

Manuel Vázquez Montalbán y Josep Rondissoni: celebridad y mujeres simbólicas en la creación del paisaje gastronómico de Barcelona

REBECCA INGRAM

Cuando se re-editó *Culinaria* en 1993, el recetario más importante escrito por el cocinero y profesor Josep Rondissoni en 1945, fue Manuel Vázquez Montalbán quien contribuyó el prólogo, titulado “Culinaria: a la medida de la gente inteligente.” En el primer párrafo, Vázquez Montalbán conecta la obra de este cocinero de renombre de los años 20 y 30 con los pasos hacia una “recuperación gastronómica y restauradora de Barcelona y Catalunya” (3).¹ Las conexiones entre Josep Rondissoni, Manuel Vázquez Montalbán —el escritor gastronómico más influyente de la época posfranquista— y el proceso de recuperar una identidad gastronómica constituyen un punto de entrada para analizar Barcelona y las identidades gastronómicas de Catalunya dentro del marco analítico del *foodscape*. En las décadas posteriores a la transición a la democracia, Barcelona se ha identificado con una gastronomía propia, la cual ha promocionado mundialmente como parte de una identidad gastro-política específicamente catalana. La campaña “La revolución gastronómica continúa en Barcelona” promocionada en 2022 por Turismo Barcelona demuestra que la identidad gastronómica sigue siendo importante para la ciudad incluso después de los años de la pandemia de Covid-19 (“Barcelona convierte”). Las maneras de cocinar y comer en esta ciudad se han convertido en símbolos y prácticas culturales que conectan la región y su capital con el espacio mediático global en el cual se despliega la gastronomía en el siglo XXI. Con 29 estrellas Michelin repartidas entre 19 restaurantes de Barcelona (“Barcelona convierte”), este sistema de clasificaciones y el paisaje gastronómico de la ciudad misma se han convertido en blanco de críticas debido a la escasez de mujeres chefs entre los galardonados, incluso en 2022 (“Las chefs”).

¹ *Culinaria* ha tenido diversas ediciones desde su publicación original en 1945 con un prólogo escrito por Luis Carulla, fundador de la compañía Gallina Blanca (Guirado166). La cuarta edición “ampliada” salió en 1967 y la quinta, revisada y actualizada, fue publicada en 1993 con el prólogo de Vázquez Montalbán. En este ensayo cito la más reciente edición de 1999 con el prólogo del autor.

Este artículo detalla y analiza el papel que ha tenido Vázquez Montalbán en fomentar las ideas y valores fundacionales del *foodscape* de Barcelona.² En lo que sigue demostraré por qué el marco analítico del *foodscape* es particularmente sugerente para pensar críticamente sobre Barcelona y su identidad gastronómica. Posteriormente, el artículo se enfocará en cómo Vázquez Montalbán articula la importancia de Rondissoni en su recuperación del patrimonio culinario de Catalunya y cómo un estatus de personalidad/personaje célebre puede influir en la formación de una identidad gastronómica y sus dinámicas normativas. No es sorprendente que Vázquez Montalbán se interese en la obra de Rondissoni dada su importancia histórica, ya que es considerado, junto con Ignacio Doménech, el más importante cocinero catalán del siglo XX. Mi lectura desde el marco teórico del *foodscape* nos ayuda ver que incluso este pensador progresista recurre a estrategias —conscientes o no— de marginalización en cuanto a las mujeres.³

Manuel Vázquez Montalbán y la política del “paladar barcelonés”

En las breves cinco páginas del prólogo que Vázquez Montalbán escribió para la re-edición de *Culinaria*, el autor conecta a Rondissoni con su proyecto de recuperación de la historia y del patrimonio gastronómico de Catalunya, atribuyéndole la creación del “mejor paladar barcelonés” (3). Según el escritor, Rondissoni “no solo enseñaba a cocinar desde un gusto sintético de la cocina francesa y española, sino que además enseñaba a

² Ambos términos —paisaje gastronómico y *foodscape* en inglés— se utilizan con frecuencia en la escritura en castellano sobre estos temas.

³ El trabajo de recuperación de Rondissoni por parte del autor ha tenido continuidad. Los estudios de Manel Guirado (*El llegat de Rondissoni*, 2017) y Dolors Llopart (“Josep Rondissoni, Mestre de cuineres, i la cuina barcelonina” (2014) son las dos obras críticas más recientes publicadas sobre el chef. Guirado, aunque no incluye una bibliografía, reconoce a una serie de personas como fuentes de información sobre Rondissoni, entre ellos Sergi Freixes (curador de la exposición “Menús de guerra”), Mar Capena (periodista) y Carme Badia (Carme Martí i Cantí), autora de una novela sobre las experiencias de su abuela Maria Badia Vidal, alumna del cocinero. Véase también el perfil biográfico de Rondissoni incluido en *Cuina i Cuiners a la Corona d’Aragó i Catalunya* (2013) de Josep Garcia y Fortuny (Volumen II, 361–362). Después de publicarse la quinta edición de *Culinaria* en 1993 con la editorial Icaria, la sexta y más reciente salió con Bon Ton en 1999, también acompañada del prólogo de Vázquez Montalbán.

armonizar menús desde el punto de vista del paladar, la dietética y el presupuesto” (3-4). Igualmente, conecta el estilo “sincrético” de la cocina de Rondisoni con el ápice del desarrollo de la burguesía barcelonesa y su sentido del gusto durante las primeras décadas del siglo XX, el mismo gusto que también produjo el arte y arquitectura modernista de Barcelona. Vázquez Montalbán ya se había propuesto escribir la historia de la Transición española a la democracia entre 1975–1981 como un relato sobre la “reeducación democrática del paladar” (Afinoguénova 4). El autor comenta que en un periodo de curiosidad culinaria definida como “vertiginosa”, entre 1982 y 1992, se re-editó toda la importante literatura gastronómica en España, desde los recetarios de Emilia Pardo Bazán a los tratados de Ángel Muro (Vázquez Montalbán “Prólogo” 5). Aún con eso, según el autor, el público se interesa en los libros que “le servían para una asesoría previa y a la vez cotidiana, libros que enseñaran el *Cómo se hace* y que brindaran un recetario posibilista y fácilmente asimilable. [...] Son libros que enseñan a cocinar y que ayudan a cocinar” (5). Se deduce que el de Rondisoni es un ejemplo excelente de este tipo de publicación y Vázquez Montalbán les comunica a sus lectores que la obra de Rondisoni sería esencial para entender y recuperar una cocina que se había casi perdido durante los años del franquismo.

José Colmeiro, en su análisis detenido de las conexiones entre la obra de Vázquez Montalbán y la gastronomía, demuestra la centralidad de este crítico cultural como la figura intelectual responsable de convertir el pensamiento gastronómico en un campo intelectual. A diferencia de otros autores gastronómicos, mayormente de adhesión política moderada o conservadora, Vázquez Montalbán legitima el pensamiento gastronómico y la comida como un ámbito intelectual con profundidad sociocultural, histórica y política (Colmeiro 252). Para Vázquez Montalbán, la gastronomía sirve como una manera de recuperar las “señas de identidad colectivas” ante una sociedad de consumo de masas y el “neocolonialismo de las multinacionales” (256). En *L’art del menjar a Catalunya* (segunda edición, 1984), Vázquez Montalbán escribe que “els senyals gastronòmics” son “senyals d’identitat catalana destruïts” (15) y que es “legítim qualsevol esforç paral·lel per salvar una parcel·la d’identitat que mereix un racó dins la memòria col·lectiva del nostre poble” (16). Según H. Rosi Song y Anna Riera, la re-edición de libros esenciales de Ignasi Domènech, Ferran Agulló y la obra de autoría anónima *La cuynera catalana* es una faceta importante del esfuerzo político para reivindi-

car la identidad catalana después de la dictadura de Franco (28-29).⁴ Otro aspecto incluye la energía de cocineros jóvenes y sus esfuerzos para recuperar las tradiciones culinarias orales. Para Vázquez Montalbán, abordar la gastronomía como táctica política es un acto de resistencia en contra de la elite burguesa que había sido cómplice con el desarrollo capitalista de España durante el franquismo y también una forma de oponerse a la masificación de la alimentación promocionada por las empresas multinacionales.

