó puestos de alta responsabilidad creados por Primo de Rivera y vinculados al turismo y a la primera red de carreteras; circunstancias estas que Pérez aprovechó para pasearse por lo ancho y largo de la península durante años y, gracias a la experiencia acumulada como viajero y gourmet, en **1929** publica el libro *Guía del buen comer español: inventario y la de la cocina clásica de España y de sus regiones*.

En esta obra, don Dionisio hace defensa a ultranza de la identidad, e incluso superioridad, de la cocina española. Una cocina nacional que, al entender del autor, fue durante largo tiempo: "... desconocida y calumniada (...) olvidada y suplantada por la propaganda y la puesta en moda de la cocina francesa". No obstante, afirma optimistamente que todo eso ha quedado atrás frente a la, según Pérez, exitosa tarea de los cocineros de aquel tiempo, "autodidactos los más de ellos", de levantar un grandioso edificio sobre el "montón de ruinas en que había quedado convertida la cocina nacional".

Pero Dionisio Pérez realiza, además, una exposición sobre la cocina española que propicia el entendimiento de la coquinaria hispana como un sumatorio de propuestas regionales. Con encendido ardor culinario-patriótico va describiendo lo que son para él las cocinas de cada rincón de la piel de toro, para detenerse en la capital de la Corte con un capítulo que titula *El garbanzo en el meridiano de Madrid*. Y, curiosamente, en este epígrafe encontramos la única, aunque confusa, referencia a la posible existencia de una cocina española embrionaria: "*Históricamente, Madrid ha tenido siempre dos cocinas diferentes: la de la Casa Real y de la nobleza y la de la burguesía, la clase media y el pueblo. Aquella siempre fue extranjera (...) El pueblo, en cambio, traía a Madrid el gusto y los modos de las regiones de donde procedía. Así, el fogón madrileño en que estos contrapuestos ele-*

**El primer estudio metódico y académico sobre la cocina española se debe a Dionisio Pérez, alias Post-Thebussem, quien ostentó puestos de alta responsabilidad creados por Primo de Rivera y vinculados al turismo y a la primera red de carreteras; circunstancias estas que Pérez aprovechó para pasearse por lo ancho y largo de la península durante años y, gracias a la experiencia acumulada como viajero y gourmet, en 1929 publica el libro Guía del buen comer español: inventario y la de la cocina clásica de España y de sus regiones**

*mentos estuvieron en contacto durante siglos ha sido el gran crisol donde se ha forjado, fundido y unificado cuanto llamamos "cocina nacional".*

Lo cierto es que, en general, los especialistas y autores no solo no han hecho grandes esfuerzos por definir una "cocina española", sino que ni siquiera han conseguido ponerse de acuerdo en la clasificación de las cocinas regionales.

Pero también es cierto que Madrid abrió siempre sus brazos a las cocinas de otras regiones, que fueron llenando sus calles de restaurantes y casas de comida manchega, asturiana, vasca, extremeña, sanabresa y demás. Regionalización frente a centralización, pero aún hay más.

En 1988 **Pilar Bueno y Raimundo Ortega** inciden también en el desdén de los extranjeros por nuestra gastronomía, especialmente los franceses, pero también ponen el foco en: "... la incuria de cocineros desaprensivos y rutinarios (...) comensales poco exigentes" y "*la escasez de auténticos divulgadores de la buena cocina*".

