

CARMONA GARCÍA, José Luis y ARIAS GONZÁLEZ, Luis: *Comer fuera de casa: tres siglos de restauración gijonesa (1700-2000)*. Gijón: Ayuntamiento de Gijón, 2019. 368 páginas. ISBN: 978-84-09-10707-0.

Algo tan cotidiano como reservar mesa para comer en un buen restaurante, quedar con los amigos para ir a un bar famoso donde sirven unos pinchos apetitosos o pasar por una cafetería a degustar un café acompañado de un buen dulce, forma parte de la realidad más prosaica en nuestros días. Sin embargo, casi nadie se plantea conocer el origen y la trayectoria de esos establecimientos hosteleros, aunque no son pocos los que, apreciando como un valor su continuidad en el tiempo, anuncian en placas o letreros la fecha —cuanto más lejana, mejor— de su fundación. En general, lo poco que sabemos del pasado de nuestra hostelería se debe a ciertas películas y, sobre todo, a series televisivas que recrean tabernas o cafés de los siglos XIX o XX; a estudios muy concretos sobre determinados restaurantes, como el afamado *Lbardy*, de Madrid, o a fuentes literarias, como las obras de Benito Pérez Galdós. Y aunque no ha sido ni es algo ajeno al interés de algunos —pocos— estudiosos, que se han centrado sobre todo en el siglo pasado y en ciudades como Madrid y Barcelona, el enfoque histórico de la hostelería y la restauración españolas, alejado del mero interés comercial o publicitario, sigue siendo una asignatura pendiente en nuestro país.

Por eso, José Luis Carmona y Luis Arias contribuyen a saciar parte de esta sequía con una sólida y rigurosa investigación de estos temas en la ciudad de Gijón, abarcando, lo que es un rasgo de novedad muy destacable, nada más y nada menos que tres siglos. Los autores comienzan su estudio remarcando algo fundamental de nuestra historiografía:

el todavía escaso interés por la historia de la vida cotidiana y por abordar temas que, considerados menores, son, sin embargo, de una gran trascendencia. Por eso, sorprende que un hecho como alimentarse, principal acto biológico de cualquier ser vivo, no haya sido apenas analizado desde una perspectiva histórica; un hecho al que va unido, además, una «carga sensual de satisfacción que va mucho más allá de llenar la tripa» y que es indisociable de la realidad económica, social y cultural de cada momento.

Carmona y Arias exponen muy oportunamente las características básicas que definen y diferencian a los diversos «establecimientos del ramo»: casas de comidas, restaurantes, figones, fondas, bodegones, cafés, confiterías, etc. En la medida que lo permiten las fuentes consultadas, analizan también su origen, el nombre y la procedencia de sus propietarios, la clientela que acudía a sus locales, el servicio que prestaban y su localización en la ciudad. Y de manera muy especial atienden, sobre todo, a su oferta gastronómica, es decir, a los menús y a los platos que servían, aunque aclaran que no han pretendido escribir una historia de la gastronomía asturiana o gijonesa. En esa línea, destaca también su interés por mostrar la centralidad de esa cocina regional y sus relaciones —de supeditación, normalización o hegemonía— con otras ofertas culinarias foráneas, tanto españolas como europeas.

Los resultados de su investigación se agrupan en seis grandes apartados que siguen un orden cronológico y cuyos títulos se rotulan de una manera harto original, como si se tratase de una carta de un menú. Todos ellos comienzan haciendo un breve pero necesario repaso a la coyuntural historia política, económica y social de Asturias y, más concretamente, de Gijón. El primer apartado, «Guísase de comer», lo dedican a explicar la gastronomía y los establecimientos del siglo XVIII, centrándose

especialmente en mesones y posadas. El segundo, titulado «Pase usted», se ocupa de las fondas y los recién nacidos restaurantes del siglo XIX, señalando, entre otros extremos, que su clientela va a ir en aumento conforme crezca la población y mejoren sus condiciones de vida, si bien será la burguesía y las clases medias quienes hagan de cafés y restaurantes sus habituales lugares de reunión y sociabilidad. Los «Entrantes» está dedicado a recorrer el periodo que discurre desde comienzos del siglo XX hasta la Guerra Civil, una época de grandes transformaciones y abierta, en relación con la oferta gastronómica y la decoración de espacios y locales, a la influencia de diversos países. Pero, como afirman los autores, fue también un tiempo de consolidación del sector hostelero y de la restauración asturiana y española en general. En el cuarto apartado y que lleva por título «Primer plato: potaje de vigilia», nos topamos con el desolador panorama de la posguerra, con la dura realidad del hambre y de la picaresca a la hora de comer, aunque también con la paulatina recuperación de algunos grandes establecimientos a medida que nos alejamos de la guerra. Con el «Segundo plato: carne o pescado, a elegir», entramos de lleno en los momentos de crecimiento y consolidación de la hostelería y la restauración españolas de los años 60 y 70 en consonancia con la recuperación económica,

la terciarización de las ciudades y el lema turístico «Spain is different». En este y en el sexto y último apartado, «Postres, café y larga sobremesa», que nos lleva hasta casi nuestros días, los autores, sin dejar de lado las fuentes documentales primarias, tiran de memoria personal y de la prensa más actual para, entre otras cosas, centrarse en la creación de las modernas empresas de hostelería, las cuales deben hacer frente a nuevos retos y problemas como el que representa la competencia de las cadenas internacionales y un tipo de comida «basura» que choca frontalmente con nuestras tradiciones gastronómicas.

Aunque se echan en falta referencias a las fuentes consultadas en relación con algunas afirmaciones plasmadas en el texto y unas conclusiones que condensen o sinteticen los resultados de la investigación, ello no empaña un trabajo muy notable y original que sin duda interesará no solo a los historiadores, sino también a un público muy variado que podrá encontrar en sus páginas una rica y detallada información sobre la hostelería y la restauración gijonesas. Se trata, en definitiva, de un buen libro, que confiamos abra camino para otros análisis locales y/o provinciales, propiciando así esa historia general de la hostelería y la gastronomía españolas que aún está por escribirse.

Miguel Mohedano Gallardo