Esta reivindicación de la gastronomía como instrumento político de la izquierda en el pensamiento de Vázquez Montalbán, unido a la circulación masiva de su escritura gastronómica (incluyendo también sus acercamientos a estos temas en su ficción), ha servido para rescatar diversas identidades populares en España que fueron olvidadas o suprimidas, como la diversidad de las cocinas populares regionales. Al mismo tiempo ha generado otro fenómeno importante: la identidad de Barcelona como un *foodscape* particular y representativo de los diversos papeles y la estatura que ha adquirido la cocina catalana entre las cocinas mundiales.

El término *foodscape* (paisaje culinario) es derivado del trabajo de Arjun Appadurai (1996) y su concepto de que existen cinco “scapes” (paisajes) que animan los flujos y formaciones globales de la cultura. La folklorista Lucy Long conecta el término *foodscape* con los flujos globales y locales y su capacidad de crear nuevas identidades culinarias. Según los sociólogos José Johnston y Michael Goodman, la idea del *foodscape* incorpora las dimensiones culturales, los espacios y los materiales de la comida y también enfatiza los “dialectical relationalities” (‘las formas de relación dialécticas’, 207) entre las culturas de la comida (los valores, significados y representaciones) y la materialidad de la comida (sus facetas físicas, su paisaje, su ecología y su economía política). Con respecto a Vázquez Montalbán, un análisis anclado en las teorías del *foodscape* enmarcaría cómo una comunidad se percibe a sí misma en términos de identidades gastronómicas/culinarias.⁵

Vázquez Montalbán, como ha establecido Colmeiro, es una figura fundacional en la elaboración de esta nueva identidad durante los perío-

⁴ Song identifica a Agulló como la figura que conectó la soberanía política con la idea de una cocina nacional catalana (“Regenerating” 27).

⁵ Véase Scarpato, “Sustainable gastronomy as a tourist product” sobre las relaciones entre los *foodscapes* y el turismo.

dos de la transición/ post-transición. Se puede evocar una serie de ejemplos que ilustran los modos en que Manuel Vázquez Montalbán participa en crear el *foodscape* emblemático que asociamos con la ciudad. Primero, Colmeiro identifica en su escritura una codificación de la comida que conformó el desarrollo de una identidad gastronómica renovada en España (especialmente el País Vasco y Catalunya) con maneras de cocinar y comer que incorporan referentes globales, que no son masificadas y son asociadas con la alta cocina y la calidad (la alta cocina de Francia, la nueva *nouvelle cuisine* y el movimiento de Slow Food). También conecta la “revolución gastronómica” que se asocia a Barcelona con la amistad particular entre Vázquez Montalbán y Ferran Adrià: el autor fue uno de los colaboradores de Adrià y la fuerza intelectual detrás del proyecto de Adrià a partir de los años 80 y 90 (264). Song y Riera conectan a Adrià, sus pares y las subsiguientes generaciones de cocineros que han trabajado en los proyectos de Adrià con la política de la Catalunya contemporánea y una identidad regional (9). Como ha estudiado Alison Atkins, los cocineros de los años 90 eran figuras mediáticas con una gran presencia cultural que daban relevancia a sus opiniones y propuestas más allá del ámbito de los fogones (172). En el contexto que Vázquez Montalbán ha contribuido a crear, los chefs se convierten en actores culturales cuyas ideas y opiniones circulan en revistas, programas de televisión e incluso en instalaciones de museos. Según su hijo, Vázquez Montalbán percibió el potencial de quienes iban a ser los líderes de nuevas generaciones de la cocina catalana y su papel en “revolucionar” la cocina mundial (citado en Colmeiro 264).

La circulación de estas opiniones, las nuevas codificaciones de las maneras de cocinar y comer en España y las ideas o “prescripciones” de estas figuras se enraízan en un concepto de “celebridad” o “fama” culinaria, parte de los flujos mediáticos locales y globales de estos personajes famosos y sus representaciones. Los cocineros ocupan un espacio mediático; y aunque es cierto que se puede entender como un fenómeno reciente, el caso de Rondisoni nos enseña que no lo fue. Atkins identifica una amnesia colectiva entre los cocineros españoles de más renombre con respecto a sus antepasados de antes de la dictadura. En lugar de reflexionar sobre una historia gastronómica española o catalana de principios del siglo veinte, han buscado e identificado sus influencias en la cocina/gastronomía francesa. Herrero afirma que las instituciones culturales en España también han participado en esta dinámica y da el ejem-

plo de la Exposición de la Biblioteca Nacional de España, “La cocina en su tinta”, del 2010 (citado en Atkins 19).⁶ En cambio, la “firma” de Vázquez Montalbán como prologuista y su estatus como gastrónomo intelectual y agudo participante en el mundo de la comunicación indica que Rondissoni y su obra son integrales a la recuperación del patrimonio gastronómico de Catalunya y Barcelona. Constituyen una de las bases fundacionales para la formación de una nueva identidad gastronómica anclada en el conocimiento popular de maneras de cocinar y comer. Sin embargo, como este ensayo revela, su proceso de reconocer al personaje de Rondissoni casi invisibiliza a toda una serie de actores femeninos. En la sección que sigue exploraré el fenómeno de la celebridad culinaria en relación con Rondissoni y cómo los valores representados y circulados por su fama y reputación informaban ya una identidad gastronómica en los años 20 y 30 del siglo pasado, la cual sigue siendo relevante para el *foodscape* contemporáneo de Barcelona.

Josep Rondissoni, cocinero mediático

Manuel Vázquez Montalbán indica en su prólogo que la obra de Josep Rondissoni es fundacional para la recuperación y expansión de una identidad gastronómica propia. Sin embargo, su representación del chef mediático y profesor de miles de mujeres barcelonesas tiene consecuencias con respecto a cómo las dinámicas de género y clase social se hacen normativas en el *foodscape* que su escritura establece. Rondissoni era, según se dice, oriundo de Italia y tenía antecedentes suizos, aunque esto se ha debatido. Quienes han investigado su biografía —Dolors Llopart y Manel Guirado— coinciden en la dificultad de confirmar los detalles. Rondissoni nació en Turín en 1890 y pasó parte de su niñez en Suiza. Posteriormente vivió en Francia, donde tuvo su formación con Escoffier, llegando a Barcelona en 1914, posiblemente para evitar la conscripción en la Primera Guerra Mundial. Su reputación comienza a circular por su trabajo como cocinero en una variedad de restaurantes y hoteles en Barcelona, especialmente como jefe de cocina del Casino de l’Arrabassada. Su identidad como extranjero y las conexiones que mantenía con otras partes de Europa, sobre todo con Escoffier, le hacían especialmente atractivo porque el Casino servía a una clientela extranjera que apreciaba

⁶ Véase Herreros, Isabelo. “La Biblioteca Nacional al servicio de El Bulli” (2012).

el estilo y renombre de un chef asociado con Escoffier (Guirado 7–17). Comenzó a enseñar cursos culinarios del Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona en Barcelona en 1918 y continuó su trabajo allí hasta 1953, incluso durante los primeros años del régimen de Franco cuando el centro ya había pasado a manos de la Sección Femenina (Llopart 1865).⁷ Además, abrió una *mantegueria i xarcuteria*, ubicada en la Rambla de Catalunya y mantenía su costumbre de dar cursos de cocina en diferentes locales. Publicó *Culinaria*, el libro que se considera su obra maestra, en 1945, durante los “años de hambre.”⁸ Se mudó a Sitges en 1955 para abrir y regentar el restaurante La Cala (Gilbert Martínez). Falleció en 1968.