## ESPAÑA Y SUS REGIONES

Entrando en la enumeración concreta de las cocinas regionales, el afamado arabista y gastrónomo bilbaíno

**Lo cierto es que, en general, los especialistas y autores no solo no han hecho grandes esfuerzos por definir una “cocina española”, sino que ni siquiera han conseguido ponerse de acuerdo en la clasificación de las cocinas regionales**

**Luis Antonio de Vega**, en su primer libro dedicado a materias culinarias, *Guía gastronómica de España*, publicado en **1957**, habla de **cuatro regiones**: *la septentrional, o de las salsas; la central, o de los asados; meridional o de los fritos y la levantina (...)* de una *importancia gastronómica excepcional, históricamente la más ilustre de todas...*

De Vega, que se definía a sí mismo como “tripasai”, una formula vasca entre el *gourmand* francés y el tragaldabas hispano, era considerado por la prensa de la época como un personaje pintoresco, por lo que no es de extrañar que en su segunda obra sobre el tema, *Viaje por la cocina española*, aparecida en **1974**, la relación de zonas gastronómicas supere ya la veintena e incluya, entre otras, subzonas tan ignotas para la mayoría de la gente como el barrio maldito de Arizcun, en el Valle navarro del Baztán.

En una entrevista que le hace el periodista Ernesto Salado para el diario *El Español* y publica en noviembre de 1957, de Vega sostiene que: *“La España gastronómica no tiene los mismos límites que la España política, ya que dos de sus tres archidiócesis se prolongan más allá del Pirineo”*. Vázquez Montalbán apoya parcialmente ese aparente alarde de contumacia diciendo que para el autor: *“... la cocina vasca limita al norte con Burdeos y la catalana con Toulouse, afirmación que exagera lejanos pero ciertos lazos entre paladares a uno y otro lado de las fronteras políticas”*.

El francés **Raymond Dumay**, en su libro *Guide du gastronome en Espagne*, publicado en **1970**, divide España en **seis regiones culinarias**: la cocina del rincón del mar, que incluye las regiones del norte de España junto con Navarra; la cocina de los catalanes, distinguiendo entre la Cataluña tradicional o *Vella* y la más *Nova*; la cocina de los cristianos viejos, que abarca Aragón y el norte de la provincia de Castellón; la cocina de Blasco Ibáñez, que básicamente remite a la Comunidad Valenciana; la cocina de los dioses, que incluye toda Andalucía, Murcia y parte de Extremadura; y la cocina de los antiguos romanos en la que se encuadra al resto de Extremadura y las dos Castillas.

## GEOGRAFÍA Y GASTRONOMÍA

Hasta **ocho** suben esas zonas culinario-gastronómicas de España en el libro *Las cocinas de España*, de **Manuel Martínez Llopis y Luis Irizar**, publicado en **1990**. Así aparecen la zona septentrional, que reúne a las provincias del norte peninsular; la del Valle del Ebro, que incluye La Rioja, Navarra y Aragón; la oriental, que abarca Cataluña, Castellón, Valencia, Alicante, Murcia e Islas Baleares; la zona de la Alta Meseta, donde se insertan Palencia, Burgos, Valladolid, Soria, Segovia y Ávila; la de la Baja Meseta, con el adjunto provincial de Madrid, Guadalajara, Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete; la zona occidental, que engloba a León, Zamora, Salamanca y Extremadura; la meridional o andaluza; y la Canaria, con Gran Canaria y Tenerife.

Avanzando en la diversidad, el crítico literario e investigador culinario **Enrique Sordo**, en su trabajo *Arte español de la comida*, publicado en **1960**, considera que en la geografía culinaria española pueden considerarse **nueve regiones**: la del gazpacho, que incluye las ocho provincias andaluzas, más las culinarias extremeña y manchega; la de la escudella, que abarca toda Cataluña; la de la paella, que remite a la actual Comunidad Valenciana y la de Murcia; la del bacalao, con implantación en Cantabria; la de la fabada, que lógicamente incluye al Principado de Asturias; la del pote, que recoge Galicia; la del asado, de la actual comunidad de Castilla y León, Navarra y Aragón junto con Madrid, Guadalajara y Logroño; la balear; y la canaria.

Otros **nueve espacios culinarios** se incluyen en el magnífico trabajo de **Gonzalo Sol**, pionero y reputado referente de las guías gastronómicas, en *El buen gusto de España* publicado en 2010 en colaboración con Ana de Letamendía y de Lourdes Planas y por cuya última reedición, en 2010, fue galardonado en el *Gourmand Cook Book Award*.

