

FUENTES Y TESTIMONIOS

Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias. Un estudio de caso a partir de los recetarios del archivo Conde de Siete Fuentes (1880-1930)*

Gastronomy and National Identity Construction in the Canary Islands. A Case Study through the Recipe Books from Conde de Siete Fuente's Archives (1880-1930)

Judit Gutiérrez de Armas¹

Universidad de La Laguna/Universidade Nova de Lisboa

RESUMEN

Este trabajo sigue líneas de investigación recientes sobre la utilización de la gastronomía en la construcción de las identidades culinarias nacionales en los siglos XIX y XX y presenta un estudio en relación a la construcción del tardío nacionalismo gastronómico canario. Para ello, además de analizar los libros de gastronomía nacional y local, dirigidos esencialmente a un público femenino, se propone ampliar el estudio a las propias cocinas, analizando a través los recetarios manuscritos presentes en los archivos de familia la influencia de los *bestsellers* culinarios en la dieta de las élites sociales de Canarias y estimando el impacto otras influencias gastronómicas como la inglesa. Además, también se analiza el ciclo de transmisión de esos saberes domésticos dentro del universo femenino de socialización.

Palabras clave: Recetarios; Nacionalismo; Gastronomía; Canarias; Archivo de familia; Condes de Siete Fuentes.

SUMMARY

This paper follows recent discussions about the role of gastronomy in the construction of culinary national identities in the nineteenth and twentieth centuries, focusing on the construction of

* Quisiera agradecer especialmente a los profesores Juan Ramón Núñez Pestano y María Eugenia Monzón (Universidad de La Laguna) sus aportaciones y sugerencias al texto.

¹ Correo electrónico: jgutierrezdearmas@gmail.com. ORCID iD: <http://orcid.org/0000-0002-1598-2911>.

late gastronomic Canary nationalism. It examines national and regional cookbooks —aimed mainly at a female audience— and extends the study to the kitchen, analysing the effects of cookery bestsellers on the diet of the social elites of the Canary Islands and gauging the impact of other influences like British gastronomy, through research on handwritten recipes in family archives. Finally, the transmission cycle of this domestic knowledge within the female socialisation universe will also be analysed.

Key words: Cookbook; Nationalism; Gastronomy; Canary Island; Family Archives; Condes de Siete Fuentes.

De la manera como las naciones se alimentan depende su destino

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1869: 15)

1. INTRODUCCIÓN: RECETARIOS, TRADICIÓN E IDENTIDAD NACIONAL EN LOS ALBORES DEL SIGLO XX

En prácticamente todas las sociedades humanas, comer supone algo más que ingerir nutrientes para la propia subsistencia. El acto de la alimentación es esencialmente social y, como tal, todas las actividades materiales y simbólicas que lo envuelven (selección de alimentos, modos de cocinar y servir, el acto en sí de compartir los alimentos, o la existencia de tabúes y reglas alimentarias, etc.) están cargadas de significados. Como ha señalado Contreras (1995: 14), las actividades que envuelven el hecho alimentario son expresiones de las formas en que los individuos manifiestan sus identidades.

La relación entre la identidad nacional y la alimentación ha suscitado un gran interés tanto para la antropología de la alimentación como para la historia de la alimentación. Pero ¿qué es la cocina nacional? Una aproximación interesante la ofrece Jesús Contreras. Para este autor,

el término «cocina», en un sentido amplio, cultural, denota, además de unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales religiosos e higiénicos o sanitarios (Contreras 1999: 25).

Según Contreras (1999: 25-26) las cocinas así entendidas acostumbran a tener una dimensión étnica, nacional y(o) regional, constituyendo un elemento de su identidad grupal. Añade que una característica de esas «cocinas» nacionales radica en que los alimentos, modos de preparación y prácticas a ella asociados son considerados como *normales*, propios de un país, constituyendo un aspecto más de su identidad nacional. De hecho la cocina nacional está tan interiorizada por el individuo que es percibida como algo dado que no necesita grandes explicaciones y de la que muchos individuos toman conciencia sólo al entrar en contacto con cocinas *diferentes*, que no contienen esos elementos que les resultan *normales* o cotidianos.

Para Contreras y Gracia (2005: 205) las «cocinas nacionales» o las «grandes cocinas» son un fenómeno reciente, propio de los siglos XIX y XX. Esa cronología no es baladí pues precisamente esos siglos constituyen el periodo histórico que en el que las naciones fueron construidas, a modo de «comunidades imaginadas» como señaló

Benedict Anderson o de «artefactos inventados» como las calificó Eric Hobsbawn². Pero si asumimos que la nación es un constructo y la cocina nacional una más de sus expresiones culturales, ¿podemos saber cómo se fraguó ese proceso de construcción de la gastronomía nacional?

Una perspectiva interesante la ofrece Jeff Tobin (2005) en un estudio sobre identidades culinarias nacionales centrado en la cocina argentina. El autor parte de una reflexión de la obra de Brillat-Savarin, *La Fisiología del Gusto* (1869), considerada como el primer tratado gastronómico, publicado en Francia en plena efervescencia de los movimientos nacionalistas, cuya influencia impregna toda la obra. Ejemplo de esa influencia nacionalista es el famoso aforismo que encabeza este artículo, en el que el autor conecta la alimentación con el destino nacional. En el estudio introductorio de una edición moderna de *La Fisiología del Gusto*, Roland Barthes observó que en la obra de Brillat-Savarin «el concepto del gusto se socializa», de tal manera que «lo que nos gusta comer está determinado por nuestra educación gastronómica», a su vez mediatizada por la tradición y las circunstancias socioeconómicas que rodean a la producción culinaria (Tobin 2005: 29). El sociólogo francés Pierre Bourdieu ha profundizado en este tema, presentando una oposición entre los *gustos de lujo* (*o de libertad*), propios de la burguesía, y los *gustos de necesidad*, que son los que pueden consumir las clases populares y gustan a sus consumidores porque no pueden consumir otra cosa, generando una «preferencia patológica o mórbida hacia las cosas de (primera) necesidad» (Bourdieu 1998: 177-178).

Esa relación entre alimentación y clase social ha sido tratada en una conocidísima investigación de Jack Goody (1995), quien comprobó que sólo en las sociedades fuertemente jerarquizadas como las de Europa y Asia se desarrollaron culturas culinarias asociadas a la jerarquización social. Esas *cuisines* distinguidas han llegado incluso a vincular unos determinados alimentos a funciones, cargos o clases sociales concretas, unas diferencias que no apreció en las sociedades débilmente estratificadas del África Subsahariana (Goody 1995). La trascendencia histórica de los comportamientos culinarios como signos de identidad y distinción social también ha sido señalada por el medievalista Jacques Le Goff (2002) para el caso del Occidente europeo. Tanto es así que históricamente el deseo de ascenso social ha tenido su reflejo en la adopción de alimentos, prácticas culinarias y modos de mesa de la categoría social a la que se pretendía acceder (Contreras 1993: 53).

Sin embargo, como señaló Barthes y recoge Tobin (2005: 30-32), en las sociedades jerarquizadas, con *cuisines* distinguidas, hay determinados gustos que forman «parte de una educación gastronómica que trasciende y une a las clases sociales»: son los platos nacionales, accesibles a todos los ciudadanos y que gustan a todos los paladares en la nación.

Precisamente, esos platos nacionales encontraron su medio de difusión predilecto en el tratado culinario, un tipo de lectura técnica característica de las sociedades jerarquizadas de Europa y Asia, en la que la fuerte tradición escrita se emplea para fines económicos, administrativos, literarios y prácticos relacionados con la alimentación (Goody 1995: 133). Como ha demostrado Arjun Appadurai (1988: 3-24) para el

² Un magnífico estudio sobre nacionalismos con un actualizado estado de la cuestión es el de Álvarez Junco (2016).

caso de la India, los libros de cocina difundidos a través de las ediciones impresas sirvieron para aunar diversas tradiciones culinarias, procedentes de distintas regiones y clases sociales, en torno a la idea de gastronomía nacional. Así, un ama de casa de cualquier punto de la India, una nación en construcción, podía tener en sus manos diversas recetas regionales y étnicas que podía cocinar en su casa y transmitir las a su familia como propias de su identidad nacional.

1.1. DE ESPAÑA A CANARIAS. CONSTRUYENDO LA IDENTIDAD CULINARIA NACIONAL

Los trabajos sobre la construcción de la cocina nacional española son numerosos, pero, a modo de ejemplo, reseñaremos dos interesantes estudios. El primero es la tesis doctoral de Rebecca E. Ingram (2009) donde la autora analiza desde una perspectiva de género cómo los libros de cocina (o sus prólogos) escritos por tres de las figuras más conocidas del primer tercio del siglo XX en España, Emilia Pardo Bazán, Carmen de Burgos y Gregorio Marañón, transmitían a las lectoras una determinada visión de la modernización de España que buscaba implicar a esas mujeres desde una perspectiva conservadora:

They use Spanish cuisine to attempt to inculcate a specific set of bourgeois values into women as a way to garner their collaboration in the effort to contain the working class (Ingram 2009: 272).

