

ANTONIO BELTRAN



COMER Y BEBER
EN ARAGON

LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMIA
Y SUS PROPOSITOS



iberCaja 

COMER Y BEBER EN ARAGÓN

LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA Y SUS PROPÓSITOS

D. ANTONIO BELTRÁN MARTÍNEZ

PRESIDENTE DE LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

Extracto del texto de la conferencia pronunciado por Don Antonio Beltrán, el día 28 de noviembre de 1995 en el Auditorio de Ibercaja.

El nacimiento de una Academia necesita explicación y justificación, máxime si su nombre y propósito, «Gastronomía», se adjetiva con la especificación de aragonesa y si deben cohonestarse las erudiciones que corresponden a tareas académicas con «lo popular» que completa lo de aragonés, sin que quiera decirse que se excluyen las acciones de las clases no populares o que se insiste en la vieja antítesis entre urbano y rural, señorial y popular, igualitarismo burgués o selección aristocrática. Son, todos ellos, temas y conceptos que se prestan a la investigación y a la divagación y a su análisis, aunque sea precipitado y somero, se dedican esta conferencia y la publicación de su texto.

Uno de los elementos esenciales de la cultura en general y de la nuestra en particular y, por lo tanto, de las esencias de lo aragonés, es la manera de comer y beber que reposan sobre una larga historia de tiempos pasados pero que importan directamente a los presentes y a los futuros, a los que configuran, las razones por las que se han originado y las consecuencias que acarrearán a la hora de preparar y cocinar y consumir los alimentos sólidos y líquidos, pero también lo que se refiere a modos y etiquetas, horarios y lugares y cuanto se relaciona con una actividad que establece señas de identidad y que, incluso, asegura hábitos y convencionalismos interviniendo en cuestiones económicas y laborales y en la ordenación social de las gentes y en el establecimiento de normas de conducta cuando no introduce preceptos religiosos, prohibiciones o tabúes, ayunos o abstinencias de determinadas viandas siempre, como el cerdo entre los islamitas o en días determinados la carne o promiscuarla con pescado entre los cristianos. Un refrán sentenciará «en la mesa y en el juego la educación se ve luego» y viene a sintetizar el encuentro y hasta la ruda oposición de actividades derivadas directamente de los instintos primarios e ineludibles del hombre frente a la ordenación cultural de normas para establecer formas de convivencia que serán distintas según los países y los tiempos y que, en ocasiones, resultarán contradictorias. Joaquín Costa definía los males y remedios de la España de su tiempo, en busca de un regeneracionismo de salvación, con la sentencia «Escuela y despensa» que oponía al «sepulcro del Cid», que proponía sellar con siete llaves. Educación, urbanidad y etiqueta caerán sobre la ordenación del comer y el beber creando mitos servidos por rituales y convencionalismos. Todo un mundo con variadísimos aspectos.

La Academia Aragonesa de Gastronomía nace para atender a estos fines en su más amplio sentido y sus estatutos previenen que se dedicará a «la investigación y la práctica de las cocinas y las actividades gastronómicas propias de las distintas comarcas y pueblos aragoneses; divulgar sus excelencias y dar a conocer, en Aragón, en España y en el extranjero, las características y aspectos más relevantes de la

gastronomía aragonesa» tratando de conseguirlo mediante la «organización de actos públicos y culturales, la divulgación de sus actividades a través de publicaciones y material informativo» y cuanto con ello se relacione. Es decir, exposiciones, certámenes y concursos, publicaciones, apoyo a iniciativas y planteamiento de éstas en todos los aspectos del arte y la necesidad de comer y beber.

La cocina habitual de los aragoneses en nuestro tiempo está afectada por todas las ventajas y desventajas que nuestra cultura y nuestra sociedad han impuesto en los modos de actuar y de vivir y sirve para conocerlos y hasta juzgarlos. Influyen en sus manifestaciones actuales la uniformidad en los productos, que pueden venir de muy lejos en el espacio y hasta en el tiempo puesto que pueden congelarse, almacenarse y consumirse cuando convenga, incluso con la facilidad de presentarse «precocinados» sirviendo a las prisas que forman parte de nuestro modo de actuar y que procuran evitar trabajos e incomodidades aunque estos propósitos como finalidad resulten, desde un punto de vista educativo, más que discutibles. Se multiplican hoy los restaurantes, las «oficinas» de comida «rápida» y hasta «basura», alcanzan difusión universal los alimentos que las propagandas defienden en periódicos y radios o en la pantalla de la televisión y se sustituye el arte de comer por la necesidad de comer volviendo en cierto modo a etapas primitivas de nuestra cultura, supuestamente superadas pero mantenidas, preocupada por la mera supervivencia en una clara antítesis frente a la «civilización del ocio» que se propugna. La jornada continuada impide la comida común del medio día y la comunicación inherente al convite, simposio o ágape, y otorga papel social propio y definido a la cena.

Pero, a pesar de todos los cambios y aculturaciones, continúan muchos usos inmersos en la rutina y en la repetición; siguen teniendo valor decisivo los productos de la tierra, se singularizan las tapas y aperitivos y el «picar» a cualquier hora, el asociar el chato al trato, la lifara al convenio, el conceder al comer y beber otro papel que el que corresponde solamente a la nutrición y, sobre todo, el interés que se suscita por la «cocina tradicional», por la gastronomía como seña de identidad y el intento de conocer a los aragoneses por lo que queda de sus usos y costumbres de mesa y cocina en el pasado, del que, sin duda, provienen nuestras originalidades y diferencias de hoy asombrándonos la actualidad de muchas prácticas de «nuestros abuelos». Las culturas rurales, contrapuestas a las urbanas, se apoyan aún en tradiciones y en acomodación a las exigencias de la tierra, la estación y las posibilidades económicas. Y a ahondar en estos conceptos y a considerar la comida y bebida como un «hecho cultural,» en el pasado, el presente y el futuro, ha de dedicar buena parte de sus trabajos la Academia Aragonesa de Gastronomía. Y habrá de hacerse para lo que, aparte sus raíces históricas remotas, ha persistido y ganado carta de naturaleza o ha dominado nuestras cocinas y mesas antes de los revolucionarios cambios de nuestro siglo y, sobre todo, del hito que marca en muchas cosas la guerra civil de 1936.

.....

Constituye tarea primordial de la Academia el conocimiento y defensa de la gastronomía tradicional y popular tratando de investigar la posibilidad de que exista una especial definida como aragonesa, tónica o no, que pueda incluso convertirse en una «seña de identidad» nuestra, pero utilizando estos conceptos como punto de referencia para analizar la cocina de señores y burgueses, que introducirá modos que el pueblo copiará dentro de sus posibilidades en un eterno proceso imitativo que se repite constantemente, aunque sea evidente la imitación de usos e ingredientes foráneos. Las modas que se introduzcan en el hogar, asadores, sartenes, ollas y pucheros y en la mesa y su servicio y los modos de comer y beber que resulten de la actividad culinaria de los señores, se imitarán por la burguesía y por el pueblo, especialmente en lo relativo a la celebración de las fiestas, con excesos notorios muy apetecidos. Cazos, ollas, sartenes o niebleros pasarán a formar parte de expresiones y acciones diarias de las gentes, que convertirán la cocina, por encima del comedor, en la pieza más importante de la casa.