

## F-G

### Fiestas

La fiesta, sea cortesana o aldeana, proletaria, burguesa o aristocrática, va asociada a la pitanza. Carvalho sufre de una cierta aprensión hacia algunas de estas celebraciones, que intenta superar comiendo bien y bebiendo mejor (V. *Carnaval; Magia y cocina; Navidad, cocina de.*)

### Franquismo, cocina del

Se asocia con la escasez alimentaria de las capas populares y con el mal gusto ostentoso de la nueva clase, creada por los vencedores de la guerra civil, nuevos ricos beneficiados por la victoria y las complicidades con el nuevo poder político. Las clases populares estuvieron condicionadas por el racionamiento hasta 1951, por el mercado negro para pobres que generó, por el bajo nivel adquisitivo hasta bien entrada la década de los sesenta y por regímenes semioficiales, como la propuesta del «plato único». Los nuevos ricos fueron los inventores de menús como el de ostras para entrante, langosta de segundo plato y pollo de tercero, o de transformaciones enriquecedoras de recetas como la zarzuela, a la que añadieron langosta y la elevaron a la condición de ópera. El dictador era un hombre de costumbres mediocres, mal interpretadas como frugales, y en cierta ocasión, ante la evidencia de la escasez y las hambrunas, proclamó que, si era necesario, los españoles sobrevivirían comiendo un tomate al día. Los gustos de Franco se orientaban, como los de todo el mundo, hacia el paladar de su infancia y, por lo tanto, ha-

cia el pote gallego y el lacón con grelos, especialmente el que le cocinaba su hermana Pilar hasta que el emparentamiento con un aristócrata menor, el marqués de Villaverde, alejó de la corte franquista a la hermana del caudillo. La mayor contribución del franquismo al gusto positivo fue la elección del Vega Sicilia como vino oficial y la tarea desarrollada por la juventud femenina de la Falange, Sección Femenina, para conservar viejos recetarios regionales, recopilados en *La cocina regional española*. La tarea nefasta de la Sección Femenina, originalmente parafascista y parabata, tratando de erradicar la influencia del feminismo crítico impulsado por la II República, sólo tuvo el acierto de conservar la memoria del paladar del país ignorado por la nueva clase advenediza. Todas las estudiantes españolas debían pasar por los cursos de formación del hogar que impartía la Sección Femenina, y allí se daban racionales clases de cocina. No podía faltar la ideología en los manuales educativos, y así el *Manual de cocina*, editado por la Delegación Nacional de la Sección Femenina de Falange Española Tradicionalista y de las J.O.N.S., empieza de esta manera: «La cocina es una habitación muy importante en el hogar. La buena ama de casa pasa en ella la mayor parte del tiempo para la preparación de las comidas, cuidados de la vajilla, etcétera. En ella se elabora varias veces al día el menú racional necesario».

## Las fiestas en Carvalho

### *La rosa de Alejandría*

Carvalho y Biscuter:

- ¿Qué hay que celebrar?
- Jefe, vaya despiste. Es fin de año y han telefonado desde La Odisea. Nos reservan la mesa.
- Fin de año.
- Mesa para tres: usted, la señorita Charo y yo. Me tendré que poner corbata.



### *La rosa de Alejandría*

—Aperitivo: mejillones con muselina de ajo, hojaldre de anchoas, otros entretenimientos, regado todo con cava Odisea.

—¿Tenéis cava para vosotros solos?

Sin parpadear, aclaró el restaurador que además se contaba con el Mas-Via de Mestres, cosecha de 1973.

—Ensalada de endibias con hígado de pato al vinagre de cava, mil hojas de setas a las finas hierbas, lubina con ostras a la aceituna negra, *civet* de jabalí con puré de castañas, sorbete de palosanto, camembert rebozado con confitura de tomate, hojaldre de café, repostería, turrónes, café, y en cuanto a vinos, blanco reserva Chardonnay Raimat y tinto Odisea, cosecha del 78.

### *La rosa de Alejandría*

Ponga un pobre en su mesa. Ponga a su apátrida emocional en sus fiestas de cumpleaños. Hacía algunos años, Charo le había metido en una fiesta de cumpleaños de un sobrino. [...] Fue el rey de la fiesta. Tuvo que comerse porciones monstruosas de un pastel horrible y sólo recordaba con placer una excelente ensalada andaluza de bacalao seco con naranja y aceitunas negras y unas habas a la cazuela con hierbabuena que eran deliciosas. Se imaginó el menú que aquella noche servirían en la fiesta de Porta: pan con tomate y jamón del país y calamares a la romana o pollo a l'ast. Prefería seguir siendo un fugitivo sentimental huyendo por los terrados.

### *Quinteto de Buenos Aires*

Durante cuatro horas Carvalho tiene tiempo de observar la morosa dedicación de los comensales a





saciarse de proteínas, el mismo entusiasmo en los adultos que en los niños, ni siquiera las mujeres disimulaban como en Europa su voracidad a la hora de comerse animales muertos. El encuentro le recuerda a Carvalho las comilonas populares al aire libre que en cada lugar de España requieren coartadas sagradas diferentes al servicio de la memoria de la relación entre el hambre y la abundancia.

Hubo una economía autárquica de supervivencia hasta el Plan de Estabilización de finales de los años cincuenta, y una cocina autárquica en consonancia basada en la exaltación de «la verdadera cocina nacional», que se plasmaba en canciones como *Cocidito madrileño*, en la que se minimizaban los banquetes que hubo en Roma o la langosta a la Thermidor y se exaltaba la gracia del cocido madrileño. El ritual supuesto del Imperio español trató de trasladarse a los grandes banquetes oficiales o a los restaurantes más representativos, por su clientela, del nuevo orden. Mientras tanto, el hambre y las ganas de comer constituían una mitología popular, plasmada en canciones, chascarrillos y sainetes, llegando a ser emblemática una canción como *La vaca lechera*, mientras en Madrid aparecía una nueva restauración de postín al servicio de una clientela oficialista con restaurantes que también eran tapaderas de la doble vida sexual del régimen, que pretendía haber dejado de ser fascista para ser nacional católico, y la aparición de restaurantes serios como Horcher y Jockey, los más emblemáticos y acertados para la recuperación del paladar del bloque social dominante.

El desarrollo económico y social de los años sesenta, favorecido por el turismo y el exilio económico de dos millones de trabajadores que repatriaban sus ahorros, creó una nueva sociedad con mejores niveles de consumo y la superación de la situación de necesidad.