UNIVERSIDAD

DE LOS HEMISFERIOS

Escuela de Gastronomía

Tema:

La historia antropológica de la gastronomía, utilizando como punto de partida la Revolución Francesa, y su evolución hasta la actualidad.

Tesis para la obtención del Título de Licenciatura en Artes Culinarias

Presentada por:

Carolina Ingrid Ochoa Espinosa

Tutor:

David Silva.

Quito, noviembre del 2020

Declaración de aceptación de norma ética y derechos

El presente documento se ciñe a las normas éticas y reglamentarias de la Universidad de Los Hemisferios. Así, declaro que lo contenido en este ha sido redactado con entera sujeción al respeto de los derechos de autor, citando adecuadamente las fuentes. Por tal motivo, autorizo a la Biblioteca a que haga pública su disponibilidad para lectura, a la vez que cedo los derechos de publicación a la Universidad de Los Hemisferios.

De comprobarse que no cumplí con las estipulaciones éticas, incurriendo en caso de plagio, me someto a las determinaciones que la propia Universidad plantee. Asimismo, no podré disponer del contenido de la presente investigación a menos que eleve por escrito el requerimiento para su evaluación a la Comisión Permanente de la Universidad de Los Hemisferios.

Carolina Ingrid Ochoa Espinosa

C.I: 1717345704

DEDICATORIA

Primero agradeciendo a Dios por darme la vida, fuerza y sabiduría de haberme permitido culminar mi carrera.

Quiero dedicar este proyecto de trabajo final a mi abuelito que, sin él, no hubiera podido estudiar y obtener un título universitario.

A mis padres y mi hermano que son los que me apoyaban cada vez que me desvelaba haciendo las tareas o simplemente tenía un mal día. Porque cada vez que preparaba un platillo, me decían lo orgullosos que estaban de mí. También por tener lindos detalles, como por ejemplo cuando me esperaban con un pequeño lunch al momento de llegar a la casa en las noches después de realizar mis prácticas en el restaurante.

A mis amigos, los que siguen y los que fueron por un momento, pero especialmente a Majo, por ser mi motivadora y una amiga sin igual, nunca dejó rendirme. Ante cualquier circunstancia siempre estuvo ahí para apoyarme y ayudarme.

A mi novio, Benjamín Reinoso, que, en los dos últimos años de carrera, estuvo siempre a mi lado ayudándome en cualquier necesidad, motivándome, y secando mis lágrimas cuando me sentía muy estresada. Formamos un gran equipo de trabajo que perdurará para siempre.

A la Universidad por brindarme maestros que ahora son personas importantes en mi vida, Pili y Xime, que me ayudaron en mi guía espiritual y a encontrarme más con Dios.

Al hermano de mi novio, Agustín Reinoso, que, si no fuera por un libro que me regaló, no sabría qué tema de tesis hacer, y también por el apoyo que nos dio, al igual que toda la familia Reinoso Naranjo, por motivarnos siempre a salir adelante.

A mis profesores de la carrera que creyeron en mí, con los que tuve clase desde el primer semestre hasta los que conocí en último semestre. Han sido grandes profesores que me motivaban todos los días cada vez a ser mejor.

Gracias por acompañarme en estos cuatro años de carrera, aprendí mucho gracias a ustedes y me convertí en la mujer que soy ahora.

Con mucho amor les dedico mi proyecto final.

INDICE

RESUMEN…… 1

ABSTRACT……2

INTRODUCCION……...3

JUSTIFICACION…… 5

OBJETIVOS…… 6

CAPITULO 1. Marco teórico……..7

1 Antropología…… 7

1.1 Definición…… 7

1 Gastronomía……7

1.1 Definición……..7

2 Extracto de la Prehistoria y Edad Antigua en la gastronomía…… 8

2.1 Prehistoria…… 8

2.1.1 Nutrición…… 9

2.2 Edad antigua……10

2.2.1 Mesopotamia (700 a 562 A.C)……10

2.2.2 Egipto (5000 a 1100 A.C)……10

2.2.3 Hebreos (1700 A.C)……10

2.2.4 Persia (546 a 331 A.C)……11

2.2.5 China (3000 A.C a 220 D.C)……... 11

2.2.6 Grecia (siglo ll A.C – siglo lll D.C)…… 11

2.2.7 Roma (Republica siglo Vl al l A.C – Imperio siglo l A.C al V D.C)…….. 14

2.2.8 Mesoamérica (330 A.C)……...16

2.3 Edad Media…… 16

2.3.1 Alta Edad Media (siglos Vl a Xl)…… 16

2.3.2 Edad Media (siglos Xll y Xlll)……17

2.3.3 Baja Edad Media (siglo XlV y XV)……17
3 Siglos de Luis XV y Luis XVl……...17
3.1 Luis XV (1723-1774)……..17
3.2 Luis XVl (1774-1793)……19
4 La Revolución Francesa (1789 – 1799)……20
5 Abstracto del siglo XlX……. 22
5.1 Los gastrónomos del imperio……..22
5.1.1 El archicanciller Cambacérès……...22
5.1.2 Grimod de La Reynière……23
5.1.3 Talleyrand…… 25
5.1.4 Brillat-Savarin……..27
5.1.5 Antonin Carême……...30
5.1.6 La comedia humana de Honoré de Balzac……...32
5.1.7 La "Maison Doree" y el banquero Salamanca……32
5.1.8 El "café de París" y el "café Anglais"……..33
5.1.9 El restaurante "Voisin" cocina de zoológico……... 33
5.1.10 El restaurante "Philippe" y el club de los grandes estómagos……. 33
5.1.11 Los grandes recetarios.…… 34
6 La Belle Époque en la Gastronomía…….. 35
6.1 Las artes culinarias de la Belle Époque……...36
6.2 Los restaurantes de la época……39
6.2.1 Foyot…… 39
6.2.2 Paillard……39
6.2.3 Weber……...40
6.2.4 La Tour D'argent……. 40
6.2.5 Maxim's……... 40
7 Siglo XX (las Guerras mundiales y el año de 1972)……..41

7.1 La cocina entre las dos guerras……... 41
7.2 La Segunda Guerra Mundial y su crisis…….. 43
7.3 La nueva cocina francesa…… 44
8 Siglo XXl, la gastronomía ahora……47
8.1 ¿Qué es lo que caracteriza a la cocina del siglo XXl?..... 53
8.2 La gastronomía nórdica……...55
8.3 Gastronomía sostenible……... 58
9 Análisis antropológico de la evolución de la Gastronomía en la historia……..60
10 Conclusiones……..62
REFERENCIAS…… 63
REFERENCIA DE IMÁGENES……...67

RESUMEN

El presente proyecto tiene como finalidad analizar antropológicamente la historia de la gastronomía tomando como punto de referencia la Revolución francesa y su evolución hasta la actualidad, dando a conocer la importancia de ésta en la sociedad por la cual el lector va a poder dar a poder identificar los puntos clave para este análisis.

La gastronomía tiene su evolución histórica, que esta posee inicio desde que el hombre apareció en la tierra, iniciando su alimentación como método de supervivencia. Al pasar de los años se descubrieron nuevos ingredientes y métodos de cocción de ciertas materias primas.

La gastronomía sobrelleva grandes épocas de cambios, desde los grandes banquetes, los exagerados protocolo en la mesa, hasta la concientización de la comida en la mesa.

Tras los diferentes cambios que ha tenido la gastronomía desde la Revolución Francesa, se puede notar como ésta ha incrementado en la sociedad, llegado a tener un gran impacto en cada época, gracias a la historia que lleva detrás y al comportamiento de la sociedad que ha tenido ante dichas tendencias de cada tiempo.

El comportamiento de las personas tiene mucho que ver con la evolución de la cocina, es por ello que se los lleva a un análisis, y que se pueda demostrar la importancia de la historia de la gastronomía en la sociedad y cono ésta influye drásticamente.

Palabras clave: historia, gastronomía, sociedad, comida, Revolución Francesa, antropológica.

ABSTRACT

The purpose of this project is to analyze the history of gastronomy anthropologically taking as a point of reference the French Revolution and its evolution to the present day, making known its importance in the society by which the reader will be able to identify the key points for this analysis.

Gastronomy has its historical evolution, which has started since man appeared on earth, starting his diet as a method of survival. Over the years, new ingredients and cooking methods for certain raw materials were discovered.

Gastronomy goes through great times of change, from large banquets, exaggerated protocol at the table, to raising awareness of food at the table.

After the different changes that gastronomy has had since the French Revolution, it can be seen how it has increased in society, having a great impact in each era, thanks to the history behind it and the behavior of society that has had before these trends of each time.

The behavior of people has a lot to do with the evolution of the kitchen, this is why they are brought to an analysis, and that the importance of the history of gastronomy in society can be demonstrated and how it drastically influences it.

***Key words*:** history, gastronomy, society, food, French Revolution, anthropological.

INTRODUCCION

El hombre se ha desarrollado como un ser compuesto de materia quien posee capacidades físicas que aprovecha para satisfacer sus necesidades mediante su inteligencia racional. Desde el inicio de la civilización todo ser vivo tiene la necesidad de alimentarse, debido que los alimentos contienen nutrientes, y estas son sustancias que los organismos emplean para crecer y conseguir la energía necesaria para realizar el resto de sus funciones vitales; es por ello por lo que la alimentación es importante para cualquier individuo.

Lo que diferencia al hombre de los demás especímenes es su racionalidad que ningún otro ser lo tiene más que el humano. Y gracias a esa racionalidad, el ser humano, al pasar del tiempo, empieza a utilizar al alimento, no solo como supervivencia, sino como una forma de alimentación más satisfactoria, mejor elaborada y con un fin distinto al de sobrevivir.

Con este ensayo académico se encontrará datos históricos y antropológicos del hombre en su desarrollo en el área de la cocina, con el fin de explicar que la cocina no es solo un factor superficial de la sociedad, sino que está ligado desde el momento de la creación del ser vivo hasta nuestras épocas.

Se afirma que la alimentación tiene un origen desde la primera especie viva del planeta, sea esta o no racional. Luego aparece el humano con la manipulación de alimentos en representación de supervivencia; Pero es importante recalcar el empiece de la gastronomía en sí, que se da entre finales de la edad media e inicio de la edad moderna (tomando como referencia la Revolución Francesa), y es allí donde se desarrollara todo análisis histórico, puesto que dicho periodo da como nacimiento el término “gastronomía”.

Para analizar esta problemática es necesario mencionar sus causas. Una de ellas es la falta de conocimiento y análisis sobre la historia que tiene la cocina, puesto que esta no tiene un alcance en la sociedad por falta de interés por parte de los que trabajan y los que no, en un área de la cocina.

Es por ello que el interés de este ensayo académico es netamente profesional, con el fin de que cualquier persona, al leer este trabajo, pueda identificar a la cocina como un hecho histórico importante, mas no solo un método básico de saciar la necesidad del ser humano, al igual que el lector pueda analizar las diferentes ramas de estudio (antropología) y le sea más fácil relacionarlas entre sí, para que esta tenga un fin más profundo en la vida cotidiana de una persona, y poder cambiar el modo de percibir la gastronomía en la sociedad.

Con esto en consideración la pregunta de investigación recae en ¿Se puede analizar, antropológicamente la historia de la gastronomía tomando como punto de referencia la Revolución francesa y su evolución hasta la actualidad?

JUSTIFICACION

Se entiende a la gastronomía como una actividad que estudia las relaciones del ser humano con su forma de alimentación, basada en la preparación de ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, conjunto con un previo conocimiento de estas, así como con su evolución histórica

En la actualidad, aspirantes a esta carrera, desean basar su aprendizaje minimizándolo a un aspecto netamente objetivo, y dejar de lado una característica importante de la gastronomía "la evolución histórica de esta." La sociedad actual se ha vuelto superficial haciendo que cualquier aspecto de la vida no tenga su importancia y con consecuencia de esta, que la juventud no desee forjar de la cultura parte de su desarrollo. Y esto sucede con los jóvenes aspirantes al mundo de la gastronomía, que desean basar su estudio en algo mínimo y no expandirlo para así poder dar más frutos a la sociedad.

Analizando esta realidad más a fondo aparecen las siguientes interrogantes: ¿Qué tipo de profesionales se desea fundar?, ¿Se desea crear "robots" que solo cocinen, o profesionales culturalizados en su carrera profesional?

La historia es una disciplina importante para la sociedad, ya que esta estudia los sucesos y hechos del tiempo pasado, y estas forman el desarrollo de la humanidad desde sus orígenes hasta el momento actual.

Lo que busca este ensayo académico es entender, analizar y exponer los datos históricos de la gastronomía conjunto con otras ramas de estudio (antropología), para poder explicar la importancia de estas en la sociedad.

OBJETIVOS

Objetivo general

Analizar antropológicamente la historia de la gastronomía a partir de la Revolución Francesa hasta la actualidad.

Objetivo específico 1

Respaldar, a través de revisión bibliográfica, los fundamentos básicos de la historia de la gastronomía.

Objetivo específico 2

Comparar datos antropológicos junto con la gastronomía.

Objetivo específico 3

Exponer los análisis encontrados a la comunidad universitaria para poder concientizar a las personas sobre la importancia histórica de la gastronomía.

CAPITULO 1. Marco teórico

1 Antropología

1.1 Definición

La antropología es una ciencia social que estudia los aspectos del ser humano como naturaleza en sus distintas etapas de la historia. Es un término de origen griego compuesto por las palabras anthropos, que quiere decir 'hombre' o 'humano', y logos, que quiere decir 'conocimiento' o 'ciencia'.

Esta ciencia estudia los fenómenos humanos, es decir, su desarrollo como especie humana, costumbres sociales, diversidad cultural, etc. Tomando en cuenta las sociedades antiguas y presentes.

La antropología cuenta con varias disciplinas, pero se tomará en cuenta la siguiente disciplina:

- Antropología social (cultural): esta rama también es conocida como filosófica, ya que esta analiza comportamiento del hombre en la sociedad, como son las relaciones, instituciones y organización social de este. Se investiga las culturas pasadas, presentes y como estas desenvuelven diferentes aspectos de la vida cotidiana/social del ser humano

1 Gastronomía

1.1 Definición

“Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación (Savarin, 2001).”

“El objetivo de la gastronomía es velar la subsistencia del hombre utilizando los mejores alimentos; “esto se consigue dirigiendo con principios fijos a los que preparan cosas capaces de convertirse en alimento. (Savarin, 2001).”

La gastronomía tiene relación con las siguientes ciencias:

- Historia Natural
  Como se va desarrollando los alimentos a través de la historia
- Física

Se examina los componentes y cualidades del alimento

- Química

Se realiza análisis a las descomposiciones que se hace al alimento al momento de experimentar con ella.

- Cocina

Arte de preparar el alimento y hacerlas agradable al gusto

- Comercio

Se trata de relacionar el consumo con el precio, y comerciar con las mayores ventajas lo que se desea poner a la venta.

De igual forma la gastronomía tiene relación con las jerarquías de la sociedad, tanto en edades antiguas como en nuestra sociedad. Por consiguiente, se abarcará la historia filosófica de la cocina.

2 Extracto de la Prehistoria y Edad Antigua en la gastronomía

2.1 Prehistoria

Existen distintas variedades de arte en la historia de la humanidad, pero ninguna tiene mayor antigüedad que el de la cocina. Podemos tomar como ejemplo a Adán (teoría creacionista) este ser nacido en ayunas que no tiene calma hasta alimentarse; de igual forma la especie que va a evolucionar como ser humano (teoría de la evolución) necesita alimentarse para sobrevivir.

A raíz de la aparición del ser humano en la tierra, este ha dominado la naturaleza a base de sus necesidades alimenticias, han enseñado las primeras aplicaciones del fuego, haciendo de la cocina un importante aporte a la humanidad respecto a la vida civil.

Partiendo de la edad antigua, se puede observar tres especies de cocina:

1. Preparación de alimentos que el hombre primitivo ha conservado.
2. Examen y análisis de los alimentos (química).
3. Cocina para remedios (farmacia).

Por más diferentes que sean estos tipos de cocina, todas emplean el mismo modo, fuego, vasijas y hornos; y utilizando un solo producto en los 3 diferentes métodos de cocina, por ejemplo, un tomate, el cocinero lo prepara sea crudo o cocinado, el químico lo analiza en cuantos elementos este puede descomponerse, y el farmacéutico analiza si este producto puede causar alguna indigestión.

2.1.1 Nutrición

Se puede definir al hombre como un ser omnívoro, su dentadura se clasifica en:

- Dientes incisivos para poder las frutas
- Muelas para triturar granos
- Colmillos para desgarrar carne

Puede que por mucho tiempo el hombre solo se haya alimentado de frutos, y se hayan sentido limitados a ciertos alimentos por ser una especie débil ante el reino animal. Pero el hombre, por el instinto de perfección, necesitaba desarrollar materiales que lo hagan sentir más poderosos. Ese sentimiento de debilidad hizo que el hombre creara las armas de caza, para servir de alimentos a cuantos animales lo rodeen; de igual forma el instinto carnívoro del humano hizo impulso a la creación de dichas armas.

En esta época era común consumir la carne cruda, y aunque se haya descubierto el fuego, años después, este se seguía consumiendo cruda en ciertas ocasiones.

"Mein God – un capitán de croatas (1815) – dijo: cuando nos hallamos en guerra y con hambre, matamos el primer animal que se encuentra; le cortamos un pedazo carnoso de rociándolo con sal, que siempre llevamos en el sobre tasche (cartera de sable). (Savarin 2001). "

Si los ancestros comían alimentos crudos, estos se iban a heredar de generación en generación y se la iba a conservar entre las comunidades.

Después de la cacería, y el alimento crudo, el hombre descubrió el fuego. Este hecho sucedió por casualidad de la naturaleza ya que el fuego no existe espontáneamente, sino que se debe crear.

Y así como se descubrió el fuego, también se creó la cocción.

El hombre por el instinto de perfeccionamiento, coloco los alimentos crudos sobre el fuego para obtener diferentes sabores que no había conocido jamás, y descubrieron que la carne resulto mejor, tomo mayor consistencia, es más fácil al mascar y adquiere un aroma exquisito. Asimismo, como

descubrieron el tipo de cocción “la parrilla” para que este tomara un mejor sabor y que no queden impurezas.

2.2 Edad antigua

2.2.1 Mesopotamia (700 a 562 A.C)

Alimentos más usados: trigo, cebada, calabaza, granada, cangrejo, pescado, insectos, camello.

Aportaciones:

- Inicio de la civilización: agricultura, domesticación de los animales y el primer código escrito (Hammurabi)
- Se menciona en la biblia que el hijo de Nabucodonosor, Baltasar, ofreció un banquete a “mil de los grandes de su corte”. Dando mención al inicio de la cultura culinaria

2.2.2 Egipto (5000 a 1100 A.C)

Alimentos más usados: ajo, melón, sandía, cebolla, uva, olivo. Buey, oveja, ganso, cerveza, vino, huevo

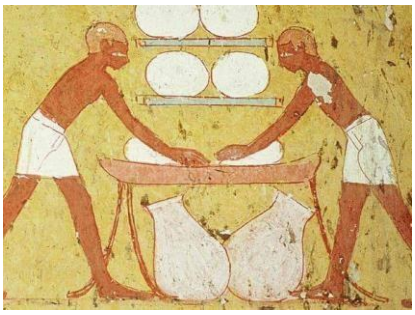

Figura 1. Constructores de pirámides panaderos.

Aportaciones:

- Los egipcios fueron los primeros en las bases de elaboración de pan.
- Esta civilización ya tenía conocimiento del foie-gras. Ellos alimentan al ganso de manera especial para que haga crecer el hígado de este de manera vertiginosa.
- Se bebían vinos de calidad, mayormente los que eran traídos de Alejandría.
- Los faraones eran servidos por sus esclavos, que eran etíopes.

2.2.3 Hebreos (1700 A.C)

Alimentos más usados: lenteja, comino, laurel, albahaca, cabra, oveja, vaca, leche mantequilla miel.

Aportaciones:

- Acostumbraban mucho a la realización de sopas, potajes y guisados.
- El uso de las vasijas se las debemos a los hebreos, colocando estas sobre fuego para tener diferente tipo de cocción, podemos tomar como ejemplo la sopa que Jacob vendió a su hermano Esaú.
- Amasaban panes con harina al rescoldo (brasa menuda resguardada por la ceniza)
- Utilizaban pan con levadura, con excepción en Pascua, que son 7 días al año.
- En Pascua no podía hacerse ninguna obra servil más que la comida.
- Al tener celebraciones, los hebreos lavaban sus manos y pies antes de comer.

2.2.4 Persia (546 a 331 A.C)

Alimentos más usados: alfalfa, limón, nuez, elefantes rinoceronte, tortuga, gallina, pavo. La comida del rey era única ya que a él se preparaban carnes menos comunes como el camello, cebra, gacela, avestruz, antílope.

Aportes:

- Su comida no era muy nutritiva.
- Estudios opinan que los persas atribuyen a la invención de los banquetes.
- Sus banquetes duraban días, servía mucho vino y usaban copas y vasos de oro.

2.2.5 China (3000 A.C a 220 D.C)

Alimentos: miel, aguardiente de arroz, fideos, queso de soya, infusiones de té.

Aportaciones:

- Su alimentación era delicada, nutritiva y sabrosa.
- Bajo el imperio de la dinastía Shang, se empezó a utilizar la incorporación de los palillos o porcelana china como instrumento para no usar las manos.
- Su bebida más representativa era el té y lo elaboraban hirviendo hojas y brotes de plantas en agua.
- Consumían el aguardiente con moderación.
- Inventaron la pasta y el molino de harina.

2.2.6 Grecia (siglo ll A.C – siglo lll D.C)

Alimentos: esparrago, avena, hinojo, yerbabuena, romero, higo, manzana, nuez, uva pasa, dátil. Cordero, cerdo, pollo, pichón. Leche, queso de cabra y oveja.

Aportaciones:

- Conocían hasta 72 tipos de variedades de pan.
- Realizaban vinos con muchas hierbas aromáticas.
- Los cocineros eran personajes importantes.
- Se acostumbraron a comer 3 veces al día (teniendo un horario fijo de comidas) y siempre con compañía, es por ello por lo que se realizaban grandes banquetes frecuentemente.
- El anfitrión del banquete brindaba baños, perfumes, aceites, y ropas limpias a sus invitados.
- Inventaron el *garum*, que es una salsa con entrañas de pescado que colocaban en salmuera y dejaban fermentar al sol. Esta salsa fue característica especial y muy usada en la antigüedad.
- Trasmitieron el consumo del cerdo en el mundo occidental.
- Aparece la literatura gastronómica

  El arte de la cocción seguía su mismo estándar, hasta en la época de Homero (Grecia), donde aquí relatan de forma distinta a lo que es un festín de carne, vino y pan:

  "… Enseguida, Patroclo obedeció las ordenes de su fiel compañero. Sin embargo, Aquiles aproxima al fuego brillante una vasija que contenía espaldas de vaca, cabra cebada y un gran lomo de suculento cerdo. Automedonte sostiene las carnes de corta el divino Aquiles, éste las parte a pedazos y las atraviesa con pinchos de hierro.

  Patroclo, parecido a los seres inmortales, enciende un gran fuego. Desde el momento en que la madera no produce más que una llama lánguida, coloca encima de las brasas un par de dardos sostenidos por dos piedras grandes, y esparce la sal sagrada.
  Cuando las carnes están en punto y el festín preparado, Patroclo distribuye pan alrededor de la mesa en ricas canastas; pero el mismo Aquiles quiere servir la carne. Enseguida se coloca enfrente de Ulises, al otro extremo de la mesa y ordena a su compañero que sacrifique a los dioses.

  Patroclo arroja a las llamas las primicias de la comida y todos en breve se apoderan con las manos de los manjares preparados y servidos. Cuando la abundancia del festín, satisfechos por completo, ahuyento el hambre y la sed, Ajax hizo una señar a Fénix; Ulises lo percibe, llena su gran copa de vino dirigiéndose al héroe: Salve Aquiles, dijo, etc." (Savarín, 2001)

  - Se puede observar que un rey, hijo de un rey y tres generales griegos deleitaron su paladar de distintos manjares, es aquí donde los grandes festines se crearon, y los

anfitriones del banquete se aseguran de que su comida este muy buena para que sus invitados disfruten.

En época de los griegos, sin duda algún tiempo atrás igual, juntaba la música y la poesía con el arte de la comida. Celebraban con música y comida los actos heroicos de los guerreros. Los cantores veneraban las maravillas de la naturaleza.

GASTRONOMIA

DI

ARCHESTRATO

FRAMMENTI

TRADOTTI

DA DOMENICO SCINÀ

VENEZIA

GIUSEPPE ANTONELLI EDITORE

Tip. premiata di Medaglie d'oro

M.DCCC.XLII.

Figura 2. Aquestrato .

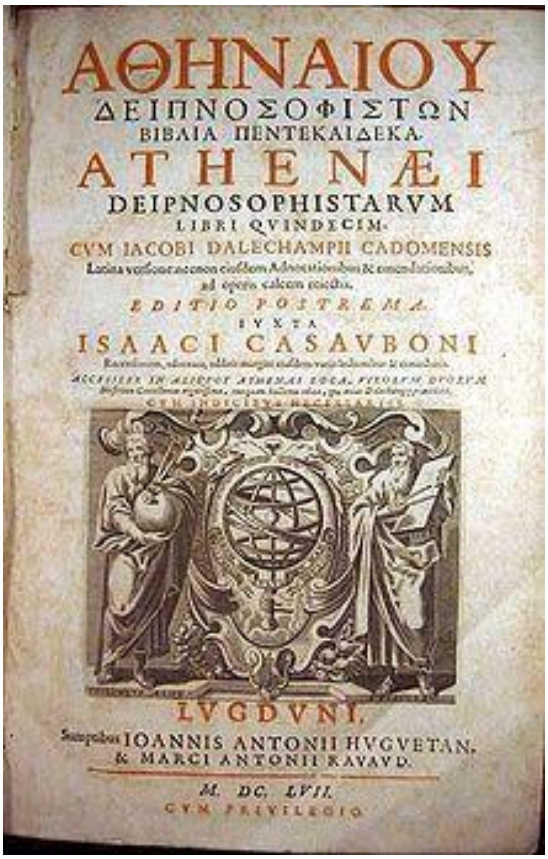

Figura 3. El festín de los sabios

2.2.7 Roma (Republica siglo Vl al l A.C – Imperio siglo l A.C al V D.C)

Alimentos: En la Roma primitiva la alimentación era sencilla y poco abundante. Cuando se fueron extendiendo empezaron a llevar a Roma los productos de los territorios de conquistaban. Es por esto que los romanos tenían un conocimiento extenso de todos los productos conocidos en la antigüedad.

Aportaciones

- Tendencia a la preparación de platillos extravagantes, haciendo que estos pierdan su naturaleza propia.
- Se crea una cocina universal (mezcla de los productos que traían de territorios conquistados.)
- La gastronomía se transforma en elemento de civilización.
- Roma se destacó por el lujo en sus banquetes, realizados por cualquier diverso motivo, por lo cual existía derroche en las mesas.

"…Supongamos, por consiguiente, que cualquier hombre inmensamente rico deseara celebrar algún acontecimiento político o financiero, y que, con tal motivo, sin desasosegarse por grandes que los gastos fueran, verificara una fiesta memorable.

Supongamos que dicha persona ponga a contribución las artes todas con objeto de adornar por completo los locales de fiesta y que de órdenes a sus cocineros para que nada economicen, para que la comida sea de altísimo grado distinguido, exquisita y perfecta, cuidando que sirvan bebidas a los convidados, de bodegas c cuyos vinos posean grandísima bondad, de clases superfinas e inmejorables…

…Que los criados sean buenos mozos, y esten bien vestidos; que el alumbrado sea perfecto, y para que nada se olvide, que cuide el anfitrión de enviar coches que traigan y lleven a todos cómodamente. (Savarín 2001)"

- Aparece el mantel, y el uso de vajilla y cubertería (oro y plata) y copas con piedras incrustadas, aumenta.

Trulla (cucharón)	Cálices	Catinus (plato hondo)
Figura 4. Trulla	Figura 5. Cáliz	Figura 6. Catinus.

- Tenían la costumbre de comer recostados en triclinios.
- Contaban con 5 comidas al día.
    1. Desayuno (prandium)
    2. Almuerzo (ientacullum)
    3. Comida (coena)
    4. Cena ligera (vesperna)
    5. Banquete con los amigos (comissatio)

- En los banquetes existían espectáculos varios durante la comida.
- Los grandes anfitriones de banquetes y fueras eran Lúculo, Marcus Apicius y Petronio.
- El estilo de vida que llevaban los romanos les hizo caer en exageraciones y desviaciones que se podía notar en sus banquetes y fiestas. Tiempo después, estas costumbres tuvieron un reclamo ostentada por la moral. Luego de que la religión católica fuera liberada de las

persecuciones, sus ministros instruyeron en contra de los excesos en las comidas y cuando tiempo estas duraban, estaban en desacuerdo en la costumbre de comer acostados haciendo de estas costumbres las causas principales de los abusos que realizaban. Es por ello que pusieron al exceso de la comida como un pecado capital.

2.2.8 Mesoamérica (330 A.C)

- No se puede hablar de aportaciones por parte de esta civilización, puesto que vivían alejados de los otros. Uno de los pocos aportes de preparación de alimentos es el Pulque (bebida fermentada del maguey.)

2.3 Edad Media

2.3.1 Alta Edad Media (siglos Vl a Xl)

- Europa
    - Con la invasión de los barbaros, existía una escasez de los alimentos. Después de dichas invasiones, Europa se fue recuperando de poco a poco.
- Francia
    - En la época de Carlomagno (siglo lX) se mejora la calidad de la alimentación y se instaura el refinamiento en la mesa.
    - Los frailes fueron los encargados de la invención de vinos y licores como el champagne, Benedictine y el Chartreuse.
- España
    - Por la invasión de los árabes en el año 711, influyo la cocina oriental en España e introdujeron preparaciones como la pasta, arroz, hojaldre y formas de preparación de alimentos del oriente.
    - Los frailes inventaron la tortilla de huevo "*benedictine*".
- Inglaterra
    - Implantaron la técnica de salazón y conservación de las carnes.
    - Las familias de clase económica alta enviaban a sus hijas a conventos de monjas para que allí aprendan normas de etiqueta en la mesa.
- Bizancio
    - Inventores de la masa de hojaldre.
    - Fueron los primeros en el uso del tenedor y la costumbre de comer sentados.
    - Conservaron el refinamiento en las comidas que estas la trasmitieron a Italia en la baja Edad Media.

2.3.2 Edad Media (siglos Xll y Xlll)

- Francia
    - Se aumenta la producción de embutidos ya que aquí se desarrolla la salchichoneria dando aparición a la palabra *charcutier (*salchichero).
    - Se mejoro la alimentación del pueblo en la época de Luis lX (siglo Xlll.)
- Alemania
    - En Alemania la salchichoneria gana prestigio

2.3.3 Baja Edad Media (siglo XlV y XV)

- Europa
    - Mejora la producción de alimentos y el montaje de la mesa es más refinado, especialmente en el país de Italia y Francia.
- España
    - Gracias a España, la influencia de la cocina árabe se va dispersando alrededor de Europa.
- Francia
    - Durante el papado, se fue crenado una cocina de mayor calidad, al estilo provenzal, en el cual el ajo y el aceite marcaba presencia en los platillos.
    - Se empieza la producción de vinos en Borgoña.
    - El menú surgió en esta época.
        - Entrada (*Relevés*)
        - Entre platos (*Entremets)*
        - Postres y frutas

3 Siglos de Luis XV y Luis XVl

3.1 Luis XV (1723-1774)

En este periodo, la ciencia de los festines dio su esplendor. Se introdujeron las meriendas y utilizaban los jugos de la carne para la elaboración de salsas. Y gracias a estos festines es que los cocineros empezaron a ser hombres de consideración, ya que gracias a ellos podían deleitar sus paladares con tremendos banquetes.

Cabe mencionar una de las curiosas anécdotas en relación con el arte culinario que se dio en el mandato de Luis XlV. Como la siguiente:

> "François Vatel, como su fama lo precedía, al punto de ser llamado el Gran Vatel, le encomendaron la misión de dirigir un banquete de tres días que daría el rey sol, Luis XIV, en honor de toda la monarquía francesa. Durante el primer día los más de 2.000 invitados se deleitaron con los platillos del creador de la crema chantilly. Pero al segundo día todo se echó a perder cuando el encargado de llevar el pescado fresco no apareció. Al ver la impaciencia del rey, Vatel se suicidó en su cocina para evitar ver mancillado su prestigio. (Gente, 2003)"

El reinado de Luis XV tuvo grandes aportes alimenticios al país, se introdujo la piña triada de América y la fresa de Chile. El duque de Richelieu, logro encajar en la corte los vinos de Burdeos, convenciendo al rey, y de igual forma se le atribuye al duque la invención de la mayonesa.

Desde aquella época se le daba la importancia a la limpieza, orden y elegancia en las comidas; todo este tipo de refinamiento han ido evolucionando hasta nuestros días.

Unos platillos famosos de la época fueron:

- "a la Pompadour" (marquesa preferida de Luis XV): el platillo lleva otras salteadas con mantequilla de anchoas y con trufa. Se sirve en la propia concha.
- "a la Mirepoix" (duque): guarnición utilizada como base principal en la gastronomía, que contiene zanahoria, apio, cebolla, poro.
- "bechamel" (financiero, maitre de Luis XlV): un cocinero de la corte pone el nombre a la famosa salsa blanca.

Lamentablemente esta época tuvo como característica sus costumbres licenciosas y derroche financiero, dejando como consecuencia, una Francia en pésima situación económica.

Luis XV era apreciado por su pueblo, sin embargo, después de que lleve un tiempo en el reinado, se dieron cuenta que era muy egoísta, descuidaba su gobierno teniendo en cuenta la situación de gravedad que el país tenía en aquel entonces.

Todas las ideas de los filósofos de aquella época, Voltaire y Rousseau atacaban a la intolerancia y absolutismo, fueron iluminando al pueblo sobre la injusticia de sus derechos que el gobierno cometía hacia ellos, haciendo que la revolución este cada vez más cerca.