El trabajo de Rondisoni en el Institut fue esencial para fomentar su reputación y difundir sus ideas sobre la cocina. La organización estaba comprometida con fomentar el progreso de las mujeres. Fundado en 1909 como la primera biblioteca para mujeres en Europa, planeaba desde el principio ofrecer cursos para entrenar a mujeres para una variedad de profesiones modernas (la estenografía, las lenguas, la contabilidad y las artes aplicadas, entre otras). La misión del Institut era fomentar el bienestar moral y material de las mujeres obreras a través de la cultura y prepararlas para ganarse la vida en la esfera pública (Segura Soriano 16).⁹ De orientación progresista —reconociendo las realidades de las

⁷ Según el estudio de Segura Soriano, la institución nació como biblioteca en 1909 —la Biblioteca Popular per a la Dona (15). El año siguiente, y debido al éxito de la biblioteca, fue inaugurado como el Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona (21–22). Segura Soriano, Guirado y la Biblioteca Francesca Bonnemaison, sucesor del Institut, usan el segundo nombre, aunque varias publicaciones del Institut e incluso la *Gran enciclopèdia catalana* usan el primero.

⁸ Véase los estudios del grupo de investigación Memoria del Hambre dirigido por el historiador Miguel Ángel del Arco Blanco. Argumentan que tiene más sentido definir los “años de hambre” (1939–1952) como un periodo de hambruna, el cual ejerció un control social y político que hizo posible la supervivencia de la dictadura de Franco. En contraste, según Garcia i Fortuny, las lecciones de Rondisoni después de la Guerra Civil “va[n] continuar en la mateixa línia” (361–362). En el curso de los años 1943–44, enseñó “Huevos al nido”, “Tartaletas de langostinos”, “Huevos a la Clamar”; lo único diferente era que “aquestes últimes classes s’imparten en ‘la lengua del Imperio’” (362).

⁹ La ideología decimonónica de las esferas separadas, según la cual las mujeres influenciaban la vida pública desde dentro de la casa, se hacía menos relevante

obreras barcelonesas y fundando programas para apoyarlas— el Institut también se guiaba por los valores de su fundadora Francesca Bonnemaison. Asociada con la Lliga Regionalista, Bonnemaison imaginaba el Institut como un agente dinámico para fomentar la cultura femenina de acuerdo con los ideales católicos y del nacionalismo catalán (Duch Plana y Palau Vergés 133). Desde su fundación, se ofrecían clases de cocina para las mujeres. La cocina era reconocida como una parte integral de la educación doméstica para las niñas y jóvenes desde el siglo XIX, y las activistas feministas y los pensadores pedagógicos identificaban la cocina como un tema fundamental para la modernización.¹⁰ Se puede ver este interés e importancia de la cocina en la expansión de iniciativas de educación culinaria en la España de principios del siglo XX a través de una variedad de textos y contextos: en los libros de cocina de Carmen de Burgos, en los estudios de La Escuela del Hogar y Profesional de la Mujer (Pérez-Villanueva Tovar 313–345) e incluso en la Residencia de Señoritas bajo la dirección de la científica norteamericana Mary Louise Foster (Magallón Portolés 56). Dentro del mismo Institut, Josep Rondisoni fue la figura más prominente en la instrucción de miles de mujeres de Barcelona que pasaron por sus puertas en busca de una educación, que incluía la educación culinaria.

La aportación de Rondisoni cambió fundamentalmente la cocina de Barcelona, que tradicionalmente se consideraba “monótona i ajustada als ritmes de la feina diària dels barcelonins” (Llopart 1861). Tanto cocineras como amas de casa compartían una misma base de cocina “modesta” que las enseñanzas de Rondisoni desafiaron y cambiaron. En la exhi-

para las experiencias cotidianas de estas mujeres urbanas. Esto se debe particularmente al hecho de que los sueldos de padres y esposos eran insuficientes para cubrir los gastos básicos de una familia obrera. El Institut buscaba educar a las mujeres que aspiraban a la independencia económica, la cual había adquirido aceptabilidad social después de las escaseces y crisis económicas ocasionadas por la primera guerra mundial, según Johnson y Zubiaurre (154).

¹⁰ En *Women's Work* (2022), he analizado la centralidad del Institut y la educación que les ofrecía a las mujeres de Barcelona para entender los papeles de la cocina en relación con la modernización de España durante los años 20 y 30. El capítulo 4 es un estudio comprensivo del Institut como una institución progresista y feminista. Argumenta que los discursos culinarios divulgados a través de la institución interpelaron a las mujeres como sujetos políticos y económicos con papeles esenciales en la modernización de Barcelona.

bición *Menús de Guerra* (2016), diseñada y coordinada por el Museu d'Història de Catalunya, la Agència Catalana del Patrimoni Cultural y la Fundació Antiques Caixes Catalanes, los curadores mencionan a Rondissoni como parte de una generación de cocineros de la Segunda República cuyas innovaciones establecieron un patrimonio especial que ha servido como fundación, luego profundizada y ampliada por los chefs de renombre del momento contemporáneo, entre ellos Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Carles Gaig y Nando Jubany. Además, Isabelo Herreros identifica con los años republicanos el “auge que experimentó la afición a la gastronomía” (16). Afirma que “hubo cocineros mediáticos,” profesionales que produjeron programas de radio y publicaron artículos en revistas (16). Uno de estos cocineros mediáticos fue el mismo Rondissoni, líder de un “movimiento interesantísimo de afición a la cocina moderna, sin que por ello se abandonase la tradicional catalana y española” (18).¹¹ Para entender a Rondissoni y por qué Vázquez Montalbán lo reconoce como parte esencial del patrimonio gastronómico catalán, es importante analizar cómo se formó la subjetividad mediática de Rondissoni, o sea, su renombre culinario.

Se ha pensado la celebridad como alguien con un estatus, con cierto glamour o notoriedad en la esfera pública (Rojek citado en Morgan 96). El historiador Simon Morgan ha evaluado la utilidad del concepto y argumenta que se puede entender como motor de la modernización y no sólo como síntoma de la modernidad. Las diferentes maneras en que comprendemos esta idea tienen que tomar en cuenta cómo se ha generado y reproducido la fama, y cómo ha circulado en torno al sujeto de la celebridad (97-98). Aunque no sepamos con exactitud los detalles de su vida, de su formación o su vida personal, la afiliación que Rondissoni sostuvo con el Institut desde 1918 hasta los años cincuenta es el factor y la característica principal en la circulación de su nombre y las representaciones mediáticas de su obra. La institución tuvo tal éxito en la creación de oportunidades para las mujeres como parte de la fuerza laboral y como sujetos económicos y políticos en la ciudad de Barcelona que su fundadora especuló que sus esfuerzos habían sobrepasado las expectativas y la respetabilidad del tiempo, lo cual hace imprescindible considerar

¹¹ Otra figura notoria y también cocinero mediático de la época fue Ignacio Domènech, reconocido autor de recetarios y libros gastronómicos y también fundador de la Escuela de Cocina en Madrid (Herreros 17).

hasta qué punto sirvió el Institut como fundación de la obra del chef. Además, hay que tomar en cuenta cómo la organización facilitó el desarrollo de su subjetividad como celebridad y los mecanismos a través de los cuales se difundieron su reputación y fama culinaria. El vínculo entre el maestro y el Institut fue lo que impulsó su carrera y, como consecuencia, su celebridad. El centro le dio una base institucional, un público de estudiantes comprometidas y conexiones con las industrias alimenticias cuyos productos y marketing también circulaban como parte de su subjetividad. Es decir, el renombre de Rondissoni se debe principalmente a la misma popularidad del Institut, y el crecimiento y popularidad de iniciativas para educar a las mujeres en esta época.

¿A través de qué medios y mecanismos participó el Institut en fomentar la circulación de Rondissoni como personaje célebre? El mecanismo más importante fueron los cursos de cocina que comenzó a enseñar en 1918. Se ofrecía este tipo de cursos desde los comienzos del Institut en 1912/1913. Los cursos reflejaban las ideas de reformadores que demandaban mejoras en la enseñanza de la economía doméstica. Por ejemplo, los planes de clase y los apuntes de Magdalena Cambra en su “*Curset d’Economía Doméstica*” (1916-1918) conectan la educación de la mujer con el desarrollo de la sociedad y el espacio público, enfatizando que “*totes les nacions avençades es preocupen per la creació d’escoles menagère*” (2). Los archivos indican que los primeros cursos de “cocina práctica” de Rondissoni en 1918 eran creados para las mujeres de la clase media y de la burguesía alta, mientras que los de “*cuina casolana*” eran más apropiadas para las mujeres obreras (Actas Institut 1918-1919, 5).¹² Según Guirado, Rondissoni cobraba entre 400 y 450 pesetas al mes durante estos primeros años (14). Las instalaciones en el Institut incluían cocinas-aulas patrocinadas por mujeres distinguidas asociadas con el Institut (Actas 1918-1919). La asociación con el Institut y este alumnado le dio a Rondissoni la legitimidad institucional de una organización reconocida y conectada políticamente en la ciudad de Barcelona durante este periodo. El grupo de alumnas consistía en más de 40.000 mujeres en

¹² Los archivos no indican la autoría de estos últimos cursos. Es cierto que existía una dinámica de clase dentro del Institut con divisiones entre clases de cocina y también los currículos específicos para las mujeres burguesas y las obreras (Ingram 125-126). No obstante, Duch Plana y Palau Vergés indican que el Institut fue un espacio de sociabilidad interclasista (136).

sólo un año, para dar una idea del volumen del público (Duch Plana, Palau Vergés 138). Cuando el Institut se trasladó a San Pere Més Baix en los años 20, construyeron aulas especializadas para las clases de cocina en las cuales las alumnas podían observar bien los pasos del profesor (véase figura 1).



Figura 1: Aula de cocina del Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, sede Carrer Sant Pere Més Baix. Clase de “Cuina pràctica”, 1922 (AGDB_ICBPD_Report1922_01).

En su prefacio a *Culinaria*, Rondisoni reconoce a los “muchos miles de señoras y señoritas” que asistían a sus cursos en el Institut, que califica como una “verdadera Universidad femenina” (1).

Un segundo factor influyente en la creación de la celebridad de Rondisoni fueron sus libros de cocina publicados por el Institut, los cuales recopilan las recetas que enseñó a lo largo de los años 20 hasta entrados los años 30. En las portadas de estos recetarios aparece su nombre, “Don Josep Rondisoni”, y su estatus como experto culinario adquiere legiti-

midad al indicar su puesto de profesor del Institut.¹³ Titulados primero “Classes de cuina popular” (in 1924-25) y, posteriormente, “Classes de cuina,” estos recetarios reproducen los platos enseñados en sesiones de clase para hacer asequible la instrucción a las que tenían el dinero disponible para comprarlos, a quienes posiblemente les faltaba tiempo o no podían viajar a Barcelona para asistir a las clases en persona. El contenido de los libros se organiza por fecha; por ejemplo, el jueves 16 de octubre de 1924, Rondissoni enseñó “Patates Florentina” y al día siguiente “Pastissos Colombina”, para terminar la semana el sábado con la preparación de “Pomes «Emperador»” (305). Cada semana de recetas presentaba un menú completo que se podía replicar en una casa de clase media; cada señora o cocinera podía confiar en la coherencia del menú en términos gastronómicos y también según la temporada. Además, muchas recetas en estos libros llevan el nombre de la mujer que las apuntó en las sesiones de clase, por ejemplo, “la senyoreta Marcé Granados” (29) o “Dolors Coris” (Rondissoni *Classes* 40). Estos detalles personalizan las clases al nombrar a las estudiantes particulares y también posibilitan una relación inmediata para las lectoras, ofreciéndoles una experiencia de la lección impresa que es similar a la de estudiantes que asistieron al curso en persona. A través de estos libros, de los cursos en persona y las lecciones ofrecidas por la radio —Radio Barcelona transmitió sus lecciones (Guirado 120)— Rondissoni enseñaba un estilo culinario transnacional y cosmopolita a diversos grupos de estudiantes.

Una tercera fuente mediática que expandió la fama de Rondissoni se conecta con la fundación y dirección de la revista *Ménage* en 1931, dedicada al estudio y enseñanza de una “verdadera ciencia del hogar” (Guirado 101). Como otro ejemplo de lo que se consideraba en los años 20 una explosión de obras culinarias de producción barata, la mayoría publicada por hombres (Guirado 100), *Ménage* y otras publicaciones culinarias eran parte de la expansión dramática del mercado literario español debido al crecimiento de las tasas de alfabetización, especialmente entre

¹³ Como parte del boom editorial asociado con la Edad de Plata, tanto los recetarios como las nuevas revistas y manuales del hogar fueron parte de una oferta más amplia de textos escritos para un público lector mayoritariamente femenino y recientemente alfabetizado. Paradójicamente, la mayoría de ellos fueron escritos por hombres “profesionales.” Véase Zamostny y Larson, *Kiosk Literature of Silver Age Spain: Modernity and Mass Culture* (2017).

mujeres (entre 1900 y 1920 de 2,395.839 a 4,462.730) (Botrel 309). Las editoriales buscaban atraer a lectores veteranos y también nuevos con una diversidad de proyectos editoriales, entre ellos obras prácticas como recetarios y revistas (Chartier 273-4). *Ménage* (1929-1936) representaba los gustos de la burguesía, según Guirado (120). Escrita en castellano con algunos reportajes y anuncios en catalán, las recetas incluidas en cada número prestan atención especial al costo de ingredientes para preparar cada plato (103); también son otra manera de difundir las lecciones de Rondisoni y de promocionar sus libros y cursos de correspondencia. Además de participar en la producción de esta revista, el chef también colaboró en la publicación de la revista del Institut, titulada *Claror* (1935-1936). Las últimas páginas de cada número de esta revista presentan recetas al estilo de Rondisoni y también recetas impresas en páginas especiales para recortar y guardar.¹⁴

Estos ejemplos demuestran varios aspectos importantes sobre la difusión de la obra de Rondisoni: la centralidad del Institut en configurar la identidad del cocinero como sujeto de renombre; que su obra y sus enseñanzas circulaban por una diversidad de canales: libros impresos, revistas, cursos por correspondencia y programas de radio. Con creciente frecuencia, vemos cómo los objetos de consumo llegan a ser parte de dicha identidad. La celebridad es un fenómeno vinculado a la producción de artículos de consumo y la representación mediática de Rondisoni fomentó la cultura de consumo en expansión en estas décadas en España (Morgan 96).¹⁵ La prominencia del chef viene de su relación con el Insti-

¹⁴ Véase Herreros, Isabelo. “La olvidada creatividad de la cocina republicana.” *Heraldo de Madrid: Periodismo e Historia del siglo XX*.

¹⁵ Duch Plana y Palau Vergés han demostrado que un aspecto importante de las clases de cocina de Rondisoni para el Institut fue el patrocinio de la Compañía catalana de gas y electricidad. La empresa instaló fogones de gas en las aulas del Institut en 1926 para usarlos durante las clases gratuitas los miércoles y sábados. Esta relación sirvió para promover la compra de fogones de gas entre las mujeres estudiantes que tenían recursos suficientes; también hizo posible un aumento del sueldo del mismo Rondisoni con una subvención de 10.000 pesetas anuales para la “cátedra de cocina” (141). Otras conexiones con la industria incluyen colaboraciones con Gallina Blanca a partir de 1937, Codorníu, Artiach, Maggi, Royal Baking Powder, Opson tapioca y Bendorps, el fabricante de cacao (Guirado 147).

tut y la importancia de la educación ofrecida en esta institución, la cual convirtió a este cocinero en un personaje célebre.