En dicha obra, Gonzalo Sol se aleja de los criterios tradicionales y divide el patrimonio culinario español en “comarcas-despensa-cocina”. Así, la cocina española queda enmarcada por La Bética, que comprende todas las

provincias andaluzas; El Cantábrico y El Finisterre, que funde las cocinas del País Vasco, Cantabria, el Principado de Asturias y Galicia; La Dehesa, en la que incluye a Extremadura y a la provincia de Salamanca; La Huerta, que abraza la Comunidad Valencia y la de Murcia; Las islas Afortunadas; El Mediterráneo, para Cataluña y Baleares; La Meseta Norte, “*circo de montañas*”: *Montes de León, Picos de Europa, Cordillera Cantábrica, Montes de Oca, Sierra de la Demanda, Sierra de Guadarrama y Gredos*”, y que coincide con los límites de la Comunidad de Castilla y León; La Meseta Sur, que envuelve a Castilla la Mancha con Madrid; y La Ribera del Ebro, en la que inserta las Comunidades de Aragón, La Rioja y Navarra.

Por su parte **Carlos Pascual**, en su **Guía gastronómica de España**, publicada en **1977**, amplía las regiones culinarias a **quince** en las que incluye algunas subdivisiones.

Estas son: la gallega: “...*elaborada con los elementos característicos de la tierra (...) cocina humilde, pero rica, plenamente adecuada al paisaje, al clima y las costumbres de sus gentes*”; la asturiana, que considera emparentada con la gallega, la santanderina y la leonesa, además de conectada con Bretaña y Normandía; la santanderina “a la búsqueda de la identidad perdida”; las del País Vasco, Navarra y La Rioja, cocinas sabrosas, mimadas, exquisitas y abundantes, que se distancian por su geografía y sus distintos devenires históricos; la de Aragón, marcada por el Ebro y los chilindrones, simple pero con carácter que, según el autor: “... *remite a la sobriedad ética de lo ibérico*”; la catalana: “... *sin duda, la cocina más sofisticada y culta, más rica y variada, más histórica y documentada de cuantas componen el mosaico de las cocinas de España.*”

Como no podía ser menos, Pascual también diferencia entre las cocinas de *Catalunya Vella*, Gerona y Barcelona, y la de la *Catalunya Nova*, Lérida y Tarragona. Sigue Pascual con las cocinas del Levante, que incluye a la Comunidad Valenciana y a Murcia, zona, genérica y gastronómicamente, caracterizada por los arroces, aunque de una enorme diversidad añadida por sus peculiaridades geográficas.

De la cocina murciana, dice que es de tradición árabe porque al arroz se le añaden agrios y que sus señas son el pimiento, el tomate, el pimentón y las especias. Entrando en Andalucía, empieza negando la existencia de “una” cocina andaluza, aunque admite los nexos de los fritos, los gazpachos y sopas frías, junto al vino, histórico y mítico.

Sobre Extremadura considera que ha sufrido la injusticia de una cocina inventada sobre fantasías heroicas sobre “... *santos, dioses, monjes, imperio... y de verdad, de ver-*



*dad, alcornocales y cerdos*”. En cuanto a las cocinas de León y Castilla, considera la primera como cocina-puente y resalta la coquinaria berciana y maragata. Sigue la cocina manchega, de la que se excluyen las provincias de Albacete, Guadalajara y Madrid, que conforman “las cocinas del centro”, singularizadas por un estilo culinario que: “... *ni es manchego, ni castellano, pero anda entre medias de ambos estilos*”; pero igualmente, según Pascual, “... *se puede hablar sin escrúpulo de una gastronomía madrileña*”.