3.2 Luis XVl (1774-1793)

El rey Luis XVl era de buen comer, y con un apetito sin fin. Después de la caza, a primera hora de la mañana, regresaba a querer desayunar, y cuando le preguntaban que deseaba de desayuno, este decía: “Que me guisen media docena de huevos en jugo de carne y añada una gruesa loncha de jamón:”. De igual forma se dice que el día de su boda, el festín que se llevó a cabo era sin fin.

Una de las aportaciones importantes de este reinado fue la aceptación de la papa en el país, ya que el pueblo opinaba que el tubérculo ocasionaba ulcera, lepra y esterilizaba a las mujeres, por lo que los ciudadanos se negaban a consumirlo.

Figura 7. Comida Matinall.

El filósofo Antonie Auguste Prmentier descubrió que este alimento podía sacar del hambre a Francia, tal razón que ofreció un banquete de este tubérculo preparado en diferentes formas (puré, fritas, cocidas, horneadas, etc.) para que este sea aceptado por el rey; y así lo fue, tanto que el consumo de esta se fue extendiendo en las cortes de diferentes países. Empero, el pueblo aún se rehusaba a consumirlo, por tal razón, el rey ejecuto un plan para que lo consumieran.

> “Se mando a sembrar un campo de papas en las afueras de Paris, bien custodiado por guardias. Todos se asomaban a ver que sería ese producto tan valioso que requería tanta seguridad. Los soldados, aleccionados, explicaban al pueblo curioso cómo se sembraba y preparaba. Después de in tiempo, cuando ya estaban listas, se retiró la guardia y el plan resulto: la gente entro a robar las papas y su cultivo se extendió. Desde entonces, todo platillo llamado “a la Parmentier” lleva papas. (Luján, 2019)”

El Champagne fue introducido como acompañamiento para las postres por parte de los franceses.

El rey tenía buenas intenciones con su pueblo, pero este por ser débil de carácter lo llevaría a su fin. De igual forma su esposa de Austria, María Antonieta, no se acostumbró a la vida de la corte francesa. Cuando se realizaban las comidas públicas en el palacio de Versalles, María Antonieta prefería comer en privado y esto era mal visto por el pueblo, mientras el rey si comía con gusto y acompañado de su pueblo.

Tanto fue el derroche por parte de la corte en diferentes actividades, como los festines, que se ocasiono una crisis financiera en Francia.

4 La Revolución Francesa (1789 – 1799)

Es el derroque del antiguo régimen junto con la instauración de un nuevo régimen donde la burguesía apoyada por las masas populares se convirtió en la política dominante.

Gracias a las ideas ilustradas (La razón, la igualdad y la libertad), el pueblo comenzó a despertar y darse cuenta de las injusticias que cometían hacia ellos.

La monarquía absolutista estaba reinada por Luis XVl, el pueblo pasaba hambre por los despilfarros del rey endeudando más las arcas del estado.

Las ideas ilustradas y el descontento social hicieron que estallara la revolución

La sociedad estaba dividida en 3 estados:

- Primer estado la iglesia (clero): recibía el diezmo, no pagaban impuestos y la educación estaba en sus manos.
- Segundo estado la nobleza: dueños de las tierras, no pagaba impuestos y los campesinos les pagaban un tributo.
- Tercer estado, 97% de la población restante, los burgueses y campesinos: pagaban todos los impuestos.

La gente fue a quejarse a Versalles del hambre, y la reina les dijo “Pues que coman pasteles”. En 1789 se dio la Toma de la bastilla dando a los radicales y al pueblo del París confianza en ellos mismo.

Tras la asamblea se establece la Declaración de los Derechos del Hombre y del Ciudadano. Y exigen al rey que se cumplan dichos derechos (igualdad ante la ley, fin del diezmo, entre otros).

Luis XVI planificó un levantamiento contrarrevolucionario con el apoyo de la monarquía austriaca y prusiana. El pueblo al enterarse de dicha estrategia ideada por el rey, tomaron el palacio de Tulleries deteniendo al rey junto con su familia y fueron encarcelados en la Torre de Temple, en el año de 1790.

A pesar de la gravedad de la situación, el trato al rey en la comida era formal. Contaban con todo el personal de cocina y servicio para cortejar al rey (jefe de cocina, ayudantes, pasteleros, *officer d´office* preparación de aperitivos, mozos de comedor, entre otros.)

> "El rey era el único que tomaba vino y muy moderadamente, los demás bebían agua, y para la reina la traían de Versalles, ya que era la única que le gustaba. El vino para el rey era Champagne, Burdeos, Malvasía y Madeira, para que pudieran escoger. Conseguían algunos de sus platillos preferidos, como patés de ave, carne o foie-gras y brioches; el ismo se encargaba de trinchar las carnes. (Lujan, 2019)"

En esta época el doctor Guillotin, presenta a la Asamblea un método de decapitación, un periodista de la época, Marat, apoda a dicho artefacto como "guillotina" en honor el doctor que lo inventó.

El nuevo parlamento elegido, que estaba compuesto por los jacobinos (liberado por Robespierre), y los girondinos. Deciden derogar con la monarquía y proclamar la república. Enjuician al rey por traición, es condenado a muerte y cae ejecutado en la guillotina el 21 de enero de 1793, la reina tuvo el mismo destino de muerte.

Con la Revolución francesa, la comida y el montaje de esta, se iba a cambiar radicalmente la cocina; es decir, la cocina iba a pasar del palacio a la calle. Y ¿Cómo marcharía esto?

Con la implementación del primer establecimiento de comida en 1765 el "Des Poulies", nace el término "restaurante".

Durante la revolución estos establecimientos empezaron a aparecer en cantidad, ya que todos los cocineros y servidumbre de la nobleza empezaron a dispersarse, y por la necesidad económica al igual que huían de ser guillotinados al igual que sus jefes, decidieron poner al público (la burguesía enriquecida especialmente) todos los platillos que preparaban para la aristocracia a través de establecimientos de comida (restaurantes).

Antoine B. Beauvilliers fue cocinero del conde de Provenza, con el fin de la monarquía, se ve obligado a buscar un sustento económico dando como consecuencia la apertura de su propio restaurante en 1792. Beauvilliers fue el primero en montar un restaurante con una sala elegante, camareros y una cocina bien equipada.

Otro ejemplo de uno de los cocineros de la revolución fue Meot, cocinero del duque de Orleans, fundo su restaurante en 1788, y con la revolución se convirtió en un jacobino. En su restaurante se montaban reuniones de los hombres importantes del gobierno, y fue en su restaurante donde, al día siguiente de la ejecución de maría Antonieta, se celebró la sentencia a la reina con un festín.

Néstor Luján afirma que: "en 1789 no había ni 100 restaurantes, parisinos, en 1795 pasaban de 500 y hacia 1810 más de 2000, de toda clase y precio."

Cabe mencionar que el auge de los restaurantes se da en la época napoleónica.

5 Abstracto del siglo XlX

La elegancia y protocolo que había marcado en Francia en los años previos a la Revolución, volvieron a aparecer en la época del primer imperio (1804-1814) y en el segundo (1852-1870).

El siglo XlX es reconocido por la gran expansión de los restaurantes en Paris, dando así a conocer los platillos de la época.

5.1 Los gastrónomos del imperio

En el imperio se destacan los hombres más ilustres de gastrónomos que marcaran acontecimientos importantes para la historia.

5.1.1 El archicanciller Cambacérès

Figura 8. Jean-Jacques de Cambaceres

Fue un abogado y político francés, conocido principalmente por ser uno de los autores primordiales del Código Civil francés, que sigue siendo la base de la legislación francesa. Fue ministro de Justicia, miembro del Consejo de los Quinientos y duque de Parma en la época napoleónica.

Jean Jacques Régis de Cambacérès fue en excelente anfitrión, y gran gastrónomo. Era aficionado de la puntualidad, por tal motivo que no esperaba ni un solo minuto a ningún invitado. Se dice que

el príncipe Guillermo de Baviera había llegado minutos tarde a la comida que Cambacérès realizó, y encontró la puerta cerrada por razón que tuvo que retirarse.

Cambaceres asistía con frecuencia a las mesas de lujo del Palacio Real. Él tenía como principio que aquellos hombres que trabajaban en la asamblea y en el comité, debían recibir buena comida, sino tendría como consecuencia cansancio extremo por tan pesado trabajo. Siendo este un político respetado de la época, el trato hacia él y los miembros de la asamblea debía ser honorable, y al momento del banquete, que sea muy refinado; es por ello por lo que Cambaceres era un gran anfitrión, y Napoleón lo sabía.

Napoleón, ya emperador, no tenía la costumbre de sentarse por mucho tiempo en la mesa, comía lo más rápido posible y se iba. Pero vio que en Francia el momento de la comida era muy importante, por lo cual ordeno a Cambaceres que hagan que "su mesa honre a Francia." Y dejo sus costumbres pasadas en la mesa, para adaptarse a las tradiciones francesas al momento de comer, para así poder gobernar mejor.

Cambaceres era un gran anfitrión al momento de la comida, tenía los mejores chefs que estos le eran muy leales, todo debía estar perfecto, porque en aquella época para un hombre de alto poder, el papel más importante ante la sociedad era de ser un gran anfitrión.

5.1.2 Grimod de La Reynière

Figura 9. Grimod de la Reyniere

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière fue un aristócrata, abogado, periodista y escritor culinario francés que obtuvo fama durante el periodo de gobierno de Napoleón Bonaparte. Se caracteriza por ser un gastrónomo apasionado, daba todo su amor por la gastronomía.

Es considerado, junto con Brillat-Savarin, como uno de los padres fundadores de la gastronomía occidental moderna. Ambos, han dejado como legado obras sobre la literatura del paladar. Sus escritos sobre gastronomía fueron muy respetados en su época, llenándose de popularidad entre las clases altas de Francia.

La familia de Grimod de La Reynière poseía grandes riquezas, ya que su abuelo obtuvo sus riquezas por la charcutería. Al fallecer su abuelo, su padre adquirido el puesto de intendente general a por razón de la fortuna que obtuvo con la compra y venta de cerdos de la charcutería del abuelo.

Reynière fue enviado a un convento, y liberado en 1788, fue a Bëziers, donde abrió su primer local de comestibles. Al fallecer su padre, se le heredó el comedor del palacete de los Campos Elíseos, donde allí ofreció sus comidas, donde fue conocido como unos de los primeros anfitriones de Francia.

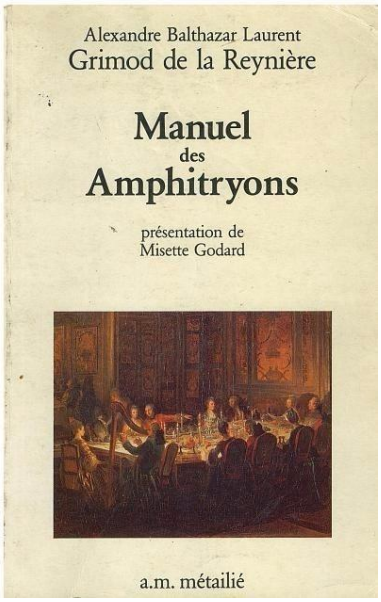

Figura 10. Manuel Des Amphitryons De Grimod De La Reyniere

Grimond analiza al pueblo francés y el trauma que la revolución dejó en ellos, se da por terminado esos grandes banquetes con su característica se tener deliciosos manjares, una amplia variedad de vinos, y con una elegancia en el servicio. Es por ello que él pone como su objetivo, enseñar a comer a las nuevas generaciones de clase alta que aparecieron en el Imperio. Es por ello por lo que el propone una nueva gastronomía que sea sencilla, delicada, rica y sabrosa.

Fue el creador de los célebres jurados gastronómicos, llamados también “jurados degustadores”. Estos se reunían en la casa de Grimod y calificaban los platillos que se les presentaban, estos

jurados empezaron a ganar prestigio, por tal razón que aparecieron las críticas y protestas de quienes no salían favorecidos por parte del tribunal; siendo estas muy concurrentes, Grimod decidió cancelar aquellas cenas. Pero este acontecimiento hace establecer lo que hoy se llama un control de calidad.

Tras la Revolución francesa la gastronomía tiene un cambio brusco, aparecen los restaurantes y la comida deja de ser algo solamente para nobles; ahora la buena comida se expande hasta el pueblo. La obra "L'almanach des gourmands" de Grimod está hecha para el pueblo, donde muestra las claves para comprender el nuevo mundo de la gastronomía dando consejos prácticos, descripción de productos y recomendación de restaurantes, siendo esta obra la primera guía gastronómica.

Se dio a conocer en todo Paris gracias a sus escritos, y también poniéndose como titular como el fundador de la crítica gastronómica.

En 1808 redacta su "Manual de anfitriones", una guía para conocer el comportamiento y normas precisas y concretas que se deben respetar en los banquetes y comidas.

En época de la restauración, Grimod se retiró con su esposa a un castillo que tenía en Villiers-sur Orge. Donde allí ofreció cantidad de banquetes esplendidos hasta sus últimos días.

5.1.3 Talleyrand

Figura 11. Portrait of Charles-Maurice de Talleyrand-Perigord

Charles Maurice de Talleyrand fue uno de los políticos más lustrosos de Francia. Pudo estar presente durante los diferentes gobiernos franceses, desde Luis XVI hasta Luis Felipe I. Fue fiel consejero de Napoleón, aunque este haya sido uno de los principales promotores de su caída.

Considerado por algunos un traidor y por otros un héroe. Sin embargo, Talleyrand consiguió grandes éxitos políticos en Francia que beneficiaron al liberalismo.

Fue también obispo, ministro y príncipe, al cual la gastronomía le ayudó mucho.

Talleyrand era un gran anfitrión, para cenar contaba con diez o doce invitados, y el menú que ofrecía se disponía de sopas, dos platos de pescado, cuatro entrantes, dos asados, cuatro entremeses y los postres.

Cuando ofrecía queso, prefería probarlos con un vino de Burdeos y con queso de Brie, por lo que, según él, tendría mejor calidad al combinarlos. Talleyrand prefería el Brie ya que este fue proclamado como el rey de los quesos.

> "Existe una anécdota legendaria según la cual cada país presento sus quesos en una inolvidable sobremesa, El inglés Wellington ofreció el *chester,* el ruso Nesselrode el de Livonia, el austriaco Matternich el de Bohemia. Fue proclamado por aclamación el rey de los quesos el que presentara Talleyrand, ósea el Brie, que era un producto entonces absolutamente campesino. Este obtuvo el trono, el cetro y la corona quesera. (Parece ser que el que ofreció era obra de un granjero llamado Baulny que tenía su granja en Villeroy. Era un queso afinado por fermentos naturales.) el novelista Eugëne Sue decía sarcásticamente y no sin razón que este *queso rey* fue el único monarca al cual Talleyrand conservo fidelidad durante toda su vida. (Luján, 2019)"

El congreso de Viena (1814-1815), del cual fue parte Talleyrand, dio gran promoción a la gastronomía. Aparecen platos con nombres de personajes importantes, entre ellos el de Talleyrand.

El señor Talleyrand conocía el arte de regir una mesa y mantener a las personas en su sitio y a gusto. Sus mesas eran tan importantes como su cocina, él sabía cómo unir el refinamiento de un gastrónomo con la autoridad de un anfitrión y de la soberbia de un conversador.

Para Talleyrand era tan importante el servicio en la cena que afirmada, que para que haya éxito en las negociones, era más importante contar con buenos cocineros, que con buenos diplomáticos. Obviamente su servicio era espectacular, ya que contaba con Careme como su cocinero más importante, poniendo todos sus esfuerzos diplomáticos y gastronómicos en la cena.

Las cenas que servía eran legendarias, tanto que el mismo solía cortar las carnes y servía a los invitados según el rango.

Para Talleyrand la gastronomía no era un simple placer gourmet, sino este era un prestigio de los gobiernos, y la diplomacia, haciendo de este el centro de los negocios y la mejor forma de gobernar, colocando este como una costumbre social.

5.1.4 Brillat-Savarin

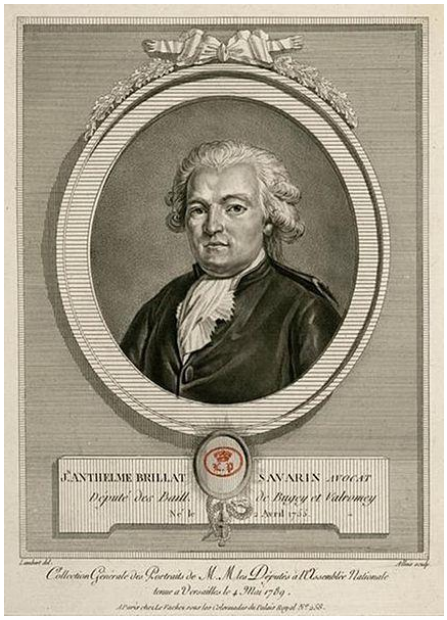

Figura 12. Jean Anthelme Brillat-Savarin

Jean Anthelme Brillat-Savarin fue un jurista francés el cual ocupó importantes cargos políticos después de la Revolución. Pero su aporte más importante fue ser el autor del primer libro de gastronomía (Fisiología del Gusto, 1825). Antes ya existían escritos de la cocina, pero eran aportes muy objetivos, en cambio, la Fisiología del Gusto, abarca temas de filosofía, los valores de los alimentos, y el arte del buen comer.

