

ENTREVISTA
Isabelo Herreros
Periodista e investigador

Herreros se define como periodista e investigador de temas relacionados con la II República, la Guerra Civil y la represión franquista. Su último trabajo es el libro 'El cocinero de Hazaña. Ocio y gastronomía en la República' está aún caliente en las estanterías de las librerías .

"Durante la época de la II República se comía más"

Entonces nacen el horno a gas, el frigorífico y los restaurantes de menú

J.L.R./ Teruel

El periodista e investigador Isabelo Herreros acaba de publicar su libro *El cocinero de Hazaña. Ocio y gastronomía en la República*. Herreros fue el "plato fuerte" elegido por Toni Losantos y Luis Estopiñán para clausurar la segunda edición del ciclo de charlas *En su Tinta*, en las que se combina arte y gastronomía.

- ¿De dónde surge el interés por la República y, concretamente, por su ocio y su gastronomía?

- El libro *El cocinero de Hazaña. Ocio y gastronomía en la II República* narra a través de un personaje que existió, Epifanio Huerga, las vicisitudes del político. Huerga era cocinero de un conocido restaurante -aún hoy- madrileño que se llama Lardy, y que fue el cocinero de Hazaña desde que accedió a la presidencia.

La gastronomía es la excusa para proyectar una mirada distinta sobre la República. Esos años tuvieron mucho esplendor en aspectos como las libertades, artes, cultura, etc. Se trata de ilu-

minar las reformas que impulsó la propia República, y otras cosas que sucedieron en esos años 30 y que hacen eclosión y que permiten a España incorporarse a la modernidad.

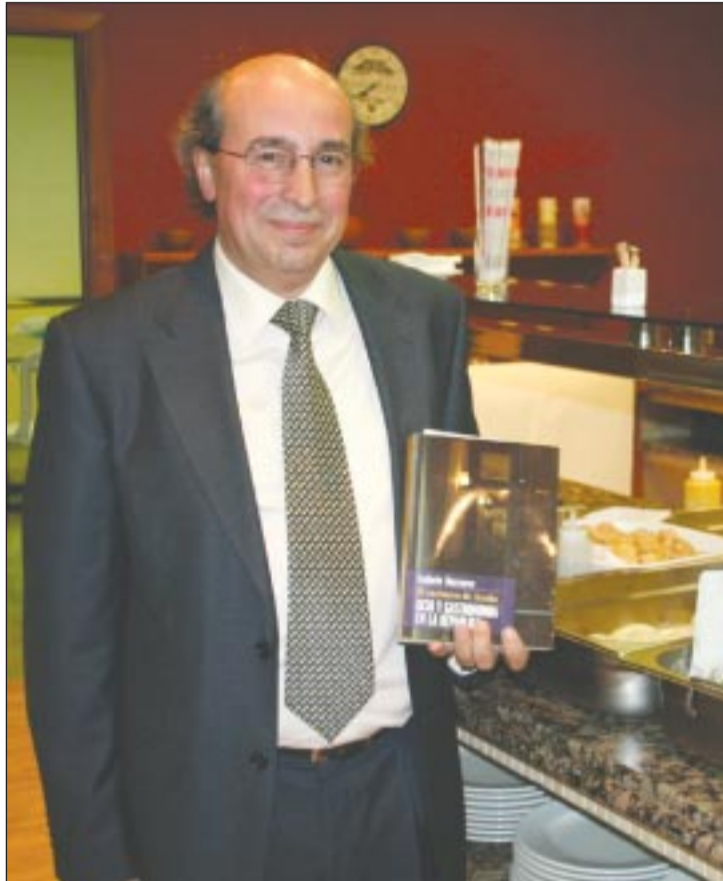
- ¿Y cómo llega esa "modernidad"?

- Sorprende encontrar con un movimiento naturista y de nudismo. También sorprende la existencia de un buen número de sociedades de fomento de la educación sexual, así como el número de escuelas que se construyen o el espíritu de las misiones pedagógicas y su principio profundamente democrático.

- ¿Y en cuanto a gastronomía?

- Este no trata de ser un libro de gastronomía, aunque la definición de María Moliner es que "Gastronomía es el gusto por el buen comer".

Hay dos aspectos interesantes. Por un lado la preocupación de las autoridades con todo lo que es la alimentación. Hasta entonces la alimentación en el mundo rural - y España es hasta entonces un país rural- la comida era



Ismael Ramón

El periodista y escritor Isabelo Herreros, en Teruel

monótona, escasa, poco equilibrada. Hay una preocupación por cambiar esas costumbres. Los gobernantes de la República intentan cambiarlo y lo hacen desde la escuela y desde los cuarteles, que es un lugar de socialización de los ciudadanos.

-Hablemos de diversión ¿Cómo evolucionan los restaurantes?

- Hay un crecimiento importante de las clases medias, que se divierten, tienen más posibilidades de acudir a es-

pectáculos y restaurantes. Es una sociedad en ebullición, que se divierte. La cocina y la gastronomía es abierta, cosmopolita.

Hay una apuesta decidida, como se ve en los Paradores Nacionales, que experimentan un crecimiento importante en aquellos años, en los que se apuesta por la cocina regional, con toda su riqueza. Por otra parte hay una apertura a la cocina italiana y la francesa.

- ¿Cómo afectaron los

cambios que se producen en esa época?

- El fenómeno de la cocina de gas fue importante, sobre todo en las grandes ciudades, porque ofrecía una gama de posibilidades y ahorra tiempo.

Llegan también los frigoríficos eléctricos -que luego desaparecerán - que hace posible que en ciudades del interior se pueda consumir pescado.

Destaca el nacimiento de los restaurantes de menú a una peseta (0,006 euros), sobre todo en torno a obras como las de Nuevos Ministerios en Madrid.

- ¿Qué se ha perdido y qué ha perdurado en gastronomía desde la República?

Hay platos que han desaparecido pero por lo laborioso de su elaboración, como las tortillas de patatas guisadas.

Ahora mismo no hay más variedad. Lo que sí ha cambiado es la cantidad. Entonces se comía más. Ahora se come menos porque se desgasta menos, los trabajos físicos son menos pesados, se anda menos, etc.

- ¿Había una cocina de clases?

Yo creo que igual que ahora. Hay una cocina que es más exquisita que se daba en estos restaurantes y hoteles de cierta élite. Eso sí se echa en falta: los hoteles daban mejor de comer en aquella época. Entonces, había hoteles que presumían incluso de tener panadero francés.