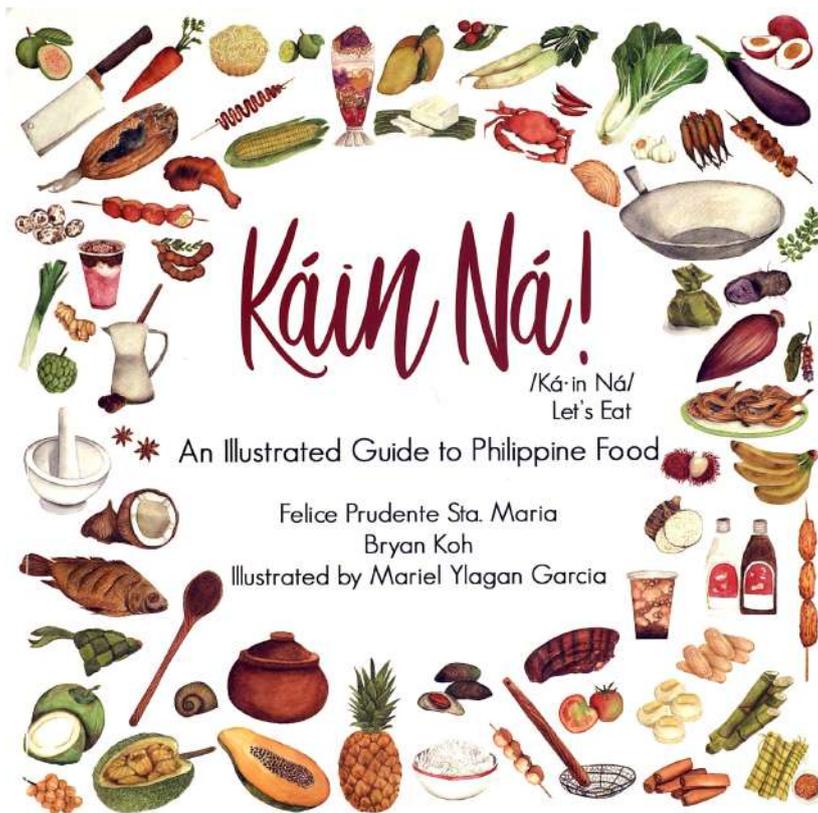


KÁIN NÁ!

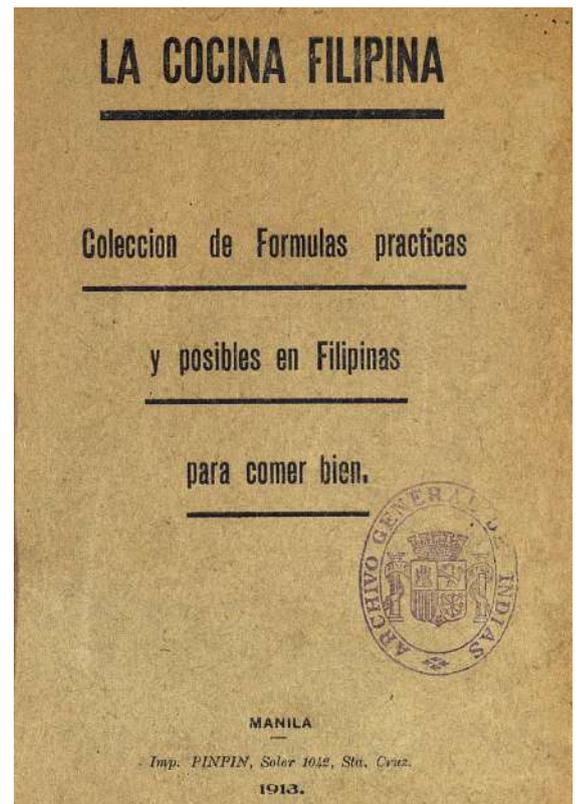
EL DOCUMENTO DEL MES

¡Vamos a comer!

La gastronomía filipina actual hunde sus raíces en el encuentro de pueblos y productos de origen diverso, siendo destacada la contribución española. El resultado es una cocina multicultural que ha evolucionado hasta desarrollar su propia identidad sin renunciar a los aportes del pasado.

