

Patrimonio Comestible: Una historia de dulces y de sus reposteras, por Andrea Santamarina.

Link al texto de comisariado publicado en la página oficial del Museo de la Cerámica y de Artes Suntuarias “González Martí”, de Valencia.

https://www.cultura.gob.es/dam/jcr:dccc9f5b-5dd3-42a7-9156-f6cc40ede214/texto-comisariado-patrimonio-comestible-santamarina-andrea.pdf?trk=public_post_comment-text

Introducción

La idea de *Patrimonio Comestible: Una historia de dulces y de sus reposteras* surge de varias observaciones y de una necesidad imperante: la de visibilizar el trabajo de las mujeres profesionales en el campo de la Gastronomía contemporánea y de darle legitimidad dentro del contexto de una institución cultural, como es el Museo de la Cerámica y de Artes Suntuarias “González Martí”, de Valencia.

Durante los últimos años la palabra artesanía ha cobrado una enorme relevancia que ha superado, incluso, a la palabra diseño en los medios especializados, en palabras del crítico y comisario portugués Frederico Duarte (autor de la revista *Fazer*). A su compás, han surgido un gran número de iniciativas que reivindican con fuerza nuestro legado artesano. Una mayoría de ellas proviene de la alta burguesía, que practica en su tiempo libre actividades como la cerámica o el diseño textil y que idealiza los productos artesanos ya que no dependen de su venta para su propia subsistencia. Estas propuestas artesanales son en su mayoría endogámicas y no contribuyen a dotar del apoyo necesario a los colectivos menos favorecidos que se mueven dentro de este ámbito.

La dura realidad del día a día de los talleres artesanales y de sus posibilidades de subsistencia en un país que carece de un sistema de apoyo y protección de su legado (salvo en el caso de algunas subvenciones concedidas con cuentagotas tras procesos de solicitud de ayudas tremendamente burocratizados) nada tiene que ver con esta ola de efervescencia romántica de la artesanía. Ello ocasiona que no exista un relevo generacional para tradiciones tan ricas en España como la cerámica. Los pocos talleres y artesanos que están trabajando con cierto rendimiento en nuestro país es porque se han sumado al diseño de vajillas para restaurantes y colaboran con cocineros con estrellas Michelin en sus distintas gamas de establecimientos (como son, entre otros, el taller de Piñero en Alcoy o Fran Agudo en Puente del Arzobispo).

Los procesos que hay detrás de la ideación y manufactura de los productos artesanales son, además, desconocidos para la mayoría de los usuarios (ya sean de repostería o de cerámica) y los compradores de sus productos han perdido, además, poder adquisitivo durante los últimos años tras las diferentes crisis económicas causadas por la Pandemia, la guerra de Ucrania o el genocidio de Gaza. Esta circunstancia ha propiciado que muchas de las cadenas y producciones de carácter

industrial, así como muchas franquicias utilicen la etiqueta “Artesano” sin que lo sean sus productos y sin ser, en muchos de los casos, penalizados ante un consumidor poco informado y económicamente muy mermado.

Sin embargo, las protagonistas de este evento siguen utilizando (a pesar de la subida de precios y de la preocupación constante por ser competitivas) materias primas de alta calidad en sus elaboraciones: “Lo más demandado en nuestro horno son los productos más clásicos. Eso sí, aquí no trabajamos, por ejemplo, con esencias de limón o de naranja, sino que la naranja es naranja, el huevo es huevo, la almendra es muy buena, igual que la harina. No buscamos atajos industriales” (M^a del Carmen Rausei, “Forn de Manuela”). Mientras que Ana Sáez del “Forn de San Bartolomé” comentaba: “Como protagonista el pan (en cuanto a los productos más demandados en su negocio), los panes que elaboramos, diferentes panes con diferentes harinas, los procesos siempre los mismos con fermentaciones largas, en frío, sin aditivos”.

La invitación a la creación de este programa de divulgación llevaba implícita la participación en el festival Gastronómico FESTÍN, cuyo objetivo era que la comida fuera entendida como cultura (lo que ya venía defendiendo, entre otros, Roland Barthes desde la década de los setenta del siglo pasado) para lo que durante una semana los profesionales de la gastronomía pasarían a formar parte de las instituciones de mayor relevancia cultural de la ciudad de Valencia.

