

La nacionalización del hogar en España

Eric Storm

To cite this article: Eric Storm (2017) La nacionalización del hogar en España, *Journal of Iberian and Latin American Studies*, 23:2, 255-275, DOI: [10.1080/14701847.2017.1334912](https://doi.org/10.1080/14701847.2017.1334912)

To link to this article: <https://doi.org/10.1080/14701847.2017.1334912>



© 2017 The Author(s). Published by Informa UK Limited, trading as Taylor & Francis Group



Published online: 13 Jun 2017.



Submit your article to this journal



Article views: 547



View Crossmark data

La nacionalización del hogar en España

Eric Storm

Institute for History, Leiden University, Leiden, The Netherlands

ABSTRACT

The nationalization of the domestic sphere in Spain is a topic that has been largely ignored. Recently, the interest in the study of banal nationalism and the impact of nationalism on everyday life has been on the rise, particularly for the Francoist and democratic era; however, its origins are not clear at all. An examination of developments in domestic architecture, interior decoration, and even gardening shows that the domestic sphere was nationalized during the first three decades of the twentieth century. Regionalist architecture was in vogue for villas and country-houses and furniture was increasingly modeled after local artisanal traditions. Domestic practices such as cooking, consuming, and cleaning were also increasingly connected with supposedly "national" traditions. During this period Spanish cuisine and many of its regional dishes were "invented". The first phase of the nationalization of the domestic sphere in Spain is analyzed using a wide array of primary sources (press, manuals, speeches, etc.), thus contributing to the history of nationalism, gender studies, the history of architecture, and food studies, which by focusing on modernization processes largely disregarded this profound nationalization of the private sphere.

RESUMEN

La nacionalización del hogar en España es un tema todavía sin estudiar. Recientemente ha aumentado el interés por el estudio del nacionalismo banal y el impacto del nacionalismo en la vida cotidiana, sobre todo durante el franquismo y la democracia. Sin embargo, sus orígenes no están nada claras. Analizando la arquitectura doméstica, la decoración interior, e incluso la jardinería se pone de manifiesto que el espacio doméstico se nacionalizó durante las tres primeras décadas del siglo XX. La arquitectura regionalista se puso de moda para las villas y casas de campo y los muebles se inspiraron cada vez más en la artesanía tradicional. Lo mismo ocurrió con prácticas domésticas como la cocina, el consumo, y la limpieza. De este modo se "inventaron" la cocina española y los platos regionales. A partir de fuentes heterogéneas como la prensa, manuales, y discursos, esbozamos la nacionalización del hogar en España en su fase inicial, contribuyendo de esta manera a la historia del nacionalismo, los estudios de género, la historia de la arquitectura, y los estudios de la alimentación, que por centrarse tanto en los procesos de modernización ignoraron casi por completo esta nacionalización de la esfera privada.

KEYWORDS

Nationalism of everyday life; domestic architecture; cuisine; gender; decorative arts

PALABRAS CLAVE:
Nacionalismo banal;
arquitectura doméstica;
gastronomía; estudios de género; artes decorativas

Introducción

Hoy en día se puede preparar una tortilla española en una casa andaluza, con un patio cordobés y muebles castellanos, aunque también es posible sacar una pizza italiana de un frigorífico americano, ponerlo en un horno alemán, tomando un vino francés. Muchos objetos, platos, y prácticos banales en casa se identifican casi de una manera rutinaria con su origen geográfico e indirectamente una nación. Sin embargo, esto no es algo obvio, sobre todo cuando nos damos cuenta que estados nacionales solamente existen desde hace unos doscientos años. Por supuesto, en el siglo XIX el nacionalismo también podría tener cierta presencia en la esfera doméstica. Por ejemplo, en las casas de las clases acomodadas se leían novelas históricas, periódicos, y revistas con noticias nacionales (y a menudo escritos en un tono nacionalista) y quizás algún libro sobre la historia de la patria. También se entonaban canciones patrióticas y probablemente había alguna imagen de una escena patriótica o algún recuerdo material de la conmemoración de un héroe nacional. Pero todos estos elementos no pasaban desapercibidos, eran casi sagrados y en absoluto banales. Además, ocupaban un espacio muy limitado en el salón o en el despacho o eran prácticas que se asociaban con ocasiones festivas o especiales. Mientras tanto, la arquitectura, los muebles, y los platos o eran muy sencillos y entonces no se identificaban con algún lugar, o seguían modas internacionales. Por lo tanto, no queda claro cuando el nacionalismo entró en el hogar.

Durante las últimas décadas el nacionalismo también se ha estudiado en sus aspectos más mundanos. Libros fundamentales como el de Michael Billig (1995) sobre el nacionalismo banal y de Tim Edensor (2002) sobre identidad nacional, cultura popular, y vida cotidiana han puesto de manifiesto cómo el contexto nacional se reproduce continuamente de una manera casi desapercibida. Cuando hablamos del gobierno o del servicio diplomático, comprendemos inmediatamente que se trata de las instituciones nacionales del propio país. En los mapas del tiempo se suele fijar solamente en el tiempo dentro de las fronteras nacionales y, de la misma forma, las estadísticas generalmente presentan resultados nacionales. También nos identificamos con “nuestro” ejército, “nuestros” deportistas, y “nuestros” cantantes y todo tipo de objetos y prácticas se identifican con ciertas naciones, lo que ayuda a que damos por sentado que el mundo esté dividido en naciones (Skey 2014). La nación, por lo tanto, no solamente está presente en momentos de exaltación patriótica, sino que forma parte de la vida cotidiana de múltiples formas. Por medio de películas, programas de televisión, libros, internet, productos, comestibles, y recuerdos entra incluso en la esfera privada (véase también Fox y Miller-Idriss 2008). Sin embargo, la mayoría de los autores que se ocupan de estos temas son sociólogos y se fijan sobre todo en el presente.

Los grandes estudios sobre el proceso de construcción nacional del siglo XIX, como los libros de George Mosse (1975) y Eugen Weber (1976), apenas prestaron atención a estos temas, ya que se fijaron sobre todo en los procesos, movimientos, y momentos en que el nacionalismo era obvio o “caliente”, y se percibía como tal. Desde la publicación de estos estudios clásicos, muchos historiadores han analizado el proceso de construcción nacional sobre todo en sus aspectos más visibles, como la creación de símbolos nacionales, la celebración de fiestas nacionales y conmemoraciones, la erección de estatuas y monumentos a héroes nacionales, la producción de una historiografía nacional, la invención de un canon y un patrimonio nacional, y el papel nacionalizador de la educación y del ejército (Baycroft y Hewitson 2006; Cabo y Molina 2009; Thiesse 1999).



El proceso de construcción nacional también se ha analizado para el caso de España, aunque al principio el interés se centraba sobre todo en los nacionalismos periféricos. Desde la década de los noventa ha aumentado de manera espectacular el número y la calidad de los estudios sobre el nacionalismo español (Álvarez Junco 2001; Mar-Molinero y Smith 1996; Morales Moya, Fusi Aizpurúa, y de Blas Guerrero 2013; Moreno Luzón 2004, 2007). Desde hace algunos años también se dedica atención a la presencia del nacionalismo en la vida cotidiana en España, pero la mayoría de los estudios existentes se centran en la segunda mitad del siglo XX o incluso el presente (García Carrión y Archilés 2015; Moreno Luzón y Núñez Seixas 2013; Quiroga 2015). La principal excepción son varios trabajos de Ferran Archilés en los que este ha analizado cómo durante la época de la Restauración el marco nacional español se interiorizó de una manera casi subconsciente (Archilés 2007, 2008, 2013). Se fija sobre todo en la esfera política, los medios de comunicación, la cultura popular, y la educación, limitándose así a lo que Alejandro Quiroga (2013) ha definido como la esfera pública y la semipública. Sin embargo, la tercera esfera que define Quiroga en su estudio teórico sobre la nacionalización en España – la privada – apenas ha sido analizado, y menos aún en su dimensión histórica. Y esto no solamente se limita al caso español.

Llama la atención sobre todo que los orígenes de la nacionalización del hogar no se han estudiado en su conjunto. Como veremos existen algunos estudios puntuales. Pero el campo todavía está muy dividido por disciplinas y subdisciplinas, como la historia de la arquitectura, de las artes decorativas y de la jardinería, los estudios de género, de la alimentación, y del consumo. Además, hasta hace poco muchas de estas disciplinas se centraban sobre todo en temas relacionados con la modernización y la modernidad, como el surgimiento de las vanguardias, la emancipación de la mujer, el avance de las ideas higienistas y, por consiguiente, apenas prestaban atención a lo que consideraban temas menores o movimientos atrasados y tradicionales como el nacionalismo, el regionalismo, y su impacto sobre el hogar. Nuestro objetivo, por lo tanto, es analizar ¿cuándo y cómo se nacionalizó el hogar? Y lo haremos estudiando el caso español centrándonos especialmente en su fase crucial durante las primeras décadas del siglo XX.

En este artículo nos proponemos examinar la nacionalización del hogar en España en algunos de sus aspectos más destacados, empezando con la nacionalización del espacio doméstico, centrándonos en la arquitectura doméstica y tratando más brevemente la decoración interior y el diseño de los jardines. Después se estudiará la nacionalización de las prácticas domésticas, sobre todo la cocina y también, pero con menos detalle, el consumo y la limpieza. Las fuentes utilizadas son muy heterogéneas y provienen sobre todo de la prensa especializada (las revistas de arquitectura y decoración, revistas ilustradas, y la prensa femenina), y las hemos combinado con libros, manuales, y discursos. Aunque estas fuentes no nos permiten averiguar cómo la población experimentó la nacionalización de la esfera doméstica, por lo menos, nos indican sus orígenes.

La nacionalización del espacio doméstico

La arquitectura era considerada como una de las artes más importantes, y pronto sufrió los efectos del surgimiento del nacionalismo, resultando en primer lugar en la nacionalización del patrimonio arquitectónico, o sea la clasificación de la arquitectura de cualquier época del pasado según líneas nacionales. Esto ya empezó en el Siglo de las Luces, cuando un autor como Antonio Ponz, en los dieciocho tomos de su *Viaje de España* (1772–94), produjo un

inventario detallado de la riqueza artística y arquitectónica de la patria ordenado por ciudad. En el siglo XIX, se empezó a componer también la historia de la arquitectura española desde una perspectiva historicista, produciendo así una especie de canon arquitectónico nacional con sus héroes y sus episodios gloriosos. Así, en 1848, José Caveda publicó un primer repaso de la historia arquitectónica de España, mientras que en 1856 la Real Academia de Bellas Artes inició la publicación de una serie ambiciosa titulada *Monumentos arquitectónicos de España*. El año siguiente el gobierno creó una Comisión Central de Monumentos, con sucursales en todas las provincias, cuya misión era proteger el patrimonio arquitectónico de la nación, si bien al principio careció de medios para hacerlo. Solamente hacia finales del siglo XIX, inspirados por la obra de Ruskin y Viollet-le-Duc, se emprendió la restauración de edificios emblemáticos como la catedral de León, el monasterio de Ripoll, la basílica de San Vicente en Ávila, el Alhambra, San Juan de los Reyes, y ya en el siglo XX la mezquita de Córdoba, la Universidad de Alcalá, y el Hospital de Santa Cruz. De esta manera, también aumentó el conocimiento de la evolución de los estilos históricos más importantes existentes en el territorio nacional y su apropiación como característicos de la nación (Cabello Lapiedra 1920, 75–6; Hernando 1989, 279–300; Isac 1987, 39–54; véase para el contexto internacional Bergdoll 2000, 139–205).

Al mismo tiempo, los arquitectos decimonónicos seguían las modas internacionales, como el neoclasicismo, el neogótico, el neobarroco, y demás estilos historicistas. Aunque también se construyeron edificios en estilos “españoles” como el neomudéjar o inspirados en la arquitectura plateresca de Salamanca y Alcalá de Henares, la actitud general era ecléctica: se podían escoger e incluso mezclar estilos de todas las épocas y todos los lugares. En la arquitectura doméstica estos estilos historicistas se aplicaban a las fachadas y a los interiores, pero en general se hacía de forma incoherente. Un palacete podía tener una fachada neorrenacentista, una sala neomudéjar, un despacho neogótico, y un salón chino. En el fondo, el estilo solo afectaba a (una parte de) la ornamentación, y no solía determinar la estructura de la casa, ni la distribución de las piezas (Hernando 1989, 385–443; véase también Eleb 1995, 436).

A veces se utilizaban argumentos nacionalistas en los debates arquitectónicos. Por ejemplo, en Cataluña, a partir de la segunda mitad del siglo XIX, muchos defendían un renacimiento de los estilos medievales, ya que los consideraban característicos de la región (Hernando 1989, 199–204). A raíz de los pabellones españoles que se erigieron en las diversas exposiciones internacionales también se discutió acerca de qué estilos se podían denominar nacionales, lo que sucedió sobre todo con el pabellón de estilo neoplatresco de José Urioste en la Exposición Universal de París de 1900 (Bueno 1989, 58–70).

El impacto de estos debates y actividades en la nacionalización del hogar fue muy limitado, pero esto cambió en la última década del siglo XIX, cuando una nueva generación de autores y arquitectos empezó a defender la necesidad de inspirarse en las viejas tradiciones nacionales y regionales. Así, Ángel Ganivet se opuso a la construcción de una nueva Gran Vía con pisos modernos por el centro histórico de Granada. En la primavera de 1896, el joven literato escribió un artículo en el diario *El Defensor de Granada* donde afirmó: “no comprendo cómo la casa de pisos ha podido sentar sus reales en nuestra ciudad [y] cómo la portería ha matado el patio andaluz”. También rechazó el historicismo arquitectónico que estaba tan en boga, criticando “el señorón adinerado que manda construir un palacio en que se combinan estilos estudiados en los libros y que nada nos dicen, porque hablan una lengua extraña que nosotros no comprendemos”. No había que estudiar la arquitectura



en los libros, sino en el entorno inmediato, ya que “cada país tiene un estilo arquitectónico propio que se descubre en las construcciones pobres, en que lo natural está poco transformado por el arte”. Por lo tanto, abogó por seguir las tradiciones locales y construir casas con un patio, y si era posible un huerto, como los cármenes que eran tan típicos de Granada. “La naturaleza dotó nuestro suelo con espléndida vegetación, y nuestro primer movimiento fue aprovecharla, y nació lo que es típico de nuestra arquitectura: el enlace de las construcciones con las flores y las plantas.” Y aunque parece que “un ventorrillo, una casería o un carmen, no contienen en sí los elementos de un estilo arquitectónico bien definido”, ellos definían el carácter típico del lugar. Y prosigue “la casa de la ciudad, nuestra antigua casa, no era casa de apariencias, de mucha fachada y poco fondo: era casa de patio. El arranque decorativo más audaz que registran las historias es la reja, la ventana o el balcón adornados con tiestos de flores” (1962, I, 123–7).

Estaba claro que Ganivet estaba a favor de las casas tradicionales y en su siguiente artículo propuso “la concesión de primas a los que construyan edificios de estilo local” para así contribuir a que las plazas, calles, y paseos de Granada adquiriesen “un aire propio dentro de la unidad del espíritu local” (1962, I, 135–6). Ganivet, por lo tanto, no quería una arquitectura nacional homogénea. No partía de la idea de una espíritu popular (*Volksgeist*) única, al contrario cada lugar y región del país tenía sus propias características que se habían formado en la interacción con el clima y el entorno físico – que eran muy diferentes en las diversas zonas del país. Este regionalismo cultural era un fenómeno nuevo, también en el resto de Europa, pero en general servía para fortalecer la unidad nacional. Justo por seguir las propias inclinaciones locales o regionales, las regiones podrían robustecerse de una manera más orgánica y así fortalecer el desarrollo de la nación entera (Applegate 1990; Núñez 2001; Storm 2010; Thiesse 1991).

Mientras tanto, las obras demoledoras de la Gran Vía granadina proseguían. Aunque con cierto retraso, parece que en Sevilla se sintieron más inclinados a adoptar los consejos de Ganivet. En 1910 el concejal conservador Francisco Javier de Lepe propuso eximir de tributos la reforma de fachadas de casas para que se ajustasen “al estilo del país” y dos años más tarde el ayuntamiento organizó un concurso de fachadas de “estilo sevillano” (Villar Movellán 1979, 186–7). Al mismo tiempo, el marqués de la Vega Inclán, el nuevo Comisario Regio de Turismo y Cultura Artística, tomó la iniciativa de rehabilitar el Barrio de Santa Cruz. El arquitecto Juan de Talavera le ayudó a convertir un decaído distrito popular en el barrio sevillano por excelencia. Se adoquinaron las calles y se añadieron jardines y plazuelas, todo en el más típico estilo andaluz. Incluso las casas nuevas que se construyeron eran más típicas que las existentes. El antiguo barrio medieval se hizo entonces más sevillano – y, por consiguiente, más español – que nunca (Menéndez Robles 2007, 178–203; Storm 2013, 535–6). El proceso se repetiría en cierto modo en Barcelona, donde se creó el barrio gótico que se hizo más típico de lo que era (Cócola Gant 2011).

Este afán de querer adaptar las casas a las tradiciones constructivas locales y a su entorno natural utilizando materiales regionales y técnicas artesanales fue un fenómeno internacional. Surgió hacia finales del siglo XIX, probablemente con la segunda generación de arquitectos del movimiento del Arts & Crafts inglés y se difundió rápidamente por todo el continente europeo (véase también Lane 2000; Loyer y Toulier 2001; Storm 2010, 73–195). También llegó a España, aunque con cierto retraso, y tuvo un impacto importante en los debates arquitectónicos. En 1910, por ejemplo, el profesor de la Escuela de Arquitectura de Madrid Manuel Aníbal Álvarez afirmó en su discurso de recepción en la Real Academia de Bellas

Artes que cada país tenía su clima, sus tradiciones, y sus costumbres, y por lo tanto no era lógico importar estilos arquitectónicos del extranjero. Era “razonable que cada país y cada localidad” tuvieran “su arquitectura especial”. Por lo tanto, España tenía que desarrollar una nueva arquitectura propia basándose en las tradiciones constructivas del país y debía adaptar estas a las circunstancias concretas actuales. Afirmó que:

en toda nación, atendiendo a que en toda ella rigen las mismas leyes y la familia está constituida de idéntica manera y dentro de esta unidad, vendrían las variantes impuestas por el clima, la importancia más o menos grande de la localidad [...] y como estas leyes, este modo de vivir nuestro es muy diferente al de anteriores edades y a la actual de otros países, la Arquitectura, como queda dicho, resultaría moderna y nacional en su conjunto. (1910, 144–8)

En los años siguientes este sería el tema principal de debate entre los principales arquitectos españoles: cómo regenerar la arquitectura nacional tomando en consideración las diferencias regionales del país (Isac 1987, 224–50, 333–55).

Azorín, que como Ganivet es considerado uno de los escritores más importantes de la Generación del 98, todavía tenía sus dudas. En su columna diaria en *ABC* de verano de 1909, criticó una resolución adoptada en el Congreso Nacional de Arquitectura que planteaba la conveniencia “de extender la acción del arquitecto a los pequeños pueblos”. Juzgando los grandes edificios que se habían levantado recientemente en Madrid, Azorín opinó que la arquitectura española se hallaba “en una completísima decadencia”. En los pueblos no debían construirse “calles anchas y rectas”, ni “viviendas presuntuosas y llamativas” que imitan “los edificios fastuosos de los grandes capitales”. Al contrario, “dejemos que el genio local de alfareros y albañiles se desarrolle libremente y según la tradición. Los arquitectos modernos operan en abstracto; no tienen en cuenta ni el clima, la temperatura, la mayor o menor diafanidad del aire, las construcciones vecinas, el paisaje, etc.” Como Ganivet, defendió la necesidad de inspirarse en la arquitectura vernácula que se había adaptado a las circunstancias locales durante siglos:

En los pueblos pequeños el paisaje domina sobre la construcción y el clima es más dueño del hombre [...] Dejemos que el genio de los alfareros locales siga su curso tradicional [...] no tienen ningún “arte”; les mueve un profundo instinto de vida y de armonía; ellos no harán en Guipúzcoa una casa alicantina, ni en Andalucía una casa catalana. El sol, el aire, la luz, el estado higrométrico de la atmósfera, y no ellos, son los que en los pequeños pueblos edifican las casas. (1909, 6)

Sin embargo, a estas alturas arquitectos como Leonardo Rucabado y Manuel Smith Ibarra en el País Vasco y Cantabria, y Aníbal González Álvarez en Andalucía ya estaban construyendo sus primeras casas regionalistas, inspirándose claramente en este arte “instintivo” de los pueblos. Rucabado, quizá el más concienzudo de la nueva hornada de arquitectos regionalistas, se pasó años recorriendo su provincia natal de Santander para tomar notas y hacer dibujos y fotografías tanto de las construcciones populares como de edificios monumentales y casas solariegas para poder incorporar elementos tradicionales en sus propios diseños. Lo que en general hicieron estos arquitectos era escoger casas, techos, balcones, portales, y demás elementos pintorescos que no se encontraban en otros sitios, los declaraban típicos de la región, y utilizaban materiales naturales como ladrillo, madera, y azulejos de procedencia local y si era posible empleaban artesanos tradicionales de la región. En pocos años los barrios nuevos de las grandes ciudades y sobre todo la costa vasca y cántabra se llenaron de villas y chalets regionalistas (Basurto 1986; Navascués Palacio 1985; Paliza Monduate 1998; Villar Movellán 1979). Esta receta también se aplicaba a las nuevas ciudades-jardines – otra invención inglesa de finales del siglo XIX – donde se construían casas para las clases



medias y bajas en estilos regionales (Gómez 2004; Sambricio 2000; Urrutia 1997, 197–205), para conectar de esta manera a sus habitantes con el terruño de la patria. En 1920, Leopoldo Torres Balbás ya se quejó en un tono burlón de que en la provincia de Santander el estilo regionalista había degenerado en una “moda superficial” que incluso se aplicaba a “las farolas de los tranvías y los cestos públicos de papeles” (1920, 132–5).

Hojeando revistas especializadas como *Arquitectura y Construcción*, *Arquitectura*, *La Construcción Moderna*, y *Cortijos y Rascacielos*, se pone de manifiesto que en las décadas de 1910 y 1920 el regionalismo se convirtió en el estilo dominante de la arquitectura doméstica, sobre todo de villas, chalets, y casas de campo. Pero en revistas de arte y aquellas dirigidas a un público más general también se podían encontrar muchos artículos sobre este tipo de casas regionalistas. Por ejemplo, a mediados de los años veinte, la revista ilustrada *El Mundo en Auto* tenía una sección titulada “La casita soñada” que reseñaba brevemente una construcción nueva, generalmente un chalet o una casa de campo en estilo regionalista. En estos artículos también se ponía de manifiesto que este estilo no se limitaba a la decoración de la fachada, sino que el arquitecto también se preocupaba de insertar la casa en su entorno natural. Muy importante era la orientación de la casa para protegerse del viento, la lluvia, y la nieve y aprovechar la luz del día. Los distintos materiales naturales, los colores, y las formas pintorescas tenían que armonizar con la naturaleza circundante. Los pórticos, terrazas, balcones, ventanas, y miradores se ubicaban estratégicamente para tener las mejoras vistas sobre el paisaje y facilitar el acceso al jardín. La distribución de las habitaciones debía fomentar la vida familiar de manera orgánica. En general, la casa estaba organizada alrededor de un hall acogedor, mientras que para mayor comodidad la cocina estaba al lado del comedor. La cocina tenía una entrada aparte, para que el carbonero y el basurero no tuvieran que entrar en la casa y los sirvientes tenían una habitación algo alejada de la familia, de modo que esta pudiera guardar su privacidad (“La casita soñada” 1925, 9–10; véase también Storm 2010, 73–195; Eleb 1995).

En la mayoría de los casos los arquitectos también diseñaron el interior y a veces incluso los muebles, todo en el mismo estilo regional. Aunque en España no existía una revista de artes decorativas, como *L'Art Décoratif* francés, o el *Dekorative Kunst* alemán, en las revistas de arte y arquitectura se dedicaba espacio a muebles y artes aplicadas, y durante esos mismos años hubo un interés notable en nacionalizar también la decoración interior de las casas. En 1912, la Sociedad de Amigos del Arte organizó una exposición de mobiliario español del Siglo de Oro y el Conde de las Almenas, uno de los organizadores, puso los muebles expuestos como modelos a seguir: “Empalagado con las copias serviles y con las malas traducciones de los estilos ingleses y francés, especialmente de los llamados Luises XV y XVI, propone como ejemplo digno de imitarse en las instalaciones modernas la copia de los muebles antiguos españoles” (1912, 50–1; véase también *Catálogo* 1918). El año siguiente la junta directiva de la misma sociedad decidió editar un libro en seis volúmenes titulado *Manuales de decoración y mobiliario de habitaciones* “con sujeción a los estilos españoles, que puedan servir de instrucción y facilitar modelos a los artistas y aficionados”. Aunque parece que al final el manual no se publicó, el secretario de la asociación, el barón de la Vega de Hoz, sí que dio una serie de conferencias sobre la historia del arte doméstico español desde la prehistoria hasta el siglo XVIII (Barón de la Vega de Hoz 1918; “Miscelánea” 1913, 319).

En revistas ilustradas también se dedicó atención a la decoración interior, promoviendo los estilos nacionales. De este modo, a partir de 1926 la *Revista de Oro* publicó una sección mensual titulada “Portfolio del mueble español”, si bien también enseñaba muebles

extranjeros presentes en las casas fotografiadas de distintas partes del país. Este “magazine del hogar” también reseñó la gran Exposición de Artes Decorativas que se organizó en 1925 en París. El autor anónimo rechazó ferozmente las “pesadillas febriles” del modernismo, que ya estaban pasadas de moda, en favor de un arte nacional. Notaba que en esta exposición Francia estaba abandonando “el pesado lastre de veinte años de influencias extranjeras” y “vuelve los ojos hacia sus gloriosas tradiciones para devolver a su arte suntuario y decorativo la personalidad perdida ya casi por completo”. Juzgando los muebles españoles, quedaba claro que “nuestro arte nuevo [...] vuelve a las cauces de la normalidad y se une nuevamente con los estilos pretéritos a pesar de su apariencia e incluso realidad moderna”. Sin rechazar la innovación y los usos modernos, “es inútil huir de lo que la necesidad, la lógica y la tradición han plasmado en los siglos” (*“El arte moderno” 1926*, 238–40).

Puesto que muchos arquitectos regionalistas plasmaron en la realidad las ideas de estos autores, la decoración interior de muchas casas también se nacionalizó. De algunos textos podemos deducir incluso que este espacio doméstico nacionalizado debía fomentar – o al menos eso es lo que se suponía – las buenas costumbres de los habitantes. Es obvio que esto conllevaba también una división “tradicional” de tareas entre varones y mujeres. En un largo artículo que apareció en julio 1926 en *El Mundo en Auto*, el autor anónimo puso las cocinas rurales tradicionales como ejemplos edificantes para los lectores. Según el subtítulo, la cocina “rica o pobre, espaciosa o miserable, pero siempre conmovedora” era “el verdadero símbolo de la vida doméstica en el campo”. Ocho fotografías de cocinas rurales de diferentes regiones españolas daban una imagen de este “santuario familiar”. Desde la Edad Media, el “hogar, con el complemento de la gran campana que la cobija es [...] la casa, la familia, la tradición, porque a su alrededor, bajo la protección de la ancha chimenea, van pasando las generaciones que representan la vida de cada pueblo”. El autor dibujaba una imagen idealizada del pasado, en la cual cada uno conocía su sitio y trabajaba sin quejarse. En estas cocinas:

es donde tras el rudo trabajo cotidiano se reúnen padres e hijos; allí, donde el abuelo [...] preside la familia; allí, donde la madre cuida o amamanta a sus hijitos, sin abandonar por un momento la preparación de la comida para los grandes; allí, en fin, es donde echan los esposos sus planes para la conservación de la casa y la defensa de sus intereses. Y toda esa vida que corre hacia la eternidad es presidida por el fuego y por la gran chimenea que, como un dosel, cubre el trono de la familia mantenedora de la patria que la ciudad allá a lo lejos quiere destruir con su cosmopolitismo y brillo embriagador. (“Cocinas rurales” 1925, 193–6)

Es obvio que el autor opinaba que una cocina acogedora decorada según las tradiciones seculares de la patria, con azulejos y muebles tradicionales, con cazos de cobre y platos de barro, estimularía la vida familiar y de esta manera podía contribuir a la rectitud moral de todos sus miembros en beneficio de la patria entera.

Esta íntima conexión entre arquitectura regionalista, moralidad personal, vida familiar “tradicional”, y la grandeza de la patria se puso de manifiesto sobre todo en los artículos dedicados a los proyectos para fundar una ciudad-jardín. Cada casa, incluso las más modestas, debía tener un baño para fomentar la higiene corporal, habitaciones separadas para hijos e hijas y un jardín que sirviera como sitio de recreo, tanto para los niños como para los padres. De esta manera, los niños podrían desarrollarse libremente y los mayores ya no sentirían la necesidad de buscar divertimento en la taberna y el alcohol. La casa en estilo regional debía ser acogedora y constituir el ambiente ideal para una familia unida, sana, y feliz, que de esta manera podría funcionar como “la columna de la gran sociedad nacional”



(“La casita soñada” 1926, 250–1). Hilarión González del Castillo incluso afirmó en un artículo en *La Construcción Moderna* que al transformar al obrero en “propietario de un pedazo de terreno y hacerlo pequeño agricultor”, que era el objetivo de la Ciudad Lineal que Arturo Soria planificó en las afueras Madrid y de una ciudad jardín, se podrían resolver las grandes plagas sociales del momento, como la emigración, el alcoholismo, la criminalidad, la incultura, la prostitución, la tuberculosis, y las luchas sociales (Castillo 1914, 43–4; véase también Repullés 1920, 38–41).

Quizá el sector donde esta tendencia a crear espacios nacionalizados era más marcada fue el turístico. En este terreno el marqués de la Vega Inclán tuvo un protagonismo fundamental. Ya antes de ser nombrado Comisario Regio de Turismo había comprado los restos que quedaban del palacio de Villena en Toledo, donde El Greco había vivido los últimos años de su vida. Los utilizó para reconstruir una casa tradicional del siglo XVI, amueblándola con cuadros del Greco y muebles de la época para entregarla al Estado en 1911 como casa-museo del Greco. Todos los detalles tenían que ayudar para recrear el ambiente castellano del Siglo de Oro (Doménech 2007; Menéndez Robles 2007). El joven pedagogo catalán José Mallart puso incluso la Casa del Greco como ejemplo de cómo se podía nacionalizar también el jardín. En un artículo publicado en junio de 1926, describió cómo en las afueras de las grandes ciudades de Castilla las nuevas casas casi siempre tenían un jardín. Por desgracia, los propietarios solían seguir modas de fuera:

Los intentos de jardines ingleses, con sus masas de césped, son fracasos ruidosos apenas llegan los calores estivales. Esos parterres de plantas exigentes, formando dibujos complicados, son risas irreverentes en la sobria severidad del paisaje castellano [...] Lo que censuramos de estos jardines modernos en Castilla [...] es el exotismo.

El trasplante artificio de plantas, árboles, y modas extranjeras no llevaba a nada. En cambio, el jardín de la Casa del Greco, armonizaba con el clima, la vegetación, y el ambiente circundante:

Sobriedad de plantas, sobriedad de artificios florales; riqueza de efectos de luz [...] Este juego de luz y de sombra, que es el secreto del efectismo de la arquitectura castellana [...] está desarrollado con toda la sencillez y toda la gracia castellana [...] Con sus bancos y piletas y sus enredaderas, constituye una prolongación obligada de la casa. Jardín y casa forman un todo. Ambas son como una emanación natural de la tierra de Toledo. (1926, 495–6)

También hubo iniciativas más comerciales. En 1914, dos emprendedores abrieron la Hostería del Laurel en Bilbao, diseñada íntegramente por Leonardo Rucabado. Este café, con una “Sala de los Reyes Católicos” y otra sala plateresca, estaba inspirado en una gran cantidad de monumentos, palacetes, y obras artesanales de todo el territorio nacional y contenía blasones castellanos, candiles catalanes, platos sevillanos, y cerámica de Talavera. El arquitecto, en vez de introducir “barbarismos” de fuera, quiso inspirarse en “las regocijantes escenas de nuestra clásica literatura aventurera y picaresca”, muchas de las cuales tenían lugar en “hosterías y mesones, ventas y posadas, figones y paradores”. Adoptando el nombre de Hostería del Laurel de la legendaria obra *Don Juan Tenorio* de José Zorrilla, quiso “impregnar de aroma nacional” el espacio que había diseñado. El café fue un éxito y pronto se convertiría también en la sede del club taurino local (Bacigalupo 2013; Rucabado 1914).¹

Un viaje a Estados Unidos, donde le gustaron sobre todo los hoteles rurales en California, sirvió de acicate al marqués de la Vega Inclán para emprender, como Comisario Regio de Turismo, la construcción de una red de paradores – hoteles estatales para fomentar el nuevo turismo de automóvil en zonas alejadas de las rutas tradicionales – en estilos regionales. De

esta manera los edificios se adaptaron al clima, al entorno natural, y a las tradiciones locales. Para sumergir por completo al turista en una atmósfera española, los muebles y la decoración también eran de procedencia regional e incluso se vistió al personal con trajes tradicionales. Hasta la comida era casera, en el parador de Gredos incluso la preparaba una cocinera pueblerina, quien se suponía conocía mejor que los chefs profesionales las tradiciones locales (Afinoguénova 2014, 774–7; Menéndez Robles 2007, 178–203; Moreno Garrido 2007, 78–9). La nacionalización de los espacios interiores, por lo tanto, no solo sirvió para fomentar la conciencia nacional de los españoles, sino también para atraer turistas.

En 1929, cuando el dictador Miguel Primo de Rivera ya había profesionalizado la promoción turística del Estado al crear un Patronato Nacional del Turismo, se abrió el tercer hotel estatal: la Hostería del Estudiante en Alcalá de Henares. Según una reseña de la revista *Cortijos y Rascacielos*, el antiguo colegio menor se había convertido en “un castizo rincón cervantino”. Todo exhalaba el ambiente del pasado y del lugar, el patio, las vigas, la gran chimenea, las sillas y bancos; todos representantes del “recio arte popular castellano”, un piso “de ladrillo tosco”:

vajilla talaverana, manteles de lienzo burdo, pieles de cabras y ovejas, y ruedas de espartos sobre el enladrillado [...] y una antigua guitarra colgada al desgaire en la pared, cual si pendiera del hombro de un estudiante de aquellos que compitieron con los de Salamanca en ciencia, estudiantina y picardías.

El turista además encontrará “unas lindas muchachas vestidas con el traje típico de Castilla, [que] le servirán, alegrados por los vinos de la tierra, los condimentos de tradición nacional: jamón serrano, tortilla a la española, chocolate con migas” (“La Hostería del Estudiante” 1930–1931). Por lo tanto, ya no solo se vestía el espacio físico totalmente a lo español, también el visitante debería ingerir lo español por todos los sentidos, y esto – como veremos – no solo fue el caso en los ambientes artificiales creados por los emprendedores turísticos para atraer a los forasteros.

La nacionalización de las prácticas domésticas

La nacionalización de la esfera doméstica no se limitaba a la construcción de las casas y el diseño de los jardines y la decoración interior, sino que también afectó a las prácticas domésticas y esto quizás se puso de manifiesto sobre todo en la cocina. Sin embargo, la nacionalización de la comida tardó más tiempo en levantar el vuelo; como la cocina no formaba parte de la alta cultura, los nacionalistas decimonónicos no se ocuparon de ella como lo hicieron de la arquitectura.

En general, los historiadores están de acuerdo en que la alta cocina francesa, o quizás más bien la parisina, marcó la pauta en Europa en los siglos XVIII y XIX y que esto fue en particular el caso en España, donde la corte de los Borbones, la aristocracia, la alta burguesía, y los restaurantes seguían servilmente las modas internacionales dictadas por los grandes chefs franceses. Solo durante el siglo XX surgió una cocina española. Este “fracaso” se explicaba tradicionalmente por la falta de una verdadera “revolución burguesa” en España. La burguesía, según explicaba por ejemplo Manuel Vázquez Montalbán en su libro *Contra los gourmets* de 1997, no logró imponer sus gustos y valores (nacionales) sobre la cultura cosmopolita aristocrática. Era la clase que hubiera podido imponer sus preferencias tanto en la cocina doméstica como en la profesional de los restaurantes, convirtiendo los platos de la nación en alta cocina (1997, 110).² Lo que subyace en esta interpretación es la idea de que existía



una cocina española, ya que las clases populares – que no tenían ni la cultura, ni el dinero para disfrutar de la alta cocina francesa – seguían comiendo los platos tradicionales de la tierra, pero que no llegó a convertirse en una parte reconocida de la cultura española.

Sin embargo, estudios recientes han puesto de manifiesto que los pobres comían lo que se podían pagar y que únicamente en las partes más prósperas de Europa – como Inglaterra y los Países Bajos a partir del siglo XVII – surgió una cocina con cierta uniformidad para las clases medias altas. Solamente a finales del siglo XIX esta cocina burguesa fue difundida, gracias a los libros de cocina, la estandarización de productos alimentarios, y el aumento del bienestar, a grupos más amplios de la sociedad (Laudan 2013), aunque en España este proceso obviamente avanzó más lentamente. Además, la identificación de estas nuevas cocinas burguesas con la nación no era un proceso automático. Las cocinas nacionales son construcciones sociales que como otras muchas tradiciones nacionales fueron codificadas o “inventadas” en la época del nacionalismo. Por lo tanto, habría que analizar cómo se desarrolló el proceso de apropiación nacional de la comida, o de la invención y canonización del patrimonio culinario nacional. La construcción de la cocina nacional ya se ha examinado recientemente – aunque no siempre con el rigor necesario – para el caso de Francia, Italia, Alemania, y México (Ferguson 2006; Heinzelmann 2014; Helstosky 2004; Parasecoli 2014; Pilcher 1998; véase también Storm 2017). Por suerte, existen algunas aportaciones recientes sobre el caso español que nos ayudan a reconstruir la trayectoria española (Afinoguénova 2014; Anderson 2013a; Ortiz García 1999). Estos estudios han puesto de manifiesto que antes del siglo XIX solo existía una gran cantidad de tradiciones culinarias, la mayoría familiares y locales, algunas regionales e incluso nacionales o internacionales. Sin embargo, lo que comía la gente estaba determinado más bien por la clase social a la que pertenecía. De modo que en cada país existió una mezcolanza incoherente y cambiante de costumbres y platos culinarios. Solo a raíz del surgimiento del nacionalismo en el siglo XIX se empezó a definir la cocina de manera sistemática por naciones. La definición de cocinas regionales se inició más tarde aún (Afinoguénova 2014; Csergo 1996); de la misma manera que el regionalismo en general solo surgió hacia finales del siglo XIX.

Aunque los viajeros extranjeros occidentales solían tener una noción bastante clara de la cocina española – se quejaban sobre todo del predominio del ajo, de los garbanzos, y de los fritos (Núñez Florencio 2004) – en España se puede datar el interés por la cocina nacional de manera precisa. En la primavera de 1876, un tal Doctor Thebussem pidió en una carta abierta “Al Señor Jefe de las Cocinas de S.M. el Rey de España” – publicada en la *Ilustración Española y Americana*, la revista ilustrada más importante del país – que los menús de palacio ya no se escribieran en un mal francés, sino en el idioma nacional y que el plato nacional – la olla podrida – debía figurar en ellos. Poco después “un cocinero de S.M.” le contestó en la misma revista, iniciando así una correspondencia copiosa, que en 1888 se publicó en forma de libro con el título *La mesa moderna* (Thebussem y un Cocinero de S.M. 1888, 23–5). Los verdaderos autores eran Mariano Pardo de Figueroa, un erudito andaluz, y su amigo José Castro y Serrano, un periodista madrileño del entorno de Giner de los Ríos y la Institución Libre de Enseñanza (Afinoguénova 2014, 770; Anderson 2013b).

Los dos constataron que en España se seguía – como en toda Europa – la cocina francesa. Sin embargo, lo más preocupante era que no existía un buen conocimiento de la cocina española. El cocinero de Su Majestad se quejaba de que todos los pueblos tenían un plato nacional uniforme y definido – el *pot-au-feu* francés, el *roast-beef* inglés, el *risotto* italiano, y hasta los marroquíes tenían “el alcuzcuz” – que se podía comer en todas las partes del país,

mientras que en España la cocina estaba “federada”: “La olla podrida de Extremadura no es el puchero de Andalucía, ni una y otra son el cocido de Castilla, ni en Cataluña, Asturias, Galicia y las Vascongadas pueden comerlo los transeúntes con la tranquilidad y el gusto de su misma tierra.” El Doctor Thebussem tendría como erudito extranjero – se suponía que era alemán – la distancia crítica para reunir en un libro los platos típicos de cada parte del país. “Apenas hay una comarca en España que no cuente con una especialidad de cocina digna de figurar en las mesas de los palacios. Pidamos a cada punto su receta, y formemos un repertorio de manjares ilustres españoles.” El doctor estaba de acuerdo con su amigo en la necesidad de hacer una colección de las mejores recetas, aunque era una tarea ardua, para de esta manera establecer “la unidad gastronómica de la Península”. También convendría hacer un inventario ilustrado con mapas de la enorme riqueza de productos de las diversas partes del país, “frutas, carnes, conservas, dulces, pescados y legumbres” (Thebussem y un Cocinero de S.M. 1888, 178–80, 196, 200–1). Sin embargo, ni el Doctor ni el cocinero del Rey pusieron las manos en la masa.

Mientras tanto, los libros de cocina y las revistas femeninas de finales del siglo XIX y principios del XX seguían empeñándose en divulgar la cocina cosmopolita. Respondiendo a las preguntas de las lectoras en rúbricas como “Correspondencia particular” de *La Moda Elegante* y “De todos a todos” de *El Hogar y la Moda*, la redacción daba muchas recetas y casi todas provenían de la cocina francesa (por ejemplo *La Moda Elegante*, 14 de enero 1918; *El Hogar y la Moda*, 23 de enero 1916). En el fondo, estas revistas querían enseñar a las mujeres españolas – obviamente se dirigían principalmente a un restringido público de señoritas y señoritas de las clases medias y altas – cómo comportarse de manera civilizada. Esto implicaba seguir las modas francesas no solamente en la comida, sino también en la etiqueta, la ropa, y el comportamiento. Para los hombres la moda inglesa marcaba la pauta, mientras que después de la Primera Guerra Mundial una revista ilustrada como *El Mundo en Auto* también tuvo una rúbrica mensual dedicada a “La moda en Norteamérica” (*El Mundo en Auto*, mayo 1925, 22–6). El mensaje que se divulgaba en estas revistas era que una buena mujer española debería saber vestirse y comportarse según los estándares internacionales, que se determinaban sobre todo en París.³ Dos artículos sobre la transformación de la mujer en Turquía, publicados en *La Moda Elegante*, dejaron claro que una mujer no debería guiararse por las tradiciones atrasadas de su país, sino que había que “europeizarse”, y esto se aplicaba no solamente al Imperio Otomano, sino también a España. Afirmaba de la nueva mujer turca, que “al ponerse en contacto con el progreso occidental, se metamorfosean, y comienzan a alejarse del ayer y a renegar de un pasado en el cual la mujer era un objeto de lujo, un animal favorito, todo menos lo que debía ser, una compañera, una madre” (*La Moda Elegante*, 28 de febrero 1918, 87–8).

La cocina internacional también marcaba la pauta en un libro de cocina de éxito como *El prácticón. Tratado completo de cocina al alcance de todos* de Ángel Muro (1894), que hasta 1928 tuvo nada menos que 28 ediciones. Muro había pasado gran parte de su vida en Bélgica y Francia y presentó sus recetas de una manera muy didáctica. No solo quiso enseñar a sus paisanos los mejores platos de la cocina francesa, sino que también incluyó en su libro un largo apéndice con consejos prácticos para ayudar a sus lectores a llevar una vida “civilizada” según las últimas normas internacionales. En veintiséis páginas explicaba las “reglas para el servicio de la mesa”, había veinte páginas sobre el “arte de trinchar los manjares”, siete sobre la “manera de comer los manjares”, e incluso aconsejaba sobre cómo comportarse con los criados (Muro 1894, Apéndice 53–105; véase también Anderson 2013a, 70–94). Su argumento



principal en favor de la cocina internacional reflejaba el positivismo cosmopolita que seguía dominando en las últimas décadas del siglo XIX: "la higiene enseña que la variedad en los alimentos contribuye con gran eficacia a conservar la salud" (Muro 1894, II). Limitarse solamente a productos locales o nacionales perjudicaría el bienestar. Algunas décadas más tarde el periodista Julio Camba, en su libro sobre el arte de comer, afirmaría exactamente lo contrario. Oponiéndose al "nomadismo actual" en que la gente ya no comía los productos de su tierra, alegó que los pueblos poco a poco iban a perder su carácter nacional:

Y así se explica el que en Inglaterra, por ejemplo, solo el majestuoso buey Durham y los privilegiados que se lo comen conserven todavía un aire de raza, mientras las clases medias, condenadas de por vida a *roast-beef* transatlántico, han perdido ya todo su carácter. (2015, 42–3)

Mientras que en la moda se seguían las pautas internacionales, en la cocina se inició gradualmente un cambio. Ya en marzo de 1902, para celebrar el reciente éxito de *Camino de perfección*, una de las novelas claves de la Generación del 98 escrita por Pío Baroja, Azorín organizó un pequeño homenaje a su amigo, y para distinguirse de los autores mayores no lo hizo en uno de los restaurantes de moda, sino en un mesón popular. En vez de una cena refinada les fue servido un "yantar" con platos tradicionales como cordero asado y una "cazuela de arroz con despoxos". Los cubiertos eran de madera y el vino de Valdepeñas se tomaba en vasos de barro (Gómez de la Serna 1948, 128–9).

La primera persona en hacer un inventario de las mejores recetas españolas, como había pedido el amigo del Doctor Thebussem, fue una autora de una generación anterior: Emilia Pardo Bazán. En *La cocina española antigua*, que fue publicada en la Biblioteca de la Mujer, la famosa escritora compilaba recetas antiguas de toda España, ordenándolas según el tipo de plato, empezando con los caldos y concluyendo con los postres. Como casi nunca dio indicios de la procedencia geográfica de las recetas, en el fondo construyó – o quizás se podría decir que inventó – la cocina española, ya que todos los platos mencionados acabaron formando parte de una única cocina nacional (1913a; véase también Anderson 2013a, 95–120; Ingram 2009, 20–141).

En el prólogo, Pardo Bazán dejó claro que la cocina era un documento etnográfico, en el cual se expresaba el espíritu popular de una nación. "Cada época de la Historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago." Y esto también era así en su país. La íntima conexión entre la cocina, la tierra, y las costumbres del pueblo le daban sus características únicas:

La cocina española puede alabarse de sus sabores fuertes y claros, sin ambigüedad de salsas y de aderezos; de su pintoresca variedad según las regiones; de su perfecta adaptación al clima y a las necesidades del hombre, a su trabajo y a su higiene alimenticia; y de una tendencia vegetariana, debida quizás a las ideas religiosas [aquí se refería a la Cuaresma] y al calor.

Según la condesa, en cuanto al pescado, las frutas, los jamones, el arroz, y los embutidos, España no tenía nada que envidiar a nadie. La cocina española era la que mejor se había adaptado a los productos del país y las costumbres de sus habitantes y, por lo tanto, "la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español". Para ello, había que "apresurarse a salvar las antiguas recetas" (1913a, III–VI), que poco a poco desaparecían, poniendo de manifiesto así que según ella ya existía una cocina nacional, solo había que desvelarla.

Pardo Bazán también afirmó que había que adaptar "los guisos extranjeros a la mesa española", y para este fin publicó en el mismo año *La cocina española moderna* (1913b, I). Aunque en el prólogo alabó a algunos aristócratas madrileños por servir "callos a la madrileña"

o “ruedas de chorizo”, en el libro incluía pocas recetas españolas. Lara Anderson ha afirmado que la escritora, igual que Ángel Muro, ponía mucho énfasis en los buenos modales, que provenían de París. Había que combinar diferentes platos refinados en un orden armónico y presentarlos de una manera elegante. Una buena española debía saber comportarse de manera civilizada y preparar una comida respetable a sus invitados. Sí, había que utilizar productos que se encontrasen fácilmente en España y como era difícil comprar mantequilla de buena calidad aconsejaba utilizar “el aceite andaluz o la manteca de cerdo” (1913b, IV–VII; Anderson 2013a, 108–16). Sin embargo, los fritos y las “tortillas a la española”, que eran tan típicos de la cocina nacional, no se podían servir en “un banquete de etiqueta”, aunque sí era posible en “almuerzos de mucha confianza” (1913b, 55, 61; Anderson 2013a, 117–18).

A partir de la segunda década del siglo XX – que desde una perspectiva internacional era algo tardío – los libros de cocina empezaron a dedicar más atención a los platos nacionales, aunque la hegemonía francesa no desapareció aún (Martínez Llopis 1993, 13–22). Poco a poco también surgió interés por la cocina de las diversas regiones. Así, el famoso chef catalán Ignacio Doménech publicó libros sobre la cocina vasca y catalana, y en 1929 apareció el primer inventario de la cocina española ordenado por regiones. Es significativo que la *Guía del buen comer español* fuera publicada por el Patronato Nacional de Turismo y que su fin fuera enseñar las especialidades culinarias más apreciadas de cada región a los visitantes de fuera. Estaba claro que *La France Gastronomique: Guides des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, un inventario en más de veinte volúmenes de la cocina regional francesa publicado a partir de 1921 por Curnonsky y Marcel Rouff era el modelo que se imitó. El autor fue Dionisio Pérez, que también firmó sus artículos gastronómicos con el pseudónimo Post-Thebussem y como tal se convirtió en uno de los autores gastronómicos españoles más influyentes (Anderson 2013a, 120–45).

En su guía culinaria, Pérez afirmó que en los siglos XVIII y XIX se había afrancesado “el paladar de la Nación”, pero que por suerte recientemente se había producido un resurgimiento de la cocina española, que en el fondo era un conjunto armónico de las gloriosas cocinas regionales. Al igual que los autores que propagaban la arquitectura regionalista, Pérez también escribió que la buena cocina debía ser el producto de las condiciones naturales y las tradiciones locales. La provincia de Cádiz, por ejemplo, con “sus tres zonas marítima, cortijera y serrana [...] posee una cocina tan varia como su naturaleza geológica y topográfica y como sus costumbres diversas y sus modos diferentes”. Únicamente la situación de Madrid era diferente. El rey y los nobles seguían las modas extranjeras, mientras que el pueblo “traía a Madrid el gusto y los modos de las regiones de donde procedía. Así, el fogón madrileño [...] ha sido el gran crisol donde se ha forjado, fundido y unificado cuanto llamamos ‘cocina nacional’”. O más bien, habría que decir “la cocina de Castilla la Nueva”, ya que la influencia de la capital no era lo bastante fuerte para imponer sus gustos al resto de país (1929, 85–6, 276–8), como pasaba en Francia.

Pérez también profesó un nacionalismo exaltado que no hemos encontrado en los demás textos analizados. En los primeros capítulos de su libro escribió que durante mucho tiempo – gracias a la influencia árabe y la conquista de América – la española había sido la “cocina más adelantada de Europa” y por consiguiente España había introducido muchos platos y productos en el resto del continente. Incluso en épocas más recientes la cocina francesa había adoptado muchos elementos de la cocina española, como la salsa mayonesa, que provenía de la ciudad menorquina de Mahón (1929, 18–22, 33–9). En la revista *Marmitón*, que Pérez publicó a partir de noviembre de 1933, tenía incluso una rúbrica titulada “España



ha enseñado a comer al mundo”, donde subrayó el papel pionero de España, no solo en la introducción de muchos productos americanos, como la patata, el tomate, el pimiento, y el cacao, sino también como origen de muchos platos que ahora formaban parte de la cocina internacional (véase también Afinoguénova 2014, 772–4). No sorprende que después del inicio de la crisis mundial de 1929, la Unión Nacional de Exportación Agrícola le pidiera a Pérez que redactara un libro titulado *Naranjas. El arte de prepararlas y comerlas* (1930) para fomentar el consumo doméstico de esta fruta nacional. Más tarde el autor abogó incluso por celebrar un día nacional del arroz, para así ayudar a los agricultores españoles (Anderson 2013a, 139–44).

Sin embargo, Pérez no era el único en querer fomentar la producción nacional apelando a los sentimientos patrióticos. Ya en las décadas anteriores hubo empresas que empezaron a asociar sus productos con el suelo de la patria. Siguiendo el ejemplo francés, los productores de vinos, quesos, y otros alimentos empezaron a juntarse y vender sus mercancías como productos orgánicos de una determinada región, como el vino de Rioja o el queso manchego. Incluso pidieron medidas del gobierno para proteger su marca colectiva, y así, bajo Primo de Rivera, se empezaron a conceder denominaciones de origen oficiales, como la de Rioja en 1925 (García del Cerro y Alonso Madera 1986; Pan Montojo 1994, 286–90). De esta manera, también se empezó a nacionalizar el consumo.⁴

Hasta ahora, casi todos los autores que hemos analizado eran hombres, pero ellos daban por supuesto que el hogar era el dominio de la mujer. Por lo tanto, las mujeres también podían cumplir con sus deberes patrióticos, por ejemplo decorando su casa con muebles españoles o preparando platos regionales. Y este mensaje fue expresado abiertamente por Emilia Pardo Bazán cuando en diciembre de 1916 dio una conferencia en la Escuela del Hogar de Madrid. Según la escritora, la Primera Guerra Mundial había demostrado que la idea de la patria era una realidad inmensa, era “algo natural y orgánico como la circulación de la sangre”, y las mujeres tenían un papel fundamental en fomentar la salud de la nación. Lo primero “que hay que inculcar a la mujer [...] es la idea de la Patria”. El hombre tiene el deber de dedicar su vida al progreso de la patria, y no desusar o malgastar su energía cometiendo vicios, pero lo mismo se espera de la mujer, ya que “la Patria está en las cunas como en los Parlamentos” (1919, 86–9). Por lo tanto, afirmó que había que nacionalizar el hogar: “El hogar sirve a la Patria de base y colectivamente de núcleo, pero la Patria ha de estar presente en el hogar en toda hora, como en la escuela y en el taller.” Pero esto no quería decir que la mujer no tenía que salir. Influida claramente por el darwinismo social que estaba tan en boga, defendió la necesidad de la educación física para mujeres. Si se encerraban en casa provocarían que “decayese la raza”. La voluntad de vivir impone “la lucha, la defensa tenaz y ardiente” y queda claro que los futuros soldados solo pueden nacer de madres sanas y fuertes, que además deben enseñar disciplina a sus hijos. Por tanto, el hogar es “la entrada misma de la nacionalidad” (1919, 93–7). Hasta ahora, la condesa se ajustaba a lo que podemos encontrar en estudios corrientes sobre el impacto del nacionalismo sobre el sexo femenino, que sobre todo se fijan en el papel de la mujer en la esfera pública o semipública (Aguado y Yusta 2012; Blasco Herranz 2013; véase también Blom, Hagemann, y Hall 2000).

No obstante, Pardo Bazán no se limitaba a defender al papel de la mujer en cuestiones como parir y educar nuevos ciudadanos disciplinados. Para crear una nación fuerte, la mujer también debía adaptarse a su medio social, el de la patria española. Según la condesa, no solo había que rechazar ciertas costumbres extranjeras que no armonizaban con el carácter

nacional, sino que también había que españolar el hogar entero, empezando por la cocina. Había que volver a:

la alimentación que sostuvo el vivir de nuestros padres y que siga sosteniendo el de la gente campesina, la gente marinera, el de pastores y ganaderos trashumantes, el que fue impuesto por nuestros recursos y nuestras necesidades locales y regionales, el que nos pone en comunicación con los elementos de nuestra nacionalidad (1919, 98–9).

Y lo mismo se aplicaba a la limpieza. Había que combinar la higiene moderna con las tradiciones nacionales y locales, ya que “cada nación y cada comarca debe higienizarse y sanearse a su modo, que es siempre lo mejor” (1919, 98). También había que nacionalizar los jardines y la decoración de la casa. Y la escritora proseguía diciendo que la jardinería española también debía inspirarse en las tradiciones nacionales, sobre todo las del Sur: “Desde el tiestecito de albahaca o malvarrosa, hasta las enredaderas trepando por las rejas, no faltó en España, en sus viviendas y patios, la sonrisa de la naturaleza.” Y dentro de la casa había que echar a:

la hoguera a retablos, imágenes de bulto, cromos y litografías piadosas, y prohibiría como si fuese contrabando, la importación de la purpurina. Y van tales artículos industriales [...] situándose a la cabecera de los lechos, a competencia con los retratos de los toreros célebres y destierran la poética urna de la Dolorosa, y el antiguo grabado de la cárcel de Animas, cien veces preferible (1919, 99–100).

Había que decorar la casa siguiendo las buenas tradiciones e inspirándose en el arte español, dando a los objetos y utensilios un “aire de una hermosura [...] vaciada en el molde de la raza o inspirado en su tradición” (1919, 100).

Se podría pensar que la condesa se había inspirado en la movilización general de la retaguardia que desde 1914 estaban practicando países como Alemania, Francia, Gran Bretaña, e Italia para lograr la victoria en la nueva guerra total. En un país hondamente dividido como España, donde medio año después del discurso de Bardo Bazán se producirían tres conatos de revolución – de las Juntas de Defensa, de la Asamblea de Parlamentarios, y del movimiento obrero – también convenía fomentar la unidad nacional por todos los medios. Sin embargo, en estas páginas hemos visto que este discurso no era un texto excepcional de un intelectual desesperado radicalizado, sino que la novelista solo formuló de una manera sucinta lo que se podía encontrar en muchas publicaciones de la época y lo que en el fondo era representativo de una nueva fase del proceso de construcción nacional que ya se había iniciado muchos años atrás, tanto en España como en la mayoría de países europeos.

Conclusión

Ahora queda claro cuándo el hogar se empezó a nacionalizar en España: durante las primeras décadas del siglo XX. Probablemente, al principio muchos de estos aspectos fueron considerados como algo novedoso, pero poco a poco la gente se acostumbró a ellos y la arquitectura doméstica, los muebles, y los platos fueron identificados por su procedencia nacional o regional y esto empezó a ser totalmente obvio.

Aunque este estudio está basado en una cantidad limitada de fuentes, ya podemos formular algunas conclusiones. En primer lugar parece obvio que los ideales formulados provenían y estaban destinados sobre todo a las clases medias y altas. Solo ellos podían permitirse el lujo de adquirir un chalet regionalista, preferir muebles nacionales para su decoración interior, utilizar libros de cocina, o elegir una comida francesa o española. Es



evidente que esto estaba fuera del alcance de la mayoría de los españoles. No obstante, muchas familias obreras también obtuvieron una vivienda en una ciudad jardín. Muchos también trabajaban en la hostelería o como cocineras en casas acomodadas donde aprendieron a cocinar platos nacionales y regionales. De esta manera la nacionalización de hogar y de la cocina también llegó a capas cada vez más amplias de la población.

Una segunda conclusión es que los autores que fomentaban esta nacionalización del hogar estaban muy influidos por el clima pesimista del fin de siglo (véase también Storm 2012) y provenían en su mayoría de lo que se podría definir como una generación del 98 muy amplia, consistiendo en literatos como Ganivet y Azorín, arquitectos como Rucabado, y escritores de gastronomía como Pérez. Este grupo era secundado por representantes de una generación anterior, como el doctor Thebussem, Emilia Pardo Bazán, y el marqués de la Vega Inclán. En cuanto a las preferencias políticas había un amplio espectro, aunque parece que los grupos radicales, tanto de la derecha católica como del movimiento obrero, tenían otras prioridades. Los autores analizados no utilizaron meramente argumentos estéticos o de gusto, sino los combinaban siempre con motivos nacionalistas e incluso morales. Por lo tanto, la nacionalización del hogar debe ser considerado como una parte integral del proceso de la construcción nacional integrando también a las mujeres en la nación; también eran ciudadanas de pleno derecho y no tardaría el día en que también pudieran ejercer el derecho de voto. Sin embargo, esto iba acompañado de una clara preferencia por una distribución "tradicional" de tareas entre hombre y mujer en el seno familiar.

Si comparamos el proceso analizado con su evolución posterior, lo que más sorprende es que en las décadas siguientes el nacionalismo perdería empuje en arquitectura y artes aplicadas. Sobre todo a partir de los años treinta, el funcionalismo empezó a dominar el panorama internacional, y sus propagandistas criticaban cualquier influencia e incluso adscripciones nacionales o regionales para obras arquitectónicas o de diseño. Solo en los últimos decenios parece que surge otra vez el interés por las tradiciones vernáculas, por ejemplo en el regionalismo crítico y la arquitectura tradicionalista. La única excepción quizás la constituya el sector turístico, donde casas, decoración, y ambientes "auténticos" con sabor local no han perdido su popularidad, pero estos no se tomaban en serio como obras de arquitectura o arte. Sin embargo, en la cocina ocurrió exactamente lo contrario. Ahora la cocina se divide de manera rutinaria por países y cada región tiene sus productos y platos típicos, que no solo se venden a los turistas, sino que también se dirigen al mercado doméstico y se encuentran en los libros de cocina, los restaurantes y los supermercados. La cocina española se ha puesto de moda incluso fuera del país. Sin embargo, el avance del nacionalismo en el terreno culinario es un fenómeno internacional, o quizás sería mejor llamarlo transnacional, ya que no es tanto un asunto de los estados nacionales, sino de una población global que cada vez es más móvil. Esto se explica quizás porque, contrariamente a la arquitectura, la cocina no forma parte de la alta cultura que casi por fuerza tiene que seguir las nuevas tendencias vanguardistas, sino de la vida cotidiana y sus formas más banales. Diferencias de género también parecen tener un papel importante. A principios del siglo XX, los arquitectos eran en su gran mayoría profesionales masculinos que tenían que seguir las nuevas modas internacionales para ser tomados en serios, mientras que la cocina (con la exclusión de la *haute cuisine*) era el dominio de las amas de casa, que supuestamente deberían continuar fielmente las eternas tradiciones culinarias de la patria.

Notas

1. En otro lugar ya hemos constatado que la arquitectura regionalista en Bilbao, incluso en estilo neovasco, se puso de moda sobre todo entre la élite cosmopolita de la ciudad y no entre los que simpatizaban con el Partido Nacionalista Vasco (Storm 2010, 177–8).
2. Esta interpretación se encuentra también en Martínez Llopis (1995) y Lugán y Perucho (2003). Para un repaso de esta historiografía véase: Anderson (2013a, 26–32).
3. En la *Revista de Oro* se podría encontrar una breve observación en contra del dominio francés. Debajo de algunas fotos de la “Maison Eve” en Barcelona se comentaba: “El imperio de la moda es tiránico y universal [...] Hasta hace poco, París nos daba la ley. Afortunadamente van brotando entre nosotros los primeros chispazos de rebelión contra la moda importada. Nuestras casas creadoras de moda, como la ‘Maison Eve’, dan la nota valiente y simpática de independencia, que nos redime de este vasallaje [...] nada halagador” (*Revista de Oro*, 27 Noviembre 1926, 895).
4. Algunos estudios fascinantes en este aspecto son: Guy (2003); Harp (2001); y Schramm (2002).

Agradecimiento

Este artículo es el producto del proyecto de investigación “La nación desde la raíz. Nacionalismo español y sociedad civil en el siglo XX”.

Disclosure statement

No potential conflict of interest was reported by the author.

Funding

El Ministerio Español de Economía y Competitividad [grant no. HAR2012-37963-C02-01].

Referencias

- Afinoguénova, Eugenia. 2014. “An Organic Nation: State-run Tourism, Regionalism, and Food in Spain, 1905-1931.” *Journal of Modern History* 86: 774–777.
- Aguado, Ana, and Mercedes Yusta, eds. 2012. “Género, sexo y nación: representaciones y prácticas políticas en España (siglos XIX y XX) monográfico de.” *Mélanges de la Casa de Velázquez* 42 (2): 1–160.
- Álvarez, Manuel Aníbal. 1910. “Lo que pudiera ser la arquitectura española contemporánea.” *Arquitectura y Construcción* 14: 139–150.
- Álvarez Junco, José. 2001. *Mater Dolorosa. La idea de España en el siglo XIX*. Madrid: Taurus.
- Anderson, Lara. 2013a. *Cooking up the Nation: Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century*. Woodbridge: Tamesis.
- Anderson, Lara. 2013b. “The Unity and Diversity of La olla podrida: An Autochthonous Model of Spanish Culinary Nationalism.” *Journal of Spanish Cultural Studies* 14: 400–414.
- Applegate, Celia. 1990. *A Nation of Provincials: The German Idea of Heimat*. Berkeley: University of California Press.
- Archilés, Ferran. 2007. “¿Experiencias de nación? Nacionalización e identidades en la España restauracionista (1898-c. 1920).” En *Construir España. Nacionalismo español y procesos de nacionalización*, edited by Javier Moreno Luzón, 127–152. Madrid: Centro de Estudios Políticos y Constitucionales.
- Archilés, Ferran. 2008. “Vivir la comunidad imaginada. Nacionalismo español e identidades en la España de la Restauración.” *Historia de la Educación* 27: 57–85.
- Archilés, Ferran. 2013. “Lenguajes de nación. Las ‘experiencias de nación’ y los procesos de nacionalización: propuestas para un debate.” *Ayer* 90: 91–114.
- Azorín. 1909. “La arquitectura.” *ABC*, 9 julio: 6.

- Bacigalupe, Carlos. 2013. "La Hostería del Laurel se estrenó como café temático." *Bilbao*: 35.
- Barón de la Vega de Hoz. 1918. *El arte en el hogar. Extracto de conferencias dadas en la Academia Universitaria Católica*. Madrid: Bernardo Rodríguez.
- Basurto, Nieves. 1986. *Leonardo Rucabado y la arquitectura montañesa*. Bilbao: Xarait.
- Baycroft, Timothy y Mark Hewitson, eds. 2006. *What is a Nation? Europe 1789–1914*. Oxford: Oxford University Press.
- Bergdoll, Barry. 2000. *European Architecture, 1750–1890*. Oxford: Oxford University Press.
- Billig, Michael. 1995. *Banal Nationalism*. Londres: Sage.
- Blasco Herranz, Inmaculada. 2013. "Mujeres y nación: Ser españolas en el siglo XX." En *Ser españoles. Imaginarios nacionalistas en el siglo XX*, edited by Javier Moreno Luzón y Xosé M. Núñez Seixas, 168–207. Barcelona: RBA.
- Blom, Ida, Karen Hagemann y Catherine Hall, eds. 2000. *Gendered Nations: Nationalisms and Gender Order in the Long Nineteenth Century*. Oxford: Berg.
- Bueno, María José. 1989. "Arquitectura y nacionalismo. La imagen de España a través de las exposiciones universales." *Fragmentos* 15–16: 58–70.
- Cabello Lapiedra, Luis María. 1920. *La casa española. Consideraciones acerca de una arquitectura nacional*. Madrid: Bernardo Rodríguez.
- Cabo, Miguel y Fernando Molina. 2009. "The Long and Winding Road of Nationalization: Eugen Weber's Peasants into Frenchmen in Modern European History (1976–2006)." *European History Quarterly* 39: 264–286.
- Camba, Julio. 2015. *La Casa de Lúculo o el arte de comer*. 1929. Madrid: Reino de Cordelia.
- Castillo, H. G. del 1914. "Ciudades jardines y ciudades lineales (conclusión)." *La Construcción Moderna* 12: 43–44.
- Catálogo de la exposición de mobiliario español del siglo XV, XVI y primera mitad del XVII*. 1918. Segunda edición. Barcelona: Bayès.
- "Cocinas rurales." 1925. *El Mundo en Auto*, 16, julio-agosto: 193–196.
- Cócola Gant, Agustín. 2011. *El Barrio Gótico de Barcelona. Planificación del Pasado e Imagen de Marca*. Barcelona: Madroño.
- C[onde] de las A[Imenes]. 1912. "La exposición de antiguo mobiliario español." *Arte Español*, 2 mayo: 50–51.
- Csergo, Julia. 1996. "L'émergence des cuisines régionales." En *Histoire de l'alimentation*, edited by Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, 823–841. París: Fayard.
- Doménech, Julia. 2007. "'Vivir el pasado'. Imaginación mito-poética en las casas-museo de El Greco y Cervantes." *Anuario del Departamento de Historia y Teoría del Arte* 19: 179–188.
- Edensor, Tim. 2002. *National Identity, Popular Culture and Everyday Life*. Oxford: Berg.
- "El arte moderno y los estilos". 1926. *Revista de Oro*, 21, abril: 238–240.
- Eleb, Monique. 1995. *L'Invention de l'habitation moderne. Paris 1880–1914*. París: Hazan.
- Ferguson, Priscilla Parkhurst. 2006. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago, IL: Chicago University Press.
- Fox, Jon E. y Cynthia Miller-Idriss. 2008. "Everyday Nationhood." *Ethnicities* 8: 536–563.
- Ganivet, Ángel. 1962. *Granada la Bella* (1896) recogido en: Idem, *Obras Completas*. Madrid I: 59–147.
- García Carrión, Marta y Ferran Archilés. 2015. "Introducción, taller no. 23: nacionalismos banales." En *Pensar con la historia desde el siglo XX*, edited by Pilar Folguera, et al, 3989–3994. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.
- García del Cerro, Carlos y Francisco Javier Alonso Madero. 1986. *La Mancha y el queso manchego*. Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Gómez, Ana Julia. 2004. "La imagen de la vivienda obrera, la tipología de las casa baratas en Bilbao." *Bidebarrieta* 15: 173–201.
- Gómez de la Serna, Ramón. 1948. *Azorín*. Buenos Aires: Losada.
- Guy, Kolleen M. 2003. *When Champagne Became French: Wine and the Making of a National Identity*. Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press.
- Harp, Stephen L. 2001. *Marketing Michelin: Advertising and Cultural Identity in Twentieth-Century France*. Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press.
- Heinzelmann, Ursula. 2014. *Beyond Bratwurst: A History of Food in Germany*. Londres: Reaktion.

- Helstosky, Carol F. 2004. *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy*. Bloomsbury: Oxford & New York.
- Hernando, Javier. 1989. *Arquitectura en España, 1770–1900*. Madrid: Cátedra.
- Ingram, Rebecca. 2009. *Spain on the Table: Cookbooks, Women, and Modernization, 1905–1933*. PhD diss., Duke University.
- Isac, Ángel. 1987. *Eclecticism and architectural thought in Spain. Discourses, magazines, congresses 1861–1919*. Granada: Diputación Provincial de Granada 1987.
- “La casita soñada. La casa de veinticinco mil pesetas.” 1925. *El Mundo en Auto*, 14, mayo: 9–10.
- “La casita soñada. La ciudad-jardín de Vallellano.” 1926. *Revista de Oro*, 20, marzo: 250–251.
- Laudan, Rachel. 2013. *Cuisine and Empire: Cooking in World History*. Berkeley: University of California Press.
- “La Hostería del Estudiante.” 1930–1931. *Cortijos y Rascacielos*, 3, invierno: 68–70.
- Lane, Barbara Millar. 2000. *National Romanticism and Modern Architecture in Germany and the Scandinavian Countries*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Loyer, François y Bernard Toulier, eds. 2001. *Le Régionalisme, architecture et identité*. Paris: Éditions du Patrimoine.
- Lugán, Néstor y Juan Perucho. 2003. *El libro de la cocina española: Gastronomía e historia*. Barcelona: Tusquets.
- Mallart, José. 1926. “La Casa del Greco. Jardines de España.” *Revista de Oro*, 23, junio: 495–496.
- Mar-Molinero, Clare y Ángel Smith, eds. 1996. *Nationalism and the Nation in the Iberian Peninsula: Competing and Conflicting Identities*. Oxford: Berg.
- Martínez Llopis, Manuel. 1995. *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza.
- Martínez Llopis, Manuel. 1993. “Prólogo.” En *Índice culinario*, edited by Teodoro Bardají, 13–22. Huesca: La Val de Onsera.
- Menéndez Robles, María Luisa. 2007. *El Marqués de la Vega Inclán y los orígenes del turismo en España*. Madrid: Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.
- “Miscelánea”. 1913. *Arte Español*, 6, mayo: 319.
- Morales Moya, Antonio, Juan Pablo Fusi Aizpurúa y Andrés de Blas, eds. 2013. *Historia de la nación y del nacionalismo español*. Barcelona: Galaxia Gutenberg.
- Moreno Garrido, Ana. 2007. *Historia del turismo en España en el siglo XX*. Madrid: Síntesis.
- Moreno Luzón, Javier ed. 2004. “Nacionalismo español: Las políticas de la memoria, monográfico de.” *Historia y Política. Ideas, procesos y movimientos sociales* 12: 7–211.
- Moreno Luzón, Javier, eds. 2007. *Construir España. Nacionalismo español y procesos de nacionalización*. Madrid: Centro de Estudios Políticos y Constitucionales.
- Moreno Luzón, Javier y Xosé M. Núñez Seixas, eds. 2013. *Ser españoles. Imaginarios nacionalistas en el siglo XX*. Barcelona: RBA.
- Mosse, George L. 1975. *The Nationalization of the Masses: Political Symbolism and Mass Movements in Germany from the Napoleonic Wars through the Third Reich*. Nueva York: Fertig.
- Muro, Ángel. 1894. *El práctico. Tratado completo de cocina. Al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. 5^a ed. Madrid: Miguel Guijarro.
- Navascués Palacio, Pedro. 1985. “Regionalismo y arquitectura en España (1900–1930).” *Arquitectura & Vivienda* 3: 28–36.
- Núñez Florencio, Rafael. 2004. *Con la salsa de su hambre: Los extranjeros ante la mesa hispana*. Madrid: Alianza.
- Núñez, Xosé-Manuel. 2001. “The Region as Essence of the Fatherland: Regionalist Variants of Spanish Nationalism (1840–1936).” *European History Quarterly* 31–4: 483–518.
- Ortiz García, Carmen. 1999. “Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España.” En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España*, 301–324. Huesca: La Val de Onsera.
- Paliza Monduate, Maite. 1998. *Manuel María de Smith Ibarra: Arquitecto*. Bilbao: Diputación Foral de Bizkaia.
- Pan Montojo, Juan. 1994. *La vid y el vino en España, 1800–1936*. Madrid: Alianza.
- Parasecoli, Fabio. 2014. *Al dente: A history of food in Italy*. Londres: Reaktion.
- Pardo Bazán, Emilia. 1913a. *La cocina española antigua*. Madrid: Renacimiento.
- Pardo Bazán, Emilia. 1913b. *La cocina española moderna*. Madrid: Renacimiento.

- Pardo Bazán, Emilia. 1919. "Conferencia de la Excma. Sra. Condesa Pardo Bazán (día 3 de diciembre de 1916)". En *Conferencias dadas en la Escuela del Hogar y Profesional de la Mujer. Curso de 1916 a 1917*, 85–102. Madrid: Cleto Vallinas.
- Pérez, Dioniso. 1929. *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. Madrid: Velázquez.
- Pilcher, Jeffrey M. 1998. *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque, NM: University of New Mexico Press.
- Quiroga, Alejandro. 2013. "La nacionalización en España: Una propuesta teórica." *Ayer* 90: 17–38.
- Quiroga, Alejandro. 2015. "Michael Billig en España. Sobre la recepción de *Banal Nationalism*." En *Pensar con la historia desde el siglo XX*, edited by Pilar Folguera et al, 4185–4202. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.
- Repullés, E. M. 1920. "La ciudad jardín." *La Construcción Moderna* 18: 38–41.
- Rucabado, Leonardo. 1914. "La Hostería del Laurel, en Bilbao." *Arte Español* 14: 198–207.
- Sambricio, Carlos. 2000. "La normalización de la arquitectura vernácula. Un debate en la España de los veinte." *Revista de Occidente* 235: 21–44.
- Schramm, Manuel. 2002. *Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880–2000. Die Regionalisierung von Kunsumgütern im Spannungsfeld von Nationalisierung und Globalisierung*. Stuttgart: Steiner.
- Skey, Michael. 2014. "The Mediation of Nationhood: Communicating the World as a World of Nations." *Communication Theory* 24: 1–20.
- Storm, Eric. 2010. *The Culture of Regionalism: Art, Architecture and International Exhibitions in France, Germany and Spain, 1890–1939*. Manchester: Manchester University Press.
- Storm, Eric. 2012. "The Birth of Regionalism and the Crisis of Reason: France, Germany and Spain." En *Region and State in Nineteenth-Century Europe: Nation-Building, Regional Identities and Separatism*, edited by Joost Augusteijn y Eric Storm, 36–57. Basingstoke: Palgrave.
- Storm, Eric. 2013. "Una España más española. La influencia del turismo en la imagen nacional." In *Ser españoles. Imaginarios nacionalistas en el siglo XX*, edited by Javier Moreno Luzón y Xosé M. Núñez Seixas, 530–560. Barcelona: RBA.
- Storm, Eric. 2017. "The Nationalisation of the Domestic Sphere." *Nations and Nationalism* 23: 173–193.
- Thebussem, el Doctor y un cocinero de S. M. 1888. *La mesa moderna. Cartas sobre el comedoy la cocina*. 2a ed. Madrid: Fernando Fe.
- Thiesse, Anne-Marie. 1991. *Écrire la France. Le Mouvement littéraire régionaliste de langue française entre la Belle Époque et la Libération*. Paris: PUF.
- Thiesse, Anne-Marie. 1999. *La création des identités nationales. Europe XVIIIe-XXe siècle*. París: Seuil.
- Torres Balbás, Leopoldo. 1920. "La última obra de Rucabado." *Arquitectura* 3: 132–135.
- Urrutia, Ángel. 1997. *Arquitectura española del siglo XX*. Madrid: Cátedra.
- Vázquez Montalbán, Manuel. 1997. *Contra los gourmets*. Barcelona: Grijalbo.
- Villar Movellán, Alberto. 1979. *Arquitectura del regionalismo en Sevilla. 1900-1935*. Sevilla: Diputación Provincial de Sevilla.
- Weber, Eugen. 1976. *Peasants into Frenchmen: The Modernization of Rural France, 1870–1914*. Stanford: Stanford University Press.