Termina su relación con un apartado dedicado a las cocinas insulares. En la balear resalta la mezcla o aplicación de sabores dulces a carnes y pescados, junto al gusto por una forma de *all i oli*, diferenciando los fogones de Mallorca y los de Menorca. Respecto a la canaria, sostiene que es la más exótica de las cocinas españolas, con elementos arcaizantes como el gofio, peculiaridades como los mojos y universalismo en los vinos que pirateaba Francis Drake en el Atlántico.

## EL LIBRO DE LA COCINA ESPAÑOLA

**Néstor Luján y Juan Perucho**, en su obra memorable **El libro de la cocina española**, que vio la luz en **1970**, hablan de otras **quince regiones** que se corresponden, más o menos, con la división administrativa de la época:



- Galicia, cocina creada, dicen, “sobre el fondo lírico del paisaje” y que representa el triunfo del campo sobre la ciudad.
- Asturias cuya cocina comparan con el arcaísmo y misterio del bable y de sus iglesias prerrománicas y definen en: “... poderosa simplicidad expresiva, majestad ruda y al mismo tiempo elegante”.
- País Vasco, significado por una tradición de mar y montaña: “... mejorada por la inspiración que permiten unas formas de vida confortables, emanadas del bienestar y el progreso y la cultura (...) tierra de cocineros y gourmets, que se pone a pensar sobre la mejor manera de preparar los alimentos”.
- Aragón, de cocina “grave, concisa, opulenta en lo natural” y con una excelencia basada en la óptima calidad del producto.
- Navarra, cuya cocina consideran que presenta indudables analogías con la aragonesa “aunque quizá sea un poco más imaginativa”.
- Cataluña, que con buen tino dividen en dos capítulos respectivamente dedicados a la *Vella*, Barcelona y Gerona, y la *Nova*, Tarragona y Lérida, la enmarcan en una culinaria que funde la tradición rural/paysesa con la mediterránea, manteca de credo y aceite de oliva, con influencias de las coquinarias vecinas, provenzal, valenciana y aragonesa-
- Baleares, dicen que tiene una cocina enormemente influenciada por la historia, más española o inglesa, y el impacto pionero del turismo, pero que, en todo caso, es “variada, riquísima, excelente”.
- Comunidad de Valencia se abre con el viejo refrán: “*Tierra de Dios, ayer trigo y hoy arroz*”, lo que lleva a los autores a realizar un meditado paseo por los arroces de la región para terminar con la paella: “... plato barroco de imposible clasificación, en el que se acumulan, y a menudo se armonizan, los más contradictorios sabores”.
- Murcia, con dos inspiraciones y tres cocinas: “... la ribereña y huertana y la levantina y ubérrima en lo vegetal, y la cocina de interior, la cocina manchega”;
- El máximo interés gastronómico de Andalucía, cuya cocina definen, al menos teóricamente, como “amplia, variada, opulenta, casi mudéjar en dulcerías”, radica para ellos en el gazpacho y sus otras exquisitas sopas frías, lo que no excluye un variado repertorio de potajes, guisos y fritos.
- La cocina de Extremadura, señalada como “seria, grave, austera” y con grandes platos pastoriles, camperos y venatorios.
- Castilla la Nueva, que es la patria de la cocina manchega “recia y venerable, verdadera cocina madre” de inefables morteruelos, gazpachos/galianos, cachuela y guisado de trigo; Madrid, cuya cocina consideran poco más que un fondo gastronómico de Castilla la Nueva: “...natural, sabroso y espontáneo, con aditamentos de algunas especialidades regionales”, cocina de meseta, más pastoril que agrícola, “muy sugestiva por su misma depuradísima pobreza”.
- Castilla la Vieja y León que se define, esta vez en plena consonancia con otras clasificaciones tradicionales, como región y zona de los asados.
- Canarias recibe consideración de exotismos en su cocina, con subrayados para el gofio, los platos de

## Ismael Díaz Yubero, en su libro de lectura obligatoria, tanto por lo didáctico como por lo gozoso, *Sabores de España*, publicado en 1998, resume culinariamente el país en diecinueve zonas, número que es el resultado elemental del sumatorio de las diecisiete Comunidades y las dos Ciudades Autónomas

pescado, los mojós y el vino de malvasía que obnubiló a Shakespeare, Goldoni y Voltaire.

Un pasito más allá irá **Lorenzo Millo Casas** en su libro *Gastronomía. Manual y guía para uso de yuppies y ejecutivos perplejos o incautos*, publicado en **1990**, y en el que certifica **dieciséis** demarcaciones culinarias, pero enfrentándose al tópico de cocina regional siempre original, cuando con frecuencia platos casi idénticos se reclaman autóctonos. También rebate las pretendidas riqueza y variedad porque, dice, las clases populares siempre elaboraron sus condumios con lo muy poco que tenían y con las limitaciones que imponían el paisaje y el pecunio miserable. Pero conviene en que, si hay una cosa cierta, tal sería la cualidad de “sabrosa”, cuando en realidad se trata de una excesiva y grosera sustancialidad.

**Diecisiete** regiones gastronómicas, que coinciden con la actual distribución administrativa por Comunidades Autónomas, incluye **Rodrigo Mestre** en su libro *Guía de los platos tradicionales de España*, publicado en **1999**.

### SABORES DE ESPAÑA

Cerrando plaza, **Ismael Díaz Yubero**, en su libro de lectura obligatoria, tanto por lo didáctico como por lo gozoso, *Sabores de España*, publicado en **1998**, resume culinariamente el país en **diecinueve zonas**, número que es el resultado elemental del sumatorio de las diecisiete Comunidades y las dos Ciudades Autónomas.

De Galicia dice que en su cocina de mar y tierra ha sabido hacer esencia de lo autóctono, renunciando a “tantas cosas que atentaban y atentaban contra la pureza de su cultura”, pero distinguiendo sabiamente lo foráneo imprescindible (patatas, aceite y pimentón).

En Asturias nos habla de cuatro regiones gastronómicas y comparte la visión orteguiana de que en el Principado la influencia del campo sobre el mar es mayor que la contraria.

Define la gastronomía cántabra como una “encrucijada” de influencias norteñas, castellanas y riojanas, “en la que pucheros, quesos y pescados formaron el trípode en el que se asienta”. A propósito del País Vasco, dice que su recetario da para comer durante un año sin tener necesidad de repetir un plato y que su excelencia se basa en la calidad de las materias primas y en: “...el cariño con que el vasco o la vasca cocinan”.

Respecto a Navarra, caracteriza su cocina por las tantas influencias recibidas de romanos, galos, árabes, judíos o peregrinos a Santiago, a lo largo y ancho de los siglos, y por una huerta donde se “cultivan todos los tipos de hortalizas españolas”. En lo que atañe a la gastronomía riojana, tras precisar que es bastante más que el vino con el que indefectiblemente se asocia a esta Comunidad, se distingue la peculiaridad de la Rioja Alta, de connotaciones castellanas en los asados y vascas en los platos de pescado, y la Rioja Baja, influida esta última a su vez, por las cocinas navarra y aragonesa.

Llegados a Aragón, Díaz Yubero cita a Enrique Lahuerta: “*platos fuertes para un pueblo que solo tiene una fe y mucha solidez (...) conseguir con pan duro y un poco de manteca unas excelentes migas exige imaginación y saber valorar los productos disponibles*”.

A la cocina catalana la divide en tres regiones: costa, montaña y llano, enriquecidas todas por influencias provenzales, árabes y judías que se desgranaban en una literatura gastronómica que puede presumir de ser, con diferencia, la más antigua de Europa.