Las sociólogas Josée Johnston, Alexandra Rodney y Phillipa Chong han demostrado que los ideales culturales de “class and gender are revealed and reproduced through celebrity chefs’ public identities” (‘la clase y el género se revelan y se reproducen a través de las identidades públicas de los chefs célebres’, 1). De acuerdo a esta realidad ¿cuáles son los ideales de la modernización de Barcelona (y de la España urbana en un sentido más amplio) que se revelan cuando se consideran los valores de género y clase social que se reproducen con la celebridad de Rondissoni? Primero, está claro que el renombre de Rondissoni se basa en la cocina casera. A pesar de su formación profesional y trabajo como experto cocinero antes de asociarse con el Institut, se convirtió en personaje célebre debido a su enseñanza de la cocina como un conocimiento práctico que históricamente pertenecía al trabajo diario de las mujeres. Este desplazamiento/cambio marca un aspecto fascinante de la modernización española: donde una vez la cocina profesional fue el dominio de cocineros masculinos que trabajaban en hogares de alto estatus (pensemos en Francisco Montaña, el cocinero de la corte del siglo diecisiete, por ejemplo), o en contextos profesionales como restaurantes modernos que atraían a una clientela con estatus y dinero, Rondissoni involucra a las mujeres y sus prácticas culinarias caseras como el contexto principal de sus logros. Morgan identifica “a divergence between fame and achievement” («una divergencia entre fama y logros») como una característica importante de la relación entre el sujeto célebre y la modernización (99). Si tomamos la carrera de Rondissoni como un ejemplo clave, solamente después de sus éxitos como profesor del Institut llega a la cima de su vida profesional con varias colaboraciones de prensa, las subvenciones de su sueldo de profesor que hacía posible su relación con la Compañía catalana de gas y electricidad, el patrocinio de productos industriales de consumo (Maggi, Gallina Blanca) y póstumamente la culminación de ser reconocido por Vázquez Montalbán durante los años 90 como el autor de la modernización de la cocina barcelonesa y su papel fundacional en el patrimonio gastronómico de Catalunya. Sin

embargo, durante los años 20 y 30, su fama se basaba en la enseñanza de la cocina casera, seguramente con un estilo nuevo, pero su público y sus estudiantes eran las mujeres que ya poseían un conocimiento amplio sobre esta actividad cotidiana.

Segundo, Johnston, Riley y Chong han establecido que el estilo culinario de una celebridad tiene que “[be] freed from the taste of necessity or urgency” (‘liberarse del gusto de la necesidad o la urgencia’, 4). En otras palabras, las maneras de cocinar y comer que hace circular un cocinero de renombre no se corresponden con los presupuestos o dietas de las personas que tienen que comer para sobrevivir.¹⁶ Como he explorado en otros contextos, el acto de cocinar con un libro de recetas, el escoger entre las recetas y preparar los platos, involucra al sujeto en una serie de actos ilocucionarios que le facilitan las maneras de hacer la cocina y los modos de ser específicos a una comunidad en particular. Los materiales paratextuales de recetarios —sus introducciones, prólogos, cartas al editor— establecen el marco de valores e ideales que las lectoras/cocineras manejan a través de su labor práctica. Los recetarios introducen actos e ingredientes que son a la vez distantes y familiares. Son un catálogo de los gustos y las tradiciones, sirven a la vez como un vehículo que les inculca a los lectores un estilo de vida y una manera de pensar particular. El comprometerse con el estilo culinario de Rondisoni requiere que las practicantes pertenezcan a una de dos categorías. Una primera, la de las que tienen los bienes suficientes para participar en persona en sus cursos, para comprar sus recetarios y revistas, la educación para leerlos y el dinero para comprar los ingredientes de marcas específicas o de cortes particulares de carne, por ejemplo. Y una segunda, como empleadas de una familia burguesa, practicantes que podrían utilizar la educación adquirida en los cursos con Rondisoni o a través de la lectura de sus publicaciones como parte de su vida profesional. En este segundo caso se trataría de mujeres que trabajan por un sueldo y el trabajo es su servicio a una familia que quiere comer al estilo moderno de Rondisoni. En ambos casos, los valores representados se alejan de los que se asocian con el gusto de necesidad. Aunque se puede ver en algunas recetas el costo de preparación de un menú y la temporada en la que se debe preparar y servir, los presupuestos necesarios para este estilo culinario correspon-

¹⁶ Véase Bourdieu, *La distinción* (1979) para una exploración del gusto de la necesidad y el gusto del lujo.

den al gusto de lujo (en términos de Bourdieu). Para el público de Rondissoni, las comidas apenas comenzaban a servir como un discurso cultural que comunicaba su modernidad, y no solo la alimentación necesaria de recursos locales y disponibles para sostener la vida. Urge notar que las prácticas de las cocineras en sus propias casas quedan excluidas de este análisis en particular.

Tercero, las celebridades culinarias recrean las jerarquías de estatus (Johnston *et al* 4). En el caso de Rondissoni, su estatus como un chef moderno reconocido cuyo conocimiento va más allá de lo tradicional o popular se ha cimentado en las descripciones de su obra y también en cómo los académicos contemporáneos lo retratan y le atribuyen este estatus. Por ejemplo, Llopart distingue entre las cocinas tradicionales de Barcelona que practicaban las señoras burguesas y sus cocineras, y la cocina gastronómicamente superior que el cocinero introdujo a esta sociedad. Esta superioridad se atribuye a sus raíces italianas y suizas y también a su entrenamiento con Escoffier, lo cual evoca el paradigma conocido sobre la Europa moderna o civilizada en comparación con la España atrasada. Es más, Rondissoni se formó en Francia, convencional símbolo de la modernidad, tanto literaria como culinaria. Estos ejemplos demuestran cómo la autoridad culinaria del chef queda legitimada por sus contactos y conocimientos de prácticas asociadas con el extranjero. Al mismo tiempo, el hecho de que incluye recetas de las cocinas regionales de España como parte de su estilo sincrético les indica a sus lectoras que entiende España y sus tradiciones gastronómicas. Su legitimidad y autoridad están a la vez “culturally rooted” (enraizadas culturalmente) en España y también reflejan las estratificaciones que se asocian con otros fenómenos culturales (Johnston *et al* 4).

Además, Rondissoni era un célebre personaje culinario: los productos culturales que circulaban junto a su nombre se valoraban en la esfera pública (2). Su aura de celebridad, su género como profesional masculino y su extranjería otorgaban legitimidad a su manera de cocinar como un “estilo culinario,” a pesar de que su práctica ocurría en las cocinas de la clase media y entre mujeres no profesionales. El estudio de Johnston *et al* indica que los personajes culinarios masculinos emplean una variedad amplia de discursos para legitimar su valor como productores culturales dentro y fuera de las cocinas profesionales (2-3). En el caso de Rondissoni, este conjunto de discursos incluye recetarios, cursos en el Institut, cursos particulares dentro y fuera de Barcelona, revistas

con sus recetas y artículos, así como anuncios para vender productos que llevan su nombre. Todos ellos comunican que la cocina moderna de Barcelona, y también de España, es un asunto que involucra a los profesionales masculinos y, en este caso, de alguien que se había entrenado y educado fuera de España (2-3).

Lo más revelador en cuanto a cómo la clase social y el género se revelan y reproducen a través de las identidades públicas de los cocineros mediáticos tiene que ver con cómo su celebridad ha oscurecido los cambios políticos y culturales que el Institut posibilitó para las mujeres que eran el público de Rondissoni. Parte de este oscurecimiento se atribuye al largo régimen de Francisco Franco que ha borrado la memoria del trabajo de la institución y con ella la labor y las funciones que cumplieron las mujeres cocineras/estudiantes en formar el renombre culinario de Rondissoni. Otra parte se puede atribuir al Institut y cómo comenzó a distanciarse de los ideales progresistas con los que se fundó en cuanto a la educación de las mujeres para enfatizar una visión más coherente con el hogar tradicional, incluso antes de la Guerra Civil (Ingram 129). Pero se puede atribuir también esta invisibilización a las dinámicas de género y clase social que fueron fundamentales para la creación de la celebridad de Rondissoni. El mercado que la fomentó dependía de las mujeres de la clase media para consumir las imágenes, los mensajes y artículos de consumo que circulaban su sujeto/imagen, entre ellos los cursos a distancia, los libros, productos alimenticios y fogones de gas. Las actividades de estas mujeres-consumidoras, su labor de preparación de recetas nuevas y sus experimentos con nuevas tecnologías se suelen considerar completamente coherentes con papeles de género tradicionales, a pesar de los valores y la pedagogía progresista que informó el desarrollo de los cursos y los currículos del Institut.¹⁷

Algunas de las mujeres que tomaban cursos con Rondissoni buscaban una educación informada por las teorías modernas y un marco transnacional que definía el trabajo casero de la mujer como parte de reformas sociales progresistas.¹⁸ Otras, las mujeres de la clase media y de la clase obrera, ad-

¹⁷ Véanse los trabajos *Feeding Barcelona* de Montserrat Miller sobre la revista del Institut; *La Dona Catalana* (103-105) de Duch Plana *et al*; y *Women's Work* de Ingram.