El segundo estudio es un trabajo de la Lara Anderson (2013) en el que analiza los discursos nacionalistas recogidos en los recetarios y tratados gastronómicos publicados en España entre finales del siglo XIX y principios del XX. Partiendo de las cartas cruzadas entre Mariano Pardo de Figueroa y José Castro y Serrano bajo los seudónimos de «Dr. Thebussem» y «Un Cocinero de su Majestad», compiladas en *La mesa moderna* (1888), pasando por *El practicón* (1894) de Ángel Muro (el gran *bestseller* de cocina del momento), los dos libros de cocina de Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua* (1913) y *La cocina española moderna* (1917), y las obras de Dionisio Pérez («Post-Thebussem»), *Guía del buen comer español* (1929), *Naranjas: el arte de prepararlas y comerlas* (1930) y *La cocina clásica española. Excelencias. Amenidades. Historia. Recetarios* (póstumo 1936), Anderson traza una evolución cronológica de la construcción del nacionalismo culinario español e identifica los platos que terminarían por convertirse en las señas de identidad de la gastronomía nacional de España.

También otros nacionalismos y regionalismos presentes en España han sido objeto de estudios especializados. Entre ellos, queremos destacar brevemente un estudio de Contreras (1999: 17-58) sobre la complejidad del hecho alimentario en Cataluña, las dificultades para identificar las características de la identidad culinaria catalana, así como sus continuidades y transformaciones hasta la actualidad, donde el impacto de la industria alimentaria a gran escala y el marketing hacen especialmente necesaria una reivindicación de la tradición y la identidad culinaria en un sentido amplio para evitar su desaparición.

Para Canarias, los estudios sobre prácticas alimentarias son aún muy escasos. Hasta hace los años 80 del siglo XX la historiografía no había mostrado un especial interés por las prácticas culinarias de las islas más allá de la Conquista. Ciertamente,

el estudio de la alimentación aborigen sí cuenta con una larga tradición historiográfica en Canarias que se remonta al menos hasta mediados del siglo XX y en el que han participado todos los maestros de la arqueología canaria³.

Para la Edad Moderna destacan los trabajos de Quintana de Andrés (2003a y b). Este autor ha tratado de reconstruir el consumo alimenticio de los tiempos modernos utilizando un amplio repertorio de fuentes, aunque sus recursos más frecuentes fueron el *Censo de Escolar* de 1802 (una completa estadística demográfica y económica, donde se detallan los consumos por habitante de algunas localidades) y los dietarios de algunos conventos, fuente que le permitió conocer la composición de la dieta monástica, sus ingredientes y, en gran medida, el modo de preparación de las viandas. Las conclusiones de esta investigación resultan acordes con las intuiciones previas de los historiadores canarios al respecto. En primer lugar, señala que el consumo popular estaba dominado por el gofio y en las islas occidentales también por las papas; el principal aporte de proteínas (más bien escaso) estaba representado por el pescado (Santana Pérez y Santana Pérez 2015: 144-151) y los lácteos; la ingesta popular de carne o pan era muy infrecuente y quedaba restringida a las grandes celebraciones familiares. Por otra parte, el estudio de la dieta de las mesas conventuales de Canarias en la Edad Moderna permite realizar una comparación con la cocina popular. La comparación entre la alimentación popular y la dieta conventual de la Edad Moderna presentaba algún rasgo común, como era el patrón estacional de la ingesta derivado del uso de productos de huerta y del consumo de lácteos, o la presencia central del pescado como fuente de proteínas (Quintana de Andrés 2003b).

Precisamente, si algo destaca por su ausencia en la historiografía realizada en Canarias sobre la alimentación es el escaso interés por la dieta cosmopolita de las élites sociales y su proceso de diferenciación a partir del siglo XIX, cuando la gran proyección del comercio mundial aportó una mayor variedad de ingredientes exóticos que cristalizó en una alta cocina hasta entonces inexistente en las islas.

1.2. MUJERES, COCINA Y TRADICIÓN. LA CONSTRUCCIÓN DEL NACIONALISMO DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO

Independientemente de si hablamos de la dieta aborigen, de la de los tiempos modernos o de la mesa aristocrática, en todos esos casos los alimentos eran cocinados mayoritariamente por mujeres. Como consecuencia, no es de extrañar que cuando se conformaron las identidades nacionales a partir del siglo XIX, las mujeres desempeñaron un papel fundamental, pues aunque los grandes tratados culinarios fueron casi todos elaborados por hombres, las mujeres continuaron siendo las encargadas de cocinar en la inmensa mayoría de los hogares. Ese rol femenino asociado a la práctica culinaria se enmarcaba dentro del ideal teórico del liberalismo que asociaba a las mujeres al arquetipo de *ángel del hogar*, que limitaba su papel social a ser depositarias de los saberes domésticos, dedicando su vida a las labores de la casa y al cuidado de la familia (Cantero Rosales 2007; Gómez-Ferrer 2011), unos cuidados que incluían la alimentación.

³ Una síntesis más o menos reciente es el artículo de Morales Mateos y Machado Yanes (2001).

No obstante, ese mismo rol de género confirió a las mujeres una influencia determinante como creadoras de costumbres y transmisoras de la tradición. Así, la producción de viandas se convirtió en uno de los medios que permitió a las mujeres ejercer un papel activo en la construcción de la identidad de clase, cultural, regional y nacional⁴. Como señala John Super (2002), la mujer, en tanto que ama de casa, fue el eje alrededor del cual la cocina se configuró como un elemento propio de la tradición. Precisamente, este autor plantea que la configuración de esa tradición en torno a la mesa «led to the central role of the woman of the household to manage the meal, and through the meal to insure the strength of the family» (Super 2002: 172). Si situamos ese rol en el contexto de creación de las identidades nacionales, el papel de las mujeres para extender la gastronomía nacional y, por ende, consolidar el nacionalismo, adquiere un nuevo sentido.

1.3. HIPÓTESIS, OBJETIVOS, METODOLOGÍA(S) Y FUENTES

En consonancia con estas líneas de investigación, este artículo se propone demostrar dos hipótesis centrales: en primer lugar, que la construcción de una identidad nacional basada en la gastronomía propia de las Islas Canarias es un fenómeno tardío (de finales del siglo XX) que se fundamentó básicamente en elementos diferenciales recogidos de la alimentación popular, obviando la cocina de las élites. Para ello, resulta imprescindible comprender las prácticas culinarias de la aristocracia de Canarias en el transcurso del siglo XIX al XX, valorando en qué medida la expansión del comercio mundial influyó en la creación de una «alta cocina» en Canarias, hasta entonces inexistente. En relación a ese objetivo se tratará de ponderar las transferencias interclastas en la formación de la identidad culinaria de Canarias, es decir, en qué medida la cocina tradicional canaria estaba presente en la mesa de las élites y viceversa, analizando en cómo la cocina de las élites influyó en la construcción de la identidad nacional culinaria. La metodología empleada consiste en la comparación de los recetarios de cocina canaria publicados en los últimos cincuenta años con los recetarios del fondo Conde de Siete Fuentes y con los escasos trabajos historiográficos existentes sobre consumo alimentario en Canarias durante la Edad Moderna.

La segunda hipótesis plantea que las recetas de cocina actuaron como un elemento de socialización interclasta entre las mujeres. Las recetas fueron un tema de conversación cotidiano entre las mujeres, más allá de su clase social o su procedencia geográfica. Su intercambio, de forma oral o escrita, fue bastante común a finales del siglo XIX y principios del XX. Partiendo de ese supuesto, me propongo discernir las lógicas de escritura de las mujeres de la élite social de Canarias (las únicas capaces de leer y escribir) y analizar la influencia que sobre ellas ejerció el proceso de construcción de la identidad culinaria española que se estaba desarrollando en esos momentos. Asimismo, se pretende profundizar en el universo de sociabilización femeni-

⁴ Algunos ejemplos destacados son: para varias regiones de Europa, véase Wilson Thomas (2006). Para América, véase Pilcher (2001); Flores Martos (2009); García Mera (2013) y García Mera (2014: 65-93). Sobre Asia, Appadurai (1988) y Cwiertka (2006). En clave de interpretación etnográfica actual cabe citar el estudio de Medina (1997).

no a través de los recetarios escritos por estas mujeres, algunos de ellos auténticos diarios en los que las mujeres anotan vivencias, pensamientos y acontecimientos sociales relacionados con su vida familiar y social. Para ello se aplicará el método histórico, analizando críticamente el contenido de los documentos y realizando una valoración paleográfica y archivística de las fuentes.

En ambos casos, las fuentes principales son nueve recetarios manuscritos elaborados entre el último cuarto del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX por tres generaciones de mujeres pertenecientes a la Casa de los Condes de Siete Fuentes, que se conservan actualmente en el Fondo Conde de Siete Fuentes del Archivo Histórico Diocesano de San Cristóbal de La Laguna (Tenerife). Los recetarios manuscritos constituyen una serie documental que aparece únicamente en los archivos familiares, un tipo de fondos cuya apertura a la investigación es un fenómeno muy reciente en Canarias, prácticamente de la última década. Como consecuencia, no existen aún inventarios exhaustivos que permitan la recopilación de recetarios de varias procedencias familiares. La localización de estos nueve documentos en el fondo Conde de Siete Fuentes ha sido un «accidente» relacionado con mi investigación predoctoral, siendo mi intención abrir una línea de trabajo en este campo una vez que el conocimiento de tal serie documental se afirme mediante la publicación de nuevos catálogos.

Para poder realizar un adecuado análisis comparativo, se han analizado también los principales medios de difusión de la cocina española del momento: los recetarios y tratados de cocina impresos y las revistas femeninas de tirada nacional. Se han consultado también los principales periódicos generalistas de tirada local, que en ocasiones contenían un breve apartado con una o dos recetas.

El papel de los medios impresos en la creación de una cocina nacional fue fundamental. Como ha señalado Goody, la publicación y difusión de manuales impresos de conducta doméstica (incluidos los libros de cocina) tiene que relacionarse con el crecimiento de la burguesía y su afán de imitación de las clases aristocráticas, unos cambios socioeconómicos que abrieron la alta cocina a «las clases medias»:

Esos manuales ayudaron a abrir una brecha en la organización jerárquica de la cuisine, ya que los «secretos» de los hogares ricos eran revelados y las leyes suntuarias que prohibían la imitación ya no eran efectivas. La oposición entre lo alto y lo bajo adquiría una forma diferente, más estrechamente vinculada a la posibilidad del gasto que del nacimiento (Goody 1995: 195).

Además, la selección de estas fuentes impresas cobra especial sentido si se analiza desde una perspectiva de género, pues si bien el público al que van destinadas es claramente femenino, su autoría es generalmente masculina (doña Emilia Pardo Bazán parece ser la excepción que confirma la regla). Frente a esa autoría masculina se sitúan los recetarios manuscritos, escritos por mujeres para sí mismas y para sus hijas. Ese matiz es importante, pues aunque se confirme la influencia de los modelos culinarios impuestos por una élite masculina a través de la producción impresa, los recetarios manuscritos recogen, además de esas, otro tipo de recetas producidas, intercambiadas y cocinadas por mujeres de diferente clase social, al margen de los circuitos de transmisión de la información difundidos por el poder.

2. DE LOS RECETARIOS AL DIARIO PERSONAL. TRES GENERACIONES DE ESCRITORAS EN EL FONDO CONDE DE SIETE FUENTES

Como ha señalado Pérez Samper (1997), los recetarios femeninos eran «libros de mujeres y para mujeres». Para la Edad Moderna (su ámbito de estudio), los pocos recetarios manuscritos que se han conservado pertenecieron a damas de la nobleza, las únicas con acceso a la lectura y escritura. Poco cambió el panorama hasta avanzado el siglo XX, por lo que los recetarios manuscritos de nuestra horquilla cronológica (último cuarto del siglo XIX-primer cuarto del siglo XX), también fueron producidos por mujeres pertenecientes a la élite social que continuaban siendo las únicas cuya posición social y cultural les permitía fijar por escrito unos saberes que, entre las clases populares, se transmitían por otros métodos relacionados con la oralidad y la observación directa intergeneracional (González Turmo 1995: 322-323).

Las tres mujeres identificadas como escritoras de estos cuadernos pertenecieron a la Casa de Hoyo, miembros de la nobleza terrateniente de Tenerife. Procedentes de una de las familias más ricas desde la Conquista (1496), los Hoyo se mantuvieron durante más de cinco siglos entre las familias más acaudaladas de Canarias gracias a las estrategias matrimoniales y a la adquisición de nuevas propiedades. Precisamente en el periodo de elaboración de los recetarios una combinación de factores (consanguinidad, infertilidad y muertes prematuras), hizo recaer en su rama familiar el título de condes de Siete Fuentes que acabaría heredando Mencía del Hoyo. Desde un punto de vista más íntimo, las tres se caracterizaron por su mentalidad conservadora, su exacerbada religiosidad y por cumplir diligentemente con el rol que les asignaba la sociedad por el doble hecho de ser mujer y pertenecer a la élite social.



FIGURA 1.—Árbol genealógico de la familia de María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala.

En cuanto a la autoría de cada recetario, los siete más antiguos pertenecieron a María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala (1850-1940), hija de Carolina Peraza de Ayala y del Hoyo (1820-1898) y de Félix Hernández Barrios (?-1905), alcalde del

Realejo Bajo y uno de los mayores terratenientes de la zona (Rodríguez Acevedo 2008: 594). El matrimonio con su pariente Fernando del Hoyo y Román (1850-1903) consolidó una privilegiada situación socioeconómica familiar que se acentuó cuando su primogénito, Alonso del Hoyo y Hernández (1881-1954) heredó los bienes y título de conde de Siete Fuentes tras el fallecimiento sin descendencia de sus tíos segundos.

La siguiente escritora es su hija Mencía del Hoyo y Hernández (1883-1962), productora de un recetario. Casada con otro notable local, Emilio Salazar de Frías y Oráa (1882-1966), recibió el título de IX condesa de Siete Fuentes en 1954 tras el fallecimiento sin sucesión de su hermano.

Finalmente, un último recetario fue escrito durante su infancia por Guadalupe Salazar de Frías y del Hoyo-Solórzano (1913-1996), hija y nieta respectivamente de las anteriores autoras.

2.1. EL COLECCIONISMO DE RECETAS Y EL IDEAL FEMENINO DE ÁNGEL DEL HOGAR

Los tres primeros recetarios, en orden cronológico, presentan una serie de características comunes: en primer lugar, su autoría, pues fueron confeccionados por María del Rosario Hernández; también su contexto de producción, pues tanto la redacción de las recetas como la confección de los cuadernos tuvieron lugar en el periodo que siguió al matrimonio de su autora, celebrado en 1880; además, el análisis paleográfico revela en todos ellos la presencia de varias manos en la escritura de las recetas. La ausencia de material escrito auxiliar hace prácticamente imposible identificar esas otras manos. Precisamente, esa multiplicidad de amanuenses está relacionada con otra característica, su composición formal, pues los tres fueron elaborados a partir del cosido de hojas sueltas de diferentes tamaños y calidades. Finalmente, los tres recetarios son muy parecidos en su contenido, pues albergan básicamente recetas de cocina en un número muy similar (72, 50 y 76 recetas, respectivamente).

Un elemento diferenciador lo encontramos en el recetario número 3 donde adicionalmente se relacionan cinco menús (en algunas ocasiones también se copian las recetas), que recogen los platos ofrecidos, el lugar donde se degustó, el nombre de la anfitriona y la fecha, unas anotaciones relacionadas con el aprendizaje, como se profundizará más adelante.

En cualquier caso, estos recetarios plasman la importancia central del hecho alimentario para las mujeres. Entre las mujeres de clase alta ese interés se manifestó en un hábito de lectura y escritura relacionadas con las recetas, dedicando mucho tiempo a su recopilación y a la confección de recetarios para su consulta. Sin embargo, llama la atención que se trate de recetarios elaborados por mujeres que no cocinaban, pues esa actividad la realizaban las cocineras del servicio doméstico. Entonces ¿a qué se debía ese afán de coleccionar recetas que ellas no iban a cocinar?