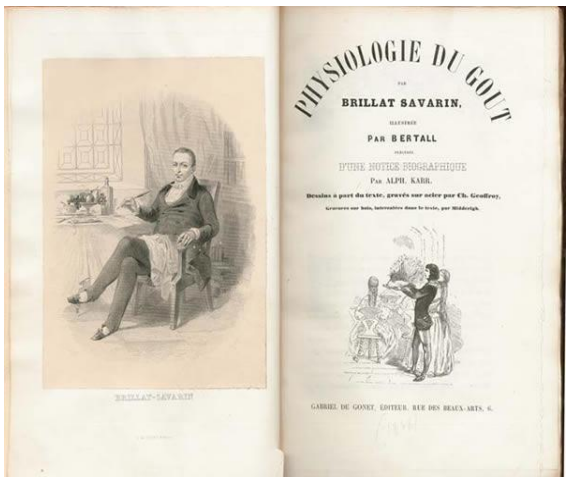

Figura 13. El gran filósofo de la gastronomía

Savarin y Grimod, ambos burgueses, fueron quienes impulsaron a la gastronomía como una bella arte, e impactaron prestigio a la cocina francesa.

Era un hombre de gran apetito y pesadez de movimientos.

Savarin fue un hombre de muchos estudios, se dedicó a la política, como a la música y la fisicoquímica. Llegó a ser diputado de la Asamblea Nacional. En la época de El Terror en Francia tuvo que exiliarse en Suiza, Holanda y en Estados Unidos, donde allí se desempeñó en aspectos donde no frecuentaba, fue camarero, musico y pintor.

En la época de Napoleón regreso recuperando su prestigio político, y cultivando su costumbre por el buen comer, la gastronómica, y la ciencia.

Fue nombrado juez de la *Cour de Cassation*, del cual llevo el cargo hasta su muerte. Fallece en 1826, cuatro meses antes de su muerte aparece el libro Fisiología del gusto. El libro apareció con ninguna forma de autor, y alcanzo un éxito total. Aunque los herederos de Brillat-Savarin lo veían como poca cosa, y vendieron los derechos del escrito por mil quinientos francos. Para añadir que Savarin murió sin conocer el éxito de su obra.

Se puede describir a "Fisiología del gusto" como aquellos libros "La Divina Comedia" o "La Ilíada", que se caracteriza por ser muy conocido, del que todo el mundo habla, pero casi nadie lo lee.

Este libro tuvo varios fanáticos, entre ellos Honoré Balzac, este dice: "Desde el siglo XVll, si se exceptúan La Bruyere y La Rochedoucauld, ningún prosista ha sabido dar a la frase francesa un relieve tan vigoroso. Pero lo que distingue principalmente a la obra de Brillat-Savarin en el sentido humorístico bajo benevolencia, carácter especial de la literatura francesa en la gran época que empieza cuando llego a Francia Catalina de Médicis. Así puede resultar más placentera la segunda lectura de la "Fisiología el gusto" que la primera."

De igual manera, algunos otros no gustaron del libro y tampoco del autor. Por ejemplo, el marqués de Cussy, este decía: "Comía copiosamente y mal, escogía poco, hablaba titubeando, sin ninguna vivacidad en la mirada y se dormía al final de la comida."; y Carême, el cocinero de Tallyrand, no se queda atrás, daba su opinión que Savarin era un falso gastronomía, a lo cual indicaba: "Ni Cambaceres ni Brillat-Savarin supieron jamás comer, solo llenaron sus estómagos."

Pero lo que ha tan distinguido e inmortal a Jean Anthelme Brillat-Savarin, es haberse atrevido a crear un libro en donde considera a la gastronomía una de las bellas artes.

Su libro marca sobre las memorias del siglo XVll y da un inicio a la gastronomía del siglo XlX.

Muchos anfitriones tenían la importancia del buen comer como base sólida de su forma de gobernar y ser parte de la alta sociedad. Pero Savarin lo llevo a otro nivel. Su libro Fisiología del Gusto, va más allá del buen comer y normas, es toda una filosofía de la gastronomía, donde ningún autor había hecho este tipo de análisis antes. Savarin deja de lado la necesidad básica del ser humano de comer para sobrevivir, y se centra más en el disfrute de la comida, como los 5 sentidos abarcan cada bocado; como la buena compañía hace que la comida sea más exquisita.

Cada proceso gastronómico lo describe como un arte, al igual que el proceso humano que este hace al momento de ingerir un alimento, relacionando todo arte culinario con la ciencia, medicina, física, etc.

Sus observaciones en el libro datan de sus estudios, experiencias vividas y como el exilio lo ayudo a profundizar su pensamiento, experimentar momentos que le hacían cuestionarse cada acto relacionado con la gastronómica, analizándolos filosóficamente e implementando la ciencia en ella.

La sociedad en la que vivía Savarin, daba por mucha importancia la buena comida, pero él la llevo a otro nivel, demostrándola al mundo de una forma artística y mostrándola como una bella arte que el ser humano evolucionó para que no sea solo fuente de supervivencia, sino de admiración, felicidad, y de importancia para la salud física, así como también algo esencial en la vida, más allá de lo objetivo.

> “El placer de la mesa es propio de cualquier edad, clase, nación y época; puede combinarse con todos los demás placeres y subsiste hasta el final para consolarnos de la pérdida de los otros.” (Savarin, 2001)

5.1.5 Antonin Carême

Figura 14. Marie-Antoine Careme

Marie-Antoine Carême fue un gastrónomo, escritor y chef francés, considerado el fundador de la gran cocina francesa; y es el primer chef pastelero. nació en París en 1784 y murió en 1833 en la misma ciudad.

Sus inicios en la cocina fueron de muy joven, a los 10 años fue abandonado por sus padres, el relata este hecho como un acto alentador que tuvo que recoger para poder sobrevivir en las calles de París, buscando un oficio para no caer en la miseria. Buscó trabajo en una casa de comidas, y es allí donde empezó a formarse como cocinero.

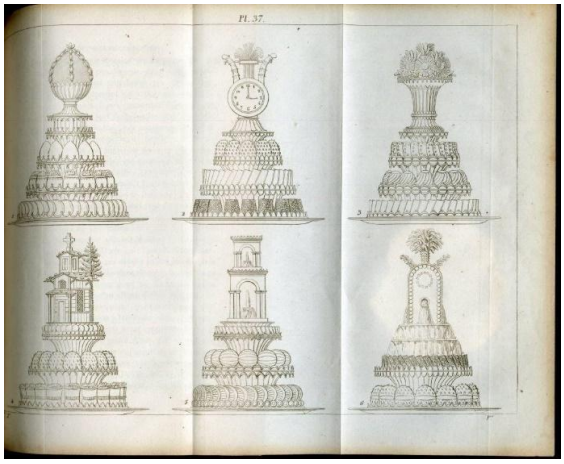

Figura 15. Le Patissier Royal Parision

A los dieciséis años consiguió un puesto de trabajo en el taller del pastelero Bailly, quien era el proveedor del príncipe Talleyrand. Gracias a este empleo, y su gran talento, comenzó a dejar marca en el mundo de la gastronomía del siglo XlX.

> "A los diecisiete años en casa de M. Bailly, yo era su primer *tourtier.* Este buen maestro se interesó vivamente por mí: me facilito mis primeras salidas para ir a dibujar al Cabinet des Estampes. Me confió la confección de las piezas montadas destinadas a la mesa del primer cónsul. En su casa, yo me hice inventor. Allí conocí la pastelería ilustre Avice; su trabajo me instruyo, el conocimiento de sus procesos de elaboración me enardeció, e hice todo para seguirle, pero no para imitarle, llegando a ser capaz de realizar todas las partidas del obrador, consiguiendo cosas extraordinarias. Pero, para llegar hasta aquí, ¡cuántas noches pase en vela! ... (Luján. 2019)"

Otra inspiración para Carême, considerado para él, el mejor cocinero que haya existido era Laguipiere, quien fue cocinero de Murat. Lamentablemente tuvo que seguir a su rey a la campaña de Rusia, en donde costo su vida y la de cincuenta cocineros más.

Luego, estuvo al servicio del príncipe Talleyrand por once años, para después seguir al zar Alejandro a San Petesburgo, y finalmente acabó su carrera de la cocina con el barón de Rothschild.

El fue parte de una evolución en la cocina, desde la gastronomía absolutista a tomar más importancia a la ciencia en la gastronomía, tal como tiene ese ideal en común con Savarin.

Para Careme, era muy importante ser un buen maître, esta idea se le da gracias a numerosos eventos que realizó para la aristocracia en aquella época, dirigiendo a los meseros, y a la vez conociendo grandes cocineros. Creándose una fama como un organizador prestigioso de eventos. Supervisaba la composición de la comida y exponía sus montajes.

Careme llevó a la pastelería a otro nivel. Lo relacionaba con la arquitectura, haciendo de esta una bella arte a la cual admirar. Cabe recalcar que en el siglo XVlV la apreciaron al arte era una parte cultural muy importante. Y para que algo sea de admirar como arte, se tenía que describir como una, demostrar y embellecer las palabras al momento de comentarlos.

Cuando su carrera en la cocina terminó, Antonin se dedicó a la escritura, fue un escritor nato, sus libros son numerosos y densos, se puede citar a "Le pâtissier royal parisien" y "L´art de la cuisine au XlX siecle" en cinco volúmenes.

Sus tres vocaciones que amaba era la de ser cocinero, arquitecto y escritor. Trabajó arduamente y murió joven, sin saber el gran legado que dejó en la sociedad sobre la gastronomía, gracias a él, la cocina se volvió un arte ante los ojos de la sociedad de aquella época, y así continúa siendo, gracias a los seguidores de su trabajo y escritos, tal como Escoffier.

5.1.6 La comedia humana de Honoré de Balzac

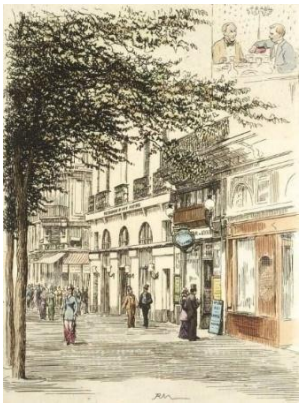

Figura 16. Le Café Anglais

La comedia humana es un libro de historias que plasma la sociedad francesa en el período q desde la caída del Imperio Napoleónico hasta la Monarquía de Julio (1815-1830). Esta novela es uno de los mayores proyectos narrativos de la historia de la literatura de Honoré de Balzac. Aunque el proyecto se vio estancado por la muerte de Balzac, éste dejó escritas ochenta y siete novelas completas y más de siete no vaticinadas en el proyecto.

Esta obra de Balzac presenta como escenario a los más importantes restaurantes de París, los cuales a él lo fascinaban. Aparecen varios restaurantes de prestigio de parís como: el "Palais Royal", "Chez Véfour" "Café de Anglais" y "Le Rocher de Cancale" entre otros.

5.1.7 La "Maison Doree" y el banquero Salamanca

Casimir Moisson fue el gran cocinero de esta casa que fue fundada en 1841. Esta propiedad era de los hermanos Verdier y fue durante varias décadas uno de los mejores restaurantes del mundo. Este famoso lugar tenía unas bodegas de varios pisos donde guardaban sus mejores vinos dependiendo del país de origen.

Uno de los eventos más notorios que pasó fue el incendio dentro de este establecimiento, donde tres personas en estado etílico decidieron quemar el establecimiento, por suerte el dueño astuto les desvío de sus malos actos y logro salvar la cava con la más mínima afectación, ya que sus aposentos costaban una fortuna con tantos vinos que poseía.

5.1.8 El “café de París” y el “café Anglais”

Con la desaparición del “café de París”, en 1856, desaparece junto con este la gran cocina de la primera mitad del siglo XIX. Con este evento tan desastroso, nace el “Café Anglais” y obtiene el reconocimiento como el mejor restaurante del mundo. Durante este periodo está el cocinero Dugleré.

Mientras perduraba este café antes de su cierre en 1913, el restaurante tuvo muchos comensales de alto nivel, varios con peculiares intereses, pero uno en particular, el Conde de Narbona, que siempre que consumía dentro del establecimiento terminaba rompiendo todos los platos y copas servidas, pero con mucha delicadeza siempre pagaba los platos rotos, no sin antes verificar que su factura este correcta ya que era extremadamente escrupuloso.

5.1.9 El restaurante “Voisin” cocina de zoológico

Durante este periodo del invierno del 1870-1871, comenzó la falta de las provisiones, con esto empezaron a sacrificar los caballos y asnos para su consumo, para luego optar por las ratas, en 1870 la academia de ciencia escoge por nombrar a las ratas un alimento de alto nivel, estos estudiosos han probado muchos animales como gato, perro, caballo, pero designaron a la rata superior a todos estos anteriores, nombrándole alimento de alta calidad. Es por ello que la rata al reproducirse en gran cantidad aseguraba un alimento continuo en París. Pero lo más sorprendente es que uno de los zoológicos “Jardín de Plantes” donó todos sus animales al restaurante Voisin para su preparación y consumo, por ejemplo, rata, asno, elefante, canguro, camello, solo, lobo, etc.

5.1.10 El restaurante “Philippe” y el club de los grandes estómagos

Figura 17. Le Café Anglais

El Club de los grandes estómagos es un grupo de personas de gran poder adquisitivo que amaban comer, ello se reunía a varios actos, el primero con un gran banquete y vinos, luego de media noche

a seis de la madrugada el segundo acto, que continua con otro banquete y para terminar un tercer acto, de la madrugada al mediodía del domingo, en total eran 12 personas de este club.

5.1.11 Los grandes recetarios:

Durante este periodo del siglo XIX suceden los grandes recetarios. El principal es Jules Gouffe (1807-1877).

En 1867 Gouffe entro de chef en el célebre Jockey Club, que tenía una gran reputación en la cocina, este fue el tiempo donde el público la primera edición de su libro de cocina, más tarde anunció tres obras más sobre pastelería, otra de conservas y finalmente y antes de su muerte un libro dedicado a las sopas y potajes. Pero actualmente los montajes tan excesivos y pomposos que presenta ya no van con la actualidad y son poco aconsejables.

Otro clásico fue Urbain Dubois, este personaje fue veinte años cocinero del príncipe Orloff en Rusia. En su regreso en 1870 escribió dos libros que aún se los considera autoridades en ciertos aspectos, uno es “Cuisine artistique” y el otro “Cuisine classique”.

En 1884 a 1895 el “Dictionnaire universel de cuisine et de higiene alimentair” acopió todo el conocimiento técnico y del gusto del siglo XIX, su autor Hosep Favre lo público un año antes de su muerte, en 190,2 que fue publicada en dos volúmenes.

Otro personaje reconocido es Charles Monselet, que fue un escritor plenamente gastronómico y su estilo resalta aún hoy. Sabiendo de todo su poder poético fue atacado por unos farsantes que le invitaron a una comida y le dijeron maravilla sobre las delicias, que sin más eran solo comidas baratas y alteradas, el rogo para que no se supiera sobre este acto, pero después de su muerte fue todo revelado. Este demostró que no siempre el poeta tiene el gusto y el olfato perfecto.

Dentro de todos estos grandes escritores antes mencionados también se encuentra el Barón Brisse, él no era un barón, si no un periodista provenzal nacido en Gemenos cerca de Marsella, su verdadero nombre era Ildefonse-Leon Brisse. Con todos sus años de experiencia en otras carreras, le hicieron terminar dedicándose al periodismo del paladar, a partir de 1855 empezó a publicar sus crónicas en el diario “la Liberte” lo que no se creía era que gracias a este artículo fue el incremento de las subscripciones al diario y las ganancias.

Brisse, decían que era una persona muy obesa, y que en 1972 se rompió la pierna por pisar una cascara de plátano, esta caída fue muy perjudicadora para él, ya que era de edad avanzada, 72 años. A sus 73, el 13 de junio, falleció antes de una comida junto a sus amigos que durante sus próximos

años tuvieron la costumbre de ir a ese mismo restaurante donde el falleció y comer con el puesto del anfitrión vacío, en honor a Brisse.

La celebridad del barón fue un libro que publicó.

Dumas, un gran personaje de muchas pasiones, después de vivir su vida planamente durante casi toda su existencia, a sus sesenta y siete años comenzó a escribir “Le Grand Dicctionnaire de Cuisine” un libro de mil y una páginas, lo más peculiar es que este libro lo escribió al final de su vida, cuando estaba más cansado, pero este libro expresa su alegría plenamente.

Este libro tuvo toda la experiencia de los años de Dumas en Roscoff, un pueblo de Bretaña, donde no es tan bueno que se diga su comida. Pero ahí escribió todo su libro.

Meses antes de su muerte, mandó todo su libro a su editor Lemerre, que le fue obligado guardar todos los escritos hasta que pase los problemas de ese tiempo, y en 1873 publicó el libro ya corregido.

Hoy en día este libro es uno de los buscados y que siempre tiene que estar en las bibliotecas gastronómicas. Este libro no es bueno solo por Dumas, sino por todos los amigos que le ayudaron a poner sus recetas en él.

Este libro compila tres mil recetas.

6 La Belle Époque en la Gastronomía

Figura 18. Un escenario inolvidable dé la «belle époque»

La belle époque fue donde el refinamiento, el lujo, la belleza en las comidas, vestidos y buenas maneras, volvieron a Paris, poniendo a la capital francesa como foco de la elegancia y gastronomía del mundo.

El arte de vivir obtiene perfección, donde la mesa pública y privada (aristocracia y alta burguesía) con la finura de la gastronomía, crean experiencias inolvidables. Paris es la capital gastronómica del mundo con docenas de restaurantes prestigiosos en su ciudad.

6.1 Las artes culinarias de la Belle Époque

Se denomina Belle Époque a una época de paz y crecimiento económico patente por el surgimiento de los avances científicos. Este periodo comenzó en la etapa final de la Guerra franco-prusiana en el año 1871 y finaliza en el comienzo de la Primera Guerra Mundial, en 1914.

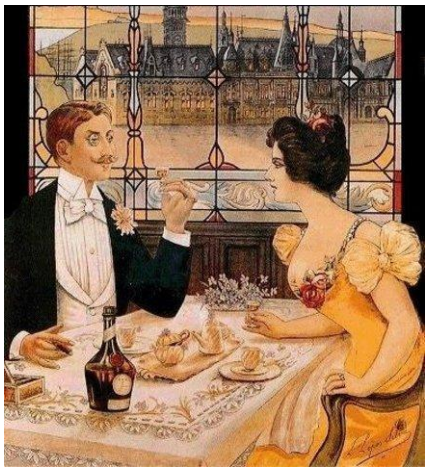

Figura 19. Una pareja cenando

Durante este período de paz en Europa, hubo diversos avances tecnológicos, sociales, científicos y económicos que permitieron a las potencias europeas alcanzar gran influencia mundial. De igual manera se iniciaron los movimientos políticos sociales, la cinematografía, y el psicoanálisis; floreció la música, la pintura y otras formas de arte, entre ellos la gastronomía.

Paris cuenta con varios establecimientos de comida y bebida en el año de 1903:

- 1.500 restaurantes
- 2.000 cafés
- 2.000 cervecerías
- 12.000 comerciantes de vinos

En un restaurante de barrio se puede comer por un franco y treinta y cinco céntimos. (0.22 centavos de dólar)

Pan	0,10 fr.
Sopa	0,25 fr.
Plato del día	0,40 fr.
Queso	0,15 fr.
Vino blanco	0,30 fr.
Servicio	0,05 fr.
Propina	0,10 fr.

Tabla 1. Menú

El precio muy distinto a un restaurante como “Laure” donde una comida vale cuarenta veces más.

Esta época es la aportación de grandes cocineros y estos escribieron sus libros de los cuales tiene gran impacto hasta nuestros tiempos, estos son: Auguste Escoffier, Édouard Nignon y Prosper Montagné.

Auguste Escoffier dedico su vida a la cocina por setenta y cuatro años, cocino para la realeza, incluyendo al kaiser Guillermo ll, cuando viajo a Inglaterra cocino en el Hotel Savoy y Carlton por más de 20 años.

La fama de Escoffier fue extendidísima, cuando falleció se convirtió en una imagen mundial de la gastronomía, de lo cual a eso se lo debe por su obra literaria “La Guide Culinaire”.

Cuando falleció, se escribió un artículo sobre Escoffier que decía:

> “Escoffier ha servido a la humanidad, con el gorro de cocinero calado hasta la frente, con el bigote de cara a las crasas; su olfato, tan fino, ha sabido aquilatar el punto justo del perfume de los paraísos del alimento y le ha permitido retirar en el momento preciso una pierna del cordero del tormento de las brasas. Conocía la ciencia impasible de la dosificación del alcohol, de la sal y de las especias, mucho más difícil que la magia negra y que la estadística. Escoffier conocía todo lo que puede dar de sí un diente de ajo, una cebollita picada o las relaciones solemnes de un buen coñac en las carnes rosadas del cadáver de un cordero lechal o, dentro de la caverna abdominal de un capón, sabia poner el relleno que Dios manda…” (Lujan, 2019)

Otro gran personaje es Édouard Nignon, que tuvo una larga vida profesional, se podría decir que paso dos tercios de su vida en la gastronomía. Fue el chef de las cocinas del zar, y también de las del emperador de Austria. Pasó de ser un cocinero a propietario y maître de restaurante, específicamente del “Laure” de Paris.

También aparece Prosper Montagné, autor de “Larousse Gastronomique”, quien fue uno de los primeros autores del siglo presente. Abrió su propio restaurante “Chez Prosper Montagné”, donde realizo toda su cocina fabulosa, elegante y costosa, perdiendo sus ahorros comprando trufas y foie-gras.

Figura 20. Prosper Montagne

Esto son uno de los muchos chefs de la época, que lideraban en las cocinas elegantes, pero cabe mencionar el trabajo que se hacía a la alta burguesía cuando se trataba de cenas en grande.

En Francia existían los banquetes de los alcaldes, uno de los más extravagantes fue el de 2 de septiembre de 1900, día que se celebraba el 108 aniversario de la proclamación de la Republica. Asistieron 22.295 comensales, entre ellos el presidente de la república. Necesitaron

- 1.800 maitres d´hotel
- 3.600 camareros
- 300 sirvientes para lavar vajilla
- 95.000 copas
- 60.000 cubiertos
- 250.000 platos
- 8.000 manteles
- 30.000 servilletas
- 2.400 kilogramos de filete de buey
- 2.400 kilos de faisanes
- 2.400 kilos de salmones
- 2.700 kilos de patos
- 1.200 litros de mayonesa
- 2.500 kilos de “poulardes”
- 1.000 uvas
- 10.000 duraznos
- 20.000 ciruelas
- 4.000 higos
- 6.000 peras
- 4.000 manzanas
- 50.000 botellas de vino
- 3.000 litros de café
- 1.000 licores

Un verdadero acontecimiento, este evento se repitió tres veces, siendo en 1905 el último banquete de gran magnitud.

Las mesas privadas de la aristocracia también constaban con protocolos demás de elegantes. Hombres y mujeres llevaban guantes hasta tomar asiento, el vestirse para comer era tan importante como comer bien, las damas con sus elegantes vestidos, sombreros: los caballeros con su esmoquin junto con su sombrero de copa; las mujeres debían comer y beber poco. El protocolo era minucioso, las comidas largar y con un servicio ceremonioso.

"Libertad, Igualdad y Fraternidad" lema representativo de la republica de Francia, después de que se impuso el protocolo en la buena sociedad en la lll República, todo se convirtió en un protocolo discriminativo y con restricciones. Incluso existían roces con el antiguo régimen, ya que la nobleza se había cruzado y había confusiones, era complicado verificar el verdadero lugar en la mesa de cada uno de los miembros.

6.2 Los restaurantes de la época

6.2.1 Foyot

Era una antigua casa muy prestigiosa en la época de la segunda mitad del siglo XlX. Uno de sus platillos más conocidos fue "Los pichones Foyot"

En el año de 1894, este restaurante fue destruido por una bomba anarquista.

El periodista y escritor Lauret Tailhade estuvo ahí el día que ocurrió el atentado, y dio narración del hecho.

> "En una ocasión en que estaba perorando en una café, con voz chillona e impertinente, un vecino de mesa protestó. Tailhade llamo al propietario y dijo: Hay un imbécil que me molesta. Haga el favor de echarlo. El cliente se acercó amenazador, Tailhade se dio cuenta que era tuerto y con cruel impertinencia le dijo: Señor, le envidio a usted. Cuando mera solo tendrá que cerrar un ojo y no tendrá ninguna inteligencia que perder… Vino pocas horas más tarde la bomba anarquista y Tailhade, que estaba presente, quedo mal herido y tuerto a su vez". (Lujan,2019)

6.2.2 Paillard

Paillard toma su nombre de su fundador, un restaurador parisino del siglo XIX que tomó la dirección del establecimiento en 1880. Este restaurante se encontraba en el boulevard des italiens

y cerró en 1939. Debido a su éxito, su dueño abrió otro restaurante de lujo frecuentemente llamado como ‘petit Paillard’.

Se dice que, a las diez y media, muy puntual Monsieur Paillard pasaba a cada mesa seguido de un camarero, llevando a cada dama una rosa sobre una bandeja de plata. El ambiente estaba aderezado con un fino gusto y acompañado de la música de un violín y un chelo.

Como alusión a este lugar, lleva su nombre una escalopa de ternera presentada bien plana y asada a la parrilla o a la cazuela y que se nombra ‘paillarde’. (Aduriz: 2007).

6.2.3 Weber

Café y restaurante parisimo abierto desde 1865 unicado en la rue Royale. Weber era un restaurante taberna en donde se introdujo el estilo inglés, mucho más sobrio que el francés de aquel entonces en la escena parisina. En este lugar se servía roast-beef frío y jamón de York. Lo inglés también tuvo su lugar y se puso de moda el whisky con soda, el oporto como aperitivo y la cerveza amarga hasta que cerró sus puertas en 1961.

6.2.4 La Tour D’argent

Es un restaurante fundado en 1582 y que debe su nombre a el material con el que está hecho, de un blanco plata procedente de las canteras de champaña. Se dice que en este lugar se tomó por primera vez el café y el chocolate, y a la fecha se considera que su momento cúspide fue cuando su propietario André Terrail adquirió el establecimiento de Frederic Delair e instaló en él una de las bodegas de café mejor suministradas de Francia.

Su bodega posee cerca de 280,000 botellas y en él, el chef Frederic hizo famoso y propio el ‘canard au sang’.

6.2.5 Maxim’s

Este restaurante antes de llamarse Maxim era una heladería ubicada en la rue Royale llamada Imoda. Tras un lamentable suceso en 1890 tuvo que ser vendida y fue Maxim Gallard, un barman de Reynolds quien lo compró. Maxim junto con unos amigos había decidido montar un negocio dirigido principalmente a obreros y cocheros, y funcionó hasta que al año Maxim murió.

Sus amigos y socios utilizaron el dinero del seguro de Maxim para darle empuje al establecimiento y decidieron en su honor, utilizar el nombre de su finado fundador, pero agregando la apostrofe y la ‘s’. Así nació Maxim’s.

En 1900 Eugene Cornuché –quien había comprado el establecimiento-, pidió se redecorará el lugar al estilo art nouveau, y para ello llamó a los artistas de la Ecole de Nancy y a Louis Marnez, con motivo de la exposición de Paris. Maxim's afianzó su fama en esta exposición.

El restaurante fue apoyado e incluido en obras literarias, gráficas y pictóricas de gran envergadura, cosa que sólo logró acrecentar su fama. Por el pasaron intelectuales, artistas de todo tipo. aunque su fama se debe a esto, la gastronomía, y lo que en Maxim's se vende están a la altura de lo que promete. Una gastronomía de calidad, y una bodega con más de 1200 clases de vinos.

7 Siglo XX (las Guerras mundiales y el año de 1972)

La Belle Epoqué fueron años fructíferos para la gastronomía, y también tiempos de tranquilidad para la humanidad.

Todos los historiadores dan por sentado que la Belle Epoqué tuvo su fin en Julio de 1914 con el inicio de la Primera Guerra Mundial.

Pero, aunque la gastronomía vivía crisis, tuvo grandes aportes en este siglo, y de los más importantes. Con la invención de los vehículos apareció la Guía Michelin y con la Revolución Industrial aparece la Industria de la alimentación, que alcanza mayor número de negocios que el petróleo.

Así también el "boom gastronómico", nace la nueva cocina, y aparece las cocinas tradicionales de otros países.

7.1 La cocina entre las dos guerras

En los años veinte y treinta, es donde se vuelven prestigiosas los restaurantes de ciudades pequeñas y de carreteras, ya que en 1900 aparece la Guía Michelin, que a partir de 1920 es donde ubica sus estrellas en los restaurantes destacando la calidad gastronomía de ellos.

Es por ello por lo que la cocina de entreguerras no deja de ser importante, muchos restaurantes de la Belle Epoque se mantiene en estas fechas, por ejemplo, el "Tour d´Argent."

En la época de entreguerras, se destacó una gran cocinera, e igualó a los chefs de los más prestigiosos restaurantes, ella es Madame Genot, una mujer de carácter fuerte, irritable y de mal humor, pero aun así considerada la mejor cocinera de Francia.

El restaurante de esta cocinera era pequeño, constaba con solo cuatro mesas, pero tan solicitado que se tenía que reservar el menú con semanas de antelación.

Una de las anécdotas sobre ella, fue que tenía un compromiso importante, fue invitada a cocinar en el Ministerio de la Guerra por el ministro de la Guerra André Maginot. Y lo relataron de esta forma:

> "Esta mujer es insoportable, señor ministro -exclamó-; nos ha echado a todos de la cocina y se ha encerrado en ella, vayan a desalojarla. André Maginot dijo que se calamara. Pero con los invitados en el comedor del Ministerio, al retrasarse los platos media hora, juro que jamás volvería a usar los servicios de aquella insoportable harpía ni a poner los pies en su restaurante. Entonces llegaron los platos y cuando apareció el último, el "gigot a la bretona" acompañado con judías blancas, enloquecieron a los convidados y Maginot, olvidando su cólera, pidió a Madame Genot que le concediera el favor de dejarse felicitar." (Lujan 2019)

Genot murió en 1931, y a su memoria se escribieron lo siguiente:

> "Esta querida señora tenía en la rue de la Banqué de parís un pequeño restaurante, capaz de llenar el más positivo placer gastronómico a una docena de personas como máximo. Al lado del comedor, una pequeñísima cocina donde ella confeccionada los mejores y más cuidados paltos que imaginarse pueda. Bogavantes a la americana, unos imponderables cangrejos de rio, sopa de coles, gigot a la bretona, pollo con morillas, salían a la mesa, en medio de un colectivo entusiasmo enternecido. Y además de todo ello, una amiga como hay pocas." (Leon Daudet)

A parte del restaurante de Madame Genot, existían fuera de parís grandes restaurantes. En Burdeos el "Le Chapon Fin", y junto con la gran novedad de los grandes restaurantes en pueblos pequeños.

En 1930, la cocina era dominada por tres personajes:

- André Pic con su restaurante "Chez Pic"
- Alexandre Dumaine con su restaurante "Saulieu"
- Fernad Point con su restaurante "La Pyramide"

Cabe destacar a Fernad Point, que fue creador de la más duradera escuela, hombre de perfección, y que, entre sus discípulos, Paul Bocuse, afirman que la "nueva cocina" viene de la maestría de Fernad Piont, y su aporte a la elegancia de la sencillez.

Pero todo esto fue posible gracias a la influencia a la transformación de la cocina de Curnonsky.

Maurice-Edmon Sailland, más conocido como Curnonsky "el príncipe electo de los gastrónomos" fue un escritor que tuvo influencia en la importancia en el progreso de la

gastronomía francesa. Tenía un paladar refinado, sus escritos eran populares, fue secretario del duque de Montpensier y siempre fue invitado a las mejores mesas de París.

Figura 21. Curnonsky

Fue fundador de la academia de gastrónomos, fue elegido príncipe de los gastrónomos en 1927, socio de más de veinte gremios gastronómicos. Curnonsky vivió de la literatura gastronómica, no menos de setenta libros, pero nunca se vendió para la publicidad, le ofrecían miles de dólares con tal que vendiera un producto, pero nunca cayo en la tentación.

“Las cosas han de tener el gusto que les es propio” mencionaba Curnonsky defendiendo la cocina no artificial, así, salvando al arte culinario francés del barroco de falsedad. Defendía la cocina regional, afirmando que, a pesar de haber consumido en los mejores restaurantes de Francia, jamás comió tan bien que en una casa campesina a las afueras de París

Curnonsky era un hombre de poder literario y sin pelos en la lengua, y no tenía miedo de atacar a la cocina pomposa, falsa y tóxica, con tal de que esta no llegara a la degradación de las materias primas. Gracias a esto fue cuando, después de la segunda guerra mundial, reaccionaron y dieron un cambio positivo en la cocina.

Fue un gran escritor y maestro, haciendo de la simplicidad la base de la gastronómica.

7.2 La Segunda Guerra Mundial y su crisis

Después de la segunda guerra mundial, la cocina francesa estaba en decadencia. La cocina de Escoffier moría, ya que muchas veces no se podía cumplir con aquellos platillos que los franceses amaban, por el alza de precios de la materia prima.

La alta cocina llego a un momento muy difícil, a razón de que los franceses decían: “Existe cinco mil recetas en la cocina francesa, y un gran cocinero se consideraba quien se mantenía estrictamente fiel a dichas recetas”. Pero en ese tiempo era muy difícil mantener la calidad y el precio en aquellos platillos. La alta cocina estaba por desaparecer.

Por la crisis económica, ya no se podían sustentar aquellos platos montados, vinos a elección, el foie gras, y el lujo; Y no solo lo económico fue parte de la crisis gastronómica, sino también de la falta de flexibilidad al cambio a un mundo moderno y con normas estrictas de higiene y dietética.

Es por ello la importancia de la estilización de los platos en aquella época.

Raymod Oliver, quien recogió enseñanzas de Alexandre Dumaine (fallecido en 1977), fue muy popular en la televisión; en su programa, enseñaba desde la alta cocina, hasta la sencilla. Gracias a ello, en los años cincuenta y sesenta, ayudo a cambiar la mentalidad del francés medio, tomando en cuenta que Alexandre usaba barba cuando presentaba su programa.

7.3 La nueva cocina francesa

La nueva cocina francesa se expandió gracias a la publicidad y medios de información haciendo de esta una revolución culinaria, marcando un hecho histórico en la gastronomía.

La cocina occidental se caracteriza por:

- La valorización de la tradición
- La valorización de la invención

La evolución de la cocina tiene la historia de iniciar con una cocina artificiosa y cuando este llega a ser exagerada, se busca el regreso a la sencillez. Gracias a esto es que aparece la Nouvelle Cuisine.

Este movimiento culinario tuvo bastante acogida y popularidad gracias a la personalidad fenomenal de Paul Bocuse.

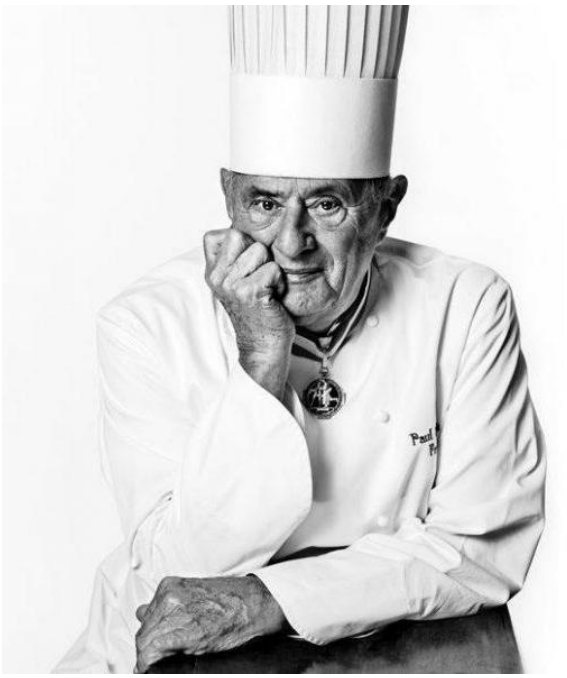

Figura 22. Paul Bocuse

Paul Bocuse fue uno de los primeros jóvenes cocineros premiado con tres estrellas Michelin.

Impartió viajes que le permitieron conocer nuevas cocinas, y como consecuencia, su ansia por expandir sus conocimientos y descubrimientos crea la "bande de Bocuse", que estaba constituida por un grupo de jóvenes que revolucionaron las costumbres de la Belle Epoque, y junto con Paul Bocuse, fundando la nueva cocina francesa a través de ellos.

En 1976, los principios de la nueva cocina fueron argumentados por Alain Saenderens:

> "Ante todo se considerará la ligereza del plato, que será la cualidad más buscada y apreciada. El cocinero tendrá también ribetes de dietético, y las largas y difíciles preparaciones desaparecerán. Los platos sencillos, muy a menudo despreciados, será elevados por el arte con que se confeccionan a una categoría superior. Los guisos serán servidos, a poder ser, en los platos de preparación, que será de gran tamaño. La cocina va a parecer más exótica por los productos vendidos de otros países, por las combinaciones de otras cocinas, como ya sucedió en la Edad Media y el Renacimiento. La harina desaparecerá de la cocina en lo que se refiere a la confección de las salsas. Las cocciones en seco, sin grasa y al vapor, será cada vez más usadas. la gran cocina perderá hasta cierto punto las características locales, gracias a la facilidad de los transportes y la posibilidad de la conservación de los alimentos. Los fondos de salsa, los fumets desaparecerán y será sustituidos por lo jugos. Los dulces serán menos dulces, pero serán especiados. Aparecerán,

como en la cocina oriental, platos agridulces o azucarados a la vez. La búsqueda, el contraste, será la norma que definirá a la nueva gastronomía y serán permitidas todas las invenciones, que, aunque puedan chocar al paladar, sean certeras y armoniosas. Se servirán los elementos cada vez menos cocidos. Las primeras materias serán de calidad. Y todo el esfuerzo de la cocina será no enmascarar su gusto ni maquillarlos gratuitamente.” (Lujan, 2019)

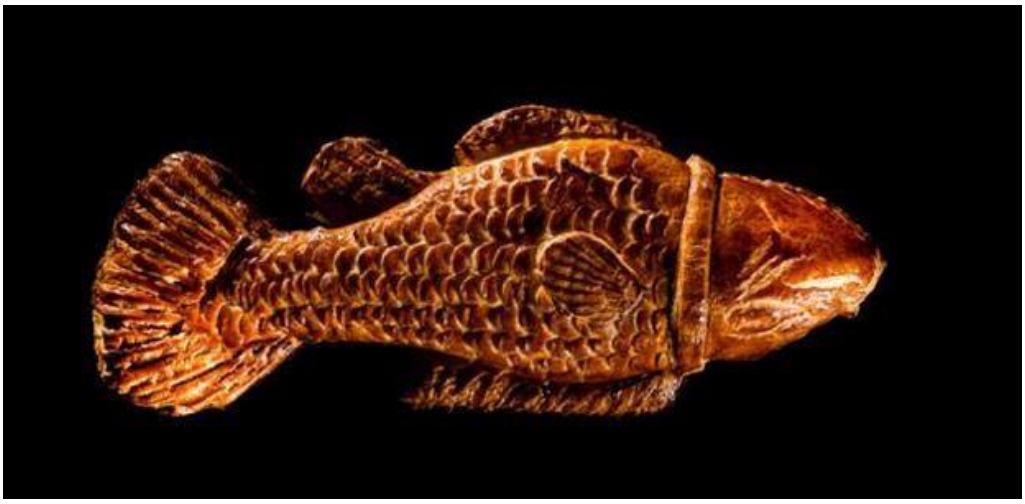

Figura 23. Paul Bocuse, en cinco platos míticos.

La nueva cocina francesa ha revolucionado a distintas cocinas de otros países, como la cocina vasca. Italiana, catalana, entre otras. Con su filosofía de la valorización de la tradición, con el objetivo del retorno a los platos sencillos, que, junto la difusión del automóvil, esta ha aumentado. El turismo busca la sencillez y huir de la industria.

El regreso a la simplicidad en los platos ha tenido, y tiene gran triunfo. Pero aún se tiene que luchar entre la diferencia del profesionalismo de un cocinero, contra el empirismo en la cocina de las amas de casa.

Cabe recalcar, que cuando hablamos al retorno de la sencillez de los platos, es específicamente a la no exageración, y no se refiere a traer de vuelta platillos que ahora serian prácticamente incomibles.

Pero como todo tiene un fin, la nueva cocina francesa tuvo que culminar, por razones por las que Paul Bocuse explica:

> “La nueva cocina se acabó. Y es natural y hasta estaba previsto que la nueva cocina acabara así. Fue una moda importantísima, pero moda al fin… acabaron con ella las exageraciones. Dijimos en un principio, la nueva cocina es simplificarse. ¿Qué sucedió? Se fueron reduciendo cada vez amas las elaboraciones y las formas se limitaron al puro esquema, y este incluso se sometió a la imaginación del cocinero, y así corrimos el riesgo de que la cocina se unificara en todo el mundo. Los platos perdieron sus aromas particulares, porque se creó oportuno olvidar los ingredientes, productos, salsas tradicionales. Nosotros defendimos la búsqueda, la investigación y la aplicación de los nuevos sabores. Pero ¿Dónde hemos ido a parar? Al sorbete de té, de queso de Roquefort y ¡ay de mí! Al sorbete de puro habano”. (Paul Bocuse)

La nueva cocina tenía aspectos positivos que algunas quedaran, pero, pretender inventar por inventar fue la catástrofe causa del fin de este movimiento, mezclando nuevos sabores con tradiciones, los agridulces, teniendo como resultados horrorosas mezclas, y muchos cocineros inventan este tipo de mezclan y la llaman la nueva cocina.

Como dice el poeta Horacio en uno de sus escritos: “Que, si llegas a mezclar asados con hervido y moluscos con tordos, el gusto agradable se te convertirá en bilis y los tranquilos humores en tumulto para el estómago.”

8 Siglo XXl, la gastronomía ahora

A raíz de fin de la nueva cocina, y como líder a Paul Bocuse, aparece un personaje que hará una revolución total mundo de la gastronomía y este lo introdujo a la nueva era. Él es Ferran Adrià.

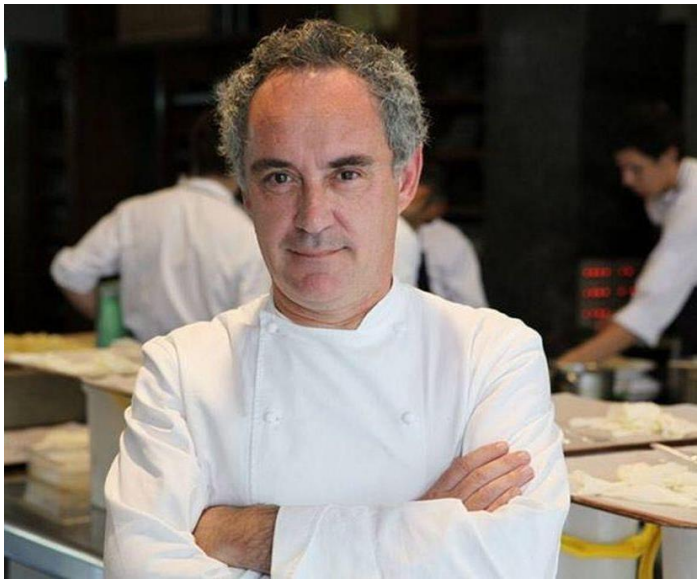

Figura 24. Ferran Adria

Ferran Adrià Acosta, el 14 de mayo de 1962 en l'Hospitalet de Llobregat, Barcelona, España. De pequeño, su pasión fue el fútbol, y jugó con el club Juventud de l'Hospitalet. Prácticamente, una afición normal para un joven, nada relacionado aun con la cocina.

En 1977 acude al Instituto Politécnico de la Merced para iniciar con sus estudios de Ciencias Empresariales.

Pero en 1980, dejo sus estudios con el fin de conseguir trabajo y con el dinero ir de vacaciones a Ibiza, el trabajo que consiguió fue de lavaplatos en el hotel Playafels, de Castelldefels, cerca de l'Hospitalet. Sin siquiera pensarlo, empezó a involucrase en lo que era el mundo de la gastronomía.

El chef del hotel, que era amigo cercano de su padre, permite a Adrià conozca las técnicas culinarias básicas. Después de unos meses, empezó a trabajar en el Club Cala Leña, en Ibiza.

Figura 25. El Bulli

Cuando regresó a Barcelona, en 1982, ingresó a trabajar en el restaurante Finisterre, hasta el 2 de julio de 1982 donde lo llaman para el Servicio Militar, formando parte del equipo de cocina, siendo por primera vez responsable de una.

Gracias a la sugerencia de un recluta compañero que trabajaba en elBulli, Adrià pide su ingreso a dicho restaurante para cuando termine su servicio militar. Ferran estuvo en el servicio militar hasta finales de 1983.

Al finalizar el servicio militar, primero entró a formar parte de elBulli como jefe de partida, luego, el director Juli Soler, lo nombra a él y a Christian Lutaud jefes de cocina, tras la partida del chef Jean-Paul Vinay.

Ferran, gracias al apoyo de su socio, imparte un viaje a Francia para conocer el mundo de la alta gastronomía, conociendo así las cocinas de Georges Blanc i Jacques Pic.

Christian Lutaud decide salirse del restaurante, haciendo que, en octubre de 1986, Ferran Adrià pase a convertirse en el único chef de elBulli. Entonces Juli Soler Lobo y el nuevo chef principal, decidieron a forjar un restablecimiento creativo al restaurante. Haciendo que, en poco tiempo, El Bulli fuera premiado con la tercera estrella de la guía Michelín.

El continuo trabajo de Ferran Adrià hizo una revolución a la cocina en España, usando la nouvelle cuisine francesa y la "nueva cocina" española como base de su gastronomía. Inicio la tendencia de la "deconstrucción" de platos, para poder degustar, con los cinco sentidos, la comida.

Figura 26. Nieve de Pepino

En el año de 1987, la nouvelle cuisine deja de ser parte de elBulli y Adrià plantea su manera personal de ver la cocina basándose en el uso de ingredientes, técnicas y elaboraciones nativas, haciendo que estas tengan una distinta perspectiva desde la alta cocina.

A finales de 1987, Ferran y Juli acuerdan a que el restaurante funcione dividido en dos partes: seis meses de servicio y seis meses de cierre del restaurante.

A principios de los noventa ocurrió un cambio en los fogones de la cocina de Ferran, salen a la luz nuevos conceptos, preparaciones, técnicas y servicio que se preparara un cambio de forma radical en el siglo XXl.

El Bulli Taller da su apertura en el año 2000, en la calle Portaferrissa de Barcelona, que es un establecimiento donde experimentan y crean nuevas recetas. Dando el auge a la cocina molecular, haciendo creaciones magnificas, como, los helados calientes, las esferificaciones, las croquetas

líquidas con pollo o espumas de vinagre, entre otras de los miles de composiciones imaginativas fundadas por Ferran Adrià.

Durante los 6 meses de cierre, en el restaurante se crean nuevas ideas, conceptos y técnicas para la creación de nuevas recetas y menús. También se someten a lo que llaman "Auditoria creativa" donde evalúan el nivel de eficiencia y eficacia, y todo lo ideados para el nuevo menú, haciendo que esto tenga su estándar de calidad alto, y su creatividad del restaurante.

En el año 2003 el Bulli empieza a ganar reconocimiento, crecimiento e internacionalización. A parte de los premios recibidos en Francia y en España, Adrià ganó la "Silver Spoon" que da la revista Arts and Foods de Nueva York. Su fama internacional, gracias al alcance mediático, y su movimiento gastronómico lo llevó a ser estimado como el mejor cocinero del mundo, y también fue incluido en la lista de las cien personas más influyentes del mundo por la revista Times.

De tal manera que se empieza a hablar más la cocina molecular, teniendo ésta más alcance y difusión.

El Bulli tuvo un transcurso muy exitoso, pero este restaurante fue víctima del agotamiento. En 2009 El Bulli fue nombrado por última vez el mejor restaurante del mundo. Para entonces Ferran Adrià sentía ya la debilidad de un negocio exitoso, sin recorrido en un futuro

El 30 de Julio del 2011, el chef Ferran Adrià, en el escenario de Madrid Fusiona uncia el cierre del restaurante, para entrar en la etapa de reflexión sobre la nueva cocina y después para transformarlo, en los años posteriores, en El Bulli Foundation.

A raíz de este, el termino de "cocina molecular" y "cocina de vanguardia" empiezan a ganar atención mediática haciendo que este crezca exponencialmente.

El movimiento originario de el Bulli sigue evolucionando, a pesar de su cierre. El Bulli Foundation investigan y desarrollan proyectos como: su biografía, la educación, el método Sapiens en la gastronomía, entre otros. Los cocineros del Bulli sieguen inaugurando sus propios restaurantes usando las técnicas aprendidas en el restaurante y estando entre los mejores restaurantes del mundo, como Paco Roncero y su restaurante El Casino en Madrid, España.

Figura27. Tapas

La cocina modera, fundada por, Ferran Adrià, va más allá de solo cocinar, es innovar junto con la ciencia, usando técnicas nuevas, que, a través de ellas, se consiguen sabores peculiares que hacen una explosión de experiencia en el paladar, utilizando elementos como:

- Nitrógeno líquido: es una "cocción el frio" congelar ingredientes a través de la aplicación de este componente
- Esferificación: cocinar un alimento con "alginato" y esté cubierto por una capa como esfera, para cuando se mastique, este explote haciendo que todo su contenido salga.
- Espuma: se lo consigue teniendo un sifón, que este ayuda a convertir líquido en espuma
- Deconstrucción: "la deconstrucción en cocina consiste en utilizar (y respetar) armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura manteniendo cada ingrediente o incluso incrementando la intensidad de su sabor" (Ferran Adria)

Un ejemplo del legado de El Bulli, es el famoso restaurante "El Celler de Can Roca", y las tendencias que éste marco de igual manera en la historia.

Figura 28. Los Hermanos Roca

Este restaurante se caracteriza por ser de tipo "vanguardia creativa", creando con libertad y ciencia, sin perder la esencia familiar. El compromiso del Celler es la defensa de los productores y los científicos, haciendo de estos una unión para llevar una creación nueva.

> "La increíble evolución de esta casa familiar está vinculada al singular triángulo formado por los hermanos Roca, pues con la maestría demostrada en sus respectivos campos llevan la experiencia culinaria a niveles de excepción. Descubra texturas, matices, contrastes... y una sorprendente bodega con espacios sensoriales." (Guía Michelin)

Joan Roca, el hermano mayor, pasó una temporada en, nada más ni nada menos, el Bulli, en el año de 1989, junto con Ferrán Adrià, conociendo la creatividad de este chef, para así luego el poder impartir su propio camino con los ideales aprendidos en este restaurante.

