

## Un cocinero real con 'gorro blanco'

Juan Cruz Cruz\*

Matheo Hervé empezó a trabajar en la Casa Real española desde el año 1727, o sea, a poco de llegar los Borbones a España. Aprendió muy bien el *oficio de boca*. Conocía los gustos franceses y procuró adaptarlos también a las costumbres españolas. Ya quedaban muy atrás las buenas maneras de otro gran cocinero del siglo XVII, Martínez Montañón.

Al pisar Felipe V tierra española en 1700 trae consigo para la cocina *gentes francesas* que desplazan a los españoles. Estos protestan, quejándose de que aquellos cocineros foráneos incluso imponían el uso de un "gorro blanco", utilizando también las servilletas para hacer "birretes": consideraban indecoroso que un lienzo tan delicado sirviera "de adorno en sus cabezas".

Hervé fue ascendido a jefe de cocina en el año 1746 -año en que falleció Felipe V y comenzó a reinar Fernando VI-, o sea, cuando llevaba 19 años trabajando en el arte culinario. Aceleró la importación de productos que llegaban del Nuevo Mundo. Puso sofisticación en los platos, exquisitez en las viandas y complicación en las salsas. Tanto es así que bajo su *regencia* apareció por primera vez el término *nueva cocina*.

Sobre Hervé recaía también la ocupación de seleccionar en los mercados todos los productos o géneros que irían luego cocinados a las mesas reales.

Fueron tan influyentes entre la nobleza española estos modos culinarios de



'Le Petit Cuisinier', de Claude Joseph Bail.

estilo francés, practicados por los que siguieron a Hervé, que don Ramón de la Cruz -ya en tiempos de Carlos III-, en un sainete titulado *El cocinero* (1769), hace decir socarronamente a uno de sus protagonistas: "El amo tiene gran gusto / que le robe cuanto

quiero, / en poniéndole a la mesa / dos guisados extranjeros".

\* Autor de '*Teoría elemental de la Gastronomía*'. Universidad de Navarra. Academia Navarra de Gastronomía. ([www.regusto.es](http://www.regusto.es))

legumbres y menos carne, si acaso con un poco de tocino", apunta la autora.

### Influencia francesa

La llegada de Felipe V a España supuso una ruptura radical entre la cocina tradicional y la alta cocina. Como cuenta la profesora Pérez Samper, Felipe V se había criado en la corte de su abuelo Luis XIV en un momento de esplendor de la cultura francesa, que incluía también un modelo gastronómico que triunfaría y se extendería por Europa.

Cuando el Borbón heredó el trono español, aunque trató de respetar la continuidad con la casa de Austria, hizo cambios con influencia francesa en instituciones civiles y militares, renovó las artes y modificó radicalmente la alimentación cortesana, con la imposición de la alta gastronomía francesa para la que incorporó cocineros procedentes del país vecino. "Poco a poco, por influencia de la corte borbónica y también por el prestigio del arte culinario francés, el modelo se fue difundiendo entre la nobleza y la alta burguesía españolas", continúa la investigadora.

Los sucesores de Felipe V no sólo perpetuaron el modelo de alta gastronomía francesa, sino que, además, incorporaron influencias italianas de la mano de Isabel de Farnesio -segunda esposa de Felipe V-, primero, y de Carlos III, que había vivido muchos años en Italia, después. Sólo en tiempos de Carlos IV comenzó a declinar algo la influencia vecina y tanto la cocina como los cocineros "se volvieron más españoles", concluye Samper.

Para entonces, las piezas del rompecabezas empezaban a encajar y la identidad de la cocina española, hasta la fecha, no ha dejado de sorprender a propios y extraños, a los que parece que ya no horroriza tanto el aceite de oliva...