En primer lugar, las mujeres de la élite escribían recetarios con un fin memorístico, para no olvidar esas recetas que les acababan de transmitir (de forma oral o escrita) y para poder consultarlas en el futuro. El mejor ejemplo de esa función memorística lo encontramos en el cuaderno número 6, en el que su autora se esmeró especialmente a la hora de organizar el texto, pues a las divisiones basadas en fechas (años, meses y días), también presentes en cuaderno número 5, y los rótulos internos para

Nº	Autora	Fechas	Estado de conservación	Formato	Signatura
1	María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala	último cuarto del siglo XIX	Malo. Hojas desgajadas, deterioro mecánico, oxidación de tintas, manchas de humedad y alteración química.	Confección a partir de hojas cosidas. No conserva tapas ni protecciones.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 9.
2	María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala	ca. 1891-1892	Regular. Algunas hojas con deterioro mecánico, oxidación de tintas, manchas de humedad y alteración química.	Confección a partir de hojas cosidas. No conserva tapas ni protecciones.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 10.
3	María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala	1899-1900	Bueno. Algunas hojas desgajadas y afectadas por alteración química.	Confección a partir de hojas cosidas. Conserva una portada realizada con una hoja de periódico.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 11.
4	María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala	1915-1921	Bueno	Cuaderno de fabricación industrial, tamaño cuartilla, con tapas duras y paginado.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 12.
5	María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala	1918	Bueno	Cuaderno de fabricación industrial, tamaño cuartilla.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 13.
6	María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala	ca. 1920	Bueno	Cuaderno de fabricación industrial. Incompleto: conserva doce hojas y la tapa de la contraportada.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 14.
7	María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala y autora sin identificar	primer cuarto del siglo XX	Malo. Deterioro mecánico por roedores, rotura y desgajamiento de numerosas hojas.	Cuaderno de fabricación industrial, tamaño cuartilla, con tapas duras y paginado.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 15.
8	Mencia del Hoyo y Hernández	1927	Bueno	Cuaderno de fabricación industrial, tamaño cuartilla, con tapas duras y paginado.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 16.
9	Guadalupe Salazar de Frías y del Hoyo-Solórzano	ca.1927 ⁵	Bueno	Cuaderno de fabricación industrial con formato escolar.	AHDSCLL. <i>Fondo Conde de Siete Fuentes</i> , libro 17.

FIGURA 2.—Recetarios manuscritos del Fondo Conde de Siete Fuentes.

⁵ La presencia en su interior de un formulario de inscripción a las misas de entronización del Padre Mateo a remitir a la dirección de la Congregación en Madrid permite datar aproximadamente el cuaderno (AHDSCLL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 17, entre los fol. 19-20). Si tenemos en cuenta que las visitas del Padre Mateo a España se produjeron en 1914, 1917, 1919, 1920 y 1925-1928, que Guadalupe nació en 1913, que el recetario está escrito en un cuaderno con formato escolar y que la técnica desarrollada evidencia un dominio de la escritura, nos inclinamos por datarlo durante la última visita del Padre Mateo, entre 1925 y 1928, cuando Guadalupe Salazar tenía entre doce y quince años.

identificar más rápidamente las recetas (elemento común a todos los recetarios de la muestra), es el único cuaderno que fue foliado deliberadamente por la escritora y que contiene un índice. Todos estos elementos que organizaban el texto, especialmente el índice, tenían como principal objetivo facilitar esa labor de localización *a posteriori* de las recetas de cocina.

En segundo lugar, es fundamental tener en cuenta el arquetipo de *ángel del hogar* que confería a las mujeres las funciones de preparación de los alimentos, y la importancia social del banquete. Para una mujer de la burguesía o la aristocracia era fundamental tener recetas nuevas con las que innovar y sorprender a sus invitados, recetas con las que identificarse con una identidad grupal de élite. Desde ese punto de vista, los recetarios de las mujeres de la Casa Hoyo reflejan la ideología liberal de la época, plenamente asumida por la nobleza de Canarias. Las anotaciones del diario, los trucos domésticos y las propias recetas muestran una preocupación por evitar el derroche económico. Así, además de anotar gastos domésticos como el arreglo de un andamio, de un farol, las finalizaciones de varios arrendamientos o las variaciones en el precio de la leche, también se recogen consejos para el aprovechamiento y conservación de los alimentos o el mantenimiento de muebles.

2.2. LA EVOLUCIÓN DE LOS LIBROS DE MUJERES: DEL RECETARIO AL DIARIO PERSONAL

Como tipología documental, el formato donde aparecen los recetarios va evolucionando, tanto en los contenidos como en el componente estético. Mientras que a finales del siglo XIX vemos aún unos recetarios elaborados mediante la recopilación y cosido de hojas, en el siglo XX se aprecia esa evolución al diario personal: desde el punto de vista estético, la introducción del cuaderno de fabricación industrial supuso un cambio evidente, pues se pasó a copiar manualmente las recetas a medida que eran recopiladas. Además, la posesión de un cuaderno en blanco abrió la posibilidad de establecer una nueva relación con la práctica escrita: la materialidad del objeto permitió conservar un lienzo en blanco en el que escribir asiduamente; las circunstancias personales, la soledad, la creatividad... encontraron un lugar en el que ser volcadas. En este sentido, el diario tiene también un componente íntimo, pues no es ya el recetario de mujeres de la familia, al que cualquiera podía tener acceso, sino que se convierte en un cuaderno personal, propiedad de su autora. Esa transformación se aprecia claramente si se analiza en conjunto la existencia de los cuadernos número 4, 5 y 7, redactados por María del Rosario Hernández. Mientras que los dos primeros son diarios, el tercero, que es coetáneo a los anteriores, alberga únicamente recetas de cocinas, escritas por la propia María del Rosario y por otra escritora. Es decir, que en ese momento la escritora atribuye funciones diferentes a cada cuaderno: el diario para su uso personal y el recetario para un uso compartido por parte de las mujeres de la casa. Esto conecta con el siguiente punto que quería resaltar en la evolución de estos recetarios, el relativo a su contenido, pues el diario personal recoge unos intereses que van mucho más allá de la recopilación de recetas, y que están vinculados a la visión de la memoria familiar y social que tenía su autora.

Esa transformación en las prácticas de escritura se aprecia en el cuaderno número 4. La autora fue dejando atrás el recetario femenino *stricto sensu* para ir dándole for-

ma de diario personal, una mutación que se acentuó con el paso de los años. Aunque escribió en él quince recetas, lo cierto es estamos ante un diario relacionado con la memoria familiar y la crónica social. Prueba de esa evolución es el título de la portada, *Cuaderno con varios apuntes. Diciembre 1915*, donde esos «varios apuntes» confirman que la autora no lo concebía como un recetario al uso. De modo particular, María del Rosario escribió su propio universo social y familiar, generando un testimonio que conectaba la memoria personal que deseaba que fuera recordada y la memoria colectiva, en una producción escrita que responde a un deseo de trascendencia, de fijación y de conservación de ambas memorias (Castillo Gómez 2006: 82-83). Sin embargo, la autora sólo fijó unas determinadas memorias familiares, excluyendo deliberadamente sucesos controvertidos que afectaban a su familia, bien ignorándolos en el diario, bien tachándolos *a posteriori*. Un ejemplo es la polémica que giró en torno a la muerte violenta del comandante del Estado Mayor José Conde Bujons, prometido de su hija Eloísa del Hoyo, unos días antes de la boda, una noticia que levantó un gran revuelo en la alta sociedad tinerfeña bajo especulaciones de suicidio y homicidio⁶ y de la que no queda rastro en los diarios de la que iba a ser su suegra, más allá de anotaciones tachadas correspondientes al día de la defunción y otros borrones ilegibles realizados sobre apuntes anteriores.

En su diario, María del Rosario fue fijando los acontecimientos sociales más relevantes, significativamente aquellos relacionados con la religión, como el Corpus Christi de La Orotava y sus conocidas *alfombras* de flores. Merece destacar el pasaje que dedica a uno de los certámenes de belleza más populares entre la alta sociedad de su época, el de Reina de los Menceyes, cuyo relato pone de manifiesto que la principal cualidad de la joven que deseaba alzarse con la victoria no radicaba, siquiera, en su belleza, sino en «saber representar su papel», que era el que le atribuía una sociedad patriarcal y que básicamente consistía en proyectar mejor que las demás aspirantes una imagen de *mujer-objeto* o *mujer-florero*:

18 [de septiembre de 1919] (...) La Reina de los menceyes fué Maria Zerolo que dicen estaba divinamente vestida, un collar de perlas precioso dicen tenía, era la mejor de todas y las que sabía representar su papel y sentarse y saludar, que se llevó la palma pues todo lo hizo como ella sabe que no hay quien le sobrepase⁷.

María del Rosario también anotó las celebraciones familiares, como fiestas, entronizaciones del Sagrado Corazón⁸, almuerzos, cosechas, viajes, etc. También anotó aque-

⁶ Véase la extensa crónica que ofreció *El Progreso: diario republicano* (10/03/1917, p. 2), así como las notas necrológicas y pésames publicados en *El Imparcial: diario independiente de la capital de Canarias* (12/03/1917, p. 3), *Diario de Tenerife* (11/03/1917, p. 1) y *Gaceta de Tenerife* (11/03/1917, p. 4).

⁷ AHDSCLL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 12, p. 64.

⁸ En las primeras décadas del siglo XX se extendió el culto al Sagrado Corazón de Jesús, surgido como oposición a la secularización del Estado y difundido en España por el padre Mateo Crawley. Este culto tuvo una gran repercusión en el ámbito doméstico con la entronización de dicha imagen en los hogares; de forma pública y oficial culminó con la consagración de España al Sagrado Corazón de Jesús en una ceremonia realizada en el Cerro de los Ángeles (Getafe, Madrid) el 30 de mayo de 1919 con la presencia de Alfonso XIII. Sobre este fenómeno, véase *Entronización del Sagrado Corazón de Jesús* (1919) y Louzao Villar (2010).

llas actividades que se salían de su rutina, como la visita al dentista⁹ o un viaje a Gran Canaria al que se llevó su cuaderno¹⁰. Llama la atención su preocupación por los avatares meteorológicos, anotando los días de lluvia o calor intensos.

