



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO**

---

---

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
COLEGIO DE HISTORIA**

**“HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA”: HERRAMIENTA  
ESENCIAL PARA EL ESTUDIO DEL PASADO HUMANO**

**INFORME ACADÉMICO DE ACTIVIDAD  
PROFESIONAL DOCENTE**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

**LICENCIADO EN HISTORIA**

P R E S E N T A :

**CARLA MARÍA RUIZ GORDILLO**

ASESORA: DRA. MARGARITA MORENO BONETT



MÉXICO, D.F.

SEPTIEMBRE, 2011



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## AGRADECIMIENTOS

Es una tradición que los trabajos de esta índole contengan un apartado inicial de agradecimientos y dedicatorias. Más que costumbre u obligación, considero ésto una necesidad.

Debo agradecer a la Doctora Margarita Moreno Bonett el decidir “lanzarse” a esta aventura gastronómica, pero sobre todo por su entusiasmo, sus ánimos, su tiempo y por siempre creer en mí. Al Maestro Alfredo Ruiz Islas por su amistad, paciencia y orientación siempre dispuestas. A los Licenciados Rubén Amador, Teresa Poncelis y Lorena Llanes por sus observaciones, por su tiempo. Al Doctor Javier Rico Moreno por todo su apoyo y buena disposición, gracias.

A la Universidad Nacional Autónoma de México... por darme los mejores años de mi vida académica entre sus muros, en sus jardines, bibliotecas, auditorios y cafeterías. A la Facultad de Filosofía y Letras por ser mi casa y no dejarme huir, por hacerme saber lo que verdaderamente es un *Alma Máter*.

Durante los estudios de licenciatura, las cátedras del Doctor José Rubén Romero, del Licenciado Eduardo Ibarra, de los Doctores Antonio Rubial y Alfredo López Austin, siempre fueron toda una inspiración y una prueba magistral de dedicación y profesionalismo. Licenciada Carmen de Luna, Maestro Pedro Joel Reyes y tantos más... sus clases dejaron profundas huellas en mi formación. Mención especial merece la hoy desaparecida Doctora Andrea Sánchez Quintanar, quien me orientó cuando fui su alumna y creyó en mí y en este trabajo desde que se lo presenté por primera vez; sin ella mi experiencia como docente de la historia habría sido muy complicada. Le dedico a ella también este esfuerzo.

José Mariano Leyva, Jorge Hernández... valoro su amistad y los tiempos vividos en los espacios de la facultad y otros en CU (y fuera de ahí) como tesoros insustituibles. Héctor Palhares, Manuel Gerez, Martha López, Gilberto Santiago, Alejandro Echalaz, Alejandra Maldonado... gracias por tantos momentos inolvidables.

Estoy convencida de que el profesor aprende más de sus alumnos que ellos de él, y por eso agradezco a mis alumnos... todos y cada uno de ellos tienen un lugar muy especial en mi corazón.

Gracias a la Escuela Internacional de Turismo por introducirme al ámbito gastronómico; al Colegio Superior de Gastronomía por brindarme la mejor oportunidad laboral hasta la fecha (de la cual emana este trabajo), y al Instituto Superior Mariano Moreno por revivir en mí esta pasión.

En mi desempeño profesional como docente, he tenido la maravillosa fortuna de toparme con excelentes compañeros, a quienes admiro profundamente: Víctor Marcos, Hugo Torres, Rodrigo Ramírez, Pavel Vidals, Erika Jardines, Ingrid Sánchez, Itzel Camarillo... gracias por su amistad, por las “porras”, por su ayuda incondicional a mi vida profesional y personal. Gracias Aldo Bolliger, Daniel Joho, por enseñarme a AMAR el mundo de la gastronomía; y a Hugo Migueles y Juan Meneses por compartirlo conmigo.

Gracias Ing. Wblester Pineda por darme su confianza y permitirme adquirir tanta experiencia estando a cargo de su Colegio. Por todo su apoyo y ayuda, sus regaños y satisfacciones recibidas.

Mi vida son mis amigos. Y los incondicionales de siempre, cada uno a su manera, durante mis estudios y cuando realicé el presente trabajo... Gracias Patricia Castrocerio, Edna Soto, Raúl Romero, José Luis Noriega, Luis Cantón por sus ánimos, su alegría, su confianza, sus “jalones de oreja”... su amistad ¡de más de 25 años!

Mis hermanos: Ricardo (Tato), gracias por enseñarme a amar a la UNAM y sentirme orgullosamente puma y universitaria desde tan pequeña, por enseñarme CU y por adentrarme en algunos conocimientos que me eran tan desconocidos. Sabes que te quiero con todo mi corazón. Martha (Tata), indudablemente sin todo tu apoyo incondicional en todos los aspectos de mi vida, no podría haber logrado muchas cosas... gracias por tu fortaleza, por tu amor y solidaridad... por ser el pilar tan importante que eres y claro, porque sin ti, este trabajo definitivamente no hubiese sido posible.

Mis sobrinas Yunuen y Yoatzin, mis consentidas pequeñas hermanitas que tanto quiero y que me echan tantas porras. Como bien me dijo una de ustedes, gracias por dejarme ser uno de los muchos foquitos en su camino, por formar parte de los míos. ¡Las quiero mucho!

Este trabajo está dedicado por completo a cuatro personas:

- Carlos y Martha, mis padres. No hay manera, ni palabras para expresar mi gratitud y orgullo por tenerlos a ustedes a mi lado. Por el infinito amor, cuidados, regaños, ayuda, ánimos... enseñanzas. Por ser y por estar. De ustedes este trabajo, porque de ustedes fue el esfuerzo para lograrlo. Los quiero con todo mi corazón de hija.
- Mi hija Patricia... Mi motor, mi motivo, mi finalidad. Que este esfuerzo compartido y los sacrificios que requirió, sean un pequeño ejemplo de todo lo que puede lograrse. Para ti, con todo mi amor de madre.
- Enrique, mi esposo... mi novio, mi amigo, mi amante, mi cómplice. Gracias por tu amor, por tu entrega y sencillez. Gracias por tu paciencia e interés. Gracias por querer compartir conmigo la Historia y *TU HISTORIA*. ¡Te amo!

# “HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA”. HERRAMIENTA ESENCIAL PARA EL ESTUDIO DEL PASADO HUMANO

## ÍNDICE

Introducción .....	1
1. Aspectos teóricos .....	7
1.1 La disciplina histórica y la función del historiador .....	7
1.2. La educación y el historiador docente .....	12
2. Aspectos educativos .....	13
2.1. Análisis de la institución donde se realizó el trabajo docente .....	13
2.2. Análisis del factor educando .....	20
2.3. Autoevaluación de la sustentante en su labor de enseñanza de la historia .....	22
3. Aspectos históricos .....	25
3.1. Estructuración del programa de la materia Historia de la Gastronomía .....	25
3.2. Objetivos generales .....	28
3.3. Justificación y fundamentación histórica de los temas impartidos y objetivos particulares .....	34
4. Aspectos histórico-didácticos .....	97
4.1. Principales problemas afrontados para la comprensión de los temas y sugerencias de solución en el proceso de enseñanza .....	97
4.2. Las fuentes históricas utilizadas en el proceso enseñanza-aprendizaje .....	99
4.3. Los recursos auxiliares utilizados en apoyo a la enseñanza de la historia .....	103
4.4. Los criterios de evaluación .....	106
Conclusiones .....	110
Bibliografía .....	114
ANEXOS	
I. Planes .....	I
II. Programas .....	III
III. Mapas mentales .....	VI
IV. Presentaciones Power Point .....	XII
V. Exámenes .....	XXV
VI Web .....	XXXVI

## INTRODUCCIÓN

¿Por qué realizar un Informe Académico de Actividad Profesional Docente en Historia de la Gastronomía? Por varios motivos:

- La licenciatura en Gastronomía es una de las carreras profesionales con mayor auge en la actualidad, contando cada vez con más aspirantes a obtener este grado, por motivos disímboles: algunos creen encontrar en ella “la olla de oro al final del arcoíris”; otros tantos pertenecen a familias de tradición gastronómica de décadas; otros más (los menos, según mi experiencia) tienen una verdadera vocación de servicio y/o pasión por el maravilloso mundo de la comida.
- Dentro del desempeño profesional del licenciado en Gastronomía del Colegio Superior de Gastronomía, son de gran importancia las asignaturas que conforman el área de Cultura Gastronómica (Patrimonio Gastronómico Internacional, de México e Historia de la Gastronomía), ya que son el único anclaje cultural que contempla el plan curricular de la carrera. A lo largo de su vida profesional los licenciados en Gastronomía se enfrentan con una gran diversidad de retos que evaluarán lo aprendido en las aulas.
- Estudiar la historia de la gastronomía es acercarse a la historia de la cultura, pero concretándonos a un aspecto vital: la alimentación. Alimentación que, con el paso del tiempo se convertirá en “gastronomía” y dará como resultado las tan diversas corrientes culinarias que existen en la actualidad y que, a querer o no, son reflejo de la historia económica, religiosa y social de cada país o región del mundo.
- Por otro lado, este esfuerzo por rastrear la historia de la alimentación y cocina de los seres humanos (desde que podemos llamarles así) es loable en tanto que los datos disponibles son muy escasos y la información poco confiable.

Como parte de los estudios e investigaciones de la licenciatura en Historia de la Facultad de Filosofía y Letras, son muy importantes los que se realizan para obtener el título deseado, ya que a través de ellos se refirman los conocimientos, técnicas y métodos que todo historiador debe poseer al enfrentarse al mundo profesional. Las opciones son diversas, sin embargo el informe académico

de actividad profesional (docencia) permite exponer y valorar el desempeño del historiador, en este caso, en el ámbito académico. Por otro lado, es muestra fiel de cómo el profesional se ha enfrentado, desarrollado y actualizado en cuanto a difusión se refiere; y ello es, me atrevo a decir, la única finalidad de estudiar historia: difundirla.

Desafortunadamente, problemas graves de salud me obligaron a que en el año de 1998 hiciera una pausa en mis estudios, queriendo reincorporarme a los mismos al año siguiente. Por desgracia la suerte no estuvo de mi lado, y me enfrenté como muchos a la lamentable interrupción de labores ocurrida en el año de 1999 en nuestra Máxima Casa de Estudios. Fue por eso que en el transcurso de ese año, hube de ocuparme en otras actividades (laborales, claro) y en agosto del mismo año tuve la oportunidad de ingresar a la planta docente de la Escuela Internacional de Turismo, de la cual formé parte durante un año y medio, impartiendo diversas asignaturas, entre ellas Historia de la Gastronomía. Por vez primera me encontré con este maravilloso mundo culinario que—debo reconocer— me cautivó.

Nuevamente, los giros de la vida me hicieron abandonar dicha escuela y me desempeñé durante poco más de un año como profesora a nivel secundaria. Al término de este tiempo, mi inquietud por la gastronomía hizo que en el verano del año 2000, tocara las puertas de una de las instituciones académicas gastronómicas con mayor reconocimiento a nivel nacional: el Colegio Superior de Gastronomía, al cual tuve la fortuna de pertenecer durante dos años. Después de ello me he desempeñado como docente, coordinadora y posteriormente directora de un plantel del Colegio de Ciencias Matemáticas, institución dedicada a regularización de materias y preparación para exámenes de admisión a nivel medio-básico, medio-superior y superior y, en fechas recientes, he combinado mi labor directiva con clases de Historia de la Gastronomía en el Instituto Superior Mariano Moreno de Gastronomía. El tiempo de experiencia adquirida en esta y en otras áreas de la Historia, me lleva a considerar que es en la docencia donde se agrupan todos los aspectos propios de la formación académica del historiador (la investigación y la difusión del conocimiento histórico). Es a través de la docencia como el historiador ejerce su labor de formación más significativa: ser posibilitador de la conciencia histórico-social.

El ser docente implica toda una red de situaciones constantes, estructuradas y organizadas alrededor de objetivos concretos, que propician en el estudiante, actitudes y convicciones que le llevan a actuar con responsabilidad en su ámbito social y personal. Es por ello que el historiador-docente brinda al alumno las herramientas para incorporarse a la sociedad, cualquiera que sea su profesión. Así, dentro del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía, ubicamos para este fin la asignatura de Historia de la Gastronomía. Cabe preguntarse si es factible posibilitar la conciencia histórica —entendida como aquello que permite un conocimiento histórico— a través de la gastronomía y, por supuesto, en qué consiste la importancia histórica de esta asignatura. Hay

muchos que consideran que el tema de la alimentación no es objeto de estudio histórico, por referirse a actos que (según ellos) son exclusivamente biológicos. Debo disentir diciendo que a últimas fechas la disciplina histórica se ha enriquecido con el análisis y la interpretación de las “estructuras de lo cotidiano”, y se ha demostrado que “la idea de vivir es algo más que nutrir nuestro organismo y que la comida es necesaria no sólo para sobrevivir, sino para construirnos y perpetuarnos como hombres y mujeres, es decir, para ‘vivir’ comunicándonos y en sociedad”.<sup>1</sup>

El fenómeno alimenticio constituye un elemento de distinción cultural, ya que la cocina – entendida como la actividad en la que se conjuntan la obtención, producción, distribución, preparación, presentación y consumo de los alimentos –, es diferente en cada sociedad, tan compleja y diversa como cada uno de los factores biológicos, sociales, económicos y culturales que la generan. Asimismo, la cocina proporciona identidad a un pueblo, ya que “al comer se incorporan no sólo las características físicas de los alimentos, sino también sus valores simbólicos e imaginarios que, de la misma forma que las cualidades nutritivas, pasan a formar parte del propio ser. Así pues, la comida no sólo es buena para comer y para pensar... sino, antes incluso, muy buena para ser y distinguirse”.<sup>2</sup> A este respecto, Marvin Harris dice: “La comida tiene poco que ver con la nutrición. Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni porque sea práctico, ni tampoco porque sepa bien”,<sup>3</sup> sino porque nuestra cultura lo determina de esa manera.

Cuando reconstruimos la historia de la alimentación, ponemos de manifiesto una de las características más importantes del oficio de historiador: la interdisciplinariedad. Así, consultando diversas fuentes antropológicas, económicas, biológicas, etc., se recrea el espacio cotidiano de la alimentación, y se descubren “tanto los vínculos verticales y horizontales articuladores de la sociedad, como sus numerosas contradicciones y conflictos internos”.<sup>4</sup> Si entendemos la comida como lenguaje, obtendremos mucha información sobre los procesos históricos, y podremos acercarnos a fuentes como recetarios y menús, reinterpretabdo las que han servido de base al conocimiento histórico general.

El presente informe se estructura en cuatro capítulos subdivididos:

## **1. ASPECTOS TEÓRICOS**

### **1.1 LA DISCIPLINA HISTÓRICA Y LA FUNCIÓN DEL HISTORIADOR**

---

<sup>1</sup> Carmen Ortiz García. “Comida e identidad: cocina nacional, y cocinas regionales en España” en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1988, Museo Nacional de Antropología*. España, La Val Onsera, 1999, p. 302.

<sup>2</sup> *Ibid.*, p. 304.

<sup>3</sup> Harris, Marvin. *Bueno para comer*. Madrid, Alianza Editorial, 1999, s/p



Análisis de los aspectos teóricos, a través de los cuales se trabajó, incluidos los conceptos cuya percepción personal han guiado el trabajo de la sustentante en su desempeño como docente de la historia, adecuadamente fundamentados en el aparato crítico.

## **1.2 LA EDUCACIÓN Y EL HISTORIADOR - DOCENTE**

Por medio de la reflexión del punto anterior, desarrollo una percepción constructivista de la enseñanza, fundamentada en el conocimiento de las diversas corrientes didácticas al paso del tiempo, y su correcta aplicación a la docencia de la historia. Además, expongo en qué forma se lograron aplicar dichos conocimientos en el aula.

## **2. ASPECTOS EDUCATIVOS**

### **2.1. ANÁLISIS DE LA INSTITUCIÓN DONDE SE REALIZÓ EL TRABAJO DOCENTE**

En este punto analizo a fondo la historia, formación y actualidad del Colegio Superior de Gastronomía, en el momento en que impartí las clases, con base en la información que la misma institución proporcionaba al alumnado, así como con las observaciones que puedo hacer basada en mi experiencia personal dentro de la misma.

### **2.2. ANÁLISIS DEL FACTOR EDUCANDO**

Es necesario conocer a quién o quiénes se les está transmitiendo el conocimiento histórico, por ello, en este punto desarrollo una amplia explicación de los grupos con los que trabajé, haciendo énfasis en su formación escolar previa, y, principalmente, su actitud ante la Historia, antes, durante y después del curso en cuestión.

### **2.3 AUTOEVALUACIÓN DE LA SUSTENTANTE EN SU LABOR DE ENSEÑANZA DE LA HISTORIA**

Nuevamente, con la debida fundamentación bibliográfica, expongo las características de mi labor docente, mi actuar ante ciertas situaciones y, como el título indica, una autoevaluación como docente de la historia.

---

<sup>4</sup> María de los Ángeles Pérez Samper. *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras, Libro de Arte*

### **3. ASPECTOS HISTÓRICOS**

#### **3.1 ESTRUCTURACIÓN DEL PROGRAMA DE LA MATERIA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA**

A través de una breve presentación y explicación del programa de la materia “Historia de la Gastronomía”, expongo la justificación histórica y el análisis crítico de los objetivos del programa (con sus respectivas propuestas de modificación), divididos en:

#### **3.2 OBJETIVOS GENERALES**

#### **3.3 JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN HISTÓRICA DE LOS TEMAS IMPARTIDOS Y OBJETIVOS PARTICULARES**

### **4. ASPECTOS HISTÓRICO - DIDÁCTICOS**

#### **4.1. PRINCIPALES PROBLEMAS AFRONTADOS PARA LA COMPRESIÓN DE LOS TEMAS Y SUGERENCIAS DE SOLUCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA.**

Expongo los problemas afrontados en la docencia de la historia y propuestas para solucionarlos.

#### **4.2. LAS FUENTES HISTÓRICAS UTILIZADAS EN EL PROCESO ENSEÑANZA - APRENDIZAJE**

Presento las fuentes históricas utilizadas, además de la propuesta de muchas otras vías de conocimiento histórico y la forma y motivos para seleccionar dicha información por encima de otras.

#### **4.3 LOS RECURSOS AUXILIARES UTILIZADOS EN APOYO A LA ENSEÑANZA DE LA HISTORIA**

Analizo los recursos auxiliares utilizados, tales como pizarrón, computadora, Internet, acetatos, videos, etc.

#### **4.4. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Este punto se encargará de presentar y justificar los distintos medios de evaluación utilizados durante el curso mencionado.

El tema central serán siempre las características peculiares de la relación educando-educador con base en la asignatura impartida. Se inicia tomando como base que, la mayoría de los estudiantes, no están conscientes de la importancia de la historia. Ello genera que el esfuerzo

académico del profesor para fomentar la apreciación por el conocimiento histórico sea mayor, y así lograr el desarrollo de una conciencia histórica en los educandos.

La bibliografía empleada para la elaboración del informe, varía de acuerdo con los apartados del mismo. Para los aspectos teóricos referentes a las características de la disciplina histórica y su difusión a través de la docencia, se han consultado autores como Brom, Pereyra, Chesneaux, O'Gorman y Villoro, además de otros que destacan en tratados histórico-didácticos, como Lerner Sigal y Sánchez Quintanar.

En cuanto a los aspectos históricos (relacionados con el contenido de la asignatura), se dividen en dos categorías: las fuentes generales —historiadores, sociólogos, antropólogos, etc.—, incluye a autores como Long, Armelagos, Contreras, Goody e Isabel González. La segunda categoría contiene las fuentes consultadas de acuerdo con los temas del programa de la asignatura. Como ejemplo cito las obras de Ivonne Mijares, Ludwing Friedläender, Néstor Luján, etc.

Asimismo, se incluyen seis anexos, manejados todos dentro del cuerpo del informe, y que incluyo como punto de referencia en todos los capítulos, a saber:

1. Planes de estudio de la licenciatura en gastronomía en el Colegio Superior de Gastronomía y sus modificaciones al paso del tiempo, actualizados al momento de la experiencia docente de la sustentante.
2. Programas correspondientes las materias Patrimonio Gastronómico Internacional y Patrimonio Gastronómico de México, que junto con Historia de la Gastronomía conforman el área de Cultura Gastronómica, y que en los tres casos tuve la oportunidad de impartir.
3. Mapas mentales utilizados como auxiliares en la impartición de la materia.
4. Presentaciones en formato Power Point también usadas como recursos auxiliares.
5. Exámenes parciales y finales aplicados.
6. Material publicado en web como apoyo a los alumnos.

## 1. ASPECTOS TEÓRICOS

### 1.3 LA DISCIPLINA HISTÓRICA Y LA FUNCIÓN DEL HISTORIADOR

**"HISTORIA.** (Del lat. *historia*, y éste del gr. *ἱστορία*.) f. Narración y exposición verdadera de los acontecimientos pasados y cosas memorables. En sentido absoluto se toma por la relación de los sucesos públicos y políticos de los pueblos; pero también da este nombre a la de sucesos, hechos o manifestaciones de la actividad humana de cualquiera otra clase. [...] Conjunto de sucesos referidos por los historiadores [...]"<sup>5</sup>

**"HISTORIADOR, RA.** m. y f. Persona que escribe historia"<sup>6</sup>

Hay entonces dos acepciones: primero, la del objeto de estudio sobre el que se investiga: los hechos; por otra, la reflexión estudio y conocimiento con que se abordan tales fenómenos.<sup>7</sup>

La historia ha ido cambiando sus instrumentos, métodos y formas de reconstruir, comprender y analizar el pasado de las sociedades humanas. Durante mucho tiempo, la historia tuvo una función social —sobre todo la de legitimar el orden establecido—, y se elaboró para justificar y transmitir aquello que le diera estabilidad a una sociedad. Hoy la historia sirve, además de otras cosas, “para agregarle al presente la inteligibilidad del pasado, para crear y leer gozosamente, para contribuir a la inserción del individuo en la comunidad [...] para hacer de la recuperación y el olvido selectivo del pasado un instrumento de identidad crítica”.<sup>8</sup> Así, la Historia debe darle al ser humano una identidad, como perteneciente a una sociedad determinada y a la humanidad en general, cuya historia también lo constituye.

El concepto y la utilidad de la historia se modifican, reafirman y enriquecen de acuerdo con los nuevos conocimientos del historiador, e incluso con las demandas sociales. Si el historiador define a

---

<sup>5</sup> *Diccionario de la lengua española*. México, Real Academia Española, 1941, p. 690.

<sup>6</sup> *Ibid.*

<sup>7</sup> Andrea Sánchez Quintanar. *Reencuentro con la historia. Teoría y praxis de su enseñanza en México*. México, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 2004, (Colección Paideia), p. 43.

<sup>8</sup> Carlos Monsiváis. “La pasión de la historia” en Carlos Pereyra. [et.al.] *Historia ¿Para qué?* México, Siglo Veintiuno Editores, 2004, p. 171.

la historia como el motor de la vida, y comprende que es sólo por medio de ella que los seres humanos pueden integrarse a su comunidad conscientemente, debe entonces entender que su labor partirá de las preocupaciones de la sociedad, es decir que, de muchos modos, la sociedad participa en la definición de las prioridades de estudio del pasado, ya sea que se interese por alguna época, aliente determinada orientación historiográfica, relegue otras o abandone algunas narraciones históricas cuando ya no encuentra en ellas las respuestas que busca.

La disciplina histórica, entonces, es dinámica e innovadora, por mantener relación y diálogo con otras ciencias sociales, como antropología, psicología y sociología, entre otras, e incluso con las ciencias naturales como la biología. Mediante esta colaboración mutua, el historiador puede ampliar su campo de observación (sin perder de vista su objetivo primordial) y sus formas de análisis e interpretación de los hechos que estudia; también puede generar conocimientos sobre asuntos novedosos o dar explicaciones diferentes de lo que ya se ha planteado. Así, la historia pretende analizar y explicar los procesos históricos de forma integral, destacando la interrelación de los aspectos económicos, políticos, sociales y culturales, con sus respectivas influencias recíprocas.

