

DE BUENAS LETRAS

Castro y Serrano, el granadino olvidado

FRANCISCO GIL CRAVIOTTO

Creo que ya lo he dicho en varias ocasiones: me encanta hurgar en los libros antiguos. Hoy he aprovechado este vicio mío para disfrutar uno de los libros de nuestro paisano José de Castro y Serrano, (Granada, 1829, Madrid, 1893), médico granadino que abandonó la medicina para dedicarse a la literatura, el periodismo y los viajes. En Granada formó parte de la llamada Cuerda Granadina, a la que también perteneció Pedro Antonio de Alarcón, y, ya en Madrid, logró escribir en los principales periódicos y revistas de la época. Su prestigio en el mundo de la cultura y la política fue tan grande que llegó a representar a España en la Exposición Universal de París de 1867. Fue miembro de la Real Academia de la Lengua y de la Academia de Bellas Artes de San Fernando. Su discurso de entrada en la Real Academia (1889) lo tituló 'De la amenidad y galanura en los escritos'. A su muerte José de Castro Serrano dejó una quincena de libros y una infinidad de artículos desperdigados en diversos periódicos

y revistas, que nadie se ha molestado después en recopilar y publicar. Cultivó el cuento, la novela, el libro de viajes y, algo extraordinariamente novedoso en su época, el tratado gastronómico. En todas sus obras dejó traslucir un solapado humor, que sus contemporáneos atribuyeron a sus largas estancias en Londres y calificaron de 'humor inglés'. Otra característica de su prosa es la ironía. Una ironía que lanza sus dardos contra lo que él y Voltaire llamaban «la betisse humaine» (la idiotez humana).

De todos sus libros el más novedoso fue 'La Mesa Moderna', escrito en forma de cartas entre él y Mariano Pardo y Figueroa, en el que ambos firmaron con seudónimos: Castro Serrano firma 'El Cocinero de su Majestad' y Pardo Figueroa, 'Doctor Thebussem'. Este libro, el primero que apareció en España sobre el tema de la gastronomía, se publicó en 1888 y consta de doce capítulos, más un apéndice que a su vez contiene tres capítulos: uno dedicado al cerdo, especialmente al jamón, otro a los alfajores de Medina Si-

donia y el último, titulado 'Un brindis a la mesa moderna', a las bebidas. El total de la obra alcanza 316 páginas. Todos los capítulos del libro en realidad son cartas que se cruzan los dos autores y siempre tratan el mismo tema: la gastronomía. Al libro le precede una pequeña introducción en la que los autores explican el contenido de la obra: «No es este libro una Fisiología del gusto, como el de Brillat-Savarin (1), ni un diccionario de la cocina, como el de Alejandro Dumas, ni siquiera un arte de clásico abolengo o sátira gastronómica a imitación de Horacio; es simplemente un cuaderno de apuntes, un cambio de impresiones a propósito del comer y del beber, verificado por dos individualidades que aun cuando no comen ni beben mucho, son partidarias de que se coma y se beba bien».

El libro La Mesa Moderna no sólo nos ofrece una visión muy completa de la cocina española en la época de Alfonso XII, sino que además es de una gran utilidad para conocer otros aspectos interesantísimos de aquellos años.

Castro y Serrano ha caído en la actualidad en un lamentable e inmerecido olvido. Llama la atención que, en este resurgir que la cocina española ha tenido en los últimos años del siglo pasado y primeros del actual, nadie se haya acordado del primer libro que sobre este tema se publicó en nuestro país. Un olvido lamentable en toda España, pero mucho más en Granada.

(1) Jean Anthelme Brillat-Savarin, es el autor del primer tratado de gastronomía publicado en Europa, Fisiología del Gusto, 1825.