A modo de crónica social, recogió rumores de todo tipo, relacionados con la tragedia social, amoríos o muertes escabrosas. También anotó las idas y venidas al Puerto de la Cruz, su lugar de residencia, de diversas personas pertenecientes a la élite social, además de ciertos acontecimientos de sus vidas, como hitos demográficos, fiestas, etc. Dejó constancia de las visitas que recibía en su casa y las que ella o más usualmente sus hijos e hijas realizaban, incluidas las visitas de duelo.

Como se ha señalado, también anotó gastos y variaciones de precios, unas notas relacionadas con su papel en la gestión de la economía doméstica. Finalmente, destacan los apuntes relacionados con la salud de sus familiares, aspecto que le generaba una gran inquietud: anotaba el peso y altura de sus hijos y nietos, sus enfermedades, visitas de médicos, tratamientos prescritos, consejos sobre salud, desplazamientos a las casas de sus hijas para cuidarlas cuando estaban enfermas, y, especialmente, los progresos en la salud de su hija Eloísa, a quien acompañó durante su ingreso en la clínica del doctor Costa desde 18 de noviembre de 1918 hasta septiembre de 1919, dando lugar a un nuevo cuaderno durante esa estancia.

2.3. LA SOCIABILIDAD FEMENINA EN TORNO A LAS RECETAS DE COCINA. UN ELEMENTO INTERCLASISTA E INTERGENERACIONAL

Precisamente, el cuaderno que escribió en la clínica del doctor Costa adquiere un significado especial por haber sido redactado en un entorno no doméstico. Durante esos meses, Rosario convivió con otras mujeres, enfermas y acompañantes, todas ellas pertenecientes a clases adineradas, siendo su diario un reflejo de los temas de conversación y preocupaciones que tenían las mujeres de su clase social cuando se relacionaban entre sí.

El análisis del diario confirma que la mayoría de anotaciones corresponden a notas de su día a día en la clínica. Pero también escribió cincuenta y ocho recetas y cuatro poesías de temática melancólica, acorde a la dramática situación que estaba atravesando. Desde el punto de vista de la identidad, la autora se reafirmó como tal identificándose en la portada «Rosario Hernández viuda de del Hoyo» y contextualizó el contenido con un subtítulo en una portadilla interior: «Clínica del doctor Costa donde estoy desde el 18 de Noviembre por enfermedad de mi hija Eloísa».

En este cuaderno, podemos analizar ciertos elementos que remiten a las formas de sociabilización femenina en un entorno común que no era el hogar de ninguna. Las interacciones que se recogen en el cuaderno estaban relacionadas con dos temas principales: la salud y las recetas (lo que no excluye que las mujeres hablaran de otros temas que no fueron fijados por escrito por nuestra autora). El primero de esos temas, la salud, es evidente, pues todas ellas se encontraban en una clínica aquejadas de diversas dolencias o acompañando a pacientes enfermas, por lo que obviamente se interesaban por los avances médicos de las otras enfermas. El segundo tema, las recetas, nos

⁹ AHDSCLL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 12, p. 6.

¹⁰ Ídem, pp. 92-100.

informa de temas de conversación mantenidos en charlas más relajadas y distendidas, donde el intercambio de recetas, trucos para el mantenimiento del hogar, consejos de belleza... era un tema común que interesaba a todas. María del Rosario Hernández anotó recetas y trucos de cocina que compartían otras internas y acompañantes. En ocasiones, incluso anota la referencia de la persona que le ha dado esas recetas: «Torta negra receta de Conchita Ponte que la aprendió en Caracas»¹¹; «Tortas de Bacalado. Receta de Doña Amelia Rodríguez»¹²; o «Pescado salado compuesto. Receta dada por Maria Viña que está en esta clínica del Doctor Costa operada de un antra [*sic*]¹³.

Ese intercambio de recetas entre mujeres también fue bastante común en el entorno doméstico, tanto con familiares como con las criadas. Del intercambio de recetas con parientes (incluso de la redacción intergeneracional de los recetarios), nos hablan los cuadernos número 7 y 8. El análisis paleográfico revela que el recetario número 7 fue redactado por María del Rosario Hernández conjuntamente con otra escritora que no hemos podido identificar pero que probablemente fuera otra de sus hijas (Eloísa o María del Rosario del Hoyo). Con doscientas once recetas es el más numeroso de la muestra, además del más variado, tanto por los ingredientes como por las referencias a cocinas internacionales. La alternancia de manos en la redacción de un recetario de soporte estandarizado revela que, al menos, fueron dos las mujeres de la familia que accedían al recetario al mismo tiempo, tanto para su redacción como para su lectura.

Otro ejemplo es el cuaderno número 8, escrito por Mencía del Hoyo como producto de un intercambio de recetas familiar. Fue redactado en su mayor parte el 3 de diciembre de 1927, aunque la presencia de varias tintas evidencia añadidos posteriores. Como señaló su autora, era una copia de otro recetario: «Este libro es copiado en la Piñera de Don Francisco Machado». Probablemente la fuente original era uno o varios recetarios en posesión de su hermana María del Rosario del Hoyo (1891-1937), casada con el *Francisco Machado* al que se refiere el título. Ese cuaderno nos habla de un intercambio de recetas entre parientes en contextos relacionados con las visitas o estancias prolongadas en las residencias de sus familiares.

Pero las recetas no sólo interesaban a las mujeres de clase alta, sino que era un tema de conversación común en todas las capas sociales. Prueba de ello son los intercambios de recetas con mujeres de las clases populares, como es el caso de las cocineras. Por ejemplo, María del Rosario reconoce a Áurea, la cocinera que trabaja en su casa, la autoría de una receta de croquetas, en un ejemplo de intercambio de estos saberes entre mujeres de distinta clase social¹⁴.

2.4. LA LABOR PEDAGÓGICA DE LOS RECETARIOS DE COCINA

Como ha señalado Pérez Samper (1997: 121), los recetarios femeninos «son eslabones de la larga cadena que, a través de los siglos, ha conservado y transmitido de madres a hijas, de generación en generación, los saberes domésticos». Esta labor pe-

¹¹ AHDSCCL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 13, pp. 15-16.

¹² Ídem, pp. 24-25.

¹³ Ídem, pp. 17-18.

¹⁴ AHDSCCL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 12, p. 41.

dagógica intergeneracional se percibe en los recetarios de María del Rosario, donde, junto a algunas recetas aparecen notas marginales del tipo «Para mi hija Mencía»¹⁵, unas instrucciones que manifiestan la voluntad de transmitir esos saberes a las descendientes femeninas y que están directamente relacionadas con el papel de la mujer como instructora, educadora y transmisora de la tradición.

Una cuestión similar ocurre cuando la autora, en su etapa de recién casada, acudía a casas de otros aristócratas, anotando el menú que degustaba con sus recetas¹⁶ a modo de aprendizaje. La mujer ejercía un papel determinante en el mantenimiento del estatus y el prestigio social de la familia. También con ese fin, gastronomía y sociabilidad se entremezclaban, pues no debe menospreciarse el significado social del comedor burgués o aristocrático como elemento en torno al cual se desarrollaban escenas de socialización con otras personas y familias del mismo rango social. Compartir la comida era (y es) un acto simbólico relacionado con la amistad, la compatibilidad y la aceptación (Contreras y Gracia 2005: 81) y en el entorno aristocrático también estaba relacionado con una demostración del estatus social de la familia. En ese contexto, el refinamiento, la variedad, la elaboración esmerada y la innovación culinaria actuaban como elementos de distinción social (Pérez Samper 1997: 56). Por todo ello, aprender a elaborar buenos menús era fundamental para cualquier mujer de la élite social, pues la degustación de un buen banquete repercutía en la buena reputación de la familia de la anfitriona.

No obstante, el mejor ejemplo de la función pedagógica de los cuadernos lo encontramos en el recetario número 9 de la muestra, elaborado por una joven Guadalupe Salazar del Hoyo. El soporte del recetario es un cuaderno con formato escolar, lo que añadido a la edad de la escritora (entre doce y quince años) pone nuevamente de manifiesto el papel central que tenía el saber culinario en la formación y la educación de las jóvenes de clase alta en la primera mitad del siglo XX.