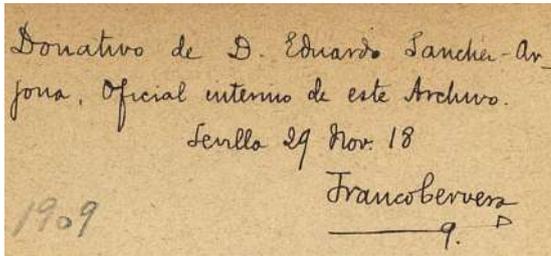


El libro *Káin Ná! Let's eat: An Illustrated Guide to Philippine food*, de Felice Prudente Sta. Maria y Bryan Koh, difunde de forma amena la riqueza gastronómica de este archipiélago, acompañando los textos de sugerentes ilustraciones de Mariel Ylagan Garcia. Se trata de una visión actual y divulgativa de la cocina filipina, que se complementa a la perfección con una obra muy singular, conservada en el Archivo General de Indias desde hace algo más de un siglo.



La cocina filipina. Colección de fórmulas prácticas y posibles en Filipinas para comer bien, fue publicada en Manila en 1913. Este humilde recetario destaca por ser la primera obra que recopila recetas tradicionales filipinas, convirtiéndose en una referencia ineludible para todo estudio del pasado gastronómico de la región.

La imprenta Pinpin, ubicada en el distrito manileño de Santa Cruz, hizo una tirada reducida, de la que apenas se han localizado dos ejemplares, uno en la Rizal Library del Ateneo de Manila y otro en el Archivo General de Indias de Sevilla. Además, se da la circunstancia de que el ejemplar hispalense cuenta con una historia añadida: Fue adquirido en su tierra de origen al precio de 1 peso filipino, traído a España en fecha incierta y donado al Archivo General de Indias por uno de sus oficiales, Eduardo Sánchez-Arjona, el 29 de noviembre de 1918.



Por entonces ya se había superado el trance de la independencia de Cuba, Puerto Rico y las islas Filipinas, ocurrida en 1898, y la comunidad española en el archipiélago asiático era un vivo exponente de los vínculos históricos entre ambos países. El puerto de Cádiz mantenía su comunicación regular con el de Cavite y los empresarios eran los principales implicados en sus idas y venidas.

Su autor

Aunque es una obra anónima, del estudio de sus características estilísticas, formales y lingüísticas, unido al conjunto de recetas utilizadas, se puede colegir que se trata de alguien originario de Cádiz o sus proximidades que se hallaba al frente de las cocinas de una familia española acomodada residente en Manila. Su interés por la gastronomía filipina e internacional del momento nos recuerda la vida cotidiana de la colonia extranjera en la capital filipina a comienzos del siglo XX y, de hecho, la cita de algunos productos locales y las alusiones al mercado de La Quinta, el principal de la ciudad a comienzos de la citada centuria, demuestran que residía en aquella capital. Ello sin olvidar que el precio fue escrito a lápiz en su cubierta original, con el símbolo del peso filipino.

¿Se trataba de un ama de casa con vocación de aprender e innovar? ¿La esposa de un industrial o comerciante español? Nunca lo sabremos.