¹⁸ Las historiadoras Stage y Valenti definen este marco como el “larger household in the city” (‘el hogar que representaba la ciudad’, 3).

quirían entrenamiento para el mercado laboral, lo que incluía los temas culinarios para poder trabajar como cocineras y camareras en hoteles, restaurantes y casas particulares.¹⁹ Sin embargo, la circulación de la celebridad de Rondissoni contribuye a ocultar estas historias de las mujeres.

Según Johnston y Goodman, el público toma en serio los consejos de los chefs famosos (206), y consideran la relación que desarrollan con su público una “mass-market intimacy” (‘intimidad de consumo masivo’, 206). Comunican instrucciones y prácticas particulares (a través de recetas, demostraciones, etc.) para practicar una cocina y gastronomía modernas. Sin embargo, su celebridad también proyecta imágenes fuertes de lo que constituye la gastronomía en una comunidad específica. Llega a constituir una dimensión normativa que se produce en los medios y se reproduce luego más ampliamente. El renombre de Rondissoni contribuye a esconder las complejas realidades sociales y económicas de las mujeres que tomaban clases con él o en el Institut. Y la representación normativa con la cual nos quedamos es la de una mujer tradicional de su hogar que busca en las recetas del profesor una manera actual de cocinar, participar en la cultura de consumo que circulaba en los anuncios que acompañan las recetas y artículos. Es precisamente en la manera como Vázquez Montalbán retrata la obra de Rondissoni donde podemos ver las consecuencias de esta representación normativa del contexto y del contenido de las ideas sobre la comida que luego forman la base del *foodscape* de Barcelona.

Las mujeres simbólicas en el *foodscape* de Barcelona

¹⁹ La novela *El Camí de les Aigües* (2017) de Carme Martí representa este último caso de una manera llamativa. Una ficcionalización de las memorias de la abuela de la autora, retrata las experiencias de una joven que comenzó su vida laboral como niñera en las casas de varias familias adineradas. Después de mudarse a Barcelona para servir en casa de un ejecutivo de la empresa Zurich, comienza a tomar clases en el Institut. Su entrenamiento en clases con Rondissoni contribuyó al mejoramiento material de su vida; como cocinera puede dormir en su propia cama en lugar de compartir con sus hermanos. Eventualmente, pasa por temporadas como cocinera de hospital para los Republicanos durante la guerra civil y, después del conflicto, en una fonda. Es de notar que la autora, comentando sobre la vida de su abuela, dice “Rondissoni li va obrir tot un món i la cuina es va convertir en el seu refugi” (Rondissoni le abrió todo un mundo y la cocina se convirtió en su refugio”) (Marimon).

En la presentación que hace Vázquez Montalbán de Rondisoni como un sujeto de celebridad y en la definición de sus contribuciones como una parte esencial de la gastronomía histórica de Catalunya, se puede ver también cómo las mujeres que hacían el trabajo de cocinar se representan como figuras simbólicas y no como figuras políticas. El autor recupera la figura de celebridad en Rondisoni y su obra, pero ignora a las mujeres-sujetos cuya educación en el Institut hizo su fama posible. En las breves páginas del su prólogo, Vázquez Montalbán indica que la labor culinaria de las mujeres es fundamental para la recuperación de esta cocina histórica, pero no las nombra. Primero, nos presenta al anónimo propietario de un “restaurante que trataba de activar la buena memoria del mejor paladar barcelonés” (“Prólogo” 3). Sigue el autor: “Pocas veces me he hallado en presencia de un yerno tan agradecido a su suegra y no necesariamente porque fuera, a todos los efectos, la madre de su mujer. Era tanta la confianza que el buen señor tenía en su madre política que la había colocado al frente de la cocina del restaurante: ‘Es que mi suegra se formó en los cursos de Rondisoni’” (3). Con un tono irónico, expresa sorpresa que el propietario haya tenido tanto aprecio por su suegra como para ponerla al frente del restaurante. Pero sugiere que una suegra cualquiera que hace el trabajo doméstico de cocinar durante gran parte de su vida no sería adecuada para representar esta recuperación de paladar si no fuera por haber seguido clases con Rondisoni durante los años 20 y 30. Es importante notar que Vázquez Montalbán no nombra a esta mujer. Es únicamente la suegra/ madre política de su interlocutor masculino.

En un segundo ejemplo, Vázquez Montalbán reconoce a la autora del recetario *La cuina de l'àvia*. La abuela en esta instancia es la de Miquel Horta, un “empresario progresista” (3), en términos de Vázquez Montalbán, y uno de los fundadores de la editorial Empúries con Pere Portabella y Antoni Tàpies. Tampoco nombra a esta mujer (Empar Sabata i Roca), si no que sólo nos la presenta como la abuela del recetario, y su trabajo como autora de un libro muy reconocido es menos importante que el hecho de que “se había formado en los cursillos de tan providencial personaje” (3). Y el tercer ejemplo con el que Vázquez Montalbán comienza su prólogo retrata la siguiente situación: “Si cualquier día van hacia la Cerdanya y se suben a Meranges en busca de Can Borrell se enfrentarán a un excelente vendedor de la cocina que realiza su mujer. El vendedor se llama Jaume Guillén y para avalar la buena cocina de su esposa, la señora Lola, advierte: “Es que mi mujer fue alumna de Rondisoni” (3).

Queda claro que las identidades de estas mujeres, el porqué de su formación con el chef, sus conexiones con él y con las identidades culinarias/gastronómicas que Rondissoni ayudó a formar como cocinero mediático no son los elementos importantes que Vázquez Montalbán busca destacar. Es cierto que el prólogo del escritor no es un ensayo sociológico; no obstante, los paratextos de los recetarios funcionan para articular la importancia del recetario, los posibles acercamientos a su contenido y los significados culturales que involucran a los lectores (o las lectoras en este caso). El autor establece los papeles de estas mujeres en función de los hombres a quienes considera como integrantes de su mundo o como sus interlocutores sobre la gastronomía. Las mujeres, cuyo *foodwork* es para el autor símbolo de la formación que adquirieron con Rondissoni, no son importantes como sujetos culturales de su momento.²⁰

En un último comentario sobre las mujeres, Vázquez Montalbán dirige su atención a las mujeres de su momento con este aviso:

Tal vez esta visión de la muchacha preparada en los años veinte o treinta para ser una espléndida ama de casa en los años cuarenta o cincuenta ya no se correspondía con los horizontes vanguardistas que le eran contemporáneos, porque todas las revoluciones aplazadas o no ahora y aquí, ya estaban escritas en los años veinte o treinta. Pero lo cierto es que los cursos de Rondissoni imprimieron carácter y aún hoy dan patente de un saber que forma parte del patrimonio culinario. Con los años, la cultura deja de alinearse con las causas perdidas o ganadas y se convierte en simple patrimonio humano y propongo esta reflexión no para sacar el tema culinario de sus casillas, sino para que las mujeres de hoy, educadas para la emancipación, acojan este libro con el respeto que merece su saber culinario y no con la prevención que puedan despertar las intenciones domesticadoras que lo hicieron posible. (4)

Vázquez Montalbán parece desconocer cómo las enseñanzas del Institut iban más allá de los intereses de una burguesía cómplice en la formación

²⁰ Aunque sí reconoce la clase social: “las muchachas de la burguesía barcelonesa para que mantuvieran el optimismo de una clase social que había refinado progresivamente sus sentidos. [...] La misma burguesía que hizo posible el modernismo, se preocupó por ir más allá de las judías con butifarra o del conejo con alioli, sin que el que abajo suscribe tenga contra ambos platos otra cosa que la irritación a que le mueve la dictadura que han ejercido, como muestras casi exclusivas de una cocina popular” (4).

de las mujeres para ser “espléndida[s] ama[s] de casa” (4).²¹ No reconoce el carácter feminista de la organización, ni que las mujeres obreras también fueron estudiantes de las enseñanzas de Rondisoni para obtener una educación profesional que les valdría en el mercado de trabajo. Reconoce el impacto de las revoluciones imaginadas en los años 20 y 30 y que todavía corresponden a su contexto contemporáneo e intenta prevenir el posible recelo de muchas lectoras contemporáneas ante la impresión conservadora y burguesa que el recetario podría provocar. Es especialmente el caso cuando el autor considera irónicamente las líneas del renacentista Juan Luis Vives, mencionado en el prólogo de la edición anterior, provenientes de su libro *La mujer cristiana* y que moralizan sobre la “recta conducta de hijas, hermanas, esposas o madres” (5). Sin embargo, en contraste con lo que sugiere Vázquez Montalbán en este texto, el saber que compone un patrimonio culinario o humano no es “simple.” ¿Qué pasaría si, en lugar de reconocer únicamente a Rondisoni como el creador de un patrimonio importante, se reconociera a las mismas mujeres que hacían la labor culinaria representada por el libro? Eran ellas las que acudían al Institut en busca de entrenamiento y educación y que luego formaban el mercado y público para la representación de una cocina moderna que Rondisoni circulaba como sujeto de celebridad. Una consecuencia del marco interpretativo que Vázquez Montalbán erige en torno al chef es la marginación de las mujeres dentro del *foodscape* que el propio escritor articula y colabora en su narración.

No es la única instancia de este fenómeno, como ha explorado Alison Atkins, quien reconoce que las madres de muchos chefs de renombre en España durante los años 80 y 90 aparecen como figuras de influencia en la obra de sus hijos. Sin embargo, la ironía, ella explica, es la siguiente: “[t]hese *cocina de autor* chefs, despite their inscription into tradition through references to maternal influences, are still offered up as self-originating geniuses” (‘estos chefs estilo cocina de autor, a pesar de sus referencias a las influencias maternas para conectarse con la tradición, se presentan como genios autónomos’, 242). Estas mujeres son figuras anónimas que mantienen un vínculo esencial con la tradición. Pero este marco interpretativo no permite que la obra culinaria transmitida con sus prácticas sea entendida fuera de este paradigma de la tradición. Si tomamos en serio las aseveraciones de Vázquez Montalbán según las cuales

²¹ Véase Segura Soriano.

la gastronomía fue “la única revolución cultural seria” que resultó después de la muerte de Franco, ¿cómo entendemos el hecho de que esta misma revolución casi invisibilice a las mujeres cuyo trabajo culinario había posibilitado la recuperación de patrimonios gastronómicos tan importantes?

Un *foodscape* manifiesta desigualdades de clase social, de raza, de género y de poder. Al analizar el *foodscape* de Barcelona, y más ampliamente, el de Catalunya, este marco nos invita a pensar sobre las dimensiones culturales y materiales de la comida y las relaciones entre los valores y representaciones que existen entre comida y paisaje, entre la ecología y la economía política que la producen (Johnston y Goodman 207). Las celebridades cumplen un papel importante dentro del *foodscape* contemporáneo. Los medios —en tanto que canales para las celebridades culinarias— son fundamentales para las operaciones de los *foodscapes* (ya que producen performances, ilustran los modos en qué funcionan, y revelan los medios socio-materiales en los cuales se producen). Sin embargo, al analizar la recuperación de lo popular para reinscribir estas prácticas en una comprensión de las gastronomías en la España de los siglos XX y XXI, vemos que se repiten los gestos y prácticas de intelectuales de la modernidad hacia principios del siglo XX. Las mujeres que hacen el *foodwork* diario no son reconocidas como partes integrales de estos proyectos, son más bien figuras maternas o de apoyo. No se las reconoce como agentes ni protagonistas.

Para concluir, la obra de Manuel Vázquez Montalbán es esencial para entender las culturas culinarias y gastronómicas contemporáneas de España. La intensidad de su escritura sobre la comida en relación con las identidades políticas y sociales de la península debe ser entendida como parte de su crítica ideológica más amplia. En el breve prólogo que acompaña las últimas re-ediciones del recetario de Josep Rondisoni, *Culinaria*, Vázquez Montalbán presenta a un público nuevo el estilo culinario de un chef que modernizó la cocina de Barcelona durante los años 20 y 30. Además, lo presenta como parte integral de su visión de una identidad gastronómica propia para Barcelona, una visión que él mismo define como una reivindicación de los rasgos de la identidad catalana que fueron casi destruidos y perdidos durante el franquismo.

Si entendemos la ciudad de Barcelona como un *foodscape* particular en el que los flujos locales y globales circulan para formar identidades gastronómicas particulares, también tenemos que estar atentos a cómo se

visibilizan o no las desigualdades de clase social, de raza, de género y de poder. Rondisoni, como cocinero mediático, construyó su fama y reputación desde su puesto de profesor del Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona y también sobre la base de la labor culinaria de las mujeres que tomaban clases con él, es decir, las suegras y las abuelas que reconoce Vázquez Montalbán en su prólogo. Son las transmisoras vivas de un patrimonio importante a través de sus prácticas culinarias. Pero el prólogo del autor las representa como símbolos de esta transmisión en lugar de nombrarlas y reconocerlas como sujetos. Esta estrategia de representación —consciente o no— ejemplifica cómo incluso los planteamientos más progresistas pueden marginalizar o excluir. Mientras sigamos reflexionando sobre el estatus de la gastronomía como una “revolución cultural seria”, como propone el mismo Vázquez Montalbán, es esencial que quienes analizan los paisajes gastronómicos de España tomen en cuenta hasta qué punto los grupos marginalizados de estos paisajes, entre ellos las mujeres, quedan o deben hacerse visibles en estos contextos o no.

Bibliografía

- Afinoguénova, Eugenia. “De la carta a la papeleta: el ‘menú del día’ entre la dictadura y la democracia en España, 1964–1981,” *Bulletin of Spanish Studies*, 97. 4 (2020): 515-538. Impreso
- AGDB_ICBPD_Report1922_01. *Classe de cuina pràctica*. Report documentat / Crònica documentada. Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, 1922. (CAT AGDB UI183). Impreso.
- Anderson, Lara y Rebecca Ingram. “Transhispanic Food Cultural Studies: Defining the Subfield,” Special Issue “Transhispanic Food Cultural Studies.” *Bulletin of Spanish Studies*. XCVII.6 (2020): 471-483. Impreso.
- Appadurai, Arjun. *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: U of Minnesota P, 1996. Impreso.
- Atkins, Alison. *Authorship at the fogones: Gastronomy and the Artist in Post-Transition Spain*. 2013. University of Virginia, PhD Dissertation. Web.
- “Barcelona convierte su “revolución gastronómica” en gran reclamo turístico.” *El Periódico*, 31 de mayo 2022. Web.