2.5. LA COCINA COSMOPOLITA DE LAS ÉLITES DE CANARIAS: UN ANÁLISIS COMPARATIVO

Las prácticas culinarias de una familia nobiliaria como la del Hoyo reúnen una variedad de recetas que recogen tradiciones gastronómicas de diverso origen geográfico. Indudablemente, la dieta estaba marcada por la tradición local, tanto por la disponibilidad de ingredientes como por que las encargadas de su elaboración eran cocineras locales. Es lógico que muchas de esas recetas cotidianas no aparezcan recogidas en los recetarios pues, como ya se ha señalado, las cocineras del país no aprendían a cocinar leyendo sino observando, por lo que de poca utilidad tendría para una señora anotar recetas tradicionales que su cocinera sabía ejecutar a la perfección.

Además de esa dieta basada en la tradición local, predomina la *cocina nacional* de España (que incluía recetas de las posesiones ultramarinas), difundida ampliamente a través de los recetarios impresos y las revistas femeninas. Estas publicaciones también recogían una alta cocina de fuerte influencia francesa, de gran difusión entre la nobleza de España. En los recetarios se percibe esa influencia en las recetas de estofados, croquetas, salsas, flanes, foie-gras, merengues, crema chantilly, etc. También las

¹⁵ AHDSCLL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 13, pp. 3 y 7.

¹⁶ AHDSCLL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 11, fol. 5r-5v.

recetas de aves de corral muestran una clara influencia de la cocina del suroeste francés, mediante el uso de la trufa, el *foie-gras*, las setas o el vino.

En los recetarios manuscritos hemos localizado recetas extraídas de *El libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, bigiene y economía doméstica*¹⁷, *El Practicón*¹⁸ y el *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*¹⁹. Eran libros conocidos y accesibles para la nobleza y la burguesía local, no en vano se publicitaba su disponibilidad en las imprentas locales a través de anuncios en los principales medios de difusión de la época, como el *Boletín Oficial de Canarias* o los periódicos locales.

También las revistas femeninas fueron una fuente importante de nuevas recetas. En el caso que nos ocupa la principal revista utilizada fue *La moda elegante: periódico de las familias*²⁰, dirigida al público femenino; no obstante, también se extraían recetas de periódicos generalistas de tirada local como el *Diario de Tenerife*²¹.

La influencia de la cocina europea aportó un toque añadido de sofisticación y refinamiento a las celebraciones burguesas y aristocráticas. Las redes comerciales dominadas por los británicos trajeron ingredientes y recetas más sofisticadas de marcada influencia inglesa. Como ha señalado González Cruz (1995: 247-248), a partir de 1880 comenzaron a importarse productos novedosos para los isleños como perfumes, jabo-

¹⁷ Treinta y ocho recetas de carne («Albóndigas de carnero», «Cecina de carne de vaca», «Conejo estofado», «Pichones a la casera», «Pichones con guisantes», «Pichones con setas», «Pichones en adobo», «Pichones rellenos» y «Pichones a la cardenal»), pescado («Bacalao con papas a lo canario»), huevos («Huevos compuestos» y «Huevos con leche»), verduras («Patatas estofadas» y «Patatas guisadas»), legumbres y granos («Arroz blanco a lo criollo», «Arvejas a la cubana» y «Judías secas»), bebidas («Sorbete de albaricoques»), salsas («Salsa de anchoas», «Salsa de jefe», «Salsa de pobre» y «Salsa de vinagre») y postres («Almibar de limón», «Bizcocho de limón o naranja», «Bizcocho de manteca», «Bizcocho de reina», «Bocado habanero», «Caramelos de limón», «Cascos de guayaba», «Dulce de leche», «Mala rabia», «Manera de clarificar el azúcar», «Jarabe de moras», «Mantecados de Astorga», «Mantecados de Soria», «Mazapanes de frutas», «Mazapanes y almendrados» y «Merengues»). Se ha consultado la edición referida en la bibliografía del *Libro de las familias* (1871).

¹⁸ Todas las recetas de salsas del tercer cuaderno de la muestra («Salsa alioli», «Salsa amarilla», «Salsa americana cruda», «Salsa de aceite», «Salsa de mostaza para carnes frías», «Salsa de piñones almendras, avellanas y nueces», «Salsa gran vía», «Salsa inglesa», «Salsa mayonesa», «Salsa para ostras», «Salsa sanguinaria», «Salsa verde», «Salsa vinagre criolla», «Salsa vinagreta», además de una receta de «Ropa vieja de vaca» copiada en tres ocasiones (una en el tercer cuaderno y dos en el séptimo) y cuatro recetas del cuaderno séptimo («Bizcochos borrachos», «Cebollas asadas», «Cebollas rellenas» y «Lengua de vaca mechada»). Se ha consultado la edición de 1982 referida en la bibliografía.

¹⁹ Receta de «Torta de calabaza». Se ha consultado la edición referida en la bibliografía de Muro (1982).

²⁰ Se han localizado veinticuatro recetas publicadas entre 1892 y 1898: «Alcachofas rellenas», «Pastel de almendras», «Receta de pasta fritas», «Vaca de Hamburgo», «Torta de almendra», «Nuez o avellana molida», «Merluza asada», «Soufflé de chocolate», «Judías verdes» (recortada directamente de la revista), «Bechamel», «Callos», «Croquetas de alcachofas», «Dulce de coco», «Gelatina de manzana», «Jalea de membrillo», «Macarrones al chocolate», «Pastitas normandas», «Sesos huecos», «Tarta de almendra», «Pasta para tartas», «Para secar higos», «Chuletas a la papillote» (recortada directamente de la revista), «Jamón en dulce», «Plum cake» (recortada directamente de la revista) y «Receta de las magdalenas».

²¹ De esta publicación proceden las recetas «Sopa de queso a la capitana» (recortada directamente del periódico) (*Diario de Tenerife*, 20/07/1900, p. 3); «Bacalao con cebollas» (*Diario de Tenerife*, 21/09/1900, p. 3) y «Bacalao con cebolletas» (*Diario de Tenerife*, 21/09/1900, p. 3).

nes y medicinas, pero también alimentos como el pan de molde o las galletas inglesas. Además, esa influencia inglesa se tradujo en la introducción de recetas de pudines, *roastbeef*, salsas o los famosos *cakes*, que arraigarían fuertemente en la dieta isleña bajo el nombre de *queques* (González Cruz 1995: 247-248). En los recetarios analizados, esa influencia inglesa se aprecia en numerosas variantes de pudines, pasteles de manzana y en recetas elaboradas a partir de ingredientes exóticos (y de elevadísimo coste) como la salsa de curry.

La inmigración y el comercio canario-americano también están reflejados con recetas llegadas de América, bien en un tornaviaje cultural (como la almojábana, realmente de origen árabe), bien adaptadas allí por las élites sociales (como la torta negra o los huevos a la Guatemala), o desarrollados en los conventos coloniales (como los huevos chimbos), sin que haya ejemplos de recetas de inspiración indígena.

2.6. EL OLVIDO DE LA COCINA DE LAS ÉLITES EN LA CONFIGURACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA POR PARTE DEL NACIONALISMO CANARIO

La cocina de las élites ha tenido una presencia escasa en los tratados de cocina popular canaria. Como fenómeno nacionalista que es, la creación de una identidad culinaria propia en Canarias buscó cimentarse en elementos diferenciadores, especialmente con la cocina española a través de la recopilación de recetas diferentes a las que se elaboraban en el resto de España. No se buscó crear una historia de la alimentación en Canarias, sino más bien una recopilación de recetas antiguas y populares basadas en ingredientes locales que continuaban consumiendo las clases populares en la primera mitad del siglo XX.

El primero de esos pilares diferenciadores fue el recurso la reminiscencia aborigen mediante la recopilación de recetas de gofio o de belete²² de cabra. De hecho, algunos autores como Machado de Suñer (2013) consideran las prácticas alimenticias aborígenes como el origen de la cocina popular de las islas, en una óptica claramente romántica. No se pretende negar aquí la importancia del gofio en la alimentación popular, sobre todo en épocas de especial pobreza y carestía como la Guerra Civil Española y la Posguerra, donde fue la base de la alimentación de las clases populares, o en los barcos de emigración clandestina que partían de Canarias hacia América, en los que la provisión indispensable era el gofio (Mora Morales 1986), pero considerarlo como el origen de la cocina popular de Canarias resulta a todas luces una exageración.

El segundo de los pilares en los que se basó la construcción del nacionalismo culinario de Canarias para demostrar su antigüedad y, por ende, fundamentar la *tradición*, ha sido la recogida de datos acerca de la historia de determinados ingredientes (la papa, el pescado salado, el gofio, el queso, el vino y el plátano), tomados de la historia económica. Esos ingredientes han sido considerados por el nacionalismo canario como símbolos culturales de la *camariedad* al mismo nivel que el habla local o la música popular²³.

²² Esta es la denominación que en Canarias se le da al calostro. <<http://www.academiacanarialengua.org/palabra/belete/>> [Fecha de consulta: 28 de noviembre de 2016].