Muchos han tratado de definir la función de la historia. Un ejemplo es Herodoto, que en sus *Nueve libros de la Historia*, señalaba que el propósito de la disciplina es “impedir que las acciones llevadas a cabo por los hombres se pierdan en el tiempo”. Y los contemporáneos como Chesneaux, quien la comprende como una “relación activa con el pasado para ayudar a abrir el porvenir”. Frente a ello, toca al historiador reflexionar sobre los contenidos significativos de la evolución de la disciplina histórica desde su contemporaneidad, para desempeñar su labor: dar razón del pasado conforme a las exigencias del presente. Actualmente, el *para qué* de la historia es dar sentido a la vida del hombre, comprenderla en función de una totalidad que la abarca y de la cual forma parte.

Según Andrea Sánchez Quintanar, la conciencia histórica se constituye con los siguientes elementos:

- a) La noción de que todo presente tiene su origen en el pasado.
- b) La certeza de que las sociedades no son estáticas, sino mutables y, por tanto, cambian, se transforman, constante y permanentemente, por mecanismos intrínsecos a ellas, e independientemente de la voluntad de los individuos que las conforman.
- c) La noción de que, en esta transformación, los procesos pasados constituyen las condiciones del presente.
- d) La convicción de que yo –cada quien–, como parte de la sociedad, formo parte del proceso de transformación y por tanto, el pasado me constituye, forma parte de mí, hace que yo –mi ser social–, sea como es.
- e) La percepción de que el presente es el pasado del futuro, que yo me encuentro inmersa en todo ello y, por lo tanto, soy parcialmente responsable de la construcción de ese futuro.

- f) Finalmente, la certeza de que formo parte del movimiento histórico y puedo, si quiero, tomar posición respecto de éste; es decir, puedo participar, de manera consciente, en la transformación de la sociedad.<sup>9</sup>

Dentro de la ciencia histórica, el papel del historiador es muy activo, tanto en la interpretación de testimonios — cuestionar las fuentes, buscar información en imágenes, en objetos, en costumbres, en documentos privados, analizar lo que dicen y lo que ocultan, lo que niegan y afirman — como en la reconstrucción ideal de los hechos y su posterior difusión.

Para llevar a cabo esta indagación, se necesita una base teórica y metodológica que respalde el trabajo de investigación, lo que nos lleva a una labor muy compleja, ya que mientras que el historiador necesita mantener la atención sobre los datos más disparatados, debe esforzarse por verificar, aclarar y no desnaturalizar los testimonios, es decir, que al leerlos e interpretarlos, no los desvincule de la época a la que pertenecen.<sup>10</sup> El problema es que las fuentes muchas veces van dejando huecos que el historiador debe llenar con su conocimiento histórico, con hipótesis basadas en el conjunto de la información de la que dispone, “con su facultad de selección y con su sagacidad”.<sup>11</sup>

También hay labores colectivas en las que los historiadores y científicos sociales participan, ya sea que contribuyan a aclarar diversas etapas y procesos, o que indiquen olvidos o insuficiencias para enriquecer la disciplina histórica. Ejemplos de ello son explicar determinados procesos históricos, hacernos una idea de cierta época o tener una visión general de la historia.

En lo referente a la difusión de los resultados, el historiador ejerce su función social más significativa, ya que toda la actividad previa que realiza, desde la investigación hasta la reconstrucción imaginaria de los procesos históricos, sólo será válida y justificable cuando ofrezca sus resultados, cuando los ponga “al servicio de la reflexión común”; cuando el historiador se convierta en el “enlace”, en el “instrumento” que ayudará a la sociedad a comprender su pasado, a hacer un balance de él para que pueda así “pensar históricamente el presente”.<sup>12</sup>

Cuando el historiador toma su papel de difusor de los resultados, no debe presentarse nunca como el dueño absoluto de la Historia, puesto que comprende que todo dato de que se sirve es producto y creación de una práctica social. Por el contrario, debe tratar de que todo individuo o grupo social a quien se dirija, considere la historia como algo propio, y no como un “producto

---

<sup>9</sup> Andrea Sánchez Quintanar. *Op.cit.*, p. 45.

<sup>10</sup> Wenceslao Roces. “Algunas consideraciones sobre el vicio del modernismo en la historia antigua” en Álvaro Matute. *Op.cit.*, p. 152-172.

<sup>11</sup> Edmundo O’Gorman. *Op.cit.*, p. 45.

<sup>12</sup> Jean Chesneaux. *¿Hacemos tabla rasa del pasado? A propósito de la historia y de los historiadores*. Trad. Aurelio Garzón del Camino. México, Siglo Veintiuno Editores, 1987, p. 203.

jerarquizado, que desciende de los especialistas a los ‘consumidores de historia’ a través del libro, la televisión o el turismo”.<sup>13</sup>

Para cumplir con la tarea vital que nos concierne [la de historiar], mantengámonos en actitud abierta a lo que proponen las avanzadas de nuestra contemporaneidad; aprendamos de aquéllos a quienes pretendemos enseñar; tengamos presente que quienes niegan o afirman rotundamente están inquiriendo o preguntando [...] podemos contribuir a configurar un mundo siempre antiguo y nuevo, con la convicción de que la libertad es imperecedera como necesidad del espíritu y que la justicia también es imperecedera como necesidad de la dignidad moral del hombre.<sup>14</sup>

Finalmente, la postulación primordial del por qué y para qué enseñar historia, incluye tanto la selección y dosificación de contenidos, enfoques teóricos, niveles de precisión fáctica, las fuentes con las que se trabaja y las formas de captación de los contenidos.<sup>15</sup> El presente trabajo pretende ahondar en todos estos temas, empezando por ubicar al historiador como docente.

## 1.2 LA EDUCACIÓN Y EL HISTORIADOR - DOCENTE.

La educación formal, es un proceso humano, vital e interactivo, entre el educando y el educador, estableciéndose una relación íntima de comunicación entre ambos. En él confluyen factores que se superponen, por lo que a veces son difíciles de diferenciar. El intercambio de conocimientos —de parte del educador—, y de inquietudes —de parte del educando—, es más fructífero mientras más "estrecho" sea, debido a que no sólo se trata de la escolar, sino que toda relación humana implica un proceso educativo. Se experimenta en él un cambio que se puede aplicar a futuras circunstancias. Aquí desglosaré este concepto.

Dentro de las necesidades que considero más apremiantes en nuestro país, las relativas a la educación hoy en día han alcanzado rango de primera importancia. Si concebimos entonces la educación como un fenómeno histórico-social que siempre ha existido, podríamos sintetizarlo en tres direcciones:

- Como institución social o sistema educativo.
- Como producto o resultado de una acción.
- Como proceso o acción recíproca entre dos o más personas.

Entonces, la educación es una actividad permanente, una dimensión de la vida humana. La familia, el círculo social y la opinión pública, entre otros, educan a cada persona según sus intereses

---

<sup>13</sup> *Ibid.*, p. 7.

<sup>14</sup> Jesús Reyes Heróles. “La historia y la acción” en Álvaro Matute. *Op.cit.*, p. 198.

<sup>15</sup> Andrea Sánchez Quintanar. *Op.cit.*, p. 64.

específicos y de muchas formas, por lo que todos somos sujetos de educación siempre y en todas partes.

La educación es una realidad compleja y heterogénea, y por ello se necesitó distinguirla, diferenciarla según tipos, ordenarla y parcelar el universo que abarca. Con base en estas ideas, llamamos educación *formal* a la que comprende el sistema educativo institucionalizado, graduado y jerárquicamente estructurado, que abarca desde el inicio de la educación básica hasta el nivel superior. En cambio, la educación *no formal* es toda actividad organizada y sistemática llevada a cabo fuera del marco del sistema oficial, que genera ciertas clases de aprendizaje; y la educación *informal* se entiende como un proceso que dura toda la vida, las personas adquieren y acumulan conocimientos, habilidades y modos de pensar a través de sus experiencias diarias y en su interacción con el medio ambiente.

Sin embargo, hay que señalar que los tres tipos de educación se relacionan íntimamente, para complementarse y reforzarse. Pero es en la educación formal donde el historiador ejerce más significativamente su labor, así a través de la *docencia* actúa como posibilitador de la conciencia histórico-social.<sup>16</sup> La *docencia* nos remite a situaciones educativas en las que el proceso enseñanza-aprendizaje es una interacción entre profesores y estudiantes, la acción educativa es estructurada y organizada y se mantienen objetivos explícitos.<sup>17</sup>

El propósito de la docencia debe ser propiciar aprendizajes significativos; la significatividad remite tanto al ámbito personal del alumno como también a su ámbito social y cultural, ya que dependiendo de sus condiciones concretas, podrá tener o adoptar ciertas representaciones de la realidad.

El proceso de enseñanza pretende desarrollar las aptitudes, destrezas y hábitos en los escolares, y fomenta sentimientos y convicciones, fuerza de voluntad y formación del carácter; se trata entonces de proporcionar elementos que, junto con habilidades y actitudes, permitan al sujeto actuar con responsabilidad y eficacia en su contexto personal y social. Si la educación representa una preparación dirigida a la actividad social del sujeto en los campos económico, político y cultural, el historiador-docente le puede proporcionar los instrumentos para que la integración a la sociedad se lleve a cabo de manera activa y consciente, ya que las ciencias humanas tienen un valor para la formación del espíritu y le deben permitir al educando la comprensión de su mundo y

---

<sup>16</sup> Andrea Sánchez Quintanar. "El sentido de la enseñanza de la Historia". en *Tempus. Revista de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras*. México, UNAM, núm. 1, 1993, p. 179, menciona que "el historiador debe ser consciente de que siempre está enseñando historia", independientemente del ámbito escolar "lo hace, por supuesto, en la cátedra, en el aula, pero también en el artículo o en el libro, en la ponencia, en un guión cinematográfico o televisivo [...]"

<sup>17</sup> Paul H. Hirst. "¿Qué es enseñar?" en R. S. Peters. *Filosofía de la educación*. Trad. Francisco González Aramburo. México, Fondo de Cultura Económica, 1977, 486 p. (Breviarios, 269), p. 305.



prepararlo para actuar dentro del mismo. Además, el historiador docente fomenta el conocimiento de la problemática social, política y económica del país, muestra lo que el hombre ha sido, lo que es y lo que puede llegar a ser.

## 2. ASPECTOS EDUCATIVOS

### 2.1. ANÁLISIS DE LA INSTITUCIÓN DONDE SE REALIZÓ EL TRABAJO DOCENTE

La institución educativa donde realicé mi trabajo docente es el Colegio Superior de Gastronomía. Fundado en 1977 por Arturo Anaya Arroyo como “Tecnológico Hotelero”, a nivel técnico profesional de todas las disciplinas relacionadas con el turismo, se ubicaba entonces en la calle de Hamburgo, en la Zona Rosa.

En 1992, con la atinada incorporación del chef Daniel Joho Fischer (de origen suizo) y de Arturo Anaya Muñoz, se plantea la Licenciatura en Gastronomía, con el reconocimiento de validez oficial (según acuerdo número 962172 de la Secretaría de Educación Pública), en la calle de Chihuahua, en la colonia Roma. Poco a poco fue reestructurando su plan de estudios, enfocándolo en la operación de conocimientos de alta cocina, siendo institución pionera en plantear, incorporar y operar estudios de alta cocina a nivel superior. A partir de entonces, y con el nombre de Colegio Superior de Gastronomía, ofrece una educación integral en el ámbito gastronómico y cumple con los requisitos que la formación de profesionales demanda en México y el extranjero. El plan educativo de la licenciatura se basó en cuatro áreas: 1) Preparación de alimentos y bebidas; 2) Ciencia de los alimentos; 3) Cultura gastronómica; y 4) Administración y dirección de restaurantes.<sup>18</sup>

En 1995 la institución se muda a un edificio con mucha mayor capacidad, en la calle de Sonora número 189, colonia Condesa, en la zona restaurantera y comercial. El crecimiento de la institución se aceleró de tal manera que se planteó la necesidad de abrir el área de captación de alumnos, y así, después de infinidad de trabas a nivel gubernamental, en agosto de 2002, se inaugura un segundo plantel ubicado en la Avenida Lomas Verdes, en la llamada “zona de bancos”, en Naucalpan, Estado de México.

En el momento de mi separación, el campus “Condesa” contaba con una matrícula de aproximadamente 950 alumnos, en tanto que el campus “Lomas Verdes”, por tener una mayor infraestructura, con alrededor de 1000. Es importante marcar esta diferencia, ya que durante mi estancia en el Colegio, tuve la oportunidad de impartir cátedra en ambos planteles, y la diferencia es abismal (en el siguiente apartado del presente capítulo se tratará más a fondo este particular).

Para ingresar al Colegio, los alumnos deben haber concluido la educación media superior (bachillerato o su equivalente). El plan de estudios tiene como base la metodología suiza de “Educación y Conocimientos Prácticos”, y se cursa en ocho semestres, donde se cubren cincuenta materias con créditos obligatorios, dividida en dos partes:

---

<sup>18</sup> Colegio Superior de Gastronomía, *Folleto informativo del 25 aniversario*. Agosto, 2002.

- De primero a cuarto semestre se desarrollan las áreas de estudio que dan las bases de la carrera: Preparación de alimentos I a IV, Ciencia de los alimentos, Cultura gastronómica y Desarrollo personal.
- De quinto a octavo semestre los conocimientos adquiridos se aplican en un ambiente profesional en el restaurante-escuela Monte Cervino y se desarrolla el área de Administración y Dirección del restaurante, con la finalidad de formar “Chefs restauranteros”.<sup>19</sup>

Para contribuir a la formación académica integral del estudiante de la licenciatura en gastronomía, el restaurante-escuela Monte Cervino fundado en 1995, aplica los conocimientos adquiridos en un ambiente profesional, en donde los alumnos obtienen la práctica indispensable en su disciplina. Es manejado por los alumnos de quinto a octavo semestre, con servicio a la carta y al momento, trabajando en una operación real que permite a los alumnos conocer todas las actividades operativas y administrativas de un restaurante.

Tanto el Colegio como el restaurante, ostentaron desde el 2001 y hasta el 2004 el distintivo “HCE Plus”, que es un reconocimiento de calidad en el manejo higiénico de los alimentos, reconocida en más de 140 países y compatible con el ISO 9001-2000, ISO 14001-1994 y OSAS 18001. Fue la primera institución educativa a nivel mundial en obtener dicha certificación.

El perfil del egresado del Colegio es el de un profesional que ha adquirido los conocimientos que le permitirán su desenvolvimiento dentro del ámbito laboral de alimentos y bebidas, en puestos operativos y administrativos, así como un óptimo desarrollo sobre la planeación, acción y dirección, además de brindarle la oportunidad de ser especialista, al abocarse a un área en particular y no a la totalidad de la actividad turística. Se les hace concientes del concepto de servicio, inspirado sobre sólidos principios humanos, y de la disponibilidad que debe tener un prestador de servicios. Sus estudios les permitirán proyectar la carta y los diferentes menús de un restaurante, con el conocimiento de materias primas, características de la clientela, eficiencia y capacidad del personal; definir recetas y métodos de producción con especificaciones y tolerancia, desarrollar buen sazón, dominar técnicas de conservación y almacenado de alimentos y desarrollar cualidades de director general; establecer los procedimientos, políticas y controles de las operaciones y de los programas de manejo higiénico de los alimentos, así como los sistemas de información y control directivo; elaborar planes de comercialización y llevarlos a cabo, así como las labores de dirección de los establecimientos y servicios de alimentos y bebidas, entre otros.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Colegio Superior de Gastronomía. *Plan de estudios*. Ciclo escolar 2003-2004

<sup>20</sup> Colegio Superior de Gastronomía, *Folleto informativo del 25 aniversario*. Agosto, 2002.

Aunque el plan de estudios ha cambiado desde que yo formé parte de su planta docente, hay generalidades que se mantienen. Como ya mencioné, las áreas de estudio que comprende la Licenciatura en Gastronomía están divididas en:

1. Preparación y servicio de alimentos y bebidas (gastronomía)
2. Administración y dirección de restaurantes
3. Cultura gastronómica
4. Ciencia de los alimentos

Todas las características mencionadas, influyen de manera importante en la labor docente del historiador, tanto en lo académico como en los recursos materiales. En el aspecto académico sobresalen los siguientes puntos:

1. La metodología del Colegio y su plan de estudios, se definen como prácticos. Las áreas relacionadas con la preparación y servicio de alimentos y bebidas son, aparentemente, más importantes en la formación del alumno que aquellas dedicadas a la Cultura Gastronómica. Los alumnos por ello tienden a minimizar las asignaturas incluidas en el área (Historia de la gastronomía, Patrimonio gastronómico internacional y Patrimonio gastronómico nacional, tuve la oportunidad de impartir las tres).<sup>21</sup>
2. Con las actualizaciones hechas al plan de estudios, se ha restado importancia al área de Cultura gastronómica, ya que desaparecieron materias como Técnicas de la investigación, Geogastronomía, etc. Además, de las cincuenta materias a cursar, sólo tres corresponden al área mencionada.<sup>22</sup>
3. El organigrama interno que existía durante el tiempo que impartí clases en el Colegio, no era lo más idóneo para el trabajo. Existían coordinaciones por área, que se supone facilitaban el trabajo para el Departamento de servicios escolares y el recién creado Departamento de factor humano, pero que en mi caso particular sólo obstaculizaron mi desempeño, ya que la persona que se me asignó como Coordinadora de área no pudo nunca evitar mostrar su aversión hacia mí y mi profesión, además de su notoria incompetencia tanto en la docencia como en los conocimientos históricos (por la simple razón de que su formación es de chef, egresada del mismo Colegio, y no de historiadora), y lo afrontó hostigándome y obstaculizando mi trabajo, de forma personal y profesional. A lo largo del presente informe se irán explicando los distintos aspectos en los que se demostraba esta obstaculización.

---

<sup>21</sup> Ver Anexo 2.

<sup>22</sup> Ver Anexo 1.

4. Desde el 2003 se establecieron en la institución la “Misión” y “Visión” que dan rumbo a los objetivos de la licenciatura, pero fueron modificados recientemente:
- VISION: “El Colegio Superior de Gastronomía, la Primera Universidad Gastronómica en América Latina tiene como visión llegar a ser reconocido como modelo de excelencia en la formación gastronómica universitaria, a nivel nacional e internacional.”
  - MISIÓN: “El Colegio Superior de Gastronomía, la primera universidad gastronómica en América Latina, es desde sus orígenes fiel a su misión de preparar profesionales con la más completa formación gastronómica universitaria. Esta formación integral permite a los egresados contar con los conocimientos, las habilidades y los valores necesarios para prestar un servicio de excelencia, ya sea como chefs o en cualquier otra actividad de la industria gastronómica nacional e internacional, desempeñándose con visión de negocios, liderazgo y responsabilidad social.<sup>23</sup>

Como se puede observar con la simple lectura, se confirma lo que más arriba argumenté.

En lo referente a los recursos materiales, cabe destacar:

1. La biblioteca contaba con un muy limitado número de fuentes bibliográficas, lo cual dificultaba la labor de investigación que llevan a cabo los alumnos. No había fuentes hemerográficas, muy pocas videográficas y el contenido se basaba casi exclusivamente a la preparación de recetas. A pesar de que el horario de clases se extiende en ocasiones hasta las 19:00 horas, la biblioteca sólo daba servicio hasta las 15:00.
2. Sin embargo, a partir de febrero del 2004 se comenzaron a implementar “salones temáticos” por área (ignoro si sigan existiendo en la actualidad), con los siguientes objetivos:
  - a. Que cada área tuviera un espacio propio para impartir sus asignaturas, sin tener que “mudarse” de salón de una hora a otra;
  - b. Que cada salón contara con todo el material didáctico necesario (libros, videos, proyectores, televisión, computadora en red, acetatos, mapas, ejemplos de especias, condimentos y cualquier otro elemento necesario para el desempeño docente).

En el caso particular del Salón Temático de Cultura Gastronómica, la que suscribe hizo sugerencias del material bibliográfico que consideraba necesario incluir, pero como ocurre en todos los ámbitos del Colegio, se dio prioridad a los materiales 100% gastronómicos (recetarios, tratados de cocina por regiones o países, etc.) por encima del material histórico.

3. Se contaba con el material didáctico indispensable, así como recursos auxiliares (proyectores de acetatos y diapositivas, computadoras, televisiones, radiograbadoras, impresiones sin límite de acetatos y en papel, cañones de proyección, pantallas, mapas,

---

<sup>23</sup> Superior de Gastronomía. Disponible en la web [Fecha: 25 agosto 2011]  
<http://www.csgastronomia.edu.mx/>

videos, material de papelería, pizarrones, pantallas, libros, materias primas de cocina, etc.) y si se necesitaba algo “extra” sólo era cuestión de solicitarlo y se proporcionaba de inmediato sin problemas.

4. Además, el Colegio contaba con salones especializados de cocina de demostración, degustación de vinos, salas para conferencias, restaurante, etc., que son el complemento ideal para las materias que se imparten.
5. Debido a la escasez de material didáctico, el profesor se veía en la necesidad de buscar recursos externos, como visitas a diferentes centros culturales, aunque también en este caso se presentaron dificultades, ya que el Colegio obstaculizó los eventos, argumentando que el alumno “no es estudiante de Historia, sino de Gastronomía”, además de una serie de trámites que los alumnos preferían no participar para librarse de ellos.

Desde febrero del 2004, en el Colegio se planteó la necesidad de redactar objetivos tanto generales como a nivel conocimiento, habilidad y actitud en los alumnos por área (en este caso, la de Cultura Gastronómica), para lo cual nos dimos a la tarea de realizarlos entre la coordinadora del área y yo; sin embargo en el momento de publicarlos en la página web, la coordinadora modificó su redacción, dando el siguiente resultado:

- Objetivo General: Dar a conocer la riqueza histórica y gastronómica, tanto a nivel nacional como internacional, en donde se agrupa *[sic.]* una de las más extensas gamas de productos, ingredientes y especialidades gastronómicas, apoyándonos en la investigación y exposiciones por parte de los alumnos, organizando degustaciones y muestras gastronómicas, que le proporcionarán una mejor comprensión y análisis, con el fin de brindarle las herramientas necesarias que lo impulsarán a alcanzar el éxito en el ámbito profesional.
- Objetivo a nivel conocimiento: El alumno conocerá los puntos importantes dentro de la historia y sus protagonistas; las principales culturas de México (norte, centro, sur, sureste y occidente) y el Mundo (Oriente, Occidente, África y América, haciendo énfasis en las llamadas culturas del “maíz”, “arroz” y “trigo”); tradiciones, ubicación geográfica, platillos, bebidas e ingredientes que determinan la riqueza de su gastronomía.
- Objetivo a nivel habilidad: Inculcar un esquema de investigación, el cual despierte en el alumno el interés por la lectura, así como la exposición de los temas, utilizando los avances tecnológicos, para que se reconozcan los elementos que forman parte de la gastronomía a nivel nacional e internacional.
- Objetivo a nivel actitud: Despertar en el alumno la inquietud por conocer más de los elementos y factores que determinan la parte esencial de la riqueza gastronómica, adquiriendo una conciencia que les permita seleccionar con responsabilidad y confianza el área de desarrollo laboral.

Como se puede observar, el enfoque se aleja mucho del conocimiento histórico; sin embargo, la Historia de la Gastronomía se plantea, como las demás materias del área, como un área de investigación, para estimular en los alumnos su participación. Así, se establecieron también las siguientes políticas académicas:

1. Desde el primer día de clase, se le explicará al alumno en qué consiste el área de Cultura Gastronómica, haciendo énfasis en que la investigación es la herramienta clave de la materia.
2. El alumno deberá presentarse al aula a la hora de inicio de clases y con uniforme completo (según lo marca el reglamento).
3. El alumno tiene derecho a tres inasistencias, con una más queda reprobado y tendrá que cursar la materia en curso de regularización. Dicha política está asentada dentro del reglamento interno del Colegio.
4. La materia cuenta con una práctica de cocina, que se llevará a cabo una vez por semana. El alumno deberá presentarse con uniforme de cocina completo, y debía manejar las políticas de higiene establecidas por HCE PLUS. En caso de que el alumno no cumpla con dichos lineamientos, se anulará la práctica.
5. El equipo de cocina que se encuentre desarrollando la práctica deberá mantenerse en orden y organizado dentro de la cocina de demostración.
6. Para el desarrollo de la cátedra, el profesor hará una exposición de los conceptos claves del tema, para discusión en clase, asumiendo que los alumnos han realizado su investigación y han leído el material de la página web.<sup>24</sup>
7. Las evaluaciones se llevarán a cabo una vez por semana, los exámenes son abiertos y a desarrollar. Su calificación final será el resultado de su evaluación semanal más las participaciones y/o investigaciones que el alumno haya entregado. La ponderación será la siguiente: 80% examen semanal y 20% participaciones.
8. En caso de que al alumno se le sorprenda con un acordeón o copiando, quedará reprobado con 0 (cero) y se retirará del aula con falta.
9. Las exposiciones finales contarán un 20% final, considerando los siguientes puntos: presentación, redacción, contenido, investigación, ponencia, dominio del tema, material de apoyo y organización del equipo.
10. Los aparatos celulares no podrán ser usados durante la clase.
11. Son obligatorias las visitas programadas y degustaciones; bajo ninguna circunstancia quedarán exentos de ellas los alumnos que no les interese participar.

Ignoro si estas cláusulas sigan vigentes, o si los programas y reglamentos internos hayan cambiado con las actualizaciones que se han llevado a cabo.

Del mismo modo, se establecieron las políticas académicas para los profesores del área de Cultura Gastronómica (en este caso, sólo la coordinadora y yo), redactadas por la misma coordinadora:

1. Los profesores que forman parte del área deben estar conscientes de que la información que se maneja en ambos planteles debe ser uniforme, unificando los criterios de evaluación, contenido y políticas académicas.
2. Deben asistir puntualmente a su clase, respetando el horario establecido en la agenda semestral.
3. El profesor será el responsable del equipo que se encuentra dentro del área de trabajo (aula o salón temático), como libros, especias y equipo audiovisual, así como de la limpieza y orden de éste, el coordinador hará entrega de este, al inicio de clases y se revisará a la hora de la salida con el fin de llevar un inventario de lo que se encuentra dentro. En caso de pérdida o maltrato el profesor será el responsable y tendrá que sustituirlo o reponerlo.
4. El profesor será el encargado de mantener cerrada el aula durante los recesos, no podrá quedarse dentro del aula ningún alumno, bajo ninguna circunstancia.

---

<sup>24</sup> Todos los profesores del Colegio contaban con una página web en donde se podía encontrar información como: horario, e-mail, breve currículum, agenda semanal, ligas de interés y el material de apoyo de cada asignatura que impartía, el cual es redactado, revisado y actualizado por los mismos docentes para que los alumnos lo utilicen para sus clases. En el caso de Historia de la gastronomía, el Material de Apoyo lo investigué, redacté e ilustré yo misma (ver Anexo 6).

5. La libertad de cátedra será según el criterio del profesor, siempre y cuando se cumplan con los objetivos de aprendizaje establecidos dentro del temario y los objetivos del área.
6. Las exposiciones o degustaciones serán calificadas bajo el contenido de información que contenga la investigación [*sic.*], no según la cantidad de alimentos o platillos que presenten los alumnos. Deberán realizarse en orden y bajo la supervisión del profesor, ser programadas en caso de necesitar el Aula Magna o la Cocina de Demostración.
7. Se tendrán que enviar los reactivos tanto para las evaluaciones semanales y finales en las fechas establecidas, ya que el coordinador seleccionará los reactivos y enviará la copia a Servicios Escolares para su reproducción.<sup>25</sup>
8. Se establecerá un día a la semana para las juntas de trabajo, entregando los reportes laborales semanales.
9. El material de investigación formará parte del material didáctico del Colegio.
10. Se le dará la bienvenida al alumno el primer día de clase, dándole a conocer las políticas en las cuales se regirá la materia, y haciendo énfasis en la investigación, ya que es la principal herramienta de trabajo.
11. De igual manera se trabajará bajo el reglamento interno y políticas establecidas por Servicios Escolares.<sup>26</sup>

Como puede notarse, a excepción de la libertad de cátedra mencionada en el punto 5 (aunque limitada), la acción del profesor está supeditada al coordinador. En todos sentidos, esto obstaculiza la labor del historiador, como ya lo mencioné.

## 2.2. ANÁLISIS DEL FACTOR EDUCANDO

La materia Historia de la Gastronomía es obligatoria y pertenece al área de Cultura Gastronómica. Se imparte actualmente en el segundo semestre, pero en el tiempo en que yo la impartí, estaba en el tercero. La organización de la institución era distinta a los cánones generales. Los semestres se subdividían en 4 módulos de 6 semanas cada uno, durante las cuales los alumnos cursaban sólo 3 ó 4 materias, con clases de cien minutos diarios de cada materia. Por ello, el periodo al que haré referencia, es el del 17 de febrero al 30 de marzo del ciclo escolar 2004-2, a dos grupos distintos de 26 y 33 alumnos, respectivamente.

En los grupos predominaba el sexo femenino. Los alumnos ingresan al Colegio con el bachillerato terminado (o su equivalente) y se realiza un examen de admisión que contemplaba sólo aspectos de “conocimientos generales”, en donde lo histórico era prácticamente anulado. Además, fuera cual fuera el resultado del examen, todos los aspirantes ingresan al Colegio. Por ello, el nivel de conocimientos es variado. La mayoría de los alumnos ingresan a la licenciatura inmediatamente después de concluir el bachillerato. Más de la mitad de los alumnos del Colegio proceden de escuelas particulares incorporadas a la UNAM o SEP.

---

<sup>25</sup> Esto obstaculizaba más aún mi labor docente, ya que no tenía la libertad de aplicar el examen que yo misma elegía, sino el que la Coordinación autorizaba, que, en la mayoría de los casos, era modificado al 100% el mismo día de la aplicación. En ocasiones no sabía que examen aplicaría hasta el momento de recibir las reproducciones, es decir, exactamente a la hora de la aplicación.



Como es común encontrarse, en general se recibía a los grupos con el prejuicio de que sería “una clase de historia” aburrida, en la cual tendrían que aprenderse de memoria fechas, nombres y datos. Así que el interés por la materia, con excepción de casos contados, al inicio del curso era muy pobre.

Conforme avanzaba el curso, se iba descubriendo que los alumnos poseían más conocimientos históricos de los que ellos mismos estaban conscientes, y sólo “rastreando” en su memoria salían a la luz conocimientos antes sólo almacenados. La necesidad primordial era hacerlos frescos. A través de la evaluación se podían distinguir los siguientes factores que complicaban, de una u otra forma, el proceso educativo:

1. Acreditación de la materia: Muchos alumnos tenían como objetivo primordial únicamente acreditar la materia, no el aprender de ella, y por ello no aplicaban técnicas de estudio, sólo memorizaban aquello que creían será lo inminente para aprobar, copiando los trabajos de investigación de otros compañeros.
2. Falta de tiempo para el estudio: Sólo un pequeño porcentaje de los alumnos se preocupaban por el aprendizaje, sin embargo el horario de clases (de 7:00 a 15:00 horas) a veces no les permitía disponer del tiempo necesario para realizar las investigaciones individuales ni en equipo, ni usar el material bibliográfico del Colegio o de otra institución.
3. Falta de interés: Era un gran obstáculo, ya que quienes no tenían interés en la materia creaban situaciones de conflicto en el aula, sobre todo cuando de trabajo en equipo se trataba, dando como resultado falta de organización, incumplimiento en las entregas, etc.
4. Las materias de esta área sólo son de “relleno”: Dedicaban más tiempo de estudio a otras materias que ellos consideraban más valiosas en su formación, como las prácticas de cocina y las materias de administración y servicio y ciencia de los alimentos.
5. La edad y nivel socioeconómico: Su edad promedio era alrededor de los 20 años, aunque encontrábamos algunos que tenían más de 25 y hasta 35 años. Muchos ingresaron a la licenciatura porque “está de moda” en la clase alta y media alta, y por su nivel socioeconómico dedicaban su tiempo a actividades sociales relacionadas con el ámbito social al que pertenecen. Otros más, cursaban la carrera porque sus padres son propietarios restauranteros o les habían prometido “ponerles un restaurante” al término de los estudios. Son estos alumnos los que demostraban menos interés hacia las materias relacionadas con la investigación e historia, por considerarlas poco relevantes. Sin

---

<sup>26</sup> Me fueron entregados por escrito de manos de la coordinadora.

embargo, también encontrábamos alumnos que, a pesar de pertenecer a un nivel económico alto, sí tenían verdadera vocación por sus estudios y ponían todo su interés en ellos. Y aunque en un porcentaje mucho más bajo, encontrábamos alumnos de niveles socioeconómicos más limitados, que en ocasiones trabajaban por las tardes y los fines de semana para pagar sus estudios o inclusive para mantenerse a sí mismos o a sus familias; irónicamente, eran éstos últimos los alumnos que más interés ponían en comprender y trabajar arduamente, aunque ello les llevaba a disminuir sus horas de sueño o de entretenimiento, volviéndolas casi inexistentes.

### 2.3 AUTOEVALUACIÓN DE LA SUSTENTANTE EN SU LABOR DE ENSEÑANZA DE LA HISTORIA

Considero a la educación como un proceso de interacción entre el profesor y el alumno, en el que la enseñanza-aprendizaje es siempre bilateral, como Paulo Freire criticaba, diciendo que, tradicionalmente en la educación:

- El educador es siempre quien educa; el educando el que es educado.
- El educador es quien sabe; los educandos quienes no saben.
- El educador es quien piensa, el sujeto del proceso; los educandos son los objetos pensados.
- El educador es quien habla; los educandos quienes escuchan dócilmente [...]
- El educador es quien actúa; los educandos son aquellos que tienen la ilusión de que actúan, en la actuación del educador.<sup>27</sup>

Cuando un profesionalista se integra a la vida académica, es necesario que lo haga dominando la disciplina que impartirá, es decir, sabe lo que va a enseñar, pero no necesariamente sabe cómo enseñarlo. En el caso del historiador, la docencia es un ámbito perfecto para la difusión de la historia, ya que de acuerdo con el perfil de la licenciatura:

Al concluir los estudios de la licenciatura en Historia, el alumno demostrará los conocimientos, las habilidades y las actitudes que a continuación se definen:

#### Conocimientos

- Desarrollo histórico-social de los distintos pueblos para la comprensión cabal de las diversas culturas.
- Dominio de las diferentes áreas de la historia para ubicarse en el tiempo y en el espacio.
- Principios metodológicos de la investigación histórica para realizar trabajos individuales o colectivos.
- Principios metodológicos y didácticos para ejercer la docencia de las asignaturas propias de la disciplina.

#### Habilidades

---

<sup>27</sup> Paulo Freire. *Pedagogía del oprimido*. Trad. Jorge Mellado. México, Siglo Veintiuno Editores, 2002, p. 74.

- Adquisición de nuevos conocimientos en el campo de la historia, según las exigencias del ámbito profesional donde se desenvuelva.
- Construcción de su propio conocimiento al elegir temas de interés y nivel de pre-especialización.
- Difusión de los distintos aspectos del pasado a públicos diversos.

#### Actitudes

- Actitud crítica y creativa para enfrentar las circunstancias diversas de la vida profesional.<sup>28</sup>

Es por ello que durante nuestra formación como historiadores se nos imparte la materia de “Didáctica de la Historia” (actualmente “Enseñanza de la Historia”), en la cual se da un acercamiento a la estructura del sistema educativo mexicano y se manejan propuestas metodológicas para la enseñanza de la historia. Pero la formación no debe concluir ahí, sino que quien desee dedicarse a la docencia debe continuar con su actualización constante.

No es posible decir que la práctica docente sea siempre homogénea, debido en gran medida, a la diversidad de grupos a los que debe enfrentarse el historiador. Sin embargo, deben tenerse presentes los siguientes objetivos, obtenidos todos de mi experiencia personal:

- No se debe realizar una exposición “magistral” en la que el alumno sea objeto pasivo; la clase no debe convertirse en un proceso monótono, en el cual el alumno toma apuntes y sólo los memoriza para aprobar un examen.
- Se debe fomentar la relación de grupo, ya que sus elementos se comunican e interactúan durante el proceso de aprendizaje. Ello significa crear las situaciones que propicien en el alumno la expresión, el intercambio de ideas y experiencias, el proponer, ser crítico y analizar la información.
- Hay que considerar siempre al alumno como ser humano, y como tal darle la importancia adecuada, porque es un ser activo e independiente, orientado por sus propios conceptos, motivaciones, sentimientos y reflexiones. El proceso educativo se agiliza cuando el docente se interesa por la persona y se acerca a conocer sus puntos de vista, su actuar, sus creencias y sus conocimientos.

Cierto que el profesor es el encargado de orientar el aprendizaje, pero ello no debe dar como resultado que al alumno no se le dé oportunidad alguna para desarrollar una actividad independiente y creadora. El profesor no es un líder que planea y dirige un grupo sumiso y pasivo.

A pesar de que estos fueron los objetivos primordiales en mi práctica docente, la institución creaba, como ya mencioné, obstáculos, ya que el Colegio Superior de Gastronomía fomentaba un

---

<sup>28</sup> Licenciatura en Historia. Descripción del plan. [en línea] [17 de Julio de 2011] Disponible en la Web: <http://www.filos.unam.mx/LICENCIATURA/Historia/descripcion-plan>

sistema educativo rígido y paternalista, en el cual se le proporcionaba al alumnado toda la información “digerida”, y así no indagan, no buscan complementos a la información ni se interesan más allá que, en lo dicho: aprobar la materia. Así, mis ideas educativas chocaban con las de la institución, pero como ello no se encuentra escrito en ningún reglamento, pude llevar a cabo mi labor, acercándome a los alumnos en sus horas de descanso, e incluso ocupando tiempo previo a la exposición de cada día en ayudarlo a los alumnos con técnicas de estudio, para facilitar el aprendizaje, ya que “si al docente se le capacita en el dominio de los métodos y técnicas didácticas que le permitan llegar a ser, en las condiciones actuales, un buen profesor, es de esperarse lo correspondiente en cuanto a los alumnos, es decir, una capacitación en los métodos y técnicas de estudio y de aprendizaje que les permitan ser, efectivamente, buenos estudiantes.”<sup>29</sup> Actualmente, se han hecho reformas en el Colegio, sin embargo, no son suficientes. Los objetivos generales que se manejan en el área en la que trabajé (Cultura gastronómica) debieran girar en torno a fomentar en los alumnos la inquietud y la habilidad para investigar sobre los temas que se tratan, y así no sólo quedarse con el simple conocimiento adquirido en clase.

También tuve siempre presentes los siguientes objetivos:

- Establecer claramente el proyecto de trabajo y presentarlo al grupo.
- Actuar con propósitos claros durante el desarrollo de la clase.
- No perder el control ante situaciones de indisciplina; actuar con firmeza, no de manera emotiva o irracional.
- Usar el tiempo planeado para el desarrollo de los temas cuidando el equilibrio en la información, en la medida de lo posible.
- Interrelacionar diversos aspectos del período estudiado para lograr una mejor comprensión del tema.<sup>30</sup>

---

<sup>29</sup> Rocío Quesada Castillo. “Los alumnos del bachillerato desean aprender a estudiar.” En *Perfiles Educativos*. Núm. 12, México, CISE-UNAM, Abril, Junio 1981, p. 31.

<sup>30</sup> Andrea Sánchez Quintanar. *Formulario de evaluación para la práctica escolar de la materia Didáctica de la Historia*. 5° semestre de la Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, octubre, 1996.

### **3. ASPECTOS HISTÓRICOS**

#### **3.1 ESTRUCTURACIÓN DEL PROGRAMA DE LA MATERIA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA**

El programa de la materia Historia de la gastronomía, vigente durante mi estancia en el Colegio, era el siguiente (ignoro si hayan hecho algún cambio):<sup>1</sup>

##### **1. ANTIGÜEDAD**

###### **1.1. Inicios de la Alimentación**

###### **1.2. Culturas Antiguas**

1.2.1. Egipto

1.2.2. Imperio Hitita

1.2.3. Pueblo Hebreo

1.2.4. Cocina árabe y persa

###### **1.3. Culturas Clásicas**

1.3.1. Creta

1.3.2. Grecia

1.3.3. Roma

##### **2. EDAD MEDIA**

###### **2.1 Edad Media**

2.1.1. Esplendores de Oriente

2.1.2. Hispania

2.1.3. Imperio Bizantino

2.1.4. Cocina Hispanoárabe

###### **2.2. Edad Media europea**

2.2.1. Cocina medieval: España

2.2.2. Cocina medieval: Francia

2.2.3. Cocina medieval: Inglaterra

2.2.4. Cocina medieval: Italia

2.2.5. Cocina medieval: Alemania

2.2.6. Libros de cocina en la Edad Media

2.2.7. Cocina Conventual

##### **3. RENACIMIENTO**

3.1. Renacimiento

##### **4. MESTIZAJE CULINARIO**

4.1. Aportación Americana

---

<sup>1</sup> Colegio Superior de Gastronomía. *Plan de estudios de Historia de la gastronomía*. Diciembre 2003.

#### 4.2. Cocina de los Austrias

### 5. COCINA EUROPEA

#### 5.1. Francia de los Luises

- 5.1.1. Enrique IV
- 5.1.2. Luis XIII
- 5.1.3. Luis XIV
- 5.1.4. Luis XV
- 5.1.5. Cocina de los mariscales de Francia
- 5.1.6. Luis XVI

#### 5.2. Cocina Europea en el siglo XVIII

- 5.2.1. España
- 5.2.2. Italia

### 6. ÉPOCA MODERNA

#### 6.1. Edad Contemporánea

- 6.1.1. François Nicolas Appert
- 6.1.2. Benjamin Delessert
- 6.1.3. Grimond de la Reynière
- 6.1.4. Talleyrand
- 6.1.5. Brillat Savarín
- 6.1.6. Antonio Carême
- 6.1.7. Joseph Berchoux

#### 6.2. Bella Época

- 6.2.1. Auguste Escoffier
- 6.2.2. Prosper Montagné

### 7. SIGLO XX

- 7.1. Guía Michelin
- 7.2. Curnonsky
- 7.3. Fernand Point
- 7.4. Nouvelle Cuisine
  - 7.4.1. Eugène Brazier
  - 7.4.2. Paul Bocuse
  - 7.4.3. Michelle Guérard
  - 7.4.4. Jean y Pierre Troisgros
- 7.5. Alain Ducasse
- 7.6. Ferrán Adriá

Historia de la gastronomía era la última de las tres asignaturas que los alumnos cursaban del área de Cultura gastronómica (actualmente es la primera de ellas). Las que sirven como apoyo al conocimiento histórico son Patrimonio gastronómico nacional y Patrimonio gastronómico internacional.<sup>2</sup>

El objetivo general que yo desarrollé, manejando el área como de investigación, para estimular la continua participación de los alumnos, fue:

**Crear conciencia histórica.** Me refiero a que el alumno “adquiera conciencia de la propia identidad, que sepa que su persona no es una hoja al viento, sino que está sustentada en el pasado

individual, pero también integrada al entorno social del que forma parte [...].<sup>3</sup> Entonces, lo que se busca es que los alumnos lleven a cabo un “repaso” de su conocimiento histórico previo, ya que el acercamiento a los hechos históricos debe realizarse mediante una serie de mecanismos procedimentales, los cuales podrán desarrollarse en clases prácticas impartidas en paralelo con las teóricas, según maneja el constructivismo: cada nueva información es asimilada y depositada en una red de conocimientos y experiencias que existen previamente en el sujeto.

En el proceso enseñanza-aprendizaje existen diversas actitudes y valores que fortalecen la formación del alumno no sólo en lo social, sino también en lo intelectual y profesional, permitiéndole integrarse a la historia actual como “sujeto con una participación analítica y constructiva respecto al momento que le toca vivir”.<sup>4</sup>

Los procesos históricos que se estudiaron durante el curso tenían como eje tres marcos de referencia: la *alimentación*, el *comportamiento alimenticio* y los *sistemas culinarios*.

*Alimentación* es el “proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado y, como tal presenta la síntesis de tres factores: los sistemas biológicos, la cultura y el medio”.<sup>5</sup> El *comportamiento alimenticio* es “la realidad referida, por un lado, a los alimentos y su manipulación, cargados de atributos culturales, y por el otro, a los grupos humanos que participan y se organizan en sistemas alimentarios que se adaptan permanentemente para ser consistentes con su sistema cultural”.<sup>6</sup> El *sistema culinario* o alimentario consiste en un “conjunto de ingredientes, condimentos y procedimientos compartidos en un contexto histórico y territorial determinado”.<sup>7</sup>

Durante la exposición de los temas se estudiaban clases sociales, etnias, religiones, etapas históricas y ámbito espacial, en función de los conceptos ya mencionados.

Por otro lado, los temas se estructuraban de acuerdo con cinco categorías, para que los alumnos reflexionaran y analizaran el acontecer histórico y pudieran encontrar su utilidad y significación:

**Ubicación temporal:** la mayoría de los temas abarcaban periodos muy extensos, y la Institución indicaba que se debían cubrir todos y cada uno de los apartados; así, para que no quedaran vacíos contextuales en la comprensión de los sucesos, tuve que estar siempre muy atenta para poder abarcar el tema.

<sup>2</sup> Ver Anexo 2.

<sup>3</sup> Andrea Sánchez Quintanar. “El sentido de la enseñanza de la Historia” *Op.Cit.*, p. 183.

<sup>4</sup> Graciela Guzmán Batalla. “El Aprendizaje de la Historia: un espacio de contradicciones entre el currículum planteado y el vivido cotidianamente en la institución escolar” en Victoria Lerner Sigal [comp.]. *La Enseñanza de Clío. Prácticas y Propuestas para una Didáctica de la Historia*. México, UNAM-CISE-Instituto Mora, 1990. p. 423.

<sup>5</sup> Francisco Xavier Medina. “Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo” en Francisco Xavier Medina [ed.]. *La Alimentación Mediterránea. Historia, Cultura, Nutrición*. Pról. Francisco Grande Covián, Barcelona, Institut Català de la Mediterrania d’Estudis i Cooperació, 1996, p. 22.

<sup>6</sup> *Ibídem*.

<sup>7</sup> Isabel González Turmo. “De cómo abordar el estudio de las cocinas” en *¡A comer! Alimentación y Cultura*. Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, 1997, p. 22.

**Ubicación espacial:** este aspecto se “agregaba” al programa original, para que así, una vez ubicado el ámbito espacial de la cultura a tratar, se le relacionara con las que la influyeron directa o indirectamente, además de puntualizar los aspectos geográficos y climáticos de la zona. Los sujetos de la historia de la alimentación son determinados grupos y clases sociales; casi todo el curso se orienta a sucesos relevantes relacionados con la Alta Cocina, lo que denota una jerarquización económica y política, pero la cocina tradicional es siempre su base. Aquí no deben perderse de vista todos los sectores sociales que de una u otra forma influyen en el devenir histórico.

**La interrelación de los aspectos de la vida social:** A pesar de que el eje de la materia era la alimentación, en la medida de lo posible se exponía la historia como una totalidad, es decir, la cocina se integraba en un conjunto y se definía la relación que guarda con las demás instancias. La propuesta era conocer el funcionamiento de la sociedad a nivel de los fenómenos de vida cotidiana, que son la base de los procesos sociales, económicos, culturales y políticos; además de explicar cómo estos procesos influyeron en la alimentación.

**La relación con el presente:** Explicar al alumno que el pasado no es algo que ya ocurrió, sino un suceso que se mantiene vigente y que es parte de la realidad constitutiva del presente, es una de las formas en que el docente logra fomentar el interés por la historia. Los alumnos se crean una idea del pasado más clara, como condicionante de su presente, a través del planteamiento de semejanzas y diferencias en los sistemas y comportamientos alimentarios, fundamentadas en la espacialidad y temporalidad, los sujetos de la historia y su interrelación en la sociedad. En la exposición de cada objetivo, se verán aplicadas todas las categorías antes mencionadas.<sup>8</sup>

### 3.2 OBJETIVOS GENERALES

Elemento importante dentro de la actividad docente es la formulación de objetivos de aprendizaje, tanto formativos como informativos, para orientar el proceso educativo. Los primeros incluyen cualidades y capacidades intelectuales, humanas, sociales y profesionales, que a través de diversas actividades individuales (trabajos de investigación) y grupales (exposiciones, trabajo en equipo, etc.)<sup>9</sup>, logran cristalizar en el alumno. Los objetivos informativos son los relacionados con la información del programa de la asignatura, los elaboraba la coordinación y no el profesor, ni la institución (ni el Colegio Superior de Gastronomía, ni la SEP los proporcionaban).

Los objetivos que estableció la coordinación del área de Cultura gastronómica, los modifiqué, planteándolos de modo tal que logran que los alumnos alcanzaran los tres niveles de apropiación

---

<sup>8</sup> Andrea Sánchez Quintanar. “El conocimiento histórico y la Enseñanza de la Historia” en Victoria Lerner Sigal. *Op.cit.*, p. 239, 248.

<sup>9</sup> Carlos Zarzar Charur. “La definición de objetivos de aprendizaje” en *Perfiles Educativos*. México, UNAM-CISE, núm. 63, 1994, p. 13-15.



del conocimiento: conocer, comprender y manejar la información con la que tienen contacto.<sup>10</sup> Así, se evitaba el conocimiento memorístico, supliéndolo por la participación activa del alumno. Los objetivos iniciaban por ello en su mayoría, con el término “analizar”, para integrar los niveles de apropiación ya mencionados; y aunque en otros casos inician con otro término, no se pierde de vista el propósito original.<sup>11</sup>

Los objetivos generales en todos los temas fueron los siguientes:

Analizar cómo el ser humano transforma su medio ambiente, convirtiéndolo en construcciones sociales y culturales que en cada grupo social y espacio geográfico, entre otras, van cambiando a través del tiempo: Este objetivo iba dirigido a que el alumno apreciara que la comida no es un simple sustento, que la idea “comer es necesario para vivir” no se refiere “sólo a la supervivencia del individuo, y del grupo, como ente biológico, sino que lo sitúa como persona que conforma su conducta dentro de una red social y según unos códigos culturales.”<sup>12</sup> Por ello, la alimentación es un proceso sociocultural, dentro de un contexto en el que intervienen factores biológicos, psicológicos y sociales, que llevan a considerarla un “hecho humano total”.<sup>13</sup>

La cocina, entendida como el espacio en que se llevan a cabo tanto la producción, distribución, intercambio y preparación, como el consumo de los alimentos, es un elemento que encontramos en el desarrollo de toda sociedad humana, aunque, por supuesto, no siempre ha sido igual. Cada grupo social ha adoptado actitudes diferentes ante la comida, por ejemplo: se alimentan según sus recursos, e incorporan o no ciertos alimentos según su cultura:

La alimentación, en cualquier época y también en la época moderna, constituye un hecho cultural estrechamente relacionado tanto con el nivel material, biológico, económico, técnico, como con las estructuras mentales y el imaginario colectivo de cada estamento diferenciado...<sup>14</sup>

Las estructuras socioculturales no son inmutables ni homogéneas, y lo que para una cultura es comestible, para otra no lo es, o los ingredientes son utilizados de forma distinta. Las circunstancias que afectan favorable o desfavorablemente al proceso alimentario son muchas: la modificación del gusto, de las maneras de la mesa, de los procedimientos culinarios, la adopción de un producto, de un instrumento y, más aún, la permeación de los nuevos usos en las viejas costumbres suelen seguir ciclos más largos, ritmos más lentos... Además, se trata de procesos que difícilmente se manifiestan alrededor de un punto único, que admiten determinaciones múltiples, ya sea por influjo del

---

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 12.

<sup>11</sup> “...es más importante la respuesta a la pregunta: ¿qué quiero que aprendan mis alumnos?, que la forma en que están redactados los objetivos”. *Ibidem*, p. 11.

<sup>12</sup> Carmen Ortiz García. “Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España” en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1988, Museo Nacional de Antropología*. España, La Val Onsera, 1999, v. I, p. 302.

<sup>13</sup> *Ibidem*, p. 304

entorno ecológico (la posibilidad de disponer de determinados frutos), ya por el desarrollo de la tecnología (cocinas u hornos), ya por la cultura de los usuarios (la preferencia por ciertos sabores, ciertas texturas, ciertos aromas), la moda...<sup>15</sup>

Por ello, hay que identificar las características alimentarias de cada pueblo: “Los alimentos que se consumen en la vida cotidiana y se comen ceremonialmente están prescritos por la cultura [...] La cultura define los alimentos comestibles y los individuos hacen su elección dentro de este menú. Los grupos sociales en el seno de la sociedad, utilizan la comida como marcador étnico”.<sup>16</sup>

*Analizar, en un marco de interculturalidad, las características y el significado de la comida de las clases altas.* Con base en cada capítulo, el programa de la asignatura incluye las civilizaciones y/o temas: Egipto, hititas, hebreos, árabes, persas, Creta, Grecia, Roma, Edad Media, Renacimiento, mestizaje culinario, Europa en los siglos XVII al XVIII; terminando con una visión más particular de los personajes gastronómicos en los siglos XIX y XX, llegando incluso hasta la actualidad. Hay que reflexionar qué características tienen en común todos estos pueblos y por qué se han seleccionado como punto de partida de la gastronomía. Lo cierto es que en ningún período falta la cocina jerárquica, producto de la difusión, de préstamos técnicos, materiales, gustos y conocimientos.

La cocina actual no es el resultado de un proceso de evolución de una sola raíz original, sino la síntesis de influencias gastronómicas que han tenido contacto a través de varias vías (religión, comercio, guerra, etc.). Cada uno de los pueblos sobresalió en determinada época y lugar, convirtiéndose en su momento en focos de irradiación cultural. En algunos casos, los adelantos en agricultura y comercio transformaron los patrones alimentarios de las élites. A través del tributo o del intercambio, conocieron nuevos elementos que cambiaron su actitud ante la comida, generando que el espacio alimenticio llegara a la literatura vinculándose a la religión (ayunos, salud, categorías según propiedades), la dietética, la medicina y la netamente culinaria (recetarios). Surgen además expertos cocineros, dedicados a la preparación de manjares para las altas esferas, generándose así una vinculación ineludible entre cocina y clase social, donde las diferencias gastronómicas no son sólo de cantidad, sino también de calidad. Poco a poco, las influencias de cada región llegarán incluso a otros continentes.

Desde el tema inicial de Culturas Antiguas, es de resaltar que tanto de Egipto, como los hititas, hebreos, árabes y persas clásicos, los datos que nos llegan son exclusivamente de la alimentación de las clases altas, ya que se accede a esta información a través de la pintura mural en las tumbas, los

---

<sup>14</sup> Citado en María de los Ángeles Pérez Samper. *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Domingo Hernández de Maceras, *Libro de Arte de Cocina*. España, La Val Onsera, 1998, p. 14.

<sup>15</sup> Carlos Zolla. *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*. México, Fondo de Cultura Económica, 1995, p. 138-139.

<sup>16</sup> George Amelagos. “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales” en Janet Long [coord.]. *Conquista y comida. Consecuencias del Encuentro de dos Mundos*. México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1997, p. 105.

grabados y textos escritos, los cuentos y fantasías creadas alrededor de las cortes imperiales, etc. Sin embargo, tomando como punto de partida las diferencias existentes en la alimentación mundial actual, se infiere, con base en los elementos que las clases altas proporcionan, cómo era la alimentación de las clases menos privilegiadas, aunque, en la mayoría de los casos, se puede conocer qué comían, más no cómo lo preparaban. En este mismo sentido, puntualizo que las características culturales actuales en todos los rincones del mundo, tienen su origen en estas civilizaciones, pasando por supuesto por el magnífico tamiz que significaron las “culturas clásicas”, cuna de Occidente, desde entonces directriz y hasta hoy norte en las brújulas culturales de todo el orbe.

En cuanto a los árabes, quisiera destacar que, a pesar de haber surgido en una península árida, se convirtieron en una floreciente cultura que llegó a unir tres continentes a través del Islam. Abrazar la nueva religión significó siempre modificar la alimentación, más no excluía la presencia de muchos refinamientos que los árabes adoptaron de todos los pueblos con los que tenían contacto.

Así, Creta, Grecia y Roma heredaron (¿o sisaron?) de las “culturas antiguas” sus dioses, leyes, normas de vida, arte, educación y, por supuesto, costumbres alimentarias. La cultura griega destaca por su arte y democracia, aunque pocos saben que también impuso “modas culinarias”, como el uso de vinos resinados o el comer recostados sobre un triclinio<sup>17</sup>. De Grecia es originario el primer tratadista gastronómico del que se tenga noticia,<sup>18</sup> además de encontrarse en ella los primeros estudios de dietética. Su legado cultural, extendido desde el actual territorio español hasta el Mar Negro, fue heredado a varios pueblos, como los romanos, bizantinos y musulmanes, quienes a su vez, se encargaron de propagarlo.

Igual que como ocurre con otras culturas, Roma se enriqueció con todos aquellos territorios que se anexaba a través de sus conquistas, y al mismo tiempo “romanizaba” los pueblos que dominaba. La expansión territorial, la situación comercial y de abasto, entre otros factores, ocasionaron la aclimatación de productos. Autores de la época como Plinio y Juvenal, y gastrónomos como Apicio<sup>19</sup> dejaron constancia de la cocina imperial romana, tan sofisticada como todo el mundo latino.

Posteriormente, al hablar tanto de la Edad Media como del Renacimiento, si bien nuevamente las fuentes son pinturas, retratos, alegorías religiosas y literatura pertenecientes a las clases dominantes, también –por fortuna para los propósitos actuales– los artistas medievales

---

<sup>17</sup> El triclinio era el comedor de lujo de la casa romana. Estaba formado por tres lechos (de ahí su nombre), formando los tres lados de un cuadrilátero, quedando libre el cuarto para poder servir a los comensales. Si era permanente solía estar construido en mampostería, sobre la cual se ponían colchonetas a la hora de la comida.

<sup>18</sup> Arquestrato escribió el libro llamado *Hedypatheia* o *Tratado de los Placeres*. Néstor Luján. *Historia de la Gastronomía*. Madrid, Folio, 1999, p. 28-29.

<sup>19</sup> Apicio. *De Re Coquinaria*. *Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. Comentarista y trad. Miguel Ibáñez Artica. R&B Ediciones, 1994.

plasmaron en sus obras a las minorías, a los villanos, vagabundos, limosneros y siervos, haciendo retratos de sus costumbres, creencias, vestimenta y, por supuesto, alimentación. Además, el encuentro con el Nuevo Mundo creará una nueva situación: la introducción de nuevos productos y la expansión de la influencia cultural europea al continente americano, de la cual contamos con profusa información, detallada y confiable. Poco a poco encontramos más datos referentes a la preparación y consumo de alimentos.

A partir del siglo XVII, la cocina se vuelve francesa. Desde entonces y hasta hoy, Francia está considerada líder mundial gastronómicamente hablando, y no en balde se deben concretar los estudios —nuevamente— a la alimentación de las clases altas, de los Luises y sus cortes... sin olvidar las crisis que sufrían las poblaciones marginadas durante todo este periodo.

Al llegar al siglo XIX, el temario se modifica, dejando de hablar de países o épocas generales y centrándose en personajes que, en el mundo de la naciente gastronomía, serán germen de todas las corrientes actuales. Es así como, llegando al siglo XX, se tratan de tocar todos los puntos referentes a la gastronomía mundial contemporánea, sus características generales y principales exponentes (muchos de ellos, vivos aún y en activo). Por supuesto que esto no sería comprensible sin la adecuada ubicación histórica y espacial, siendo analizadas tanto la situación económico-política como la cultural de cada región mencionada.

Resulta que el progreso en el comer no fue igual ni simultáneo para todos los grupos humanos, ni en todos los períodos. Cada generación ha tenido su propia realidad caracterizada por exigencias y condiciones específicas. El contenido de esta realidad, a su vez, ha sido captado por esos hombres sólo en la medida en que experimentan, en que van conociendo la naturaleza y la adecuación de los alimentos disponibles.<sup>20</sup>

Cuando los seres humanos tienen identificada la naturaleza de los alimentos, enmarcada en un patrón cultural, les otorga una serie de valores además de las propiedades nutrimentales y, al mismo tiempo, adquieren otras de mayor complejidad, como las religiosas, ceremoniales, festivas y curativas. Es por ello que el presente objetivo pretende estudiar no sólo las funciones simples de un alimento, sino aquellas que contribuyen a definir una sociedad, que la identifican y la distinguen de las demás.

Los significados culturales de los alimentos se derivan de sus utilidades; existen alimentos básicos que se usaron incluso como moneda, o como símbolo-emblema. Por otro lado, cada pueblo presenta a veces un patrón alimenticio que se guía por el rechazo a ciertos productos, como los alimentos “impuros” de la religión judía, por ejemplo.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> Sonia Corcuera de Mancera. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la Historia Mexicana*. México, Fondo de Cultura Económica, 1996, p. 10.

<sup>21</sup> A este respecto, la obra de Marvin Harris, *Op. Cit.*, da profusas explicaciones.

Durante el curso se estudiaban diversos alimentos, como cereales (maíz, trigo, cebada), frutos (oliva, vid), especias (pimienta, clavo, nuez moscada, chile) y productos animales (res, cerdo), entre otros. Y a través de las fuentes escritas y arqueológicas, se nos revelan datos importantes sobre sus usos y la continuidad de su consumo.

Un rasgo común en la mayoría de los pueblos, es el empleo de algún o algunos cereales, los cuales se han convertido en alimento sagrado: “El trigo, que durante milenios fuera la sustancia de la vida en la cuenca del Mediterráneo, estaba preñado de significación religiosa [...] Pensemos en el papel central que desempeña en la misa la hostia hecha de trigo, la bendición que recibe del sacerdote, su transustanciación en el cuerpo de Cristo, su consumo ritual por parte de los fieles y su poder mágico para limpiar pecados”.<sup>22</sup>

Los alimentos significativos por lo regular están rodeados de mitos y leyendas en torno a su origen. Así como los mesoamericanos creían que el maíz era un regalo divino, los griegos pensaban que Atenea les había regalado el olivo; identificaban al vino con Dionisio y a los cereales con la diosa Deméter. En muchas otras culturas, encontramos lo sagrado de los alimentos a través de las ofrendas, como en el caso de México.

Algunos alimentos —nuevamente hablo de los cereales— han sido factor de unidad económica entre los habitantes de una zona en particular: se llama a Oriente la “cultura del arroz”, a Occidente la “cultura del trigo” y a América la “cultura del maíz”. Lo mismo ocurre cuando del producto deriva el nombre de una cocina regional, como la “cocina del aceite de oliva”, o la “cocina del cerdo”, lo que nos reafirma no sólo su importancia culinaria, sino el significado cultural de ese elemento en particular.

A lo largo del programa se analizaban diversos procesos relacionados con la obtención de alimentos, cuya significación cultural nos lleva a creer que cada pueblo come según su alma, antes que según su estómago.

### **3.3 JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN HISTÓRICA DE LOS TEMAS IMPARTIDOS Y OBJETIVOS PARTICULARES**

Para poder establecer un punto de comparación, reproduzco en todos los casos los objetivos impuestos por la coordinación (exactamente como la misma los redactó), y a continuación los que yo propuse, exponiendo en cada caso las justificaciones necesarias. Por otro lado, la coordinación planteaba sólo objetivos por tema, sin embargo, yo sí puntalicé en cada uno de ellos. Dependerá, entonces de la significación del tema concreto dentro del programa del curso el especificar los procesos históricos dentro de cada objetivo.

---

<sup>22</sup> Janet Long. [coord.]. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1997, p. 261.

## Tema 1. Antigüedad

El objetivo planteado por la Coordinación del área para este tema era:

“Al término de este tema, el alumno comprenderá alimentación y de las culturas y/o pueblos que contribuyeron a ello.”

Por mi parte, consideré que era más claro si se subdividía y planteaba del siguiente modo:

### 1.1. Inicios de la alimentación:

Los orígenes del ser humano en la Tierra se remontan a varios miles de años, en los que la historia de la alimentación ha jugado un papel fundamental, modificándose por diversos factores. Aquí se plantean los orígenes de la práctica culinaria sumados a esos factores, para establecer los antecedentes generales de las culturas que se abordan después (Creta, Grecia, Roma, Edad Media, entre otras).

Este tema se estudia conforme una división en dos períodos, independientemente de la división en subincisos: el Paleolítico y el Neolítico. Ambos poseen características alimenticias precisas, que constituyen parteaguas en la historia de la alimentación: por un lado está el consumo depredador basado únicamente en la caza, pesca y recolección, y por otro, un consumo basado en la producción, es decir, la agricultura. El Paleolítico (aproximadamente del año 2,500,000 hasta el 10,000 a.C.) se centra en zonas de África, Asia y Europa, ya que en esos lugares surgen y se desarrollan los homínidos, cuya evolución se asocia directamente con la alimentación. El Neolítico, comprende del 10,000 hasta el 4,000 a.C., lapso durante el cual los grupos nómadas o seminómadas, con una alimentación mixta, desarrollan la agricultura, y con ella todas las actividades que generarán la civilización.

Los objetivos particulares que se exponen a continuación, se relacionan directamente entre cada uno, y con los procesos históricos que se desarrollaban durante el curso:

*Objetivo 1.1.1. Analizar las circunstancias y condiciones que favorecen el desarrollo de la cocina en su etapa más antigua, y la trascendencia cultural que ello implica.* Lo que se pretende es comprender la etapa de transición del consumo del alimento crudo, al transformado a través del fuego, lo que contribuye a establecer los inicios de la actividad culinaria. Si “el hombre, en cuanto tal [...] se ha alimentado ‘sólo por necesidad’ únicamente en estadios muy primitivos de su desarrollo”,<sup>23</sup> es importante plantear las condiciones que le permitieron el tránsito a un período de modificación del gusto, de las costumbres, en donde se manifiesta un proceso de socialización fundamentado en la actividad culinaria. Ello se explica así: mientras que el consumo en crudo es una actividad que en la mayoría de las ocasiones no requiere de mayor preparación, el cocinar crea muchas tareas que necesariamente requieren la colaboración de un grupo humano (para mantener el fuego, moler los

---

<sup>23</sup> Sonia Corcuera de Mancera. *Op.cit.* p. 11.

granos, matar a las presas, trocear las carnes y repartir las raciones). Así, se muestra el vínculo entre el desarrollo cultural y el alimentario, estudiado por varios especialistas, como Faustino Cordón, español que analizó los orígenes de la cocina desde el punto de vista de la evolución. Su base es el dominio del fuego, asociándolo a una transformación cultural, propia del ser humano: “[...] el homínido logró transformar, por el fuego, el alimento propio de otras especies en alimento adecuado para él [...] sólo mucho más tarde [...] resultó posible la cocción, innovación esencial [...]”.<sup>24</sup> Otra tesis que propone el mismo autor, relaciona la preparación de alimentos con la evolución humana, y se refiere al nacimiento de la palabra:

La palabra supuso un cambio tan radical en el modo de ser del homínido (del salto desde su naturaleza animal a la humana) que nos es difícil concebir cómo, sin hablar, pudieron realizar una actividad que, como la cocina, es ya propiamente humana [...].<sup>25</sup>

Las características culturales presentes en el Paleolítico, marcan la pauta para el desarrollo de la cocina, ya que implican toda una serie de cambios cualitativos en favor de la evolución humana, aunque nos parezcan muy primitivos. Como ejemplo está el desarrollo mayor del cerebro humano, como consecuencia del asado y la cocción, que facilitan la masticación y derivan en el aumento de tamaño de la cavidad craneana.

Algunos de los procesos históricos expuestos a partir de este objetivo son:

A. Las características alimenticias de los seres humanos de la Prehistoria. Como inicio está el *Australopithecus africanus*, conocido como “simio bípedo”, porque comienza su existencia con una mutación genética que le permite caminar erguido. Varios autores señalan que esta nueva capacidad fue generada por la búsqueda de alimento.<sup>26</sup> Además, tenemos al *Australopithecus generalista*, que al iniciar la transformación de la alimentación basada en la recolección (raíces, tallos, semillas, hongos, insectos, huevos, carroña y pequeños reptiles) a otra fundamentada en la cacería, cambian aspectos como sus costumbres y, por supuesto, su condición física.

B. Vínculo entre la alimentación y la evolución biológica y cultural por medio del dominio del fuego. Tomamos en cuenta al conocido como *hombre de Neanderthal*, que convertido en símbolo del hombre de la Prehistoria, habitante de Alemania y otras zonas europeas hace aproximadamente cien mil años, emplea algunas técnicas para elaborar sus alimentos: asar directamente la carne en el fuego, fabricar, con fibra vegetal, una especie de recipientes en donde coloca agua y piedras previamente calentadas, para “precocer” los alimentos.

C. El suceso más importante del Paleolítico: la aparición del *Homo sapiens*. Cuando se dispone de un desarrollo técnico como la fabricación de arpones, lanzas, redes y trampas, el *Homo sapiens*

---

<sup>24</sup> Faustino Cordón. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, Tusquets Editores, 1988 (Los 5 sentidos), p. 92.

<sup>25</sup> *Ibidem*, p. 113.

aumenta y diversifica sus fuentes de alimento. La inteligencia social que posee se manifiesta al buscar el agrupamiento para subsistir, así como en la cooperación y división del trabajo, encaminadas a llevar a cabo sus prácticas alimentarias.

*Objetivo 1.1.2. Comprender que la conformación de la alimentación de la mayoría de los pueblos del mundo influyen diversos factores, e incluye numerosos ingredientes y elementos gastronómicos tradicionales provenientes de orígenes lejanos, tanto en el tiempo, como en el espacio.* El objetivo que planteo tiene como propósito que los alumnos tengan en cuenta que tanto los productos como las técnicas culinarias que posee un pueblo son consecuencia de los contactos con otros, de diversa índole, que se establecieron principalmente a partir de la Revolución Neolítica. Al principio, las migraciones y las relaciones comerciales fueron el medio más frecuente para llevar los productos de un lado a otro; pero conforme fueron evolucionando los medios de transporte, se facilitó el proceso, generando la fundación de nuevos pueblos y, por tanto, más productos.

Se trata entonces de concebir la historia gastronómica como un proceso dinámico, en el que los pueblos no están aislados, ni cerrados en sí mismos, pues la sociedad humana no se desarrolla sola, sino en conglomerados compuestos de grupos grandes y pequeños que mantienen entre sí vínculos estrechos. Analizar este objetivo desde el primer tema, facilita a los alumnos la comprensión posterior de los distintos períodos, así como establecer una relación espacial y temporal entre ellas. Por otra parte, permite la ubicación del fenómeno gastronómico dentro del contexto histórico, desde el Paleolítico hasta nuestros días.

Los procesos históricos expuestos a partir de este objetivo son:

A. Los cambios en la alimentación. A partir de la Revolución Neolítica ocurre un nuevo proceso de selección, debido a que no toda la gama de alimentos ricos al paladar pudieron adaptarse a la manipulación humana. Lo mismo pasó con muchas especies animales, que al “explotarse como alimentos fijos en algunas regiones, tendieron a resistir a la domesticación, porque había partes críticas de sus ciclos vitales que se hallaban fuera de control humano”.<sup>27</sup> Así, cuando la agricultura ofreció más alimento a partir de menos especies, disminuye la diversidad de recursos alimenticios.

B. Surgimiento de la cocina. La cocina, considerada como el espacio físico en donde se preparan los alimentos, y la actividad en que confluyen diversas fases y aspectos: de producción (vegetal y animal), de distribución (sistema de transporte, mercado, sistema tributario, etc.), de preparación (desde la tecnología hasta la persona que cocina y para quién lo hace) y de consumo (sea comida diaria, de fiesta o ritual, los modales, el grupo de comensales, etc.) surge durante el Neolítico.

---

<sup>26</sup> Carson I.A. Ritchie. *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid, Alianza Editorial, 1988, p. 12.

<sup>27</sup> Mark Nathan Cohen. *La crisis alimentaria de la prehistoria. La superpoblación y los orígenes de la agricultura*. Vers. española de Fernando Santos. Madrid, Alianza Editorial, 1981, p. 288.



C. Relaciones comerciales. La autosuficiencia económica de los grupos agrícolas, no los llevó necesariamente al aislamiento, sino que establecieron contacto a través del pastoreo y las expediciones de cacería, que siguieron practicándose. Además, el excedente obtenido de la cosecha, no sólo ayudaba a la comunidad a superar los períodos de crisis, sino que fue la base para el comercio, generando cierta interdependencia entre sociedades agrícolas y grupos eminentemente pescadores o cazadores.

D. Movimientos migratorios. Los fenómenos naturales (inundaciones, sequías, granizadas, agotamiento del suelo, etc.) siempre provocaron hambrunas. La búsqueda de alimento o tierras para la siembra, significó muchas veces grandes movimientos migratorios. Como resultado, ocurrían encuentros de sociedades (ya fuera pacíficamente o por invasiones), dando lugar a la propagación de ideas y, por supuesto, prácticas alimenticias.

*Objetivo 1.1.3. Comprender que la aparición de la agricultura favoreció el desarrollo cultural, social, económico y político de los grupos humanos.* Este objetivo pretende que los alumnos conozcan y analicen los factores que propiciaron el surgimiento de la agricultura en el Neolítico; además de la trascendencia que implicó.

La aparición de la agricultura es un cambio gradual propiciado por las observaciones de los grupos recolectores, entre otros aspectos, así como las condiciones del medio ambiente. Los recolectores se trasladan de un lado a otro según las estaciones climáticas, buscando productos para alimentarse. Además, la domesticación de las plantas favorece sus cambios genéticos, y una mejor asimilación digestiva y nutritiva de las mismas. Inicia así la producción de excedentes, ya que el ser humano se transforma de depredador a productor. Surgen cambios relevantes en todos los ámbitos del desarrollo humano, como el parentesco, las relaciones comerciales, la tecnología (implementos agrícolas y sistemas de irrigación), la especialización en el trabajo, se desarrolla más ampliamente la cerámica, se consolidan las religiones, entre otras.

Por medio de este objetivo, se estudian los diversos significados de la Revolución Neolítica, definida en términos generales como una lenta y prolongada transformación económica, cuyos efectos fueron muy grandes y revolucionarios del entorno. Dentro de los efectos socioeconómicos, cabe destacar el nacimiento de la cocina, ya que en ella se integran diversas fases y aspectos que vinculan a toda la sociedad.

La Revolución Neolítica se estudia tanto en Oriente como en diversas regiones de Europa. Se propone así el estudio de un proceso de desarrollo agrícola casi paralelo en distintos continentes, ya que es un cambio que provoca muchas transformaciones cualitativas en la historia del ser humano. Es relevante plantearlo como objetivo porque en este fenómeno histórico están las bases del desarrollo gastronómico de muchas civilizaciones que se abordan a lo largo del curso. Por ello, los procesos que se exponen relacionados con este objetivo, son los siguientes:

A. Antecedentes económicos de la Revolución Neolítica. Explotando un medio ambiente propicio y utilizando la tecnología adecuada (arco, lanzador de venablos<sup>28</sup>, hacha y hoz) los grupos cazadores-recolectores fueron preadaptando muchas especies a la domesticación. Una vez que dominan la agricultura y la ganadería como bases económicas —combinadas siempre con la caza, pesca y recolección— y se logra asegurar la supervivencia y aparecen nuevos avances que contribuyen a la práctica alimenticia. Por ejemplo, el arado, que permitió la mezcla de los elementos fértiles de la tierra, generando más y mejores cultivos.

B. Especialización en el trabajo. Durante el período Neolítico, florecen las actividades domésticas como la alfarería y los textiles, generadas por las nuevas necesidades y los requerimientos de la sociedad. Así, la industria alfarera produjo diversos tipos de recipientes para el almacenaje, transporte, preparación y consumo de los alimentos. Por otro lado, la ganadería dio lugar a la cría selectiva de cabras y ovejas, cuyo pelo era usado en la industria textil —además del algodón y el lino— para las vestimentas o los sacos para almacenar y transportar productos.

C. Integración familiar. Para los grupos recolectores-cazadores, los niños eran un estorbo, ya que se les debía alimentar durante mucho tiempo hasta que pudieran contribuir con su trabajo al sustento familiar; en cambio, en una sociedad agrícola, ayudaban a diversas tareas, como el desyerbe del campo, la cosecha y el pastoreo. Lo mismo pasó con la mujer, quien pudo participar en las actividades agrícolas al lado de los varones y los niños, y no quedó relegada únicamente a la preparación de alimentos y recolección (aunque es el soporte del grupo ya que es quien permite la supervivencia). Además, muchos autores destacan la contribución que tuvo la mujer durante el Neolítico, al considerarla como “descubridora” de la agricultura, de la cerámica y otros implementos relacionados con la práctica alimenticia.<sup>29</sup>

D. La religión. Las comunidades preagrícolas eran conscientes de su dependencia hacia las fuerzas naturales en cuanto a la obtención de alimento. Por eso, recurrieron a prácticas mágico-propiciatorias, esperando resultados favorables en la recolección, caza y pesca. Las sociedades campesinas no estaban exentas de alguna catástrofe natural aunque tenían asegurada su existencia debido a la reserva de alimentos, así que conservaron y enriquecieron las nociones mágico-religiosas de sus antecesores. En el Neolítico se pueden apreciar tales nociones a través del culto a los muertos, a quienes consideraban como “cooperadores en la germinación de las plantas cultivadas” y en el diseño de figurillas conocidas como “diosas de la fertilidad”. Con el tiempo, estas prácticas generarán otras más complejas, en las que se advierte aún el culto a la naturaleza y a los alimentos que otorga.

---

<sup>28</sup> Arma arrojada, a modo de dardo o de pequeña lanza.

<sup>29</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 11-12.

E. Modificaciones en la dieta. Afectan tanto a la continuidad y al horario de consumo, como a la densidad nutricional y los cambios metabólicos. Por ejemplo, los cereales cultivados ofrecieron, junto con otras plantas, una fuente concentrada de nutrientes, por lo que dejó de ser necesario comer durante todo el día, haciéndolo sólo unas cuantas veces. Como la actividad agrícola y el nuevo orden social requerían de trabajo organizado, este nuevo esquema de unas cuantas comidas al día, no sólo era una alternativa, sino una necesidad. La extracción de grasas y aceites elevó la densidad energética; la obtención de sal de mar o mineral produjo un aumento en la ingestión de sodio, sin mencionar los carbohidratos, el almidón y el colesterol, que jugaron un papel muy importante en el nuevo orden alimenticio.<sup>30</sup>

Gran parte de las características de la alimentación humana que se han mencionado, se enriquecen conforme se van abordando los distintos temas del programa. Se aprecia entonces que cada cultura presenta aspectos muy diferentes en torno a la misma actividad: la cocina. Sin embargo, el antecedente común es la Revolución Neolítica, que apareció en diversos lugares, integrada por grupos humanos de diferentes razas, que adoptaron ideas similares de acuerdo con su medio y su desarrollo social y cultural.

## **1.2. Culturas Antiguas:**

En este tema se tratan las características generales de la alimentación en Egipto, el imperio hitita y el pueblo hebreo antiguo, para terminar con la cocina clásica árabe y persa.

### **1.2.1. Egipto**

Es muy difícil resumir una cocina como la egipcia, por ser una civilización que duró tantos siglos. Con esta información, podemos plantear los siguientes objetivos, que llevan implícitos los aspectos históricos que se desarrollan en ellos:

*Objetivo 1.2.1.1. Conocer la alimentación de la población egipcia.* Lo que conocemos de la vida cotidiana, nos hace pensar que los egipcios, tanto el de clase media, como el campesino, vivían con muy pocas provisiones, como el pan, algunas legumbres, cerveza y la cebolla, principal ingrediente de la cocina egipcia. No obstante que Egipto era muy rico en producción agrícola, hay noticia de prolongadas hambrunas que restringían la alimentación. Las clases acomodadas (funcionarios y aristócratas), consumían res, terneras, cabras, ovejas, cerdos, gansos y pichones. En cuanto a la población cercana a las zonas fluviales, sabemos que consumían el pescado seco y fresco. En lo que se refiere a frutos, había higos, dátiles, granadas, uvas y almendras. También había muchas hortalizas como: porros, ajos, melones, sandía y cebollas. Algo muy importante fue la apicultura, que proporcionó la miel para endulzar.

---

<sup>30</sup> Carson I. A. Ritchie. *Op.cit.*, p. 41.

*Objetivo 1.2.1.2. Analizar los grandes inventos gastronómicos de los egipcios: el foie-gras y la levadura de cerveza.* El foie-gras (paté de hígado de ganso), que es hoy símbolo de la cocina francesa, es uno de los platos más antiguos, porque el ganso fue muy popular en el Egipto antiguo; sin embargo, no se sabe absolutamente nada acerca de cómo lo usaban en la cocina. El hecho es que el engorde de los gansos para la hipertrofia<sup>31</sup> de sus hígados era un procedimiento habitual, que se perfeccionó en Roma. Por otro lado, según descubrimientos arqueológicos, los egipcios fueron los primeros en producir pan. Hacia el año 450 antes de nuestra era, Herodoto, historiador griego, en sus *Nueve Libros de la Historia*, decía que: "...no comen otro pan que el que hacen de la escandia<sup>32</sup>, al cual dan el nombre de *cystestis*. Careciendo de viñas el país, no beben otro vino que la cerveza que sacan de la cebada y fermentan".<sup>33</sup> Es probable que debido a las altas temperaturas que los egipcios viven por su condición desértica, conocieran primero la levadura de cerveza, y como su consecuencia, la del pan.

### 1.2.2. Imperio Hitita

Los hititas fueron un pueblo que desarrolló su civilización en el segundo milenio de nuestra era. Tenían una estructura feudal con un rey que era a la vez el señor de la guerra, gran sacerdote y juez supremo, pero que no ejercía un poder absoluto y cuya realeza era electiva aunque podía designar a su sucesor. Los objetivos que se tratan en este tema, que también llevan implícitos los procesos históricos, son:

*Objetivo 1.2.2.1. Analizar la alimentación del pueblo hitita con base en sus características geográficas.* Ubicada en el territorio actual de Turquía, la hitita fue una civilización militar que basó su economía en la propiedad privada, explotada por cultivadores libres que tenían muchos esclavos de guerra. Además, no tenían muchos favores de la naturaleza, a causa de prolongadas sequías, lo que hizo que la agricultura no fuera tan importante como en Egipto; pero esto no frenó su desarrollo ganadero, la explotación de minas, ni la metalurgia (cobre, bronce y hierro). En los restos arqueológicos aparecen representados grandes felinos como leones y leopardos, que se cazaban por el prestigio simbólico de sus pieles. Por tanto, la cacería no desempeñaba un papel fundamental en su alimentación, no así la domesticación de la oveja, de la que encontramos representaciones de huesos y tejidos lanares. Así, se demuestra que su alimentación se basaba en las carnes y los lácteos (leche, mantequilla y yogurt, conocimiento adquirido por mero accidente, debido a que no contaban con métodos de conservación adecuados); además de ser grandes consumidores de

---

<sup>31</sup> Crecimiento anormal intencional.

<sup>32</sup> Especie de trigo, propia de países fríos y terrenos pobres, de paja dura y corta.

<sup>33</sup> Herodoto. *Los nueve libros de la historia*. Intr. Edmundo O'Gorman. México, Editorial Porrúa, 1986, 439 ("Sepan cuántos...", 176), p. 82.

cereales con los que elaboraban pan sin levadura, como pasta *phyllo*<sup>34</sup> y *pitas*<sup>35</sup>. De los frutos, comían bellotas, alcaparras, bayas de enebro, manzanas, nueces y uvas.

### 1.2.3. Pueblo hebreo

Las noticias existentes sobre la alimentación del pueblo hebreo, proceden de la *Biblia*, por medio de ella, podemos conocer más o menos todos los alimentos habituales, entre los que dominan, simbólicamente, el pan y el vino. Los procesos históricos que se manejan, se plantean junto con los objetivos, a saber:

*Objetivo 1.2.3.1. Conocer las bases de la alimentación de los antiguos hebreos, sus técnicas culinarias y la significación religiosa de los alimentos.* Dentro de sus elementos básicos, las especias (en concreto el cilantro y el comino) son indispensables. Además de la leche (de cabra y oveja), el pan fermentado y el vino puro, lo fundamental de la cocina israelita eran las verduras, que según relatos bíblicos eran bastante limitadas, centrándose al consumo de lentejas y legumbres secas.

La técnica culinaria era muy simple. Hervían más que asar, aún en las fiestas más solemnes en que la gente podía acceder a comer carne. Las cocinas del templo de Jerusalén que se describen en el libro del profeta Ezequiel, eran literalmente casas de hervir, con marmitas redondas y profundas.

La religión hebrea era terriblemente restrictiva, como sigue siéndolo en muchos aspectos, y clasificaban a los animales en puros (res, ternera, cabra y cordero) e impuros (caballo, camello, cerdo y los roedores). En cuanto a aves, estaba prohibido comer avestruz, pelícano y garzas. Entre los animales que vivían en las aguas, sólo podían comerse los que tenían escamas, igual que todos los insectos, con excepción del saltamontes. Además, existen reglamentaciones estrictas sobre el sacrificio de los animales. No se pueden comer animales puros si murieron de muerte natural o si fueron atacados por animales venenosos (por ello la precaución de desangrar perfectamente los animales). Incluso existe una ley que prohíbe que el cabrito sea hervido en la leche de su madre.

Todo el mundo bebía vino, y al contrario de muchas civilizaciones lo tomaban puro, sin mezclarlo con agua ni ninguna especia. Tiempo después acostumbraron beberlo con agua o helado con nieve de las montañas. Sin embargo, la *Biblia* está llena de advertencias sobre los excesos de la bebida, aunque el vino es citado cerca de quinientas veces en sus textos. Además, no prohibían el vino a las mujeres, aunque ellas no podían compartir la mesa con los varones. Había también vino de granada y de dátiles, y no eran grandes bebedores de cerveza.

### 1.2.4. Cocina árabe y persa

Mahoma dijo. “Comed juntos y no separados, ya que la felicidad se encuentra en compañía”.<sup>36</sup>

<sup>34</sup> Esta pasta se elaboraba básicamente con harina, agua y grasa (aceite o mantequilla) y su característica más apreciada es el resultado crujiente que ofrece una vez horneada y la delicadeza de su sabor.

<sup>35</sup> pan ahuecado el cual puede ser relleno con todo tipo de comidas.

<sup>36</sup> Citado en: Infante Vargas, Lucrecia y Lourdes Hernández Fuentes. *S abores del mundo Árabe*. México, Clío, 2000, 87 p. (Las cocinas del mundo en México), p. 7.

La alimentación del pueblo árabe antiguo, estuvo delimitada siempre por las características geográficas. Además, los persas fueron una cultura determinante en la apropiación de nuevos ingredientes, debido también a su ubicación. Por ello, los procesos históricos a tratar, con sus respectivos objetivos de aprendizaje, son:

*Objetivo 1.2.4.1. Conocerá la ubicación geográfica y la influencia que tuvo en la alimentación de los pueblos árabes y persas.* Los árabes siempre han habitado en el desierto, por lo que su alimentación es esquemática, basada en carnes y pocos productos vegetales. Sin embargo, con el paso del tiempo la cocina fue refinándose por el contacto con Oriente (Bizancio, China, India e Islas de la Especiería), convirtiendo a Bagdad en una de las capitales gastronómicas del mundo antiguo. El mejor ejemplo está en *Las Mil y Una Noches*, recopilación de cuentos, mitos y leyendas de la cultura islámica, que nos refleja no sólo productos, sino formas de preparar y servir los alimentos.

La cocina persa es totalmente oriental y sirvió de paso para las grandes caravanas de la ruta de la seda que iban de China a Europa, y la de las especias que llegaban de la India. Por ello, no hablo de la cocina persa en sí, sino el paso y la transformación de los productos orientales que se adaptarán a Europa. Algunos serán: arroz, caña de azúcar, aves de corral (desde los gallos hasta los faisanes), caviar, pistaches, rosas, perfumes florales y la pasta; además de las técnicas para preparar los helados.

*Objetivo 1.2.4.2. Analizar el surgimiento de los recetarios clásicos árabes y su significación para el mundo Occidental.* Existen dos libros importantes sobre la gastronomía árabe clásica: *Kitab Al-Fabij* (editado en 1226), es un texto con 150 recetas orientales de carácter práctico; *Wusla Ila Habib*, 10 manuscritos sobre cocina. Aunque fueron editados durante la Edad Media, ambos títulos versan sobre la alimentación de los árabes del desierto, de los antecesores de quienes se lanzarán a la conquista de Occidente.

### **1.3. Culturas Clásicas**

En este tema, se tratan los inicios de la civilización occidental: Creta, Grecia y Roma.

#### **1.3.1. Creta**

En la cocina cretense se encuentran los antecedentes de lo que será la dieta mediterránea: el uso de aceite de oliva, de los cereales (destaca aquí el trigo, para la elaboración del pan) y el consumo del vino. Los aspectos históricos se exponen a continuación, a través de los objetivos particulares de aprendizaje:

*Objetivo 1.3.1.1. Conocerá la ubicación geográfica y antecedentes de la cultura micénica.* Creta fue poblada desde el año seis mil a.C. por emigrantes de Asia Menor y recibió una civilización muy pobre durante el Neolítico. Poco a poco comenzó a formarse una civilización cretense autóctona llamada micénica, del nombre de Minos (no se sabe si es el nombre de un personaje, dinastía o institución).

Parece que hubo tres sistemas sucesivos de escritura desde los principios del segundo milenio. Lo curioso del caso, y muy interesante desde el punto de vista de la historia de la alimentación, es que gran parte de esos textos tratan de los almacenes reales del palacio de Cnosos y de sus grandes depósitos de aceites y cereales.

Su alimentación, al principio, fue como la de todos los pueblos antiguos: primero la caza y la pesca, agricultura y ganadería. Para la caza disponían de los ayudantes egipcios y usaban gatos semisalvajes que conseguían domesticar. En cuanto a los perros, servían para cazar liebres, jabalís, ciervos y corzos. También cazaban las cabras monteses con lazos y los toros salvajes, que se domesticaban. Estos últimos, casi divinizados bajo el nombre de Minotauro, eran objeto de una caza deportiva, que originó las fiestas de toros. Su ganadería se basaba en las ovejas y cabras, por lo que debemos inferir que conocieron los quesos. También conocieron la apicultura, haciendo un gran consumo de miel y cera. Los cereales que más usaban eran el mijo, trigo y cebada, cuyos granos se conservaban en grandes tinajas llamadas "*pithoi*". En cuanto al olivo y la vid, que crecían en la isla, complementan el panorama gastronómico junto con la higuera.

### 1.3.2. Grecia

Como en muchos aspectos, en el arte de la cocina, el pueblo griego fue maestro de Occidente, y aportó a otras civilizaciones —principalmente a la romana— una serie de preparaciones y fórmulas básicas que enriquecieron su gastronomía. Este tema inicia en una época en que la influencia griega se manifiesta al exterior, tanto en Europa como en Asia Menor, es decir, en el siglo VIII a.C. El tema concluye alrededor del siglo III a.C., cuando el prestigio gastronómico griego cede su lugar a la suntuosidad romana.

El tema se plantea con base en tres períodos —la colonización (s. VII-VI a. C.), el esplendor de Atenas (s. V a. C.) y la época helenística (s. IV y III a. C.)— que se asocian con el desarrollo histórico-gastronómico no sólo de Grecia, sino de todos los lugares a donde llegó su cultura (desde las costas mediterráneas de la Península Ibérica hasta Persia), a través de la colonización, la conquista y el comercio. Sin embargo, durante la exposición de los temas, se hablaba en términos generales de todo el período, esto debido principalmente a la premura del tiempo y para no complicar más la comprensión a los alumnos.

*Objetivo 1.3.2.1. Apreciar que los diversos productos generaron prácticas que no sólo reflejan sus propiedades alimenticias, sino también aspectos rituales y míticos. Este objetivo tiene como fundamento la importancia de los tres productos base de la alimentación griega y su relación con los rituales religiosos: el vino, el pan y el aceite de oliva, a los cuales se les adjudicaron propiedades benéficas, que generan un consumo cotidiano y ceremonial. Estos productos se convirtieron en símbolos*

alimenticios desde las épocas cretenses, debido a sus ventajas de adaptación y sus características en cuanto a forma y sabor, además de la materia prima de donde se extraían (vid, trigo, olivo). Estos productos gozarán de gran prestigio una vez adaptados a la cultura griega, y serán considerados incluso, signo de civilización. Las funciones míticas o rituales de algunos alimentos nos ayudan a entender los sistemas culinarios de una sociedad, ya que si se vinculan los alimentos con los aspectos ideológicos, son indicadores de los ingredientes básicos, de la disponibilidad de los mismos y de la influencia que ejercen hacia otros territorios, donde esos mismos productos se adoptan como marcadores de estatus social o se integran a los patrones religiosos.

Los procesos históricos que se desarrollan aquí, son:

A. La supremacía del trigo frente a otros cereales y su significación mítico-religiosa. Muchos de los fenómenos religiosos, económicos, sociales y políticos griegos están determinados por la falta de tierras cultivables en el territorio. A pesar de que el trigo era escaso, fue indispensable en la dieta de los griegos, y formaba parte tanto de la cocina tradicional como de la aristocrática. Se desarrollan incluso prácticas religiosas alrededor del trigo, encaminadas a propiciar el abasto para la comunidad, como los cultos a la diosa Demeter, ofreciéndole los primeros granos de la cosecha.<sup>37</sup>

Es durante la etapa helenística que la importancia del trigo se hace patente, porque se presentan nuevas migraciones para conseguirlo. En este mismo período, se crean magistrados especiales (el *agoranomos* o los *sitophylaces*) que reglamentan el costo del cereal, de manera que toda la población tenga acceso a él.<sup>38</sup>

B. Ceremoniales griegos en torno al vino. Existe una gran cantidad de testimonios del consumo del vino desde épocas remotas. Obras como la *Ilíada* y la *Odisea* aluden con cierta frecuencia a esta bebida, y tanto en los momentos felices como en los dramáticos, los héroes como Ulises lo toman para fortalecer el espíritu. La importancia del vino es tan grande, que Esculapio no duda en proclamar que “el poder de los dioses apenas iguala a la utilidad de la viña”.<sup>39</sup>

Desde la época griega, el uso de la uva se impone en la preparación de bebidas alcohólicas, ya que “el vino es un alimento que sólo marginalmente puede responder a una exigencia nutritiva. Su acción euforizante, estimulante y tonificante, como también su función social o religiosa, resultan, sin embargo, muy significativas en lo que concierne a su consumo”.<sup>40</sup> Y los griegos ya sabían esto, sobre todo cuando realizaban el *Symposium*, una ceremonia bien reglamentada que se realizaba por

---

<sup>37</sup> “The Greek Mithology” [en línea]. [31 de Julio, 2011]. Disponible en la Web: <http://www.theoi.com/Cult/DemeterCult.html#General>

<sup>38</sup> Jean François Revel. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad a nuestros días*. Trad. Lola Gavarrón. Barcelona, Tusquets Editores, 1980, p. 71-79.

<sup>39</sup> Citado en Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 25.

<sup>40</sup> Francisco Xavier Medina. *Op.cit.*, p. 28.



la tarde y noche, durante la cual el vino originaba toda clase de costumbres — muchas de ellas rituales —, como el derramar el líquido en honor del dios Dionisio, y después entonar el “himno del *Symposium*”, que inauguraba formalmente la reunión.<sup>41</sup>

C. El aceite de oliva como símbolo de sabiduría, paz e inmortalidad. El aceite de oliva griego, al igual que el pan y el vino, tuvo mucha fama, pero el carácter sagrado que alcanzó, se debió no sólo a sus propiedades como alimento, sino a sus muchas utilidades, ya que se usó en la medicina tradicional, como combustible, como lubricante de las herramientas y como impermeabilizante de las fibras textiles.<sup>42</sup> Fue además “uno de los medios pacíficos de sedentarización puesto que, necesariamente, quien plantaba y cultivaba olivos debía esperar varios años a que dieran la primer cosecha”.<sup>43</sup>

Este *oleum*, estuvo presente en casi todas las preparaciones, tanto tradicionales como refinadas, ya que se usó en platos con pescado, legumbres, en las salsas y hasta en los postres, dándole a la cocina griega ese toque tan particular que conserva hasta la fecha, y que se hizo extensivo a toda la cocina mediterránea. Además, asociado con la diosa Atenea, el aceite de oliva se usó como ofrenda y como “combustible principal con el que los griegos quemaban sus cuerpos en la pira funeraria, y se derramaba sobre sus cenizas para que las perfumase”.<sup>44</sup>

*Objetivo 1.3.2.2. Valorar las aportaciones gastronómicas griegas en la zona mediterránea.* Este objetivo se plantea para destacar la influencia gastronómica que tuvo Grecia a través de la colonización y conquista de varias zonas mediterráneas. Gracias a ellos, Grecia se vincula con varios pueblos que asimilarán sus bases alimenticias, para después transmitir las a otras regiones, convirtiendo al mar Mediterráneo en un espacio de recepción e intercambio gastronómico.

Diversas cocinas adaptaron y adoptaron los productos y costumbres griegas, como la vid, trigo, olivos, habas, lentejas, hierbas aromáticas, carne de cerdo, cordero, cabra, queso, etc., siempre con base en su realidad histórica, económica y sociocultural. Algunos ejemplos serían la llamada “tríada mediterránea”, es decir, el trigo, el olivo y la vid. Roma fue uno de los centros más influidos por Grecia, concretamente en la elaboración del pan y su significado social y cultural. Roma transmite este legado a Bizancio, de donde la cultura árabe lo retomará. Cuando los árabes ocupan la zona mediterránea, encontramos, por ejemplo el *cuscús*, y el *tabbouleh*, platos hechos con trigo pero con influencia grecorromana.<sup>45</sup>

---

<sup>41</sup> Jean François Revel. *Op.cit.*, p. 87.

<sup>42</sup> Lourdes March. “El aceite de oliva en la alimentación mediterránea” en *Alimentación y cultura... Op.cit.*, p. 59-60.

<sup>43</sup> *Ibidem*, p. 59.

<sup>44</sup> Carson I. A. Ritchie. *Op.cit.*, p. 50.

<sup>45</sup> Francisco Xavier Medina. *Op.cit.* p. 24.

El valor cultural del trigo, el aceite de oliva y el vino, perduró durante la Edad Media, integrándose a nuevas connotaciones, siendo la cristiana la más difundida en la zona, sin olvidar que tanto musulmanes como judíos, también incluyeron de manera importante los tres productos como base de su alimentación. Además, el Mediterráneo compartió su herencia griega en lo que se refiere a la dietética. Retomada por árabes y romanos, la teoría hipocrática discurrió durante toda la Antigüedad y Edad Media; igual que sucedió con los sistemas culinarios, los estudios médico-dietéticos se incluyeron y modificaron de acuerdo con la realidad histórica de cada cultura.

Los procesos históricos que se desarrollan aquí, son:

A. Conocimiento de las características gastronómicas griegas a través de sus escritos. Algunos rasgos de la preparación y consumo de los alimentos, así como las costumbres de los griegos, las encontramos en las obras literarias. En lo referente a tratados de cocina, existen rastros gastronómicos en obras literarias y naturalistas. Sólo existe un tratado de cocina escrito en el siglo III a.C. llamado *Los Deipnosophistas* o *El banquete de los sabios*. Compilado por Ateneo de Naucratis (colonia al noreste de África), este texto está formado por citas y recetas de más de quinientos cocineros y gastrónomos, en su mayoría griegos, dentro de los que destaca Arquestrato.

Durante el siglo V hubo en Grecia un auge económico muy importante, lo que permitió a Arquestrato realizar muchos viajes y “consignar tanto la calidad intrínseca de los productos como la mejor manera de prepararlos, e incluso de consumirlos”.<sup>46</sup> El escrito de Arquestrato se titula *Hedypatheia* (“tratado de los placeres”), e incorpora la cocina griega a la obra escrita, creando un núcleo de prácticas y recetas sujetas a una mayor elaboración, y se encontraba en las cocinas y bibliotecas de los ricos.

B. La cocina aristocrática en la obra de Arquestrato y otros cocineros. Como ocurre con muchas culturas, la cocina griega se vincula con la clase social a la que pertenece, es decir, es una cocina jerárquica asociada a grupos con distintos estilos de vida. Arquestrato enumera una gran cantidad de ingredientes y diferentes preparaciones a cargo de expertos cocineros, quienes destinaban los platillos a “consumidores críticos y audaces”, cuya actitud otorgaba “preeminencia al placer de consumir alimentos”. Los métodos de cocción de la época son un factor de diferenciación cultural: se sabe que para el siglo V era preferible hervir la carne y no asarla. Ateneo dice: “Cuando Homero mataba vacas, no hacía salsa [...] tan primitivo era que ni hervía la carne, ni los sesos, y asaba hasta las tripas”.<sup>47</sup>

---

<sup>46</sup> Jean François Revel. *Op.cit.*, p. 38.

<sup>47</sup> *Ibidem*, p. 35.

No sólo se sabe de la existencia de este tratadista gastronómico, sino que la tradición culinaria griega reconoce en su pasado a “Siete cocineros legendarios” los cuales serán la base moral/mítica de toda la cocina helenística.<sup>48</sup>

La suntuosidad de la cocina griega del siglo V termina hasta la etapa helenística, con preparaciones exóticas y a veces hasta exageradas en cantidad, lo que les dará el mote de “cenas ridículas”.

C. El recetario de Arquestrato: el uso de especias y condimentos. Orígenes de sus ingredientes. La mayoría de las recetas de Arquestrato están basadas en el pescado: pargo, anguilas y atún, casi siempre acompañados con queso y hierbas aromáticas —la mayoría provenientes de África— como el laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. Poco después se agregarán especias como la pimienta, que se obtenía a través del comercio con Oriente.

A los griegos se les atribuye “el valor moderno de los condimentos y el uso moderado de los aromas” en la cocina europea, y en el siglo V estas cualidades se constatan en la obra de Arquestrato.<sup>49</sup> Por otro lado, la obra de Arquestrato también nos es muy útil en cuanto a la diversidad de orígenes de los productos consumidos en la antigua Grecia. La disponibilidad de ellos no dependía tanto de la variación de estaciones, sino del poder adquisitivo de la población, ya que entre las clases acomodadas se le daba prioridad a los productos importados, en parte por la carencia de recursos de la misma Grecia, pero también tomaban en cuenta la zona de captura o cultivo. Es decir, se llevaba a cabo una elección de mercancías de acuerdo con la fama o renombre de un lugar. Arquestrato dice que “en la vasta y sagrada Samos, encontrarás un atún de tamaño considerable [...] cómpralo rápidamente y al precio que sea”, o “despreciad toda anguila excepto la de Atenas”,<sup>50</sup> por citar algunos ejemplos.

D. Contacto con Oriente: los artículos de lujo. A partir del período de Alejandro Magno, los mercaderes griegos tuvieron la posibilidad de comerciar en las rutas del continente asiático, antes bloqueadas por el imperio persa, y los productos manufacturados orientales conquistaron pronto el comercio mediterráneo. A través de las caravanas que cruzaban desiertos y montañas, llegaban las mercaderías de Arabia y de India a los puertos del mar Mediterráneo, además de las especias, cuyo fin era gastronómico y medicinal, o se les usaba para elaborar perfumes.<sup>51</sup> La gran especialización que logró el arte culinario en el período helenístico, está íntimamente relacionado con la obtención

---

<sup>48</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 27.

<sup>49</sup> *Ibidem*, p. 23.

<sup>50</sup> *Ibidem*, p. 43.

<sup>51</sup> Jill Norman. *El gran libro de las Especias*. Madrid. Editorial El País-Aguilar, 1991, p. 7, 10, 152.

de especias a través del comercio, y como ejemplo de ello existen hasta la fecha platillos originados en dicho período que llevan azafrán, comino y pimienta, entre otras.

Fueron muchos los factores que mantuvieron a la cocina griega a la cabeza de las demás europeas, ya que fue retomada por numerosas culturas que recibieron su influencia, como Roma y Bizancio, que a su vez la transmitieron a otros lugares. Además, lo que comenzó en Grecia con un período de colonización, se convirtió en el siglo IV a.C. en expansionismo militar. El “*ars magirica*” griego, el “arte de cocinar” encontró su principal sucesor en Roma, que lo enriqueció con su propio estilo.

### 1.3.3. Roma

La cocina de la Roma imperial –satanizada siempre por sus excesos– logró ennoblecer y refinar el régimen alimenticio, no sólo de ella misma, sino de las provincias conquistadas (por ejemplo, Hispania, actual territorio español). Antes del período imperial, la cocina romana era sobria y austera, pero el auge comercial y económico derivados de la expansión militar, la convierten en una cocina estructurada con base en la universalidad de productos, ya que para el siglo I a.C. en Roma se consumía cuanto producían y preparaban todos los pueblos. El presente tema comprende los gobiernos de Augusto hasta Trajano, es decir, aproximadamente del año 27 a.C. al 117 d.C. Cito a Augusto porque, además de ser el iniciador de la época imperial, es quien consigue para Roma una época de paz que permitió establecer un Estado firme y seguro. Su sistema político-administrativo será el cimiento del gobierno de sus sucesores, por lo menos los pertenecientes al siglo I d.C.

Durante la etapa imperial aparecen los primeros gastrónomos romanos, entre ellos Apicio, cuyo recetario se ha leído y estudiado desde la Antigüedad hasta nuestros días. Muchos escritores contemporáneos a él, como Séneca, Suetonio y Plinio, dejaron testimonio de diversos aspectos de la alimentación del Imperio, que abarcaba gran parte de las regiones más prósperas de Europa, Asia y África.

Debido a que la mayor parte de los procesos histórico-gastronómicos a tratar surgen en el mismo período de tiempo, (finales del siglo I a.C. a principios del siglo I d.C.) no se realiza una exposición basada en la cronología, sino en los aspectos económicos, sociales y culturales relacionados con la obtención y preparación de alimentos.

*Objetivo 1.3.3.1. Analizar los procesos consecuencia de la expansión del Imperio Romano.* La finalidad de este objetivo es valorar los procesos que surgen y se modifican en el ámbito culinario, a partir de la conformación del Imperio Romano y su expansión al resto del mundo. Este ámbito culinario debe comprenderse “no como un fruto estático predeterminado por la geografía, sino como un fenómeno

cuya variación temporal depende en buena medida de qué especies o variedades resultan disponibles en cada momento”,<sup>52</sup> tanto Roma como sus pueblos involucrados en la expansión imperial, son testimonio de cómo las relaciones económicas, culturales, sociales y militares, enriquecen, modifican o limitan los sistemas alimenticios.

Conforme el Imperio crece, ya sea en Europa o en Oriente, llegan a Roma productos que cambian sus patrones alimenticios, austeros o escasos en todos los estratos sociales. Por eso, se puede afirmar que debido al contacto que Roma mantiene con sus provincias, por primera vez en la historia se forma una cocina con base los ingredientes extranjeros. La expansión del Imperio benefició a la economía, como en el caso de la agricultura. La llegada de nuevos productos y su demanda de consumo, genera la aclimatación, tanto de plantas como de animales. Los estudios botánicos, los tratados de agricultura y el mejoramiento de algunas especies nativas como la higuera, son sólo algunas de las consecuencias del proceso de expansión e intercambio.

Y así como Roma adquiría, también “romanizaba”, ya que con los ejércitos y comerciantes romanos, llegaban sus costumbres a las provincias que comprendía el Imperio. Roma crecía, y también sus dominios, quienes importaban de Roma sólo materias primas, sino también manufacturas como el *garum*, los embutidos, vino, miel y aceite de oliva, que fueron presencias gastronómicas de gran importancia fuera de su territorio. El caso más representativo lo encontramos en Hispania.

Planteando este objetivo, los alumnos pueden advertir además la continuidad de diversos procesos, como el que atañe a la biodiversidad agrícola y alimenticia en el Mediterráneo, iniciada siglos atrás por los cartagineses y griegos y enriquecida por el Imperio Romano.

Así, los procesos históricos que se plantean son:

A. Los productos nuevos en territorios nuevos. Una vez que los romanos contaron con un ejército fuerte, encargado en primera instancia de obtener nuevos territorios y vigilar sus fronteras, el suministro del trigo para la alimentación de los ejércitos, fue la necesidad primordial. En tiempos de guerra, el trigo ofrecía muchas ventajas, ya que se conserva relativamente fácil y, aunque las tropas añadían otros alimentos de acuerdo con la zona en la que se encontraran, el pan o las *gachas* seguían siendo el alimento básico.

Aunque en Europa crece también la cebada y el centeno, no se podían tratar con la misma facilidad; además de que el pan de trigo se consideraba “signo de civilización” y sólo consumían la “comida de la vergüenza” o el pan de cebada, aquellos soldados castigados que se habían rehusado

---

<sup>52</sup> Esteban Hernández Bermejo. “Biodiversidad agrícola y alimentación en la Península Ibérica: evolución desde los siglos VII al XVII”, en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís [ed.]. *Antropología de la alimentación, ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, Junta de Andalucía-Fundación Machado, 1993, p. 137.

a combatir.<sup>53</sup> Conforme Roma fue extendiendo sus fronteras, también aumentó la necesidad de aprovechamiento del trigo. Muchas de las invasiones que llevaron a cabo los romanos (como en Egipto y España) fueron “para garantizar los constantes suministros que necesitaban sus soldados del alimento universal”. Además, pusieron especial atención en las rutas marítimas y terrestres por las que se proveía del cereal a los ejércitos y ciudad de Roma; si alguna representaba un peligro se daban a la tarea de controlarla, como ocurrió innumerables veces en Grecia. Durante la ocupación de las distintas regiones, los romanos transmitieron la “cultura del pan”, y “se podía ver cómo los bárbaros [...] seguían haciéndose su pan, y cómo sus amigos y parientes, que admiraban a los romanos, comenzaban a probarlo primero, y a imitarles en sus costumbres alimenticias después”.<sup>54</sup>

B. Lujo gastronómico y aclimatación de productos: consecuencias del apogeo comercial. La época imperial significó seguridad, orden y regularidad en muchas actividades. Por ello, Roma y sus provincias pudieron practicar distintas formas de tráfico, como el postal, político o administrativo. Sin embargo, el que más auge tuvo fue el comercial, provocado por la unidad de monedas, pesos y medidas, el periodo de paz, la explotación de las nuevas tierras y la conquista de Egipto, que abrió completamente la ruta hacia Oriente a través de un camino más corto.<sup>55</sup>

La inmensa red de caminos que construyó Roma, dio grandes ventajas al comercio; las calzadas fueron la ruta por la que a los comercios llegaron “los productos de todas las tierras y de todos los mares, lo que producían todas las estaciones del año [...] lo que creaba el trabajo de los helenos y de los bárbaros”.<sup>56</sup> Algunas de las consecuencias inmediatas fueron el surgimiento del lujo gastronómico, y la aclimatación de productos extranjeros.

C. La aclimatación de los productos en Roma y sus provincias. Durante la República (hacia el siglo I a.C.) llegaron nuevos animales y plantas que consumían casi exclusivamente los aristócratas. Sin embargo, durante la etapa imperial es cuando se registra el mayor número de especies importadas. La aclimatación se llevó a cabo a través de injertos o cría artificial, tratándose de animales. Fue tal el grado de desarrollo y mejora de las especies, y su rápida multiplicación, que para inicios del siglo II d.C. en Italia se cultivaban plantas orientales y occidentales, desde el loto africano hasta el melón persa.<sup>57</sup>

---

<sup>53</sup> Carson I. A. Ritchie. *Op.cit.*, p. 57.

<sup>54</sup> *Ibidem*, p. 56.

<sup>55</sup> Jill Norman. *Op.cit.*, p. 8.

<sup>56</sup> Ludwing Friedläender. *La sociedad romana. Historia de las costumbres en Roma, desde Augusto hasta los Antonios*. Trad. Wenceslao Roces. México, Fondo de Cultura Económica, 1947, p. 800.

<sup>57</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 33.

En lo que respecta a animales, la cría y domesticación de aves fue la más relevante. La demanda de carne de pavo real, la pintada (o gallina de Guinea) y el faisán, convirtieron su cría en “industria avícola”. Además, se crearon viveros de ostras y caracoles, junto con granjas para liebres traídas de la Galia. De los peces, el más apreciado fue el escaro, que sólo se pescaba en las aguas cercanas a Creta y Rodas; los romanos trataron de aclimatarlo a sus mares, hecho muy criticado por Plinio el Viejo que escribió que: “de este modo la glotonería se procuró mediante la transplantación de peces un bocado exquisito, y dio al mar un nuevo morador [...]”.<sup>58</sup>

La adopción romana de productos extranjeros y su posterior aclimatación en las provincias, modificó el paisaje y la alimentación. A través de las rutas comerciales viajaron la cereza, el pistache y otros, pero los más representativos fueron la vid y el olivo. Estos, tenían gran demanda en Roma, por lo que consiguieron que en sus provincias también se consumieran efusivamente. Sin embargo, “la zona de dominación de estas dos sustancias alimenticias hubo de irse afirmando poco a poco a costa de desplazar a la cerveza y a la grasa animal”, que eran productos representativos de muchos pueblos europeos.<sup>59</sup> Roma llevó las bases de la oleicultura y vinicultura a provincias como Britania y la Galia donde fue tal el éxito que luego los mismos romanos restringieron el cultivo de la vid y la vinificación, a fin de favorecer sus propios productos.

La mayor influencia gastronómica la encontramos en Hispania, con bebidas a base de cereales y el gusto por las especias, por mencionar sólo algunos ejemplos. En Hispania se preparaba y consumía uno de los condimentos más famosos de Roma: el *garum*, salsa elaborada con pescado en salmuera, fermentado y luego filtrado.<sup>60</sup> Su manufactura, al igual que la de la miel, jamón, pan, aceite y vinos especiados, adquirieron su renombre a partir de su elaboración en Italia.

Es obvio que muchas regiones no adaptaron las costumbres romanas, pero se vieron favorecidas por los nuevos cultivos y enriquecieron su propia gastronomía.

*Objetivo 1.3.3.2. El recetario de Apicio: testimonio de la gastronomía romana.* Con este objetivo se busca valorar los recetarios como una fuente que permite conocer y estudiar incluso aspectos económicos, sociales y culturales de un pueblo, una clase social o una época. *De Re coquinaria*, escrito por Marco Gavio Apicio (siglo I d.C.), de quien el Diccionario Literario Bompiani dice: “Con su nombre nos ha llegado un tratado, *Del Arte de cocinar*, que habría escrito para uso de cocineros señoriales [...]”. Así, las más de 400 recetas que componen el escrito, consignan platillos elaborados por y para la nobleza romana.<sup>61</sup>

<sup>58</sup> Citado en Ludwing Friedläender. *Op.cit.*, p. 800.

<sup>59</sup> *Ibidem*, p. 807.

<sup>60</sup> Xavier Domingo. “La cocina precolombina en España” en Janet Long. *Op.cit.*, p. 21.

<sup>61</sup> Eduardo Méndez Riestra. *Diccionario del Gourmet. Prontuario histórico-gastronómico*. Pról. Juan Mari Arzak. Barcelona, Alba Editores, 1988, p. 32.

El recetario de Apicio, ubicado en un contexto histórico y territorio determinados, nos ofrece mucha información valiosa, ya que, como decía Guadalupe Pérez San Vicente, “si desaparecieran todos los libros de una cultura, exceptuando sus libros de cocina, podríamos reconstruir buena parte de su perfil histórico”.<sup>62</sup> La información que podemos obtener es desde las características del sistema culinario, es decir, el tipo de ingredientes, condimentos y técnicas de preparación, hasta saber si sólo pertenecían a una clase social, si se apoyaba en la cocina tradicional romana, de dónde eran los ingredientes y qué otras influencias tiene.

Cada ingrediente y cada técnica nos brinda datos sobre las actividades agrícolas o comerciales, así como también los cambios en los gustos: el recetario da cuenta de aromas, sabores, condimentos y productos que caracterizan una época, y que en la actualidad son difíciles de comprender. Entonces acudimos nuevamente al contexto histórico para preguntarnos el por qué son apreciados ciertos sabores por encima de otros, y si la razón tiene algún significado sociocultural.

Jean François Revel dice que “los grandes libros de cocina son [...] fruto de la búsqueda, la invención, o el reflejo de un cambio, y no de la rutina”.<sup>63</sup> El recetario de Apicio es muestra precisamente de la coyuntura histórico-alimentaria de Roma, en donde la cocina se refina y cede el paso a una cocina sabia, en la que el sentido de la invención, renovación y experimentación se manifiestan como propias de la época.

*Objetivo 1.3.3.3. Los escritos históricos y literarios romanos como fuente para conocer su gastronomía.* La finalidad de este objetivo es plantear, que aunque hubo recetarios como el de Apicio, que describe la alta cocina, también hay otros testimonios que aportan datos alimenticios de la cocina tradicional romana. A través de obras de distintos autores, es posible entender la situación histórica de la época y el desarrollo de la gastronomía, sus rechazos y aceptaciones.

La etapa de consolidación y formación del Imperio Romano coincide con un auge en la prosa y en la poesía. Hay varios autores que mencionan aspectos relacionados con la cocina, como la aclimatación de plantas y animales, la descripción de costumbres culinarias, la importancia de productos como la vid o de actividades como la apicultura. Plinio, Juvenal, Marcial, Petronio, Horacio, Virgilio, Suetonio son algunos de los que nos brindan innumerables detalles, una gran variedad de la existencia diaria en las calles de Roma. Pero la mayoría de estos autores ensalzan la cocina tradicional y estigmatizan la cocina aristocrática que se está formando, acusándola de pesada y complicada. Esto es evidencia de que “la historia de la gastronomía es precisamente una sucesión

---

<sup>62</sup> Nacif Mina, Jorge. “Charlas sobre gastronomía mexicana. Homenaje a Guadalupe Pérez San Vicente”, [en línea], [15 de Noviembre de 2010]. Disponible en la Web: <http://www.mexico-tenoch.com/comida/gastronomia/index.html>

<sup>63</sup> Jean François Revel. *Op.cit.*, p. 33.



de cambios, conflictos, distanciamientos y reconciliaciones” entre la cocina tradicional y la alta cocina.<sup>64</sup>

Si como afirma Revel, “la cocina es un perfeccionamiento de la alimentación”, los testimonios de la época sirven para comprender la transición que muchas veces resulta desprestigiada por los “nuevos ricos”, que hacían combinaciones exóticas para impresionar a sus invitados, lo que “incitaba a los verdaderos aficionados a retornar periódicamente a la cocina del terruño”.<sup>65</sup>

La constante crítica de los autores hacia los cambios en la alimentación, nos habla de una “revolución gastronómica”, en que la cocina tradicional da origen a otra cuya influencia dotará de sofisticación a muchas otras culturas.

Los procesos históricos que se exponen a través de este objetivo son los siguientes:

A. Lujo gastronómico. Antes de la época imperial, la vida romana estaba ligada a lo que la naturaleza de la región otorgaba, y se consideraba como superflua y contraria a “toda satisfacción artificial de las necesidades humanas”, lo que provocó polémica durante el Imperio, ya que la frugalidad alimenticia desaparece. Factores como el apogeo comercial y las fortunas que provocó, terminaron “convirtiendo en una necesidad a la par con las demás mercancías, los medios alimenticios empleados en el extranjero”.<sup>66</sup>

Cuando Roma se convierte en el “centro del mundo”, tanto los artículos suntuarios como los de primera necesidad alcanzaron precios muy altos; los usos sociales cambiaron ante la ostentación y la inmensa gama de productos que afluían a la ciudad. La gente empezó a avergonzarse de las costumbres como usar platos de barro; incluso las clases sociales más bajas hicieron lo posible por conseguir algún objeto de plata, fuera un vaso o cualquier otro recipiente, que si no se usaba a diario, podía empeñarse a cambio de alimentos importados..

La situación alimenticia de la Roma imperial llevó a sus gobernantes a crear “leyes suntuarias”, para “restringir y controlar el gasto de los festines [...] y reprimir el lujo ostentoso o ruinoso”.<sup>67</sup> La demanda de alimentos importados provocó la aclimatación y mejoramiento de las especies vegetales y animales, que también fue criticado y combatido por muchos escritores en su época.

B. Influencia imperial a través de los banquetes públicos. En Roma había pobladores de todas las nacionalidades, debido a las grandes masas de esclavos que llegaban procedentes de las provincias imperiales y de las zonas “bárbaras”, que año tras año adquirían su libertad, engrosando

---

<sup>64</sup> *Ibidem*, p. 30.

<sup>65</sup> *Ibidem*, p. 29.

<sup>66</sup> Ludwing Friedläender. *Op.cit.*, p. 778.

<sup>67</sup> Jean François Revel. *Op.cit.*, p. 47.

las filas del Tercer Estado.<sup>68</sup> Los distintos estratos sociales coincidían con ocasión de los banquetes públicos que ofrecía el emperador en días de grandes solemnidades, como la consagración de un templo.

Existía un reglamento para los banquetes, que exigía orden, disciplina y buenos modales, pero rara vez era respetado. La comida variaba de acuerdo con los gustos del emperador, pero todos pusieron mucho cuidado en utilizar distintas vajillas para diferenciar entre una y otra clase social. Lo mismo pasaba con la vestimenta.

Los banquetes eran pretexto también para que los nuevos ricos conocieran la “moda gastronómica” y la trataran de imitar en sus reuniones. Las ideas, aficiones e inclinaciones alimenticias del emperador, su familia y sus “favoritos”, influyeron tanto en la corte como en las clases inferiores, ya que los súbditos solían esforzarse en imitar los actos de los soberanos, con lo que los platillos o alimentos se popularizaron con gran rapidez.<sup>69</sup> Abundan ejemplos en los que el liberto, en su afán por igualar el lujo de la corte, quedaba “endeudado hasta las cejas [e iba] derecho a la ruina”.<sup>70</sup> Además, los banquetes fueron uno de los medios donde se formaba la opinión pública, pues se ponían en circulación durante los mismos noticias y novedades, con lo que mantuvo vigente su importancia durante mucho tiempo.

Cuando se estudia la cocina romana a través de los escritores de la época —incluyendo a Apicio— se le considera como pesada e indigesta. Sin embargo, debe considerarse que es un reflejo de las circunstancias históricas, donde la pasión por lo extraño, curioso y exótico despierta la imaginación culinaria.

## **Tema 2. Edad Media**

El objetivo para este tema, redactado por la coordinadora es:

“En este capítulo se observarán hábitos alimenticios y costumbres que comienzan a definir lo que más adelante se llamará "gastronomía europea", así como la gastronomía de los países que más influencias y cambios han sufrido. La importancia de las guerras en la alimentación, que aportaron grandes beneficios gastronómicos y culturales.”

Yo propongo los siguientes:

### **2.1 Edad Media**

Nos referimos en general al amplio periodo que va desde la desintegración del Imperio Romano de Occidente, en el siglo V, hasta el siglo XV. No obstante, las fechas anteriores no han de ser

---

<sup>68</sup> Ludwing Friedländer. *Op.cit.*, p. 35.

<sup>69</sup> *Ibidem*, p. 36-37.

<sup>70</sup> Jean François Revel. *Op.cit.*, p. 47.

tomadas como referencias fijas. Es importante como introducción a nuestro objetivo concreto, la alimentación, manejar algunos aspectos generales de la cultura en la Edad Media. Así, los procesos históricos —expuestos a través de los objetivos particulares de aprendizaje, son:

*Objetivo 2.1.1. Analizará los aspectos generales de la Edad Media: economía, política, religión, gobierno y vida social.* Durante este periodo no existió realmente una maquinaria de gobierno unitaria en las distintas entidades políticas, aunque la poco sólida confederación de tribus permitió la formación de reinos.

La única institución europea con carácter universal fue la Iglesia, pero incluso en ella se había producido una fragmentación de la autoridad. Todo el poder en el seno de la jerarquía eclesiástica estaba en las manos de los obispos de cada región. En el siglo IX, la llegada al poder de la Dinastía Carolingia supuso el inicio de una nueva unidad europea basada en el legado romano, puesto que el poder político del emperador Carlomagno dependió de reformas administrativas en las que utilizó materiales, métodos y objetivos del extinto mundo romano.

La escritura dejó de ser una actividad exclusiva del clero y el resultado fue el florecimiento de una nueva literatura, tanto en latín como, por primera vez, en lenguas vernáculas. Estos nuevos textos estaban destinados a un público letrado que poseía educación y tiempo libre para leer. También fue el siglo de las Cruzadas; estas guerras, iniciadas a finales del siglo XI, fueron predicadas por el papado para liberar los Santos Lugares cristianos en el Oriente Próximo que estaban en manos de los musulmanes. Estas expediciones internacionales fueron un ejemplo más de la unidad europea centrada en la Iglesia, aunque también influyó el interés de dominar las rutas comerciales de Oriente.

La Alta Edad Media culminó con los grandes logros de la arquitectura gótica, los escritos filosóficos de Santo Tomás de Aquino y la visión imaginativa de la totalidad de la vida humana, recogida en la *Divina Comedia* de Dante Alighieri. En muchos casos, los movimientos religiosos adoptaron una postura apocalíptica o mesiánica, en particular entre los sectores más desprotegidos de las ciudades bajo medievales, que vivían en una situación muy difícil.

### **2.1.1. Esplendores de Oriente**

### **2.1.2. Hispania**

Durante el gobierno romano, la explotación agrícola de Hispania, que era muy rica en cereales, es muy conocida, ya que se le llamó "el granero de Roma". Los cartagineses habían traído las técnicas de cultivo muy avanzadas desde Egipto, cuna de la panificación y la cerveza. Las regiones donde los cartagineses se asentaron firmemente, producían una enorme cantidad de trigo y cebada. Turdetania es maravillosamente fértil, tiene toda clase de frutos y muy abundantes, esta zona

estaba situada en la actual Andalucía, desde su mayor período económico, con su lenta y profunda romanización. Como se afirma en el libro *Historia de la Hispania romana*, las fincas béticas debían ser plurales en producción, con cultivo de vid y olivo, ganadería y cereales, como sigue siendo hasta la fecha. Evidentemente, el olivo y su producto, el aceite, tenían una fama extraordinaria.

La influencia más importante de Hispania en la Roma gastronómica, son los sazones de pescado y el *garum*. Uno de los negocios más sólidos de los Púnicos, fue la salazón del pescado, cuyo arte llevaron a la península ibérica. La pesca del atún, esturión, morena y la del escombro, así como la sardina, fueron sus materias primas. Y esto unido a las salinas que no faltaron en las cercanías de Cartagena, ni de Cádiz, dando origen al desarrollo de una gran industria de salpessado y de salazón. El *garum* no era caro, pero había de distintas calidades. El *garum* duró siglos en la cocina. Hasta el siglo VIII ya nadie tomaba *garum* en el occidente de Europa.

En lo que se refiere a bebidas, Hispania importó vinos a Roma, que fueron apreciados de manera muy contradictoria, pero a pesar de la fama de los vinos, lo que bebían los naturales del país era cerveza. Las tribus celtas y celtibéricas la habían conocido a través de los púnicos, que habían traído la fórmula para elaborarla desde Egipto.

### 2.1.3. Imperio Bizantino

Constantinopla fue una de las ciudades más grandes y ricas de la cristiandad durante la Edad Media. El Imperio Bizantino duró más de diez siglos, gobernado por grandes emperadores, y conservó el Cristianismo en el Mediterráneo. Antes de las Cruzadas, en Oriente fue campeón del Cristianismo contra las oleadas entusiastas de los infieles. Fue el centro de una civilización admirable, la más exquisita que conoció la Edad Media. Por otra parte, transmitió al mundo árabe toda la sabiduría grecolatina. Todas estas razones indican la importancia de tratarlo dentro de la historia de la alimentación. Así, los objetivos particulares —que, de nuevo llevan implícitos los aspectos históricos a desarrollar— son los siguientes:

*Objetivo 2.1.3.1. Conocer las características generales de la historia bizantina, para así concretarse en lo que nos atañe: su gastronomía.* El Imperio Bizantino no fue un área geográficamente determinada, ni la patria de un pueblo, ni la unidad de una raza, sino una civilización. Se mantuvo a base de la fe cristiana, de una concepción política del Imperio y de su próspera economía. Es bajo el gobierno de Diocleciano y su tetrarquía (que subsistió durante 20 años) que podemos hablar de un imperio formado propiamente dicho. Como primer emperador que gobernó en el nombre de Cristo, fue una de las principales figuras en el inicio de la Europa cristiana medieval. Sin embargo, la importancia de Bizancio comienza el 11 de mayo del año 330 d.C., jornada memorable en que Constantino fundó

Constantinopla e hizo de ella la segunda capital del Imperio Romano. Constantinopla se volvió así, "la nueva Roma". Aprovechándose de su situación geográfica, los bizantinos fueron grandes comerciantes. Constantinopla hizo pasar todo el comercio mundial por su ciudad. Desde las sedas de Oriente (principal fuente de ingresos), hasta las especias.

*Objetivo 2.1.3.2. Analizar las características de producción y preparación de alimentos, así como el servicio y protocolo que rodea a la comida en el Imperio Bizantino.* Desde el principio, el propio Constantino edificó, cerca del hipódromo una sala especialmente reservada para los grandes festines; el emperador y sus invitados, comenzaron a comer sentados y no tendidos como en la época romana. El vino griego espeso, dulzón gutural y acanelado, era llevado en grandes vasijas de oro, las cuales eran muy pesadas y debían ser transportadas por dos esclavos.

Fue una cocina exigente y ceremoniosa que llevó hasta los extremos el ceremonial en la cocina. Se acostumbraban 3 comidas: el *progeuma* (desayuno matinal), el *geuma* (al mediodía) y el *deipon* (la cena). Las comidas se hacían en familia, pero cuando había extranjeros invitados, no asistían las mujeres. Los invitados cambiaban de calzado antes de sentarse a la mesa. Su *skoodaton* era una especie de pasta semejante al ajo-aceite, aunque como condimento se añadían alcaparras y mostaza. Conservaron el *garum*.

La repostería bizantina ocupaba infinidad de maestros dulceros, queseros, y grandes artesanos de golosinas perfumadas. Freían unos buñuelos de miel y de nardo, confituras de membrillo perfumadas de rosas, arroz con miel, y mermeladas de manzanas, peras y ciruelas. La repostería se acompañaba de vino especial a base de pimienta, clavo, canela y nardo. Otros vinos eran aromatizados con ajeno, esencia de rosas y otras hierbas.

*Objetivo 2.1.3.3. Conocer los inventos y avances gastronómicos más importantes que Bizancio dio al mundo.* Parece que el hojaldre nació en Constantinopla. El pan de pura harina de trigo era universalmente apreciado, figuraba en casi todas las mesas bizantinas, excepto en la de los mendigos. Se distinguían 3 clases de pan: las 2 primeras se diferenciaban en la finura del cernido de la harina y la tercera tenía color de salvado y contenía harinas extranjeras, y se consideraba de baja calidad.

Resumiendo, la cocina bizantina usó rellenos y se preció de endulzar las salsas con diferentes hierbas. Su cocina influyó en la cocina árabe y también en la de Europa central.

#### **2.1.4. Cocina Hispanoárabe**

El territorio español que se ve involucrado principalmente en la conquista árabe es lo que hoy se llama Andalucía —Al Andaluz—, además de Sharq Al Andaluz, que en la actualidad comprende desde Murcia y Valencia hasta parte de Cataluña. El tema concluye en el siglo XIII, en que aparece un recetario en la península Ibérica y que sirve de base para la comprensión de los principios alimenticios musulmanes, su relación con la dietética y las diferencias con el patrón alimenticio hispano.<sup>71</sup>

*Objetivo 2.1.4.1. Conformación de la cocina jerárquica hispanoárabe.* En este objetivo, se busca conocer el cambio que experimentó la cultura árabe en el ámbito culinario. Si bien los musulmanes regían su alimentación por aquellos preceptos indicados en el *Corán*, las múltiples conquistas y las relaciones comerciales, los pusieron en contacto con refinamientos gastronómicos que adoptaron rápidamente. En este proceso, los árabes retoman el legado grecorromano, bizantino y persa y lo difunden a todos los pueblos donde se establecen, enriqueciendo las cocinas locales, como en el caso concreto de España.

Los procesos históricos que se desarrollan en este objetivo son:

A. Implantación en España de técnicas y refinamientos culinarios que los árabes habían conocido durante sus conquistas. Los árabes llevaron influencias a la gastronomía hispana, principalmente derivadas de sus conquistas en Constantinopla, Persia y Bagdad que, complementadas con las obtenidas en China y la India, enriquecen la gastronomía en la Península Ibérica.

Considerada Bagdad como “capital gastronómica”, los árabes toman de ella normas “sancionadas por el uso para servir las comidas. Por ejemplo, “nunca sería aceptable una serie de platillos elegida al azar, sino que debía existir entre ellos una indudable armonía que los convirtiera en un conjunto apetitoso”.<sup>72</sup>

B. Los árabes ante el legado romano. Tradicionalmente se atribuye a los musulmanes la implantación de técnicas de cultivo y aclimatación de plantas en España, pero desde la época romana muchas de ellas ya existían. La agricultura árabe se benefició con los cultivos en tierras de regadío, y pudo aumentar al trigo, cereal básico para ambas culturas, la cebada, sorgo y centeno. El pan no era la base de la alimentación árabe, pero la industria harinera se desarrolló ampliamente.

Las plantaciones de olivo fueron las riquezas más afamadas de Al Andaluz. Los usos que los árabes dieron al olivo eran: como aceite, como condimento y como postre. Cuando el consumo local estaba satisfecho, exportaban los excedentes a toda la zona mediterránea.

---

<sup>71</sup> Lucrecia Infante Vargas y Lourdes Hernández Fuentes. *Op.cit.*, p. 7-20.

<sup>72</sup> Manuel Martínez Llopis. *Historia de la gastronomía española*. España, Editora Nacional, 1981, p. 101.

Aunque el *Corán* prohibía las bebidas alcohólicas, los árabes compartían la idea de que a mayor lejanía de la zona que engendró la norma religiosa, mayor facilidad para transgredirla. Otra herencia romana fue la apicultura, que los árabes reforzaron, porque gran parte de sus postres incluían miel en su elaboración.

Desde épocas romanas fueron importantes las factorías pesqueras en las costas andaluzas, en especial para la pesca del atún. Los árabes perfeccionaron las técnicas que usaban redes, además de añadir la pesca de la sardina. Como casi todo el pescado se consumía en salazón, los árabes también conocieron las técnicas de salpescado que practicaban los hispanos.<sup>73</sup>

*Objetivo 2.1.4.2. Entender la diversidad cultural a través de la adopción árabe del cerdo.* Se ha dicho ya que los alimentos tienen más que un valor nutricional, y en este objetivo se trata de destacar la significación cultural del cerdo y su papel en la confrontación de dos patrones alimenticios, el musulmán y el cristiano, además de un tercer grupo: los judíos.

A partir de la llegada de los árabes a Europa comienza un choque cultural con los cristianos, ya que la zona mediterránea se vuelve escenario de mestizaje e intolerancia alimenticia, de cuyo mejor ejemplo es el cerdo.<sup>74</sup> La tradición de su consumo en Europa tiene orígenes diversos: desde el griego, celta y fenicio, hasta romano y germánico. Además, las condiciones climáticas favorecieron su explotación, ya que todo se aprovechaba, y se preparaban embutidos que aseguraban un abasto de proteínas.

Por otro lado, Mahoma recoge los principios higiénico-religiosos de los judíos, que señalan al cerdo como animal "impuro". A pesar de que los árabes influyeron en las prácticas alimenticias mediterráneas, la "porcinofofia" no fue incorporada a los sistemas cristianos, sino totalmente a la inversa. Así, paralelo a las guerras de reconquista contra los árabes, aparece la "alimentación de reacción", donde impera el consumo de la carne de cerdo. Actualmente, tanto Mallorca como el Maghreb, elaboran un mismo platillo, cuya principal diferencia es el uso de manteca de cerdo.<sup>75</sup>

En las "fronteras culinarias" el cerdo jugó el papel de pasaporte, relacionado con la cédula de "cristiano viejo", y también estaba presente en los actos de fe:

En la Península Ibérica, Sicilia —y más tarde en el este de Europa— la confrontación con judíos y musulmanes convierte la fiesta de matanza en una exhibición de fe cristiana.<sup>76</sup>

---

<sup>73</sup> *Ibidem*, p. 96.

<sup>74</sup> Manuel Vázquez Montalbán. *Contra los gourmets*. Barcelona, Mondadori, 2001, 243 p. (Biblioteca Vázquez Montalbán. Ensayo), p. 196-199.

<sup>75</sup> Jaume Fàbrega. "La cultura del cerdo en el Mediterráneo, entre el rechazo y la aceptación" en Francisco Xavier Medina. *Op.cit.*, p. 221.

<sup>76</sup> *Ibidem*, p. 229.

Las aversiones hacia determinados alimentos, o la preferencia por los mismos, fueron una forma de “expresar la pertenencia a un grupo”. En el Mediterráneo el cerdo fue “la piedra de toque y el símbolo de la escisión en dos concepciones del mundo”.<sup>77</sup>

En este objetivo se desarrollan los siguientes procesos históricos:

A. Conocimiento de los preceptos alimenticios del Islam a través del *Corán* y la *Sunna*. Antes de que surgiera el Islam, la alimentación de los pueblos árabes se basaba en platillos sencillos con dátiles, trigo y leche, y cuando las circunstancias climáticas lo permitían, consumían carne. No había restricciones ni prohibiciones de ningún tipo hacia los alimentos. A partir de la creación del Islam hubo una serie de modificaciones. Los musulmanes están embebidos en la recitación del *Corán*, que le indica al musulmán lo que debe creer y lo que tiene que hacer, dentro de lo cual:

Os están prohibidos para comer, los animales muertos, la sangre, la carne de cerdo, y todo animal que se haya sacrificado a otro que a Dios.<sup>78</sup>

Mismo valor sagrado tiene la *Sunna*, que es un conjunto de tradiciones que relatan la vida del Profeta Mahoma. Y es gracias a este par de escritos que los musulmanes de todas las épocas y de todos los pueblos buscarán vivir al modo de la ciudad de Medina, “la ciudad de Mahoma”.

B. Conformación histórica de la gastronomía hispánica y su contacto con el mundo árabe. Este modelo hispánico surge del encuentro entre los romanos y los germánicos, que en distintos momentos ocuparon la Península, y que contaban con rasgos distintos, ya que por un lado estaban el pan, vino y aceite, y por otro la carne, cerveza y mantequilla. A pesar de las diferencias, surgirá un mestizaje culinario, en que se unirán y combinarán los valores, aunque el “valor fuerte” desplaza a la “cultura del pan” y coloca la “cultura del cerdo”, impuesto por los germanos sobre el pueblo romano.

La cocina medieval se ha descrito como venatoria, en donde la carne es “el primer alimento, ya sea para los señores de la guerra, los nobles, que ven en ella el símbolo de la fuerza y el poder, como para los humildes campesinos, que [...] aprenden a obtener del bosque gran parte de su alimento”.<sup>79</sup> Sin embargo, la cultura del pan y el vino no desaparecieron de la Península Ibérica con la derrota de los romanos, sino porque la nueva fe cristiana veía en estos elementos parte de los símbolos paganos:

Si el cultivo del grano y de la viña llega a tener tanta importancia en la Europa medieval es también por el carácter fuertemente ideológico que el

---

<sup>77</sup> *Ibidem*, p. 217.

<sup>78</sup> *El Corán*. Trad. Rafael Cansinos, Madrid. Aguilar, 1973, sura V vers. 4.

<sup>79</sup> Massimo Montanari. “El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media: ¿Espacio cultural o mar fronterizo?” en Francisco Xavier Medina. *Op.cit.*, p. 75.



pan y el vino, instrumentos del milagro eucarístico, cobran en la tradición cristiana, en la que gozan de alto prestigio y de una imagen fuerte e innovadora.<sup>80</sup>

El patrón alimentario hispano une el aceite vegetal con las grasas animales, además de que se favorece la alternancia en períodos como la Cuaresma. La llegada de las influencias musulmanas a España provocó nuevamente un enfrentamiento de culturas, ya que los productos españoles son contrarios a la nueva religión: los árabes no consumen cerdo, ni vino, ni el pan es su base alimenticia. Pero ambas culturas dan mucha importancia a la comida como elemento de agregación, de socialización, y de manifestación de supremacía, y poco a poco ambas cocinas integrarán distintos aspectos culinarios.

C. Herencia árabe en España. La predilección árabe por las frutas y hortalizas, y la abundancia de agua en Al Andalus, hicieron que los productos se aclimataran rápidamente, y que se cultivaran en gran escala otros más ya existentes en el territorio. Algunos de los frutos que se introdujeron fueron los dátiles, manzana, naranja amarga y lima, que servían en la preparación de postres confitados. En las huertas se cultivaron alcachofas, espárragos, pepinos, melones y sandías, además de cominos, alcaravea y azafrán, ya que los platillos árabes hacen profuso uso de las especias y condimentos. "Se podría hacer un herbolario de las especias y de las hierbas aromáticas que introdujeron los musulmanes" y que usaban en infusiones, salsas, para perfumar carnes o adobar salmueras.<sup>81</sup> Aunque la cocina hispana usaba condimentos que le fueron llevados por Roma, es durante el dominio árabe cuando renace el gusto por las especias.

Otras aportaciones fueron: caña de azúcar y arroz. En cuanto a la caña, de los árabes deriva el nombre, además de que a ellos se les debe la técnica de refinamiento. En lo que respecta al arroz, los árabes extienden su uso y consumo en España ya que "durante toda la Edad Media, sólo las cocinas mediterráneas lo reconocen como un verdadero alimento, mientras que en otros lugares continúa siendo un producto exótico vinculado a las especias".<sup>82</sup>

D. Mestizaje culinario. Se conoce como cocina hispanoárabe a la típica del sur de España, concretamente a la de Andalucía. "Desde que existe documentación fehaciente sobre la comida medieval española, se observa que han sido ya adoptados productos implantados en España por los árabes", lo cual es indicio de que, si bien algunas regiones adoptaron las nuevas influencias muy tarde, hubo algunas que desde el principio fueron ejemplo de este mestizaje.<sup>83</sup> Básicamente, hablamos de tres procesos: la integración de elementos de la cocina árabe (técnicas o productos) a

---

<sup>80</sup> *Ibidem.* p. 76.

<sup>81</sup> Josep Piera. "El Oriente de Al-Andalus, una cocina de frontera" en Francisco Xavier Medina. *Op.cit.*, p. 114.

<sup>82</sup> Massimo Montanari. *Op.cit.*, p. 78.

<sup>83</sup> Xavier Domingo. *Op.cit.*, p. 24.

la cocina española; la sustitución del ingrediente principal, pero no de la forma de prepararlo; y la creación de nuevos platillos.

Hispania entonces “fue un paradigma dramático, un intento imposible políticamente, pero quizá finalmente perdurable [...] en tanto que síntesis armónica, en la cultura del comer”.<sup>84</sup>

## **2.2. Edad Media europea**

Los señores feudales vivían en lucha constante, y en esta época se inician las cruzadas, la guerra entró a Oriente y Occidente para reconquistar los lugares santos. Sin embargo, los jefes tenían gustos más complicados y adoptaban poco a poco la forma de cocinar de los pueblos clásicos, incluso Atila se dio el lujo de tener una mesa de plata y una vajilla de oro. Durante la Edad Media también se consumió el asno, que debía ser joven, tierno y de preferencia salvaje; los rellenaban de pequeñas aves, aceitunas verdes, trufas, y se cocinaba asado. También se utiliza la leche de burra, que tenía fama de ser muy sustanciosa.

### **2.2.1. Cocina medieval: España**

Se comía en una mesa larga y, posteriormente, ésta fue sustituida por varias. Las damas comían separadas de los varones, costumbre que siguió hasta el siglo XV. El tenedor se utiliza primero en Cataluña y en Aragón, pues estos reinos estuvieron en contacto con los puertos italianos a través del comercio; para 1520 ya era común encontrarlo en diferentes lugares de España.

También se tienen en esta época más noticias en lo referente a los dulces que de otros manjares, en los escritos de Arcipreste de Hita. En su libro *El Buen Amor*, en el cual enumera las deliciosas golosinas que preparaban las monjas.

### **2.2.2. Cocina medieval: Francia**

*Objetivo 2.2.2.1. Apreciar las características de la alimentación francesa durante la Edad Media.* En Francia, los banquetes son un poco más refinados, con mesas de roble con incrustaciones de oro y plata. En cuanto al servicio, las entradas se ponían en la mesa antes de que entraran los comensales. El chef Taillevert, cocinero de Carlos V y el más importante de la época, estableció las diferencias entre sopas, cremas, etc. Además, surge la vitivinicultura, aunque es importante mencionar que el vino sólo se consumía para acompañar la comida y en las salsas, ya que abría el apetito y refinaba el sabor de los alimentos.

Dentro de su alimentación, el pescado se salaba o ahumaba; tenían gusto por las sidras, trufas, aceitunas, asnos rellenos, pavorreales, etc. Su cocina es rústica, y se basa en los binomios: Dulce-salado; Agrio-dulce; además de lo no graso y las especias. Acostumbraban las meriendas; el pan se

comía duro. Elaboraban gran variedad de quesos de oveja y cabra especiados. Ellos perfeccionan la receta romana para elaborar mostaza, dando origen a la de *Dijon*. El menú se dividía en varios tiempos: Sopas; platos con salsa (pescado, carne y huevo); asados (jabalí, venado, animales de caza); *entret* (piezas grandes y espectaculares, disfrazan los animales); postres (pasteles y tartas); frutas.

### 2.2.3. Cocina medieval: Inglaterra

*Objetivo 2.2.3.1. Analizar la importancia del clima en los cambios alimenticios.* Podemos decir que el clima es la guía de su alimentación, ya que durante el verano su dieta consiste en cerdo, ganso y res; y en el invierno consumen lo que se conservó del verano. El clima también calendariza la producción: La matanza de los cerdos era en septiembre y en noviembre de res.

Conservaban sus alimentos con sal, vinagre y ahumándolos. Sin embargo, consumir estas conservas todo el invierno provocaba carencia de vitamina C (entre otros nutrientes), generando enfermedades como el escorbuto, hemorragias, caída de dientes y problemas en las articulaciones.

### 2.2.4. Cocina medieval: Italia

*Objetivo 2.2.4.1. Conocer las aportaciones concretas de la cocina italiana a la gastronomía europea medieval.* La cocina veneciana tiene fama antigua por su opulencia y por su extraordinaria abundancia y ceremonial. Venecia, importadora de especias para toda Europa, las prodigaba en los asados y pescados, a los que se añadían agua de olores y azúcares perfumados. Otra obsesión era presentar los manjares de una manera original y divertida.

La introducción del tenedor en Europa se atribuye a los venecianos. En el siglo XI, Teodora, hija del emperador bizantino Constantino Ducas, se casó con el duque Dominico Selvo. Esta bellísima princesa asombró a los venecianos con sus refinamientos, uno de ellos fue que se sirviera para comer de un tenedor de oro de dos púas, con el cual sus eunucos le presentaban los bocados más exquisitos que antes habían trinchado. En un principio, el tenedor y el consiguiente abandono del tradicional y exclusivo empleo de los dedos, se consideró como cosa demoníaca. Pero muy pronto la influencia que tenía Venecia como espejo de los mayores refinamientos hizo que las demás ciudades imitaran este refinamiento, así se fue siguiendo la costumbre de comer con tenedor desde Venecia hasta Lombardia y a Florencia.

*Objetivo 2.2.4.2. Analizar la importancia de Venecia dentro de la gastronomía Italiana.* Durante siglos, el primer negocio de Venecia es el comercio de las especias. Llegan de Oriente a través de las grandes caravanas y Venecia, con sus asentamientos y posesiones en Levante, con su flota poderosa, asegura su importación ya sea vía Constantinopla ya sea a través de Alejandría. Durante toda la Edad

---

<sup>84</sup> Josep Piera. *Op.cit.*, p. 109.

Media y el Renacimiento, Europa no concibe un plato de calidad sin incluir pimienta, clavo, nuez moscada, canela, mostazas, azafrán, o jengibre. Venecia está situada estratégicamente para el reparto de estas preciosas mercancías al oeste, al centro y al norte de Europa. Y hasta el siglo XVI que Lisboa disputa su hegemonía, Venecia es el gran emporio de las especias.

### 2.2.5. Cocina medieval: Alemania

La primera gran mesa del Occidente medieval fue la del imperante Carlomagno "el emperador de la barba florida" (que por cierto siempre estaba rasurado). Carlomagno hablaba un alemán áspero y autoritario, era polígamo como un sultán y de una glotonería llena de fiera dignidad. Imitó los banquetes de los emperadores romanos y de los bizantinos, con reglamentaciones ceremoniosas y pausadas.

En el Sacro Imperio Romano Germánico, los lujos y derroches se perpetuaron en los sucesores germánicos de Carlomagno. Se comía mucha caza de las selvas y bosques germánicos.

Se pescaban en los ríos salmones, lucios y percas. La cocina del Imperio era revuelta y dilapidadora en las mesas de los reyes, príncipes y dignatarios eclesiásticos. Los cocineros germanos gustaban de cocinar con vino, y aderezar con vinagretas de laurel. Al lado de tanta opulencia, los campesinos, los siervos, el bajo pueblo, sufría años de hambre y en ciertas regiones era el hambre endémica y conformada. En algunos países se dieron casos de antropofagia, en los caminos los fuertes capturaban a los débiles, los descuartizaban, los asaban y se los comían. La cocina del cerdo era popular y aristocrática en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban del rango de artesano. Junto a esto se populariza el *sauerkraut*, la col blanca fermentada en barriles. Parece ser que esta preparación la aportaron a Europa los tártaros y tomó carta de naturaleza en Alemania.

A partir del siglo XIII las grandes hambres cambian lentamente y se entra en uno de los períodos más felices de la historia de la alimentación occidental, a esta época se le llama "la Europa de los carnívoros". Los artesanos alemanes de Sajonia en 1482 debían dar a sus empleados "cuatro platos durante el día: una sopa, dos raciones de carne y una de legumbres".

### 2.2.6. Libros de cocina en la Edad Media

Textos importantes en castellano son los de Alfonso el Sabio, quien codificó con minucia tantas cosas relativas a las costumbres. En sus *Partidas* aparecen detalles, prescripciones para el buen gobierno de su casa.

El *Libre de Sent Soví*, que apareció por primera vez completo en 1979 y en una edición muy accesible para el lector no especializado, lleva como entrada un magnífico estudio proemial que va avalado por un arsenal de notas históricas, gastronómicas y filológicas redactado por Rudolf

Greeve. Este texto es uno de los más antiguos del Occidente europeo en lengua no latina. El *Libre de Sent Soví*, nos ofrece una cocina característica, segura de sí misma, de un país con prosperidad económica, con un extenso comercio mediterráneo que proporciona las especias, y enriquecido con la calidad de sus productos agrícolas y ganaderos, así como la agudeza y el ingenio de sus hombres.

Los franceses han estado siempre muy satisfechos de *Le Viandier*, de Guillaume Tirel, llamado Taillevent, del cual aparecieron cinco ediciones góticas a partir de 1490.

El gran libro del arte culinario italiano es el del maestro Martino, que fue redactado hacia el final del siglo XV y en el cual se rastrean claras influencias catalanas del *Libre de Sent Soví*, además de las italianas. Inglaterra es el país que posee más manuscritos medievales de cocina.

Otros libros son el manuscrito *Harl*, que se confeccionó hacia 1430 y el *Ashmole*, que es de 1439. Este último lo publicó Thomas Austin en 1888 en su libro *Two Fifteenth Century Cookery Books*. Otro texto de principios del siglo XV es el célebre manuscrito de *Aroundel*, que recoge asimismo la gran floración de la cocina anglosajona.<sup>85</sup>

Entre 1392 y 1394 se redacta el primer gran libro que toca el tema de la cocina burguesa, *Le Ménagier de Paris*, que no es estrictamente un tratado de cocina, sino de economía doméstica, es importante en recetas, pero es mucho más práctico y doméstico, dando ejemplos de menús completos.

El siglo XIV es el gran siglo de la expansión del estado catalán medieval. El primer recetario que se publica en castellano es una traducción del *Libre de Coche de la Canonja de Tarragona* editado en Barcelona en 1395, que si bien no es un recetario de cocina, constituye un conjunto de instrucciones sobre los alimentos que pueden comerse a lo largo del calendario litúrgico; estas instrucciones eran impartidas a toda la clerecía que dependía del opulento arzobispado de Tarragona. La fecha de redacción de este texto es de 1331 y diversos documentos lo confirman. Lo que sí es seguro es que la cocina catalana medieval tiene personalidad propia.

Enrique de Aragón (1384-1434), más conocido como marqués de Villena, hacia fines del siglo XVIII editó su libro *Arte Cisoria: todo el arte de usar el cuchillo que ordenó el señor Don Enrique de Villena a preces de Sancho de Jarava*. Es el primer libro escrito en castellano que se ocupa exclusivamente de algún aspecto del arte de la cocina. Es, desde luego, un tratado didáctico y Villena habla en él demostrando un espíritu observador y un conocimiento profundo de la materia. En la obra no sólo se habla del arte de trincar, sino que clasifica las viandas de su época en cinco grupos, habla de la comida aunque no da recetas. El *Arte Cisoria* fue compuesto por Villena en 1423 y es la mejor escrita de las obras de este humanista que han llegado hasta nuestros días.<sup>86</sup>

---

<sup>85</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 76.

<sup>86</sup> *Ibidem*, p. 82-85.

### 2.2.7. Cocina Conventual

Para comprender la cocina medieval y renacentista se tiene que entender también al capítulo de las cocinas conventuales. Entre otras cosas porque de ellas sabemos mucho más que de la cocina burguesa o campesina. Naturalmente, son noticias fragmentarias que provienen sobre todo de las raciones que recibían los monjes y de la relación de los apuntes de los hermanos cocineros. Sabemos que, durante todo el año y en lo tocante a las comidas cotidianas, los frailes entendían la austeridad en la calidad de los platos servidos, pero no en la cantidad: el pan era abundante, los huevos no eran menos de tres por cabeza y las raciones de vino eran considerables.

La Iglesia de la época comienza a imponer ciertas reglas dentro de la gastronomía como: Comer ligero y sin grasa en la Cuaresmas y los días viernes y festivos, sin carnes. Hacen sustituciones: La carne por el pescado; la grasa animal por la vegetal; la leche animal por leche de almendras. En los conventos no existe crisis, ya que son protegidos durante las cruzadas. Conservan recetas y preparaciones; fabrican vino (nadie más lo hace), lo almacenan y venden. También perfeccionan la elaboración de panes y pasteles, quesos y cremas.

Los conventos son centros de enseñanza de actividades agrícolas, ganaderas y gastronómicas, contando con sus propias reglas internas, las cuales les obligan a trabajar por turnos en la cocina.<sup>87</sup>

## Tema 3. Renacimiento

El objetivo general de este tema, así planteado por la Coordinación del área, es:

“En esta etapa se observa el inicio del refinamiento en la cocina y la mesa, aunado a una regresión a lo ‘clásico’.”

Al tratarse de un tema de vital importancia para el entendimiento de la cultura europea moderna, considero necesario especificar del siguiente modo:

### 3.1. Renacimiento

Es un periodo de la historia europea caracterizado por un renovado interés por el pasado grecorromano clásico y especialmente por su arte. El Renacimiento comenzó en Italia en el siglo XIV y se difundió por el resto de Europa durante los siglos XV y XVI. En este periodo la sociedad feudal de la Edad Media se transformó en una sociedad dominada por instituciones políticas centralizadas, con una economía urbana y mercantil, en la que se desarrolló el mecenazgo de la educación, de las artes y de la música. Resurgió el arte y la ciencia. En este siglo nacieron grandes artistas: Leonardo Da Vinci, Miguel Ángel, Botticelli, Juan de Juni, Donatello, Rafael, etc.

---

<sup>87</sup> *Ibidem*, p. 85-86.

Nuevamente, los objetivos de aprendizaje llevan implícitos los aspectos histórico-gastronómicos a estudiar:

*Objetivo 3.1.1. Conocerá la importancia de Italia como generadora de influencias a Francia y al resto de Europa.* Leonardo Da Vinci —que era considerado un sabio— también opinaba sobre el arte de comer, y uno de sus párrafos para estar sano dice así: “Come sólo cuando lo necesites, y que tu cena sea ligera. Mastica bien y procura que los alimentos estén bien cocinados y que sean frugales. Mantente en pie cuando te levantes de la mesa. Mezcla el vino con agua, toma poco de una vez, nada entre las comidas y no lo bebas nunca con el estómago vacío. Evita la abundancia y pon mucha atención a tu régimen alimenticio”.<sup>88</sup> Leonardo escribió muchas fábulas acerca de las especias, y otros alimentos frutales como: mirlo, laurel, peral, el castaño, la higuera, la calabaza, etc. Algunas de ellas eran dedicadas exclusivamente al vino, a la sidra, amaba las bebidas, y complacía contar algunas otras fábulas acerca del nacimiento del vino.

En Florencia manda, intelectual y materialmente, e impone la moda de pensar, de vivir, de vestir y de comer, una familia astuta: los Médicis. Esto afecta tremendamente a los franceses que conquistan el norte de Italia a finales del XV y que les deja literalmente fascinados. Así comienza la enorme oleada de influencias italianas en Francia. El empleo que los italianos hacen de hierbas aromáticas en sus platos de carne demuestran que bien entrado el siglo XVI, la fascinación por Italia, tanto en los paladares franceses como en los españoles o alemanes, era persistente y definitiva.

No quiero decir que la alta cocina francesa sea la misma que la italiana del Renacimiento, pero evidentemente hay platos franceses que aparecen por primera vez en tratados italianos. Que los franceses llegaran a inventarlos paralelamente a los italianos es posible. Que ante tan estrecho y admirado contacto entre Francia e Italia imitaran muchos de ellos es más que probable, y más cuando Francia (y también Europa) fueron influidas en toda actividad espiritual por Italia.<sup>89</sup>

Catalina de Médicis introduce en Francia el aceite toscano y las habas. En cuanto a la pasta de hojaldre, que algunos tratadistas dicen que es española, corre ya en el siglo XIV por Italia, como *torroni*, que aparecen en 1529, en un banquete ofrecido en Milán al cardenal Hipólito de Este.

La cocina italiana trae por lo pronto a Francia el tenedor, que viene de Venecia. Asimismo proceden de Venecia las primeras copas de cristal que sustituyen las copas de metales preciosos. Otras aportaciones italianas a la cocina francesa fueron las dulcerías y helados.

---

<sup>88</sup> *Ibidem*, p. 92.

<sup>89</sup> *Ibidem*, p. 92-23.

*Objetivo 3.1.2. Analizará la importancia de los textos gastronómicos italianos renacentistas. El Libro de la voluptuosidad honesta y de la buena salud o del bienestar, es el primer libro impreso que se ocupa de temas culinarios: su primera edición lleva fecha de 1475. Su autor fue Bartolomeo Sacchi, llamado Battista Platina (1421-1481), historiador y filósofo. La importancia de Platina como gastrónomo se basa sobre todo en su defensa de la honesta virtud de la mesurada gastronomía*

Existe otro autor, conocido como Scappi, que se dedicará a ofrecer soluciones alternativas con la variación de un ingrediente, para obtener comidas con características similares, pero con un gusto final diferente, casi una anticipación de la gran cocina que caracterizará el siglo XVI. Enriquece la cocina italiana de su tiempo, renovándola profundamente. Por primera vez un chef ilustra en detalle nuevas técnicas de preparación que propone soluciones geniales, como por ejemplo: Enharinar el pecho de ternera antes de freírlo; proteger los faisanes del calor envolviéndolos en papel engrasado con manteca; el batir la gelatina con una cuchara de madera y no de hierro para no amargarla, etc.

*Objetivo 3.1.3. Conocerá las características culturales y gastronómicas del Renacimiento inglés, a través de los escritos y escritores que tocaron temas relacionados con la producción y consumo alimenticio. Los cuarenta años del reinado de Isabel de Inglaterra, de 1558 a 1603, representan una era de máxima vitalidad en todos los aspectos. Un personaje como la “Reina Virgen”, que gustaba tanto de la vida, tenía que regodearse en los placeres copiosos y voraces de la cocina. Efectivamente fue así. Consta que en 1575 le regalaron un manuscrito de *The Form of cury*, el más venerable documento de la cocina inglesa. Y la época elizabethiana tiene, asimismo, grandes recetarios, como el de Thomas Watson, *The Good Huswives Jewell* (1587) y *The Good Huswives Treasure*, de 1588, y, sobre todo, el *Epulario*, o sea *The Italian Banquet* (1598), traducción del libro italiano Giovanni Roselli, publicado en Venecia, en 1516.<sup>90</sup>*

Podemos decir que quien marcaba las pautas en la alimentación fue siempre el clima, ya que, por ejemplo, durante el otoño la reina Isabel puso de moda, en los últimos años de su reinado, matar un ganso. El cerdo se engordaba durante este invierno y se comía, en la Pascua, para horror y abominación de los judíos.

*Objetivo 3.1.4. Analizará la trascendencia de la obra de William Shakespeare para la gastronomía. Las alusiones a la cocina en las obras de Shakespeare son continuas, no sólo a los platos, a los condimentos y bebidas, sino también al mismo ámbito doméstico. Encontramos en sus obras que*

---

<sup>90</sup> *Ibidem*, p. 97.



las alusiones a la cocina son extremadamente realistas: están en ellas toda la batería de cocina a la antigua, cacerolas, jarras y jarrones, recipientes para guardar manteca, tamices, coladores, cucharones. También sale muy a menudo el horno, el hogar y las brasas. La cocina y el jardín son dos alusiones constantes en la obra de Shakespeare. Parece que es su concreción de hogar, de vida feliz, sosegada y anónima, la vida que añoraba desde Londres y que fue la de su infancia.

#### Tema 4. Mestizaje culinario

La coordinadora del área, plantea el siguiente objetivo:

“Capítulo de gran importancia para la Gastronomía Mundial, las aportaciones de América al mundo cambiaron la gastronomía, volviéndola aún más rica y extensa. Los principales exponentes de cambio fueron América y España.”

Personalmente, considero que es mejor entendido del siguiente modo:

Si la cocina de un país se determina por su paisaje, actividades económicas y valores culturales, el encuentro entre los continentes ocurrido en 1492, reestructuró y redefinió las características gastronómicas de cada territorio involucrado en dicho acontecimiento.

Aunque hubo hechos anteriores relacionados con la intensificación del comercio marítimo, el encuentro con el Nuevo Mundo otorgó a las cocinas americanas, africanas, europeas y asiáticas, alimentos hasta entonces desconocidos:

La confrontación entre ciertos pueblos indígenas del Nuevo Mundo y los representantes de una veintena de sociedades europeas que abarcó siglos y continentes, superó, por su escala y por la profundidad de sus efectos, todos los cambios similares que habían ocurrido antes.<sup>91</sup>

#### 4.1. Aportación americana

Es el período en que se encuentran los antecedentes; se plantean las condiciones económicas y socioculturales de la Europa del siglo XV, particularmente, de España. Además, se incluye el periodo de choque entre los españoles y mexicas, cultura dominante en Mesoamérica al momento de la Conquista. La caída de Tenochtitlan marca el inicio de la expansión colonizadora española, que es tema de otro curso.

A diferencia de lo que sucedió en América con los productos europeos, en Europa el rechazo y posterior aceptación de los productos y técnicas culinarias, no involucran a un pueblo conquistador que trata de imponer su patrón de vida. Además, los factores climáticos y culturales también determinarán el grado de asimilación.

---

<sup>91</sup> Sidney W. Mintz. “El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo” en Janet Long. *Op.cit.*, p. 228.

*Objetivo 4.1.1. Advertir que el descubrimiento de América genera un proceso de comunicación e intercambio cultural.* El propósito de este objetivo es resaltar la importancia de los alimentos a partir del proceso de intercambio, que modifica los ámbitos económicos y sociales prácticamente de todo el planeta: “Colón y sus seguidores trajeron al Nuevo Mundo y llevaron al Viejo las invaluable creaciones de dos revoluciones neolíticas que hasta entonces habían estado aisladas”, pero también otros acontecimientos históricos se encontraron: viajes, migraciones, invasiones, relaciones comerciales, etc., que fueron conformando los patrones alimenticios de todas las zonas.<sup>92</sup>

Los productos originarios de América que hoy son parte fundamental de la dieta europea, como papa, jitomate, maíz, frijoles o cacahuates tardaron décadas y hasta siglos en penetrar en la dieta cotidiana de los pueblos del Viejo Mundo, pero cuando lo hicieron, alteraron radicalmente sus cocinas.<sup>93</sup>

Los nuevos alimentos ampliaron la gastronomía, pero en muchas regiones hubo un proceso de pérdida de diversidad y cultura alimenticia. En el caso de México, las prohibiciones y subvaloración de alimentos producen la marginación y hasta el olvido de algunos productos. Lo mismo ocurrió en Europa, donde los nuevos productos relegan a otros que se habían consumido desde siempre.

De acuerdo con este objetivo, el principal proceso histórico que se desarrolla es la estabilidad ecológica y alimentación, y que hubo un gran incremento en la producción y variedad de alimentos, pero también hubo modificaciones ecológicas que influyeron en la alimentación, principalmente en lo referente a la pérdida de prácticas culinarias indígenas. La explotación de la caña de azúcar, además de que no permitió la rotación de cultivos, quitó espacio a otros sembradíos porque necesitaba grandes extensiones de terreno. La deforestación y desecación de los lagos, la caza excesiva y el aumento demográfico, acabaron con gran parte de la fauna comestible, que incluía insectos, renacuajos, salamandras, pato y venados, entre otros.

*Objetivo 4.1.2. Analizar el fenómeno de transculturación de los nuevos productos en Europa.* Este objetivo es necesario ya que así se comprenden las razones de rechazo y aceptación de los nuevos alimentos. Si se mencionan las circunstancias adversas que influyeron en este proceso, destacan las relacionadas con la cultura. Por ejemplo, al maíz se le asocia con la cultura árabe (se dice que es de Turquía) y por eso se rechaza:

Los españoles de la época [siglo XVI] llegaban a cualquier extremo —que incluía cambiar de nombre, de manera de vestir, de ocupación y de residencia— para no ser llamados infieles. Es probable que, