La gastronomía no podía estar ajena a este año de Goya, por más que el pintor no pueda ni deba servir de emblema en esta disciplina. Quizá debido a la tardanza en conocerse los actos oficiales —con el clima subsiguiente que crean—, diversas actuaciones gastronómicas se encuentren todavía en fase de preparación, pero haberlas haylas.

Goya será, pues, para nuestra cocina algo más que nombre e inspirador de hoteles y restaurantes, gracias a los menús que ultiman Goyesco y La Rebotica. Puede que la «Goyesca de cuna de cordero lechal», con la que Soriano y Mora se llevaron el tercer premio del Certamen Nacional de Gastronomía se popularice en más de una carta. Y, seguramente, los vinos y tapas que aparecen este año bajo la figura protectora del pintor, se consumirán con mayor pasión.

No obstante, hay que recordar que nos encontramos ante una magnífica ocasión para recuperar recetas y platos de la época, amén de las pasiones del propio pintor. El chocolate espeso, la anguila o, por qué no, ese desaparecido carnero del año, tienen la oportunidad de resucitar en nuestra tierra. Al igual que aquellos estudiosos y eruditos que se han acercado a la gastronomía de la época, a la historia de nuestra cultura, que se encuentran ante la gran oportunidad de explicar a sus conciudadanos el fruto de sus esfuerzos.

Afrancesado, salvo para la comida

J. Miguel Martínez Urtasun

No se puede tenerlo todo. Goya fue pintor genial, ciertamente, pero no destaca precisamente por su afición gastronómica, como ha constatado el estudioso y gastrófilo Pedro González Vivanco, que se ha preocupado, y mucho, por rastrear estos aspectos en la vida y obra de Goya, así como en la abundante bibliografía que existe acerca del de Fuendetodos. Precisamente por ello, esta página no deja de ser un contrasentido.

Vivanco, gallego y sardónico, resume escuetamente la relación del pintor con la cocina afirmando que don Francisco utiliza la comida como simple acopio de energías para mejor poder disfrutar del amor, que era una de las pocas cosas que realmente le interesaban. Es entonces cuando se comienzan a entender algunas de sus aficiones coquinarias constatadas, todas ellas con una profunda —cierto o no es lo de menos— carga afrodisiaca y erótica.

Y también se explica la escueta presencia de la coquinaria en su obra, que aparece de forma marginal o como feroz crítica hacia los comilones —clérigos especialmente— o borrachos.

En Burdeos, al final de su vida, conviviendo con una mujer mucho más joven que él, el pintor era un gran aficionado a las ostras, marinos animales cuyas virtudes, por ejemplo, ensalzó tiempo atrás Casanova. Tampoco faltaban en su mesa los erizos o las doradas, que aparecen incluso en alguna de sus obras.

Y no deja de ser una lástima, pues la intensa vida del pintor, que conoció bien al pueblo, pero también las casas nobles y reales, pudo haber reflejado en sus pinceles la cambiante gastronomía de su época, cuando, asimilados los productos llegados de América, Francia comenzaba a imponer un dominio que mantiene hasta hoy.

Alimentos simples y con «segundas»

No hay que olvidar que el pintor nació en tiempos de hambruna, que no lo pasó bien en su becada estancia italiana —a su hijo, cuando fue también a Italia, se preocupó de que no le faltara dinero para que no comiera pan ni arroz por las tabernas—, ni que, en su abultada biblioteca de más de diez mil volúmenes no se encontrara ni uno solo dedicado a la alimentación. No le importaba.

Nunca le faltaba cerca una bota con vino, pero como explica González Vivanco, la bota es, precisamente, el emblema de quien no bebe vino. Es más un refresco, una forma de saciar la sed, que la afirmación de un placer gustativo. No obstante, se sabe de su afición por el resolí, un licor compuesto por aguardiente y diversos componentes como el café, canela, guindas, etc., con numerosas variantes según las zonas.

Están, sí, comprobadas algunas de sus aficiones gastronómicas, muchas de ellas relacionadas con los siempre hipotéticos poderes afrodisíacos. Así, la cebolla —el pareado es suficientemente conocido—, las criadillas —cuando no consta ninguna otra pasión por la casquería—, o los huevos fritos que debió consumir abundantemente en su contacto con los «chulos» madrileños, al igual que las míticas crestas de gallo. Y, por supuesto, la anguila, un pez muy consumido en su época, por más que ahora apenas se pueda encontrar en las mesas públicas y privadas.

Se sabe que le placía el requesón, quizá acompañado por membrillo, el queso de cabra a la plancha, las aceitunas, pero no así las sopas, pues «tuno no es sopero», como recuerdan todavía algunos abuelos. Y, aunque cazaba una vez asentada su posición social, no era muy dado a comerse sus conquistas, por más que no le disgustaran los perdigachos.

Queda, finalmente, una constatación —que Vivanco corrobora aludiendo a las costumbres de la zona en que nació el pintor—, cual es su gusto por el carnero de un año, cuyas cabezas aparecen ocasionalmente en sus últimas naturalezas muertas, y que es suponible que se comería. Este carnero —no cordero—, castrado, parece ser un exquisito manjar, propio por otra parte de personas acomodadas, pues lo habitual era consumirlo a los dos o tres años de crianza.

Epoca de contrastes

Sin embargo, muy lejos se encontraba Francisco de Goya de disfrutar con menús como los que describe su amigo Jovellanos en su «Diario»: «Hubo buen humor y buena comida: asado, calamares, anguilas, truchas, magras, guisado y frutas, entre otras unas ciruelas de enorme tamaño, pues igualaban al más grande huevo de gallina, buen vino generoso, bizcochos bañados en confitura y, por último, anisete».

Menú que habrá que contrastar con el más extendido de los humildes y aldeanos, como el descrito por el padre Isla en «Fray Gerundio de Campazas, alias Zotes»: «Machorra, cecina y pan mediado los días ordinarios con cebolla o puerro por postre; vaca y chorizo los días de fiesta, su torrezno correspondiente para el almuerzo y cena, aunque ésta tal vez sea un salpicón de vaca».

Cabe finalmente, una alusión al chocolate, pero a la zaragozana, espeso y humeante, una tradición ampliamente extendida por la capital aragonesa, prácticamente perdida, que cuenta, gracias al pintor, con una buena excusa para revitalizar una costumbre tan sana como detenerse en el camino.

Rutas goyescas poco gastronómicas

Lamentablemente, el seguimiento de la obra de Goya a través de la provincia de Zaragoza no cuenta —salvo contadas excepciones— con una oferta gastronómica capaz de impedir que el hambriento y goloso viajero vuelva rápidamente hacia la capital. A nadie se le oculta que nuestra provincia zaragozana, excepto singularidades como el Monasterio de Piedra, no ha desarrollado todavía una industria turística de entidad, por lo que es difícil encontrar establecimientos interesantes —para algo más que alimentarse—, justo al lado de las obras del pintor.

Es cierto que la cuna de Goya cuenta con una hospedería, inaugurada en 1994, que se anuncia bajo el nombre de El capricho de Goya. Equipada con dignidad, utilizando argumentos de la zona —lo que buscan los viajeros culturales—, como la cerámica de Muel y el vino de la cercana Cariñena, es un primer paso para dignificar la visita a Fuendetodos, pero su cocina —quizá por afinidad con el pintor— no sabe salirse del consabido «sota, caballo y rey». Es ahora, con la previsible afluencia de visitantes, cuando deberían afrontar el reto de recrear diversos platos, recuperar la coquinaria tradicional y asentar a esos turistas que, en muchos casos, prefieren gastar un poco más, pero descubrir nuevos preparados y sabores.

Si Goya nos espera en Remolinos —Iglesia parroquial—, la única opción, simpática, abundante y barata de la localidad es el restaurante Los Molinos, donde prima la cocina casera.

Por su parte, al lado de la iglesia de San Juan el Real, en Calatayud, existen numerosos establecimientos para saciar satisfactoriamente el gusanillo. Pero falta ese restaurante señero —como antaño el fuera el Lisboa—, que haga recalar al curioso; queden, pues, como propuestas el Marivella y los hoteles Calatayud y Fornos.