²³ Véase a este respecto la conocidísima obra colectiva publicada por el Centro de la Cultura Popular Canaria con el título *Los Símbolos de la Identidad Canaria* (1997). Un tono similar de

El tercer elemento diferenciador es el recurso a una cocina popular de base moderna. En el más conocido de los tratados de cocina canaria, la obra de Josefina Mújica *El libro de la cocina canaria* (1982), su autora manifiesta específicamente que el origen de muchos de los platos de la cocina canaria «se pierden, como tantas cosas, en la noche de los tiempos» (Mújica 1982: 9) y han llegado a nuestros días con muy poca variación, añadiendo que los recetarios más modernos que le sirvieron de fuente corresponden al periodo 1717-1890. El tono evocador que la autora quiso dar a su obra de difusión de la cocina tradicional canaria queda bien de manifiesto en su declaración de fidelidad a las viejas recetas «que hacen pensar con nostalgia, al ama de casa actual, en aquellos tiempos tan extraordinarios, que, por desgracia, ya pasaron» (Mújica 1982: 9).

En cuarto lugar, a modo de elemento cohesionador, los manuales de cocina canaria han mostrado un especial énfasis por recoger platos populares de todas las islas, con el fin de aunar diversas tradiciones culinarias, procedentes de distintas regiones, en torno a la idea de gastronomía nacional. Así, platos como el almogrote gomero, el escacho palmero, los bizcochos de Moya (Gran Canaria) o las quesadillas herreñas comparten presencia en los recetarios de cocina canaria.

Finalmente, se detectan platos procedentes de los comedores de la élite que terminaron formando parte de la *cocina canaria*, aunque, ni mucho menos, puede decirse que tengan un papel preponderante. Los platos seleccionados se caracterizan por su fácil elaboración y por la presencia de ingredientes locales. Como señala Alvarita Padrón en su tratado de *Gastronomía herreña de ayer y de hoy*, la cocina que detectó en los tratados de gastronomía española tenía «cierta semejanza con algunos de nuestros platos, apreciando unas ligeras variaciones, cosa lógica, porque los nuestros están sometidos a los productos que se pueden encontrar en nuestra isla» (Padrón Padrón 1990: 10). Frente a esas semejanzas en ambas cocinas, la autora destaca «platos que tienen entidad propia» que serán los que recoja en su tratado de cocina herreña (Padrón Padrón 1990: 10-11).

Algunos de los platos procedentes de las mesas de la élite que fueron seleccionados por el nacionalismo gastronómico canario se identifican fácilmente por ser aquellos que requieren de un menaje especial, como ocurre con las carnes y pescados al horno, o por estar realizados con ingredientes de alto coste como el «Atún al estilo canario» (Mújica 1982: 63) o el famoso «Bacalado con papas a lo canario», receta extraída de *El Practicón* (1982: 437)²⁴ que por el precio de sus ingrediente principal (debe tenerse en cuenta que se trata de pescado de importación) no debió ser muy frecuente en las mesas populares hasta, al menos, la segunda mitad del siglo XX. En definitiva,

evocación de la cocina popular canaria como signo de identidad puede apreciarse en la obra, mucho más reciente, de Paz Sánchez y Carmona-Calero (2005) que recoge una recopilación de textos histórico-literarios relativos a los alimentos característicos de la cocina popular canaria como el gofio, las papas, el pescado salado, los quesos o la rapadura.

²⁴ AHDSCCL. *Fondo Conde de Siete Fuentes*, libro 15, fol. 19r-19v. Su correlación en *El Practicón* (Muro 1982: 437) con la denominación de «Bacalao con papas al estilo de Canarias». También se publicaron versiones posteriores de esta receta en otras publicaciones gastronómicas de la época como *La cocina española antigua* de Emilia Pardo Bazán (1913: 113), el *Manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y de ambas Américas y tratado de economía doméstica... tratados especiales de pastelería, confitería y repostería* (*Manual práctico de cocina española* 1877: 528), y *La cocinera poblana o el libro de las familias* (*La cocinera poblana* 1913: 165).

se recogen algunas recetas de carne y pescado de sencilla elaboración que requieren de un menaje o de unos ingredientes de acceso restringido para las clases populares.

No obstante, donde sí se aprecia claramente la influencia de la cocina de la élite es en los postres y helados. Se trata, al igual que en el caso de las carnes y pescados, de platos de sencilla elaboración. Pero esa sencillez no puede obviar que los pasteles, helados y dulces fueron productos de lujo hasta hace algunas décadas, siendo consumidos por las clases populares en ocasiones muy señaladas, relacionados sobre todo con celebraciones de bodas y fiestas de trascendencia como la Navidad o la Semana Santa. Recetas como el bienmesabe, los mantecados, los huevos moles o el *Príncipe Alberto* pasaron de las mesas de las élites a las mesas populares en la segunda mitad del siglo XX, con la consolidación de las clases medias y el impulso aportado por la publicación de tratados de cocina canaria. En un orden inverso, recetas que aparecen los recetarios manuscritos de las élites como el escaldón (elaborado a partir de caldo y gofio), la carne de cabra o el gofio dulce, nos hablan de gustos interclasistas que se movieron de abajo hacia arriba, entrando en las mesas aristocráticas desde finales del siglo XIX, tal y como aparecen en los recetarios manuscritos analizados.

3. CONCLUSIONES

La búsqueda de una gastronomía tradicional canaria que poder enarbolar como seña de identidad ignoró en buena medida la cocina de base española e internacional que elaboraban las élites de las islas, pues buscó precisamente una cocina diferenciada. Así, se acabó asociando el nacionalismo gastronómico básicamente con la cocina popular que consumían las clases trabajadoras de las islas en la primera mitad del siglo XX. Como hemos señalado, esta cocina popular procedía de los tiempos modernos, cuando el patrón gastronómico de todos los grupos sociales (incluidos los acomodados) era mucho más uniforme. Al margen de una mayor ingesta de carne, del consumo de pan y de la presencia frecuente de los dulces, la alimentación de las élites y de las clases populares durante el siglo XVIII se basaba en los mismos tipos de preparados y guisos, muy condicionados por la estacionalidad de los ingredientes (hortalizas, fruta fresca, lácteos) y por el calendario religioso (Cuaresma, viernes, etc.). Aparte de la introducción de ciertas modas culinarias francesas, del consumo de helados y del gusto por el cacao, la mesa acomodada y la mesa popular empleaban a fines del XVIII los mismos ingredientes y practicaban la misma cocina, elaborada por cocineras del país.

No obstante, como podemos ver en los recetarios analizados, durante los siglos XIX y XX la mesa de las élites se enriqueció con un mayor número de ingredientes y ganó sofisticación con nuevas formas de preparación, sin abandonar, eso sí, el recurso a una cocina tradicional de diario que empleaba ingredientes locales. La principal excepción a ese recetario de base popular la encontramos en los postres, donde la influencia de la *alta cocina* está patente. Los postres eran productos de lujo y, como tal, su consumo mayoritario se daba entre la élite social. Precisamente por ese carácter de lujo era el plato estrella para el refinamiento y la distinción social. Por lo tanto, no es de extrañar que, a falta de postres de elevada elaboración en la cocina popular, se tomaran recetas de las cocinas acomodadas, donde su preparación era, sin duda, más asidua.

En cuanto a la interacción entre ambas gastronomías, la popular y la sofisticada, se aprecia en los recetarios manuscritos que la cocina de la élite incluyó ingredientes, técnicas y platos procedentes de las mesas populares, probablemente a través de las cocineras. Por lo que respecta a la incorporación de recetas procedentes de la alta cocina en las mesas populares, esta debió ser limitada al menos hasta la segunda mitad del siglo XX, cuando recetas como el *pudin*, el *soufflé* y la salsa bechamel comenzaron a aparecer en la cocina popular. Al respecto es necesario en cuenta que hasta la segunda mitad del siglo XX la cocina popular no disponía siquiera del menaje y de otros elementos necesarios (como el horno o las varillas para batir) para la preparación de recetas complejas.

Es probable que parte de ese proceso de construcción de la cocina tradicional canaria por parte del movimiento nacionalista estuviera condicionado por el escaso conocimiento historiográfico de la gastronomía consumida en los salones de las élites durante las etapas más recientes, aunque seguramente también se ha debido a la preferencia del nacionalismo canario más reciente por supuestas tradiciones de base popular que le permitían mostrar un carácter interclasista, propio de un movimiento político burgués.

En cualquier caso, aunque el *nacionalismo culinario* construido en Canarias a fines del siglo XX olvidó en gran medida la cocina de los salones, sí siguió atribuyendo una función decisiva a las mujeres como depositarias de la tradición (Aguilar Guerra-Pérez 2008; Aguiar Castellano 2008).