Respecto a las islas Baleares distingue entre las autóctonas -mallorquina, menorquina e ibicenca- y la cocina “nacional” estandarizada derivada del turismo masivo

En Valencia, Ismael se remite a la paella en particular y a los arroces en general, apoyando parcialmente a Josep Pla, furibundo defensor de los “arroces monográficos”, aunque el autor le matiza diciendo que además necesitan ser congruentes.

Al llegar a Murcia su abordaje lo realiza de la mano del amigo Juan Gómez Soubrier, quien sostiene que la cocina murciana se resume en casi un millar de recetas con sabor propio, y que abarca: "... casi todos los climas y casi todos los rigores y delicias de la geografía: el mar, la montaña fría, el campo soleado o la cálida y húmeda huerta". Con enfebrecido subjetivismo, reseña la probabilidad de que la cuna incubadora para los primeros productos traídos de América fuera la huerta murciana, como lo había sido para el trigo de los cartagineses y donde los romanos que les siguieron fueron a descubrir los escómbridos de mejor calidad para la elaboración de su mejor *garum*.

Por lo que a Andalucía se refiere, don Ismael entra al trapo de su diversidad aludiendo a platos desde el inicio de su argumento. Así, explica que puede estar caracterizada por productos simples: "... como el aceite de oliva, el jamón de Jabugo, el gazpacho, las gambas blancas o la fritura de pescado, pero tan andaluces como los ejemplos anteriores son la urta a la roteña, la olla gaditana, el cordero dinástico, el rabo de toro, los hojaldres rellenos de pichones y almendras, la alboronía, el menudo andaluz, etc".

Sobre Ceuta, aunque portuguesa durante doscientos cincuenta años, conserva una cocina con acentos gaditanos, malagueños y marroquíes, y una ingente variedad de pescados que dan lugar a platos tan sabrosos como personalísimos.

En cuanto a Melilla, ensalza por encima de todo su consideración de crisol gastronómico donde conviven, en gustoso amor y compañía, las cocinas española, árabe, judía e hindú.

Respecto a cocina de las islas Canarias destaca, además de algunas de sus formulas arcaicas, como el gofio, fuertes nexos con las cocinas centro y sudamericanas.

Llegado a Extremadura, Díaz Yubero opina que la coquinaria extremeña, aun contando con materias primas de superior calidad, como el cerdo ibérico, el cordero o la caza, sabe sacar el mejor partido: "... de productos que crecen espontáneamente en los campos (...), como son los berros, los cardillos o tagarninas, las criadillas de tierra...".

Por lo que se refiere a Castilla-La Mancha, resalta las influencias árabes y judías de su cocina, la delicadeza de su azafrán y sus recetas de nominación rotunda.

De la otra Castilla, la Vieja y la de León, estima que, dentro de su diversidad, se trata de una cocina unificada por el asado del cordero, el lechón o el cabrito, sus platos de caza y, gracias a la producción de unas excelentes lechugas, sus opulentos cocidos.

Acaba la relación de zonas gastronómicas en Madrid, de difícil clasificación en lo gastronómico y con la cocina: "... que corresponde a una ciudad históricamente centralista, que (...) desde hace mucho tiempo, ostenta la capital de todo el Estado, lo que unido a su carácter hospitalario ha dado lugar a un cierto sincretismo culinario".

Más allá de la amplitud con la que Ismael Díaz Yubero trata la compartimentalización de la cocina española en *Sabores de España*, hay que subrayar que es una de las pocas obras divulgativas que a lo largo de la historia de la literatura gastronómica española no solo incluye una relación más o menos extensa de platos, sino que, para cada Comunidad y Ciudad Autónoma presenta un listado detallado y cuidadosamente elaborado de embutidos, salazones y panes típicos. Un trabajo impagable.

Así que, parafraseando a don Francisco de Quevedo y en cuanto a cocinas regionales españolas, entre cuatro, seis, ocho, nueve, quince, dieciséis, diecisiete o diecinueve, su majestad, querido lector, escoja. ■