- Botrel, Jean-François. *Libros, prensa y lectura en la España del siglo XIX*. Madrid: Pirámide, 1993. Impreso.
- Cambreá, Magdalena (Srta.). “Curset d’economía doméstica,” Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, 1916–1917 i 1917–1918, 2. Impreso.
- Chartier, Roger. “La sociedad liberal: Rupturas y herencias.” *Orígenes culturales de la sociedad liberal (España siglo XIX)*. Eds. Jesús A. Martínez. Madrid: Biblioteca Nueva, 2003, 273–86. Impreso.
- Colmeiro, José. “The Palate of Memory: Gastronomy and Cultural Critique in Manuel Vázquez Montalbán.” *The Gastronomical Arts in Spain: Food and Etiquette*. Eds. Frederick A. de Armas y James Mandrell. Toronto: University of Toronto P, 2022, 247–277. Impreso.
- . “Pan blanco y aceitunas negras: Gastronomía y memoria cultural en Manuel Vázquez Montalbán.” *La nueva literatura hispánica*, 23 (2019): 223–238. Impreso.
- Del Arco Blanco, Miguel Ángel. *Los años del hambre. Historia y memoria de la posguerra franquista*. Madrid: Marcial Pons, 2020. Impreso.
- Duch Plana, Montserrat y Montserrat Palau Vergés. “La socialización de los saberes femeninos: el ‘Instituto de Cultura y Biblioteca Popular para la Mujer,’ Barcelona (1900-1936).” *Historia Social*. 82 (2015): 133-147. Impreso.
- García i Fortuny, Josep. *Cuina i cuiners a la Corona d’Aragó i Catalunya: Un capítol oblidat de la nostra historia*. Vol. 2. Barcelona: Cooking Books, 2013. Impreso.
- Gilbert Martínez, Trinitat. “Rondissoni, el mestre de les nostres àvies.” *Diari Ara*, 22 abril 2021. <https://www.ara.cat/estils/rondissoni-cuina-gastronomia-sant-jordi_1_3950634.html> Acceso 10 febrero 2023. Web.
- Guirado, Manel. *El llegat de Rondissoni: Història i receptes del xef més influent de la Catalunya del segle XX*. Barcelona: Ara Llibres, 2017. Impreso.
- Herreros, Isabelo. *Libro de cocina de la República*. Madrid: Reino de Cordelia, 2011. Impreso.
- . “La Biblioteca Nacional al servicio de El Bulli.” *El Digital Opinión* 23 Jan. 2011. 10 noviembre 2012. Web.

- . “La olvidada creatividad de la cocina republicana.” *Heraldo de Madrid: Periodismo e Historia del siglo XX*. 14 octubre 2014. <<https://heraldodemadrid.net/2014/10/14/la-olvidada-creatividad-de-la-cocina-republicana/>> Acceso 12 enero 2023. Web.
- Ingram, Rebecca. *Women’s Work: How Culinary Cultures Shaped Modern Spain*. Nashville, TN.: Vanderbilt UP, 2022. Impreso.
- Institut de Cultura i Biblioteca Popular per la Dona. *Report documentat de la Junta Directiva del Institut de Cultura i Biblioteca Popular per la Dona. Anys 1918 i 1919*. Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular per la Dona, 1918 i 1919. Impreso.
- “Institut de Cultura i Biblioteca Popular per a la Dona.” *Gran enciclopèdia catalana*. <https://www.enciclopedia.cat/gran-enciclopedia-catalana/institut-de-cultura-i-biblioteca-popular-per-a-la-dona>> Acceso 10 febrero 2023. Web.
- Johnson, Roberta y Maite Zubiaurre. *Antología del pensamiento feminista español (1726-2011)*. Madrid: Cátedra, 2012. Impreso.
- Johnston, Josée, Alexandra Rodney y Phillipa Chong. “Making change in the kitchen? A study of celebrity cookbooks, culinary personas, and inequality.” *Poetics* 47 (2014): 1-22. Impreso.
- Johnston, Josée y Michael K. Goodman. “Spectacular Foodscapes: Food Celebrities and the Politics of Lifestyle Mediation in an Age of Inequality.” *Spectacular Foodscapes: Food, Culture & Society*, 18:2 (2015): 205-222. Impreso.
- “Las chefs plantan cara al exiguo reconocimiento en alta cocina: No existimos.” *El Diario*, 15 enero 2023. https://www.eldiario.es/cultura/chefs-plantan-cara-exiguo-reconocimiento-alta-cocina-no-existimos_1_9867308.html. Acceso 19 enero 2023. Web.
- Long, Lucy M. “Culinary tourism and the emergence of an Appalachian cuisine: Exploring the ‘foodscape’ of Asheville, NC.” *North Carolina Folklore Journal*, 57.1 (2010). Impreso.
- Llopart, Dolors. “Josep Rondisoni, mestre de cuineres i creador de la tradició de la cuina barcelonina.” *Periferias, fronteras y diálogos: una lectura antropológica de los retos de la sociedad actual*. Universitat Rovira i Virgili, 2014, 1860-1868. Impreso.
- Magallón Portolés, Carmen. “El laboratorio Foster de la Residencia de Señoritas. Las relaciones de la JAE con el International Institute for

- Girls in Spain, y la formación de las jóvenes científicas españolas.” *Asclepio: Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia V-IX*, no. 2 (July 2007): 37–62. Impreso
- Martí i Cantí, Carme. *El camí de les Aigües*. Barcelona: Amsterdam, 2017. Impreso.
- Marimón, Silvia. “El segle XX amb els ulls d’una cuinera de l’Espluga” *ara.cat* 7 noviembre 2017. https://www.ara.cat/cultura/segle-XX-ulls-cuinera-lEspluga_0_1901809840.html. Acceso 7 marzo 2019. Web.
- Menús de Guerra: Cuina de Avantguarda i Supervivència*. Museu d’Història de Catalunya, Agencia Catalana del Patrimoni Cultural, Fundació Antiques Caixes Catalanes. <https://www.fcaixescatalanes.cat/activitat/menus-de-guerra/> Acceso 23 enero 2023. Web.
- Miller, Montserrat. *Feeding Barcelona, 1714-1975: Public Market Halls, Social Networks, and Consumer Culture*. Baton Rouge: Louisiana State UP, 2015. Impreso.
- Morgan, Simon. “Celebrity: Academic ‘Pseudo-Event’ or a Useful Concept for Historians?” *Cultural and Social History* 8:1 (2011): 95-114. Impreso.
- Moyano Andrés, Isabel. “La cocina escrita.” *Exposición: La cocina en su tinta*. Madrid: Biblioteca Nacional de España, 22 dic. 2010–13 mar. 2011. <http://www.bne.es/es/LaBNE/Publicaciones/CatalogosExposiciones/la-cocina-ensu-tinta.html>. Web.
- Pérez-Villnueva Tovar, Isabel. “La Escuela del Hogar y Profesional de la Mujer y las enseñanzas domésticas (1911–1936).” *Arenal*, 22, no. 2 (Julio–Dec. 2015): 313–35. Impreso.
- Rondisoni, Josep. *Classes de cuina popular, 1924-25*. Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular per la Dona, c1925. Impreso.
- . *Culinaria*. 1945. Barcelona: Bon Ton, 1999. Impreso.
- Scarpato, R. “Sustainable gastronomy as a tourist product.” *Tourism and Gastronomy*, ed. A.-M. Hjalager & G. Richards. Londres: Routledge, 2002, 132-152. Impreso.
- Segura Soriano, Isabel. *Memòria d’un espai: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, 1909-2003*. Barcelona: Publicacions de l’Abadia de Montserrat, 2007. Impreso.

- Song, H. Rosi y Anna Riera. *A Taste of Barcelona: The History of Catalan Cooking and Eating*. Lanham: Roman & Littlefield, 2019. Impreso.
- Song, H. Rosi. "Regenerating Catalan Culinary Identity." *Gastrocracy: Peninsular History and the Politics of Food*. Eds. Eugenia Afínoguénova, Lara Anderson, y Rebecca Ingram. Hispanic Issues (forthcoming).
- Stage, Sarah y Virginia B. Vicenti. *Rethinking Home Economics: Women and the History of a Profession*. Ithaca: Cornell UP, 1997. Impreso.
- Vázquez Montalbán, Manuel. "Prólogo. Culinaria: A la medida de la gente inteligente." *Culinaria*. Josep Rondisoni. Barcelona: Bon Ton, 1999. Impreso.
- L'art del menjar a Catalunya: El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana*. 1984. Barcelona: Salsa, 2004. Impreso.
- Zamostny, Jeffrey y Susan Larson, eds. *Kiosk Literature of Silver Age Spain: Modernity and Mass Culture*. Chicago: Intellect, University of Chicago Press, 2017. Impreso.