Aquí la reflexión como comisaria surgió de pensar qué lugar ocupan las mujeres en la gastronomía contemporánea y qué lugar se les ha permitido históricamente ocupar. Es decir se trataba de preguntarse si, como en el caso de Manises, donde las mujeres han sido predominantemente las encargadas de elaborar las flores típicas de la zona, sucedía algo igual en gastronomía. Y la pregunta fue muy sencilla de responder, pues uno de los territorios en los que las mujeres estaban tradicionalmente bien vistas como profesionales era la pastelería (la panadería sigue siendo un oficio ejercido mayoritariamente por hombres, dado los horarios que conlleva, poco o nada compatibles con la maternidad). Entonces: ¿Quiénes son esas mujeres que no ocupan los focos mediáticos, pero que son las responsables de preservar la memoria histórica de nuestro legado gastronómico y cultural?

El objetivo de Patrimonio Comestible consistió en poner en relación dos campos en los que la práctica artesana es esencial (como son la cerámica y la repostería), así como en visibilizar y entender los puestos que ocupan las mujeres reposteras en la ciudad de Valencia a través de una selección de las mismas y de la degustación colectiva de un conjunto de sus dulces de diferentes temporadas (también se incluyeron una selección de panes del Horno de San Bartolomé) y de distintos momentos históricos con el objetivo de sensibilizar sobre la importancia del patrimonio cultural, de crear puentes entre disciplinas, de fomentar el respeto hacia el valor de la herencia, el territorio y la diversidad (una gran parte de los dulces son de origen árabe como la anguila de mazapán, que proviene de la época mozárabe) y de fomentar el discurso de género.

Descripción del acto

¿Qué es la artesanía? ¿Qué relación existe entre dos oficios como la cerámica y la repostería? ¿Es consciente el paladar del comensal de si un producto es artesano o no? ¿Cuál es el origen de nuestras recetas históricas?

Estas fueron algunas de las preguntas con las que comenzó la mesa redonda de FESTÍN, una mesa en la que el público (25 asistentes muy heterogéneos) y los ponentes se sentaron juntos para compartir un acto de celebración y de homenaje.

M^a del Carmen Rausei (“Forn de Manuela”) comentaba en la entrevista previa al acto de celebración del evento: “Yo creo que la cerámica y la repostería están relacionadas, porque en ambas se trabaja con las manos, con dedicación, y con cariño y, además, las dos trabajan con el horno, porque eso tiene tela, ya que hay que acomodarse a las temperaturas o a la humedad de cada estación del año”. Mientras que Mónica Sales (“La Rosa de Jericó”) afirmaba: “Alguien me dijo que “la artesanía era un espíritu emprendedor y aventurero, que era la lealtad, humildad, justicia y libertad”.

El evento comenzó con la visita a determinadas piezas de la colección, vinculadas con la gastronomía, de la mano de Liliane Inés Cuesta Davignon, conservadora del Museo, quien nos habló de los hábitos del pasado y de cómo éstos pueden estar vinculados también a nuestro presente, haciendo hincapié en cómo han cambiado las normas sociales que regían el arte de la mesa o los roles de género vinculados con el ámbito de la comida y con la preparación de los propios alimentos.

Algunas de las preguntas que se plantearían, más tarde, en relación con esta introducción fueron: ¿Cómo los objetos influyen a la hora de saborear un producto? ¿Cuál es el papel que juega la mujer en la preservación de aquellos?

Respecto a la segunda de las preguntas M^a del Carmen Rausei (“Forn de Manuela”), respondía: “A pesar de que, como he dicho, lo mío es un negocio familiar, este ha sido gestionado desde siempre por mujeres: mi bisabuela Manuela, mi abuela, mi tía abuela, mi madre y ahora yo, acompañada por mi hermano. Mi bisabuela era además una mujer muy valiente y solidaria, que ayudó a mucha gente en su época, como me recuerdan aún hoy algunas clientas”. Mientras que Laura Martínez (“Horno de Alfonso Martínez”) añade: “En mi familia las mujeres han estado siempre al pie del cañón. Mi abuela, mi madre y mis tres hermanas y yo. Nosotras estábamos y estamos dentro y fuera de la tienda, en todos los lados. Sin nosotras el negocio no funcionaría igual de bien” (Laura Martínez).

Carolina Soler, fundadora de “Healthy cakes”, fue la representante de la última generación de reposteras con un producto muy vinculado a las tendencias saludables del momento. Ella era la única de todas ellas que no provenía de un contexto familiar de reposteros o panaderos (como nieta, hija, viuda o esposa): “Desde siempre la pastelería ha estado dominada por hombres, pero en los últimos tiempos hay cada vez mayor presencia de mujeres independientes, que no son ni esposas ni

viudas.” A lo que añade: “Yo comencé estudiando una carrera, pero, en mi tiempo libre, hice un curso de hostelería, que no estaba homologado y me apunté luego a otros cursos y así poco a poco fui formándome y apasionándome por la repostería. Luego me tocó ya aprender también por mi cuenta”. En palabras de Soler.

La cata de los dulces del “Forn de Manuela” (quinta generación de reposteras), “Trufas Martínez” (tercera generación), “Forn de Alfonso Martínez” (tercera generación) y “Healthy Cakes” (primera generación) se fueron alternando durante el transcurso de la charla. Mientras que los de la “Rosa de Jericó” (tercera generación) y el bodegón de panes del “Forn de San Bartolomé” (tercera generación) se disfrutaron al final. El vino, que se sirvió nada más sentarse los comensales a la mesa, fue entendido como un dulce más y no como un complemento a los otros productos. Se trataba de un vino moscatel 100% elaborado por la enóloga Mara Bañó de Les Freses, cultivado en un antiguo campo de fresas cerca de Denia.

Por último, se invitó a Ana Palés, tras visitar su taller en Manises, a elaborar una serie de soportes que recuperaran la técnica cerámica de la cestería, actualmente en desuso dada su complejidad técnica y alto coste, pero que forma parte de la iconografía popular de muchas casas en España. Hoy en día solo hay una persona que trabaje este tipo de cestería. Un artesano que ronda los setenta años de edad y sin que exista tampoco relevo generacional para esta técnica, tal como Palés nos explicó durante esta jornada.

Conclusiones

Algunas de las conclusiones que se extrajeron de este evento fueron, por un lado, la tenacidad que tienen todas las reposteras por cuidar el patrimonio gastronómico, siendo, además, madres y profesionales al mismo tiempo. En palabras de Mónica Sales (“La Rosa de Jericó”): “Pelear por algo que tiene tantos valores humana y culturalmente es mucha tela, porque se trata de mantener lo que representa al final la tradición y la historia de una población”.

Salvo en el caso de “Trufas Martínez” (donde cada uno de sus tres hijos está vinculado a una rama de la empresa y que estuvieron también presentes en el acto, participando sus dos hijas en el coloquio), el resto ve muy difícil el relevo generacional en un oficio tan sacrificado y que exige muchísimas horas de trabajo en distintas épocas del año. Teresa Ricart (Trufas Martínez) comentaba respecto su historia familiar: “Siempre hemos seguido innovando, es lo que nos ha hecho nombre, el estar a la última tendencia del chocolate. Como ocurre ahora que hemos vuelto a como empezaron mis abuelos: a esas máquinas que eran de piedra, que ahora son la última tecnología, para poder volver a elaborar el chocolate siguiendo todo su proceso, desde el grano hasta el tostado al que le puedes dar diferentes perfiles para que haya unas notas de cata”.

El consumo de dulces sigue estando relacionado con las distintas festividades, pero, debido al encarecimiento de la vida, a unos precios, que no son asequibles

para todo el mundo. Esto ocasiona, para la supervivencia de la artesanía, una lucha constante con los propios proveedores, ya que la tierra, como comentaba Mónica Sales, no está igual que antes debido al cambio climático. Y citó el ejemplo de un producto como la almendra, típico de la repostería valenciana, que tiene muchos tipos de grosores, no siendo todos de la misma calidad y, por lo tanto, precio. “Cuesta que la gente joven siga valorando y probando la calidad y no se pierda en los supermercados por la rapidez” añadió. El no uso de conservantes en la era digital también está dificultando el trabajo artesanal, por eso muchos negocios se ven avocados a convertirse en cafeterías, comenzando a introducir maquinaria que, en muchas ocasiones, desvirtúa el trabajo manual explica Mónica. Mientras que se queja del poco apoyo político que reciben.

Menú

FORN DE MANUELA

Torta de Sanchí
Torta de Cristina
Torta Fina

TRUFAS MARTÍNEZ

Trufas clásicas
Trufas cubiertas
Cubanos de Valencia

FORN ALFONSO MARTÍNEZ

Coca de calabaza
Magdalenas de zumo de naranja, harina de espelta y jengibre
Rollitos de anís
Pan con zumo de naranja valenciana

HEALTHY CAKES

Galletas de almendra con Keto (sin azúcar)
Pan de San Blas (sin azúcar)
Fartons (sin azúcar)
Mona de Pascua (sin azúcar)
Mona de San Juan (sin azúcar)

LA ROSA DE JERICÓ

Anguila de mazapán
Pastelitos de batata
Las glorias
La Mocaorà

FORN DE SAN BARTOLOMÉ

Bodegón de panes de distintos trigos recuperados de la zona

LES FRESES

Vino Blanco Moscatel Seco 2022/ DO