Años después, imparte un viaje a Francia, donde descubre la aplicación de la cocción al vacío en una cocina. Y en este punto, Joan le atrae la idea y comienza a analizar el control exacto de tiempo y temperatura de cocción de un alimento.

En el año de 1996 conoce a George Pralus, autor de la cousine sous vide. Todo esto inspira a Joan para finalmente, en 1997, junto con un colega de su escuela, Narcís Caner, crean el **roner**, este aparato contrala el agua para mayor precisión al momento de cocinar. Con esto, emplean en el restaurante la técnica de cocción al vacío al momento. La característica de esta técnica es: a menos temperatura, más tiempo de cocción

En 1995 ganan la primera estrella Michelin.

Era el año de 1998 cuando el restaurante incorpora la cocina de autor a su filosofía, basada en los productos tradicionales.

Para el año 2000 el último de los hermanos, Jordi Roca, entra al negocio con sus hermanos, siendo chef principal de la pastelería del restaurante, así se obtiene un completo entre los tres hermanos (salado, dulce y liquido). Jordi, es el que experimenta bastante con la ciencia, en un postre, incorporo humo en moléculas grasas.

Figura 29. Flower Bomb

También crean los postres de perfume; aplican el azúcar soplado en la cocina inmediata y el mono cromatismo

Joan Roca, junto con Salvador Brugués, publican un libro titulado “la cocina al vacío”, inculcando una técnica culinaria importantísima para la evolución de la cocina.

Adaptan los destilados, y el humo directo en el plato, al restaurante.

En 2009 el restaurante, en la lista de 50 Best Restaurants in the World, aparece en quinto lugar, y en los años siguientes, hasta el 2013 donde se posicionó en primer lugar.

A partir del 2011, el restaurante ya no sirve carta a la mesa, sino ofrecen dos tipos de menús, “degustación” (135 euros) y “festival” (165 euros), sin incluir bebidas.

El Rocook, creado por El Celler de Can Roca, es un aparato que ayuda a cocinar con presión a temperatura baja.

Estos tres hermanos, siempre se mantienen firmes en su ideal “el diálogo entre productores, cocineros y científicos”, para así mantener su legado familiar, con el compromiso con la cocina, sabiendo que este es el camino del éxito.

8.1 ¿Qué es lo que caracteriza a la cocina del siglo XXl?

- Que la comida debe ser experimentada para poder sentirla, no solo con el sentido del gusto, sino con los demás (vista, tacto, oído, olfato.)

- Expresa emociones de libertad, ilusión, amor, felicidad, gracias a la memoria de los recuerdos de la infancia que la comida puede transmitir
- Los nuevos formatos que la cocina se presenta en el siglo XXl, como las películas, series de televisión, congreso, talleres, gastro-festivales, creaciones, experiencia, concepto, cata, recetarios, retratos, ensayos, guía, entre otros.
- El estilo de la cocina de hoy: contemporánea, futurista y minimalista
- Un movimiento liderado por chefs, principalmente españoles
- Se hace referencia a la alta cocina, haciendo que el restaurante y el fogón sean espacio donde se represente un movimiento.
- Los cocineros son visto como autores admirables creadores de su propio trabajo (menú de degustación)
- Gracias a la etapa posterior del cierre del Bulli, en su reflexión, y a todo el ideario creativo de Adrià, el movimiento fundado por el transciende y evoluciona.
- Se podría pronosticar que puede existir una segunda etapa de innovación en el nuevo movimiento gastronómico, y teniendo como bases aun a elBulli, que aún tiene recorrido

El termino más utilizado para describir al movimiento gastronómico (originario en España), es "cocina de vanguardia", siendo este descrito con contexto postmodernista, rompiendo movimientos anteriores (nouvelle cuisine), aperturando una gama de opciones de análisis histórico, filosófico, científico, artístico y social para encontrar el impacto de la influencia del nuevo movimiento gastronómico. Pero existe una cuestión para describirlo con ese nombre, ya que otros lo llaman "cocina molecular" o "tecno emocional", así que aún sigue en búsqueda el nombre para su descripción, a pesar de que ahora existe un nuevo termino llamado "la eco-gastronomía", y también con la apertura de comensales con un tipo de alimentación distinta (veganos, vegetarianos, gluten-free, etc.)

La gastronomía ha asumido cambios fundamentales en la actualidad, esto con consecuencia del incremento de la historia y la fácil circulación de la gastronomía en el mundo, haciendo que esta se globalice en el mercado.

Dia a día la gastronomía se reinventa creando nuevos platillos, tendencias, y conceptos, pero a la vez se lucha para conservar la cocina tradicional, intentado crear algo nuevo con un equilibro con lo ancestral, mantenido sus sabores de tradición. Retando a los cocineros, a mantener el balance entre estos dos escenarios.

La gastronomía no se trata de comer como una necesidad de supervivencia, no solo es el preparar los alimentos y comerlos; va más allá, es innovar, crear, armonizar un platillo, haciendo que este tenga admiración y respeto por parte del comensal, tomando en cuenta todas las técnicas, procedimientos y principio que llevó a cabo crear el platillo.

Es por ello por lo que la tendencia, cualquier que esté en el momento, no solo debe adaptarse por sobrevivir, sino que tiene que dar procedencias para una vida más plena, donde el placer de comer sea lo principal.

8.2 La gastronomía nórdica

Figura 30. Kefir

El kimchi coreano, chucrut alemán, kéfir, té de kombucha, tempeh es la nueva moda en comida, los alimentos vivos. Esto es porque son saludables y llevan un sabor intenso, peculiar, umami y nuevo, que los cocineros no pudieron resistir en experimentar con ellos.

La técnica se la fermentación se utiliza para la conservación de alimentos, no se requiere de bases estrictas para realizarla, como tecnología, cocción, nada de eso necesita, con tal solo un frasco de vidrio, sal y un alimento fresco, basta para comenzar a experimentar con la fermentación. Es muy valorado hoy en día esta técnica por la acción que hace los microorganismos al momento de la fermentación, transformando las cualidades organolépticas del alimento, haciendo que esta obtenga propiedades nutritivas (o a su vez consiguiendo bacterias, levadura u hongos), volviéndolas saludables, con sabores interesantes y complejas.

Figura 31. Rene Redzepi

Mario Sandoval, ante un público de la alta sociedad de la gastronomía, dijo que los platos ahora deben ser lo más saludables posibles, olvidándose de las extravagancias de años pasados, defendiendo a los alimentos que llevan microorganismos vivos, siendo que estos pueden ser beneficiosos a la salud.

Existen algunos restaurantes que aplican este método de usar la *fermentación* en los platillos, tal es el caso Momofuku, este restaurante, situado en estados unidos, utiliza la fermentación tradicional del país origen del dueño (Corea), y lo fusiona con materia prima contemporánea. Pero, sin lugar a duda, existe un chef que ha hecho todo por implementar los fermentados en la alta cocina, y este es el danés René Redzepi, con su restaurante Noma, considerado el mejor del mundo hasta ahora.

Como la mayoría de los chefs reconocidos mundialmente, René Redzepi, hizo sus prácticas en el más conocido restaurante, El Bulli, junto con Ferrán Adrià, haciendo de él una inspiración propia para la revolución pronta que hará en la cocina nórdica.

La nueva cocina nórdica se caracteriza por la pureza de los alimentos que utilizan, no artificiales, la frescura, y el sabor que otorga el clima frio de la región.

Su comida es sencilla, pero honesta, haciendo resaltar los sabores característicos de los alimentos, siendo estos saludables y nutritivos.

Su ideal, se basa en la consideración por la naturaleza, no utilizan alimentos transgénicos, intentan disminuir los residuos para así ser más amables con el medio ambiente, y negociar directamente

con el productor ayudando a impulsar el comercio justo; pero más importante, la consideración de la estación de los productos de cosecha, dando prioridad al alimento de temporada.

Figura 32. Noma.

La infraestructura del restaurante va de acuerdo con su filosofía de “naturaleza”, todo el establecimiento está relacionado con el trabajo del artesano (muebles, vajilla, decoración, etc.) El lujo no existe, todo tiene su significado tradicional. Ancestral y local, dando prioridad a su cultura, y a quienes viven ella.

Redzepi, explora su entorno para encontrar ingredientes tradicionales que puedan ser ejecutados en la cocina modera. En salidas al bosque, mar, entre otros, experimenta con diferentes tipos de vegetación y animales, especialmente marinos, para encontrar algo especial en aquel alimento y llevarlo al restaurante.

La cocina de Noma se divide en tres menús inspirados en tres estaciones:

- Pescado y mariscos (enero a primavera)
- Vegetales ‹ exclusivo de menús veganos y vegetarianos › (verano)
- Caza y bosque (principios de otoño a enero)

Los fermentados ayudan a la creación de nuevos ingredientes y para mejorar el sabor de un platillo

"El público siempre ha asociado nuestro restaurante con los ingredientes silvestres, pero lo cierto es que lo que define a Noma es la fermentación" (Redzepi 2019)

Figura 33. El señor de los fogones

Ellos sostienen a la fermentación como respuesta ante cualquier incertidumbre que tengan con un alimento.

Hasta el 2019, Noma, ha sostenido que todos los platillos que crean llevan algún alimento fermentado, como ejemplo ponen a una uva que fue sometida a proceso de fermentación acido-láctica.

Noma es el mejor restaurante del mundo actualmente, llevando toda la atención al país nórdico, con su cultura y valores gastronómicos. Se posicionan en primer lugar en la lista de los World's 50 Best Restaurants, considerando al establecimiento de comida en un laboratorio de investigación gastronómica

8.3 Gastronomía sostenible

Si se analiza cada restaurante de alta cocina, todos tienen un mismo fin, la sostenibilidad ambiental. Siendo esta la tendencia más popular que se aplica en todos los restaurantes de categoría del mundo.

Figura 34. La gastronomía Sostenible

En la actualidad, el ser humano tiene acceso a una variedad de alimentos por montón. La forma de alimentarse obtuvo un cambio, las personas han cambiado su forma de comer evitando los productos baratos, alterados, y la comida rápida; dando oportunidad y aceptación a los menús a base de productos orgánicos, bajo en grasa, y alto en vitaminas.

La ONU da por entender a la gastronomía sostenible como una oferta a la diversidad cultural y natural, impulsando el consumo de alimentos que sean amigables con el ecosistema.

Esto se da por un cuestionamiento ético como cuidado hacia el medio ambiente, capaces de colaborar con el ecosistema y con el ser humano mismo.

Muchos restaurantes se han adaptado en la nueva tendencia saludable en la gastronomía, y se han aliado con la ONU, como los hermanos Roca, para alcanzar algunos de los objetivos que el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo quiere llegar con la humanidad para el 2030, como:

- Hambre Cero
- Producción y consumo responsable

9 Análisis antropológico de la evolución de la Gastronomía en la historia

Al terminar de leer lo investigado, se toma en cuenta el comportamiento del hombre que ha tenido durante la historia, y como este ha influenciado a la gastronomía en el trascurso de los años. La cultura juega un rol importante en el desarrollo de la cocina, antropológicamente, influye bastante, ya que, la forma de alimentarse va de la mano con la cultura, el hombre en la sociedad y los aspectos diferentes de la vida cotidiana del ser humano.

En los años anteriores a la revolución francesa, la elegancia en las comidas (festines) era solo de la alta sociedad, ya que existía la monarquía y la nobleza, donde el campesino no era bienvenido, donde los cocineros con eficacia solo cocinaban para el rey y su círculo social. Eh aquí donde la gastronomía no era al alcance de todos.

Después de la revolución francesa, las comidas exquisitas que eran solo para la alta sociedad empezaron a dispersarse y establecerse en locales con apertura hacia todo público, haciendo conocer a la gastronomía para empezar a darle un reconocimiento. Grimod de La Reynière se propuso en hacer cambiar de pensamiento a la nueva clase alta de la sociedad, ya que eran acostumbrados a los grandes banquetes, que quedaron en el olvido; para así poder enseñar a comer a las nuevas generaciones de clase alta.

En la Belle Epoque se iniciaron movimientos de todo tipo, científico, tecnológico y también gastronómico. Cambiando la forma de comer con una gran diferencia a como se comía en la época anterior de la revolución francesa. Las mesas privadas de la aristocracia también figuraban con protocolos demás de elegantes, el momento de la comida, tenían que llevar sus mejores galas. El lema de la república de Francia (Libertad, igualdad y Fraternidad) quedo en el olvido, cuando se impuso un protocolo de la buena sociedad. Cada uno tenía un lugar en la mesa según su estatus, las mujeres no podían comer demás, y el servicio era solemne, hasta exagerar.

Después de las dos guerras mundiales, la gastronomía, a pesar de su crisis, sale adelante. Aparece la guía Michelin gracias a la invención de los vehículos. El maestro de Paul Bocuse, instituye la cocina como “dar elegancia a la sencillez”. La sociedad cambió, y ya no busca los lujos extravagantes de la aristocracia, buscan la cocina no artificial, salvando las raíces de la cocina, de la falsedad que se quería instaurar. Pero esta llegó a su fin, ya que muchos cocineros, exageraron al momento de utilizar la “sencillez” quitando de las preparaciones sus raíces, que eso no se puede cambiar, hicieron mezclas horrorosas, quitando las bases tradicionales.

Para el siglo XXI aparece Ferran Adria, cocinero famoso, que instauró un cambio en la sociedad y en la forma de comer. La sociedad ha avanzado con la ciencia, y este decidió implementar los químicos en la cocina, creando algo revolucionario.

También, la nutrición es algo ya fundamental en la sociedad, el comer bien, por ello la gastronomía busca forma de alimentarse sanamente.

El cambio climático hace que el mundo entero tome conciencia de la naturaleza. Las personas se hacen vegetarianas, veganas. Y la cocina igual, tratando siempre de acoplarse a la sociedad.

El mejor restaurante del mundo, Noma, hace de su menú, una gastronomía sostenible, amigable con el ecosistema, utilizando fermentos, bacterias saludables en su menú, dando paso a una cocina eco – friendly.

Ahora la gastronomía ya no es como en la antigüedad, está adaptada a la sociedad de ahora, que es más consiente con el ecosistema.

Se observa que la antropología influye bastante en la gastronomía, haciendo que esta se acople a las necesidades que tienen la sociedad en cada época. Antes la cocina era solo de lujos para los reyes, lujos que implicaban métodos de cocina no tan saludables, ahora se toma mucho en cuenta la nutrición en las comidas, formando el plato lo más sano posible, exquisito y que lleve a una experiencia. Es por ello por lo que los microrganismos vivos se toman mucho en cuenta para la gastronomía ahora, algo que en el siglo XlX jamás se había pensado.

La especie humana tiene sus costumbres sociales, donde la comida, va muy impregnada en ellas. Hace pocos años, el nitrógeno líquido en la comida era algo innovador, ahora es el kéfir y sus componentes nutritivos que lleva.

La ONU se ha aliado con chefs de restaurantes prestigiosos, para que ellos transmitan al mundo la importancia de la producción y el consumo responsable al momento de comer, para que en los restaurantes haya menos desperdicio, que se trabaje directamente con el agricultor, para que así se pueda ayudar a combatir el hambre en mundo y el deterioro que el planeta está tenido.

¿Luis XVl y la monarquía, alguna vez tuvo conciencia de los extravagantes banquetes que consumían? No lo creo.

10 Conclusiones

En conclusión, se pudo llegar al análisis antropológico de la historia de la gastronomía, teniendo como resultado, gran influencia en la comida, ya que el comer va fusionado con las costumbres sociales, que perduran en el tiempo, pasando a ser la antropología social. Es importante analizar estos datos históricos en la gastronomía, no solo como estudiante de esa carrera, sino como cultura general. Ver como la gastronomía se ha ido desarrollando y acoplando en el transcurso de la historia.

Se puede observar varios cambios, desde los lujosos banquetes, las mesas privadas y la sostenibilidad en la gastronomía, yendo a la par con los cambios en la sociedad, la revolución francesa, la aristocracia de los años 1900, la crisis de la post guerra, el calentamiento global, y la importancia de la nutrición para la salud del ser humano.

Todo esto es importante tener en cuenta, porque la alimentación es base fundamental para que el ser humano sobreviva, el humano no puede vivir sin comer, y ahora debe aprender a comer, para el bienestar de su salud. Antropológicamente en la edad media no se tomaba en cuenta la salud, ahora sí. Es por ello por lo que la tendencia en la actualidad es la comida sostenible para la salud y el medio ambiente, y así entre todos poder ayudar a nuestra especie para que ya no exista el hambre, y que, al momento de ir a un restaurante, sean sus platillos amigables con el planeta, con nuestra salud y a la vez tener una experiencia grata en el establecimiento.

La historia de la gastronomía es base fundamental de la vida del ser humano, y la razón por la cual se ha alimentado como ahora se está haciendo; es la antropología social la respuesta del porque hemos consumido los alimentos, de la forma como se ha alimentado en el trascurso de la historia, hasta la actualidad.

REFERENCIAS

Fernandez Armesto, F, (2004), *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización,* Barcelona, España, Tusquets editores.

Luján, N, (2019), *Historia de la gastronomía,* DEBATE

Monroy, P, (2004), *Introducción a la historia de la gastronomía,* México, Limusa

Savarin, J.A, (2001), *Fisiología del gusto,* Barcelona, España, EDITORIAL OPTIMA

Toussaint-Samat, M, (2008), *A history of food,* Blackwell publ

Significado de Antropología. Significados. (2019). Retrieved 24 July 2020, from https://www.significados.com/antropologia/.

Raffino, M. (2020). *Antropología - Concepto, origen, ramas, importancia, objeto de estudio*. Concepto.de. Retrieved 24 July 2020, from https://concepto.de/antropologia/.

FERNANDEZ, F. (2004). *HISTORIA DE LA COMIDA: ALIMENTOS, COCINA Y CIVILIZACION (PREMIO N ACIONAL DE LA ACADEMIA ESPAÑOLA DE GASTRONOMIA A LA MEJOR PUBLICACION DE 2004)*. casadellibro. Retrieved 24 July 2020, from https://www.casadellibro.com/libro-historia-de-la-comida-alimentos-cocina-y-civilizacion-premio-n-acional-de-la-academia-espanola-de-gastronomia-a-la-mejor-publicacion-de-2004/9788483109380/947420.

Arozarena, Y. *La gastronomía y los restaurantes. Orígen y evolución - Monografias.com*. Monografias.com. Retrieved 24 July 2020, from https://www.monografias.com/trabajos107/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion.shtml.

Macias, Y. (2014). *Historia de la gastronomía*. Es.slideshare.net. Retrieved 24 July 2020, from https://es.slideshare.net/yazmacias/historia-de-la-gastronomia-39115810.

Montano, J. *Historia de la Gastronomía Mundial Hasta la Actualidad - Lifeder*. Lifeder. Retrieved 24 July 2020, from https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/.

La Revolución Francesa y la Gastronomía. Restaurantes-gastro.blogspot.com. (2010). Retrieved 24 July 2020, from http://restaurantes-gastro.blogspot.com/2010/03/la-historia-y-la-gastronomia.html.

Carrasco, A. (2014). *La Poesia Gastronomia Latina*. Diposit.ub.edu. Retrieved 24 July 2020, from http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/65656/1/AEC_TESIS.pdf.

Muerte a la Vatel. Muerte a la Vatel. (2003). Retrieved 24 July 2020, from https://www.semana.com/gente/articulo/muerte-vatel/56694-3.

Wirth, I. (2013). *La gastronomía y la Revolución francesa*. Cubaencuentro.com. Retrieved 24 July 2020, from https://www.cubaencuentro.com/cultura/articulos/la-gastronomia-y-la-revolucion-francesa-285432.

Revolución francesa en la cocina - Lucullus. Lucullus. (2013). Retrieved 24 July 2020, from http://www.lucullus.com.ar/noticias/revolucion-francesa-en-la-cocina/.

Gómez, Ò. (2014). *Cómo la revolución francesa cambió el mundo de los fogones*. Gastronosfera. Retrieved 24 July 2020, from https://www.gastronosfera.com/es/tendencias/como-la-revolucion-francesa-cambio-el-mundo-de-los-fogones.

Fontanés, N. (2007). *Revolucion Francesa – Grandes Recetas de la Cocina*. Grandes Recetas de la Cocina. Retrieved 24 July 2020, from https://epicureo.wordpress.com/tag/revolucion-francesa/.

La revolución francesa y la invención del restaurante. – El pensante. Elpensante.com. (2010). Retrieved 24 July 2020, from https://elpensante.com/la-revolucion-francesa-y-la-invencion-del-restaurante/.

Bonnaure, A. (2016). *Restaurantes y Revolución Francesa*. A fuego lento. Retrieved 24 July 2020, from https://www.afuegolento.com/articulo/restaurantes-revolucion-francesa/1361/.

Arrechedora, I. *Grimod de La Reynière: Biografía - Lifeder*. Lifeder. Retrieved 24 July 2020, from https://www.lifeder.com/grimod-reyniere/#Legado.

Bernad, C. (2015). *Grimod de La Reynière, la historia del primer crítico gastronómico. Apuntes - Cocina y Aficiones*. Cocina y Aficiones. Retrieved 24 July 2020, from https://www.cocinayaficiones.com/grimod-de-la-reyniere-la-historia-del-primer-critico-gastronomico-apuntes/.

Fernandez, V. (2014). *Biografía de Talleyrand, ¿héroe o villano?* Red Historia. Retrieved 24 July 2020, from https://redhistoria.com/biografia-de-talleyrand-heroe-o-villano/.

Fernández-del Pino, M. *Careme, Antoine Marie (1784-1833). » MCNBiografias.com*. Mcnbiografias.com. Retrieved 24 July 2020, from http://www.mcnbiografias.com/app-bio/do/show?key=careme-antoine-marie.

Gonales, P. (2019). *Belle Epoque: Qué era la época bella*. okdiario.com. Retrieved 24 July 2020, from https://okdiario.com/curiosidades/que-era-belle-epoque-4370678.

Ct, I. (2014). *DEL ARTE A LA MESA. Cafés y restaurantes en la Belle Epoque (3)*. Marcomovil.blogspot.com. Retrieved 24 July 2020, from http://marcomovil.blogspot.com/2014/10/del-arte-la-mesa-cafes-y-restaurantes.html.

Ordóñez Bravo, E., & Robalino Vallejo, J. (2018). *La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo*. Eumed.net. Retrieved 24 July 2020, from https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html.

La cocina moderna y de vanguardia "nombre del magazine" Bonduelle. Bonduelle.es. (2020). Retrieved 24 July 2020, from https://www.bonduelle.es/blog/articulo/la-cocina-moderna-y-de-vanguardia/1015/1015.

[PDF] LA CULTURA GASTRONÓMICA EN EL SIGLO XXI. (2019). Retrieved 24 July 2020, from https://silo.tips/download/la-cultura-gastronomica-en-el-siglo-xxi

Ruiza, M., Fernández, T. y Tamaro, E. (2004). Biografia de Ferran Adrià. En Biografías y Vidas. La enciclopedia biográfica en línea. Barcelona (España). Recuperado de https://www.biografiasyvidas.com/biografia/a/adria.htm el 24 de julio de 2020.

Pinchevsky, M. (2018). Raíces es la 'escuela' del chef del siglo XXI | La Revista | EL UNIVERSO. Retrieved 24 July 2020, from http://www.larevista.ec/cultura/sociedad/raices-es-la-escuela-del-chef-del-siglo-xxi

Análisis del movimiento gastronómico del siglo XXI en la prensa generalista española - Thefoodiestudies. (2019). Retrieved 24 July 2020, from https://thefoodiestudies.com/analisis-del-movimiento-gastronomico-del-siglo-xxi-en-la-prensa-generalista-espanola/

Escriva, M. (2015). 'Grandes cocineros de la historia', un viaje por la historia de la gastronomía - Hsm Madrid. Retrieved 24 July 2020, from https://revistahsm.com/grandes-cocineros-de-la-historia-un-viaje-por-la-historia-de-la-gastronomia/

Ferran Adrià - elBullifoundation. Retrieved 24 July 2020, from https://elbullifoundation.com/biografia-ferran-adria/

Inspectores de la Guía Michelin. (2020). El Celler de Can Roca - Girona - un restaurante de la Guía Michelin. Retrieved 24 July 2020, from https://www.viamichelin.es/web/Restaurante/Girona-17007-El_Celler_de_Can_Roca-2y4aqxx

Guadaño, M. (2013). La historia de El Celler de Can Roca, en 20 puntos - Gastroeconomy. Retrieved 24 July 2020, from https://www.gastroeconomy.com/2013/05/la-historia-de-el-celler-de-can-roca-en-20-puntos/

El celler de can roca_cuina. Retrieved 24 July 2020, from https://cellercanroca.com/timeline/cuina_e.html

Castillejo, A. (2016). Los fermentados están de moda, ¡pon un alimento vivo en tu plato!. Retrieved 24 July 2020, from https://www.vanitatis.elconfidencial.com/gastronomia/2016-11-14/cocina-alimento-fermentado-gastronomia_1285850/

La Nueva Cocina Nórdica. Retrieved 24 July 2020, from https://spanien.um.dk/es/cultura-danesa/conoce-la-cultura-danesa/gastronomia-y-cultura-culinaria/la-nueva-cocina-nordica/

Fuchs, L. El resurgir del mejor restaurante del mundo: así es el nuevo Noma, su carta y su increíble espacio. Retrieved 24 July 2020, from https://www.directoalpaladar.com/restaurantes/el-resurgir-de-noma-asi-es-el-nuevo-restaurante-de-rene-redzepi-reinventor-de-la-cocina-nordica

Guadaño, M. (2019). Noma 2019, la artesanía gastronómica de René Redzepi y el balance de su temporada de otoño 'Game & Forest' en 2019. Retrieved 24 July 2020, from https://www.gastroeconomy.com/2019/11/noma-2019-la-artesania-gastronomica-de-rene-redzepi/

Ansón, R. (2018). La gastronomía del siglo XXI. Retrieved 24 July 2020, from http://www.amigosrag.es/la-gastronomia-del-siglo-xxi

Cocinas en el siglo XXI: Rasgos que las caracterizan. (2019). Retrieved 24 July 2020, from https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticias-gourmet/cocinas-en-el-siglo-xxi-rasgos-que-las-caracterizan

Retrieved 24 July 2020, from http://www.elbulli.com/historia/version_imprimible/1961-2011_es.pdf

Retrieved 24 July 2020, from https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/wp-content/uploads/sites/3/2016/10/2_Spanish_Why_it_Matters.pdf

REFERENCIA DE IMÁGENES

Figura 1. *constructores de pirámides panaderos*. (2019, 19 julio). [Ilustración]. https://www.lavanguardia.com/historiayvida/historiaantigua/20190716/47312308784/cual-era-la-dieta-de-los-constructores-de-las-piramides.html

Figura 2. Aquestrato . (1842). *"Hedypatheia" (El buen comer) poema de Aquestrato* [Fotografía]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gastronomia.djvu

Figura 3. Naucratis, A. (1657). *El festín de los sabios* [Fotografía]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Athenaeus_Deipnosophists_edited_by_Isaac_Casaubon.jpg

Figura 4. Zde. (2015,1, junio). *Trulla* [Fotografía]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bronze_saucepan,_trulla,_1st-2nd_c_AD,_Prague_NM-H10_7092,_151720.jpg

Figura 5. Sacre, M. S. (2011). *Cáliz* [Fotografía]. Recuperado de http://www.marstatue.net/prodotti.php?azione=dettaglio&id=291&ids=128&idc=126&dm=113&lang=es

Figura 6. [Imagen]. (2010, 19 abril). *Catinus.* Recuperado de https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Dragendorff_18_31_Haselburg.jpg

Figura 7. *Comida Matinall*. (2008, 26 noviembre). [Fotografía]. Historiadores Histéricos. https://historiadoreshistericos.wordpress.com/2008/11/26/complementoscinematograficos/

Figura 8. Anónimo. (siglo19). *Jean-Jacques-Régis de Cambacérès* [imagen]Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cambac%C3%A9r%C3%A8s.jpg

Figura 9. Anónimo. (1938). *Grimod de la Reynière* [imagen]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:GRIMOD_de_la_Reyniere.jpg

Figura 10. Prud'hon, P. (1754–1838). *Portrait of Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord* [Fotografía]. Wikipedia Commons. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Talleyrand_01.jpg

Figura 11. *Francés, Manuel Des Amphitryons De Grimod De La Reyniere.* (s. f.). [Fotografía]. Mercado Libre. https://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-460892476-frances-manuel-des-amphitryons-de-grimod-de-la-reyniere-_JM

Figura 12. Allais, L. (1808, 25 abril). *Français: Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), juge à la Cour de cassation, chevalier de l'Empire par lettres patentes du 26 avril 1808. Député du tiers aux Etats-Généraux de 1789 pour le bailliage de Bugey et Valromey* [Fotografía]. Wikipedia Commons. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Le_Vachez_Collection__Jean_Anthelme_Brillat-Savarin_(1755-1826).jpg

Figura 13. *Brillat-Savarin: el gran filósofo de la gastronomía*. (s. f.). [Fotografía]. Gastronosfera. https://m.gastronosfera.com/es/tendencias/brillat-savarin-el-gran-filosofo-de-la-gastronomia/

Figura 14. Fontaine, P. (1784, 8 junio). *Marie-Antoine Carême* [Ilustración]. Wikipedia Commons. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:M-A-Careme.jpg

Figura 15. *Le Patissier Royal Parisien, ou Traité Élémentare et Pratique de la Patisserie Ancienne et Moderne.* (1841). [Fotografía]. Pazzo Books. https://www.pazzobooks.com/pages/books/CAT000296/careme-antonin/le-patissier-royal-parisien-ou-traite-elementare-et-pratique-de-la-patisserie-ancienne-et-moderne/

Figura 16. Salcedo, J. (s. f.). *Le Café Anglais* [Ilustración]. Pinterest. https://www.pinterest.ru/pin/516577019734530273/?autologin=true&nic_v1=1aEtGf5lFKJt7ImyYojoxnJwW%2F8%2FSMVpT51xJLPqMtoYQ%2Fh%2Ft3rvm3WXc0Qv3q8bjR

Figura 17. Lujan, N. (s. f.). [Un escenario inolvidable dé la «belle époque»]. En *Historia de la Gastronomía* (p. 185).

Figura 18. [Una pareja cenando]. (1950, 10 octubre). TimeToast. https://www.timetoast.com/timelines/historia-de-la-cocina-y-la-gastronomia-6d160ba2-8b6f-431a-ab29-c4b87198b864

Tabla 1. Lujan, N. (s. f.-b). [Grafico]. En *Historia de la Gastronomia* (p. 185).

Figura 19. *Prosper Montagné.* (1938). [Fotografía]. Lucullus. http://www.lucullus.com.ar/noticias/prosper-montagne/

Figura 20. Villa, G. (s. f.). Curnonsky [Ilustracion]. En *Historia de la gastronomia* (p. 283).

Figura 21. Mortagua, C. (s. f.). *Paul Bocuse, maestro eterno de la gastronomía francesa* [Fotografía]. Cocina y Vino. https://www.cocinayvino.com/personajes/paul-bocuse-maestro/

Figura 22. *Paul Bocuse, en cinco platos míticos*. (s. f.). [Fotografía]. Saber y Sabor. https://www.saberysabor.com/articulos-cocina/a/201801/4788-paul-bocuse-en-cinco-platos-miticos

Figura 23. *Los grandes chefs, entre acción y reflexión frente a la debacle*. (2020, 11 abril). [Fotografía]. El Universal. https://www.eluniversal.com/gastronomia/67164/los-grandes-chefs-entre-accion-y-reflexion-frente-a-la-debacle

Figura 24. Hayness, C. (2007, 4 Abril). *The kitchen at: El Bulli* [Fontography]. Wikipedia Commons. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:ElBulliKitchen.jpg

Figura 25. *Nieve de Pepino*. (2004). [Fotografía]. El Bulli. http://www.elbulli.com/catalogo/catalogo/anyo_familia.php?lang=es&id_familia=7&anyo=2004&id=1010

Figura 26. I *Tapas/Platos de 2004*. (2004). [Fotografía]. El Bulli. http://www.elbulli.com/catalogo/catalogo/anyo_familia.php?lang=es&id_familia=7&anyo=2004&id=1012

Figura 27. *Los hermanos Roca, de izquierda a derecha: Jordi, Joan y Josep.* (2018, 19 junio). [Fotografía]. elPeriodico. https://www.elperiodico.com/es/gente/20180619/criticas-hermanos-roca-acoger-acto-acudira-rey-6888350

Figura 28. El Celler de Can Roca. (s. f.). *Flower bomb* [Fotografía]. TripAdvisor. https://www.tripadvisor.es/LocationPhotoDirectLink-g187499-d996088-i41902755-El_Celler_de_Can_Roca-Girona_Province_of_Girona_Catalonia.html

Figura 29. Miranda, M. (2019, 13 noviembre). *Kéfir, el alimento saludable de moda que quizás aún no conoces* [Fotografía]. mia. https://www.miarevista.es/salud/fotos/kefir-el-alimento-de-moda-que-no-conoces

Figura 30. Ribera Gabandé, E. (2020, 1 abril). *Rene Redzepi se pregunta ¿Qué técnicas culinarias hacen que el sabor de la piel del pepino sea exquisito?* [Fotografia]. Excelencia Gourmet. https://www.excelenciasgourmet.com/es/opinion/rene-redzepi-se-pregunta-que-tecnicas-culinarias-hacen-que-el-sabor-de-la-piel-del-pepino

Figura 31. *Noma*. (s. f.). [Fotografía]. Time. https://time.com/collection/worlds-greatest-places-2018/5359178/noma-copenhagen-denmark/

Figura 32. *Reportaje/El señor de los fogones*. (s. f.). [Fotografia]. Pinterest. https://www.pinterest.es/pin/532692080620258 20/?nic_v1=1a0DJjDBYtNLsj80TJ%2FN9gpaaDaMaTHKvKq06NFLpjFLMm0lI5P6N0u%2FHm7jSBHqT%2F

Figura 33. *LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE*. (2014, 28 octubre). [Fotografía]. agrotravel turismo responsable. https://agrotravelturismoresponsable.wordpress.com/2014/10/28/la-gastronomia-sostenible/