Precisamente para las mujeres protagonistas de ese proceso histórico, las recetas fueron un elemento que trascendió las cocinas de sus hogares. El intercambio de recetas entre mujeres de distinta edad y clase social debió ser habitual, tanto porque el hecho culinario se configuró como un espacio de interacción entre cocineras y señoras, como porque era un tema que realmente suscitaba un interés común en ellas, independientemente de su estatus social. Así, el intercambio de recetas se nos revela como un elemento *llave* en las formas de sociabilización de las mujeres, contribuyendo con esas interacciones a la configuración de un gusto y una identidad interclasista en el nacionalismo canario.

Muchas de esas recetas eran intercambiadas por escrito dando lugar a un proceso de coleccionismo que podía culminar en auténticos recetarios, confeccionados por las propias mujeres de clases sociales elevadas para un uso familiar y femenino y, no en pocas ocasiones, pedagógico. Se aprecia en los casos analizados una evolución en la forma en que las mujeres se relacionan con lo escrito, transformando, poco a poco, el recetario familiar en un cuaderno que paulatinamente va tomando la forma de un diario personal. Esos *cuadernos de varios apuntes* en los que se escribe, algunas veces con detalle, actividades, pensamientos, cotilleos y también recetas ya no pueden ser percibidos como cuadernos de uso familiar, sino estrictamente personal.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- Aguiar Castellano, Sergio. 2008. «Las reposteras. Dulceras de Guía de Gran Canaria». *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria* 25: 82-88.
- Aguilar Guerra-Pérez, María. 2008. «La mujer y el gofio». *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria* 25: 89-95.
- Álvarez Junco, José. 2016. *Dioses útiles. Naciones y nacionalismo*. Barcelona: Galaxia Gutenberg.

- Anderson, Lara. 2013. *Cooking up the nation: Spanish culinary texts and culinary nationalization in the late nineteenth and early twentieth century*. Suffolk: Tamesis.
- Appadurai, Arjun. 1988. «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India». *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
- Bourdieu, Pierre. 1998. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. 1869. *Fisiología del gusto (traducida del francés por Eufemio Romero)*. Madrid: Librería de Alfonso Durán.
- Cantero Rosales, María Ángeles. 2007. «De “perfecta casada” a “ángel del hogar” o la construcción del arquetipo femenino en el XIX». *Tonos digital: Revista electrónica de estudios filológicos* 14: [s. p.]. Disponible en <<https://www.um.es/tonosdigital/znum14/secciones/estudios-2-casada.htm>>. Fecha de acceso: 13 oct. 2015.
- Castillo Gómez, Antonio. 2006. *Entre la pluma y la pared. Una historia social de la escritura en los siglos de Oro*. Madrid: Akal.
- Pardo Bazán, Emilia, Condesa de. 1913. *La cocina española antigua*. Madrid: Sociedad Anónima Renacimiento.
- Contreras, Jesús. 1993. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Ediciones de la Universidad Complutense.
- Contreras, Jesús. 1995. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- Contreras, Jesús. 1999. «Tierra, cocina e identidad», en Antonio Garrido Aranda (comp.), *Los sabores de España y América*: 17-58. Huesca: La Val de Onsera.
- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz. 2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Cwiertka, Katarzyna Joanna. 2006. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. Londres: Reaction Books.
- El libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica*. 1871. Madrid: Librería de D. Leocadio López.
- Entronización del Sagrado Corazón de Jesús en los hogares mediante la consagración de las familias al mismo divino Corazón*. 1919. Madrid: Colegio de los Sagrados Corazones.
- Flores Martos, Juan Antonio. 2009. «El gusto en los cuerpos veracruzanos: retóricas y prácticas culinarias y sexuales». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 64(1): 133-166. doi: 10.3989/rdtp.2009.022
- García Mera, Laura Catalina. 2013. *Recetas para la construcción nacional: la producción culinaria y la identidad en el siglo XIX colombiano*. Disponible en <<http://repository.urosario.edu.co/handle/10336/4696>>. Fecha de acceso: 07 oct. 2015.
- García Mera, Laura Catalina. 2014. «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX». *Revista Colombiana de Antropología* 50(2): 65-93.
- Gómez-Ferrer Morant, Guadalupe. 2011. *Historia de las mujeres en España: siglos XIX y XX*. Madrid: Arco Libros.
- González Cruz, María Isabel. 1995. *La convivencia anglocanaria: Estudio sociocultural y lingüístico, 1880-1914*. Las Palmas de Gran Canaria: Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria.
- González Turmo, Isabel. 1995. «Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía», en Antonio Garrido Aranda (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*: 321-344. Huesca: La Val de Onsera.
- Goody, Jack. 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Ingram, Rebecca Elizabeth 2009. *Spain on the Table: Cookbooks, Women, and Modernization, 1905-1933*. Tesis doctoral. Department of Romance Studies. Duke University. Disponible en: <<http://dukespace.lib.duke.edu/dspace/handle/10161/1600>> Fecha de acceso: 23 oct. 2015.
- La cocinera poblana o el libro de las familias*. 1913. México: Herrero Hermanos, sucesores.
- Los Símbolos de la Identidad Canaria*. 1997. Tenerife-Gran Canaria: Centro de la Cultura Popular Canaria.
- Le Goff, Jacques. 2002. *La civilización del Occidente medieval*. Barcelona: Paidós Ibérica, D.L.
- Louzao Villar, Joseba. 2010. «El Sagrado Corazón de Jesús como instrumento de nacionalización (c. 1898-1939). Breves notas para un estudio pendiente», en Mariano Esteban de Vega y María Dolores La Calle Velasco (coords.), *Procesos de nacionalización en la España*: 173-189. Madrid: Árbol académico.

- Machado de Suñer, Elisa. 2013. *Cocinando amistad: la tradición culinaria a través de la mujer aborigen*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo de Tenerife.
- Manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y de ambas Américas y tratado de economía doméstica... tratados especiales de pastelería, confitería y repostería*. 1877. México: M. Villanueva, Francesconi e hijos.
- Medina, Francisco Xavier. 1997. «El comer como instrumento. Alimentación e identidad entre los emigrantes vascos». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 52(1): 205-216. doi:10.3989/rdtp.1997.v52.i1.353
- Mora Morales, Manuel. 1986. *El libro del gofio*. Santa Cruz de Tenerife: Editorial Globo.
- Morales Mateos, Jacob y María del Carmen Machado Yanes. 2001. «Viejas semillas para nuevos estudios: una aproximación arqueobotánica al cultivo y consumo de cereales en la Prehistoria de Canarias». *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 10: 10-15.
- Mújica, Josefina. 1982. *El libro de la cocina canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Edirca.
- Muro, Ángel. 1982. *El prácticón*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Padrón Padrón, Alvarita. 1990. *Gastronomía berreña de ayer y hoy*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria.
- Paz Sánchez, Manuel de y Emilia Carmona-Calero. 2005. *La mesa que nos une. Historias de la alimentación*. Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Idea.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. 1997a. «Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna». *Cuadernos de Historia Moderna* 19 (monográfico): 121-154.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. 1997b. «Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento». *Espacio, Tiempo y Forma, Serie IV, Historia Moderna* 10: 53-98.
- Pilcher, Jeffrey. 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de identidad mexicana*. México D.F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Quintana de Andrés, Pedro. 2003a. «De la mar a la mesa: el pescado en la dieta del canario durante la edad moderna». *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 16: 50-55.
- Quintana de Andrés, Pedro. 2003b. «Frailes, ayunos y despensas: un acercamiento a la alimentación en Canarias durante la modernidad». *Boletín Millares Carlo* 22: 11-37.
- Rementería y Fica, Mariano. 1851. *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero: Con el método ara trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se deben usar en la mesa*. Madrid: Imprenta de Don Norberto Llorenci.
- Rodríguez Acevedo, José Manuel. 2008. *Caciquismo y cuestión agraria en Tenerife (1890-1936)*. Disponible en: <<https://rodriguezacevedo.wordpress.com/2013/02/08/caciquismo-y-cuestion-agraria-en-tenerife-1890-1936-tesis-doctoral-universidad-de-la-laguna-tenerife-2008/>>. Fecha de acceso: 18 oct. 2015.
- Santana Pérez, Juan Manuel y Germán Santana Pérez. 2015. *La pesca en el banco Sabariano. Siglos XVII y XVIII*. Madrid: Catarata.
- Super, John. 2002. «Food and History». *Journal of Social History* 36(1): 165-178.
- Tobin, Jeff. 2005. «Patrimonializaciones gastronómicas. La construcción culinaria de la nacionalidad», en Marcelo Álvarez (comp.), *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: La cocina como patrimonio [in]tangible*: 27-46. Buenos Aires: Editorial de la Secretaría de Preservación del Patrimonio del Gobierno de la Ciudad.
- Wilson, Thomas M. (ed.). 2006. *Food, Drink and Identity in Europe*. Amsterdam/Nueva York: Rodopi, B.V. Editions.

Fecha de recepción: 23 de febrero de 2016

Fecha de aceptación: 28 de octubre de 2016