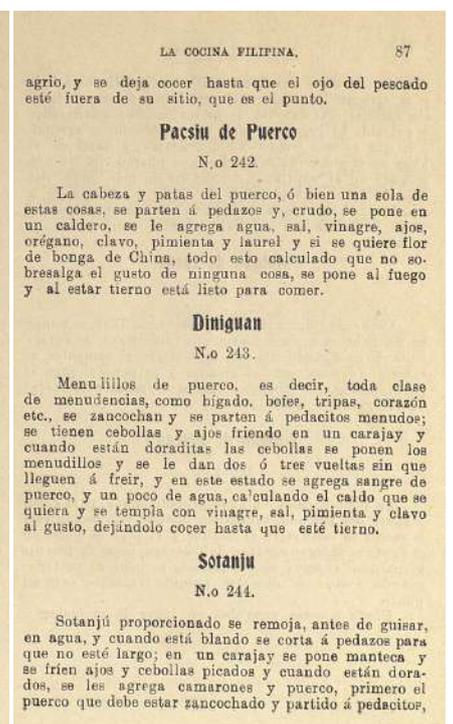
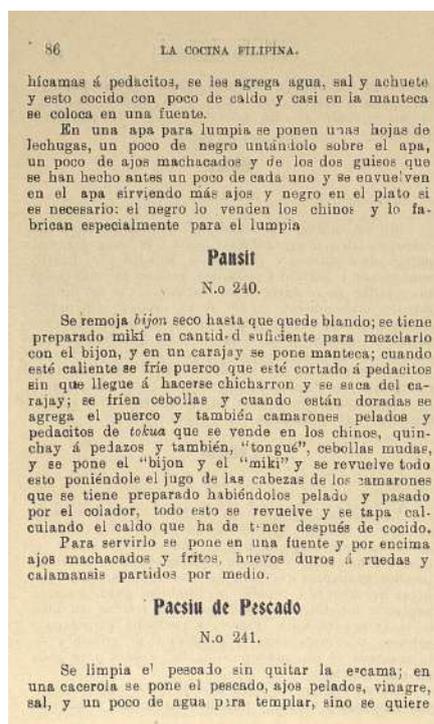
La obra

La obra se estructura en tres partes, la primera dedicada a caldos, sopas, arroces y potajes; la segunda a carnes, pescados y demás platos principales; la tercera se centra en la repostería. No obstante, lejos de ordenar sus contenidos tras una selección meticulosa de cada receta, muestra una aparente reunión de varios trabajos previos, a veces reiterando recetas.

Abundan los platos españoles, como los potajes, cocidos y estofados, los chorizos, salchichas, salchichones y butifarras, los escabeches, la *ropavieja*, el *arroz a la valenciana* y los pimientos rellenos del mismo, el bacalao a la vizcaína, los *huevos moles* de Andalucía oriental, las mantecadas de Astorga, los bizcochos borrachos de Guadalajara, el flan de leche,... De hecho, destaca la atención dedicada a la cocina andaluza y, en particular, a la gaditana, recalcada por el uso de términos propios, como *chicharos* —guisantes—, *habichuelas* —alubias—, *alcauciles*, cocido en blanco y de color,... Algunas recetas reafirman esta procedencia: *Sobreusa*, corvina con chicharos, tortas de Morón, rosquetes de Chiclana, mostachones, borrachuelos, pestiños, alfajores de Medina —por Medina Sidonia—, empanadillas *de las monjas de Medina*,...

No obstante, lejos de acomodarse a un recetario tradicional y cotidiano, amplía su selección con ejemplos de una gastronomía más sofisticada. La utilización de ciertos términos culinarios y la inclusión de recetas como las croquetas, las *gallinetas en salmi* o varias recetas *a la francesa, a la inglesa o a la holandesa*, incluidos el *roastbeef* y el *beefsteak*, sugieren el manejo de algunas obras publicadas a lo largo del siglo XIX, como *La gran economía de las familias* o *El Prácticón*. Es más, términos como *beefsteak* y productos como la *salsa John Bull* la relacionan con la cocina británica, presumiblemente fruto de los contactos efectuados en el seno de la comunidad extranjera afincada en Manila.

A su vez, el uso de la manteca de Flandes —manteca de vaca de gran calidad—, la frecuencia en el empleo de la *especia fina*—combinado de especias preestablecido— y algunos guisos nos remiten a la cocina del Siglo de Oro, que podrían encontrar en Martínez Montañó la fuente directa o indirecta. Sin embargo, la incorporación del tomate, el pimiento —y el pimentón— o su indudable acercamiento a los ingredientes y recetarios filipinos demuestran una mayor amplitud de miras, acaso con la colaboración de cocineros locales presentes en el servicio doméstico, tal y como sugiere en el prólogo.



Si su origen era español, supo aprovechar la oportunidad que le brindaban las islas Filipinas, pese a las críticas propias de una sociedad elitista. Sus recetas de tinola de gallina, *cari*, *escabeche de Filipinas*, *encurtidos o acharas de Filipinas*, *gulay*, *lumpia*, *pansit*, *pacsiu* de pescado o puerco, *dinuguan*, *sinigang* de carne o pescado,... son una muestra de un aprecio de la gastronomía local, que se completa con el conocimiento de productos, técnicas y utensilios autóctonos. Así, comenta que para los encurtidos o acharas era mejor el vinagre de tuba, que para cocinar el *gulay* debía usarse un *carajay*, o que para cocinar un pescado a la marinera recomendaba el *bacoco*, *el pescado mejor para este guisado... y que esté muy fresco*. Aunque no incluye los conocidos adobos filipinos, algunos de sus escabeches y estofados aderezados con especias, vinagre y laurel podrían suplirlos.

El carácter multicultural de su cocina queda patente en el recetario final, que compagina los dulces españoles más tradicionales con el *pili* en dulce, en almíbar o en pudín, el dulce de santol o las *tablillas* y dulces de coco.

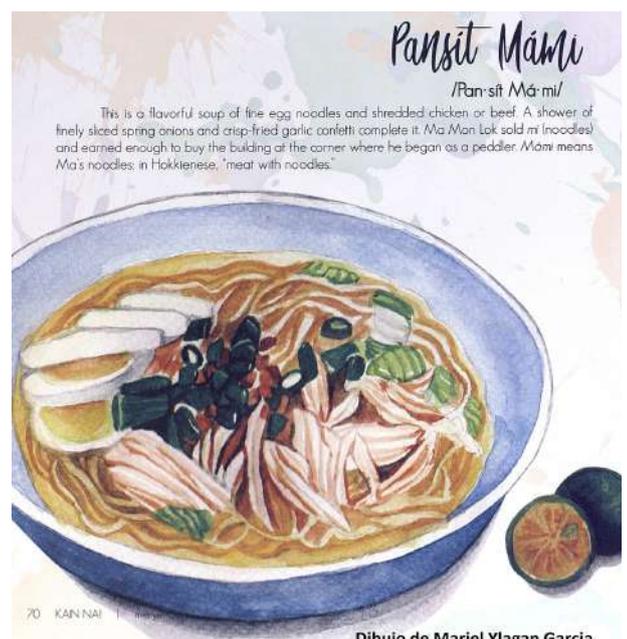
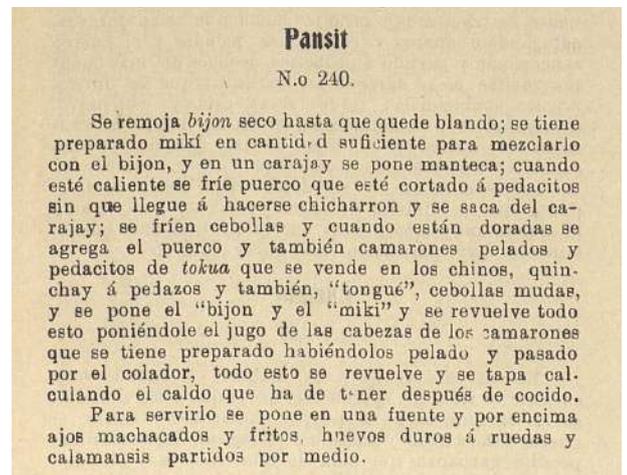
La receta

Como muestra del recetario filipino incorporado a esta obra se ha elegido el *pansit*. Deriva del chino meridional *pian e sit*, que significa *comida fácil de preparar*, aunque de hecho se trata de un tipo de pasta o fideo chino, término que en las islas Filipinas pasó a denominar a aquellos platos que lo incorporaban. A lo largo de los siglos se adaptó a los gustos locales, combinándola con técnicas e ingredientes propios.

Su arraigo en la sociedad filipina propició incluso la aparición de establecimientos dedicados a la preparación de este alimento, las *panciterías*, consecuencia lógica de la continuada vinculación de los sangleyes, los chinos afincados en Manila, a la importación de harina de trigo y la producción de pan. El *pansit* no es propiamente un plato, sino la base de muchos platos, al cocinarlo con verduras, pescado o carne. Asume asimismo los sabores propios de la cocina filipina, dando lugar a elaboraciones muy variadas, algunas de ellas identificadas con regiones concretas.

La cocina filipina incluyó también una receta de *pansit*, evidenciando su conocimiento de la cocina local y sus ingredientes.

- Ha de usarse *bijón*, un fideo de harina de arroz muy fino, que una vez remojado se combina con *miki*, un fideo de huevo, fresco.
- La carne de cerdo, cortada en pedacitos no demasiado pequeños, ha de freírse en manteca, utilizando un *carajay*, una sartén de fondo curvo común en el archipiélago. A continuación se reserva y se frien cebollas. Una vez doradas se le añaden el cerdo, camarones o gambas peladas, *tokua*, *quinchay* a pedazos y *tongué*. *Tokua* es la palabra tagala para *tofu*, leche de soja coagulada y prensada que adquiere una consistencia similar al queso fresco; *kinchay* es el cilantro asiático; *togue* son brotes de soja o *mungo* —una variedad de soja autóctona de Filipinas—.
- Cuando está todo cocinado se le añaden cebolla muda —acaso cebolla fresca— y se mezcla con el *bijón* y el *miki*.
- Se le añade finalmente el caldo de haber cocido las cabezas de las gambas y se mezcla todo bien, dejándolo cocer un poco antes de servir y acompañándolo de ajos machacados fritos, rodajas de huevo duro y rodajas de *calamansi*, el cítrico por excelencia en la cocina filipina.



Obras

La cocina filipina. Colección de fórmulas prácticas y posibles en Filipinas para comer bien. Manila: Imprenta Pinpin, 1913.

Archivo General de Indias, Sevilla. Biblioteca, D-788.

Káin Ná!. Let's eat: An Illustrated Guide to Philippine food, por Felice Prudente Sta. Maria y Bryan Koh, ilustraciones de Mariel Ylagan Garcia, Manila: RPD Publications, 2019.

Archivo General de Indias, Sevilla. Biblioteca, V-128.

Bibliografía de referencia en los Archivos Estatales



Bibliografía complementaria

- E. Acton: *Modern Cookery for Private Families*, Londres: Longman Co., 1845
- *La cocinera del campo y de la ciudad o cocinera económica...* Madrid: Imprenta y Librería Universal, 1869.
- M. Galván Rivera: *Diccionario de cocina o el nuevo cocinero mexicano*. México: Imp. I. Cumplido, 1845.
- A. Garrido Aranda (comp.): *Los sabores de España y América*, Huesca: Ediciones La Val de Onsera, 1999.
- D. Granado Maldonado: *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el arte de guisar...* Lérida: Luis Manescat, 1614 (1ª edición de 1599).
- *La gran economía de las familias...*, por un gastrónomo jubilado: Madrid: Imprenta de F. López Vizcaíno, 1869.
- *El libro de las familias, novísimo manual práctico de la cocina española, francesa y americana...* Madrid: Librería de D. Leocadio López, 1871.
- F. Martínez Montañón, Francisco: *Arte de cozina, pastelería, bizcochería y conservería...* Madrid: Imp. de Luis Sánchez, 1611.
- G. Moyano: *El cocinero español y la perfecta cocinera*, edición facsímil Málaga: Real Academia de Bellas Artes de San Telmo, 2007, (Edición original de 1867).
- A. Muro: *El practicón. Tratado completo de cocina*, Madrid: Librería de Miguel Guijarro, 1894.
- F. Prudente Sta. Maria: *The Governor-General's Kitchen. Philippine culinary vignettes and period recipes*, Manila: Anvil Publishing Inc., 2006.
- *Sabores que cruzaron los océanos*, catálogo de la exposición organizada por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) y comisariada por A. Sánchez de Mora, 2ª edición Madrid: AECID, 2018.

Texto: Antonio Sánchez de Mora
Archivo General de Indias

Diseño Gráfico: Mónica Gálvez Gimeno
Subdirección General de los Archivos Estatales



 @PortalArchivosEspanolesPARES

 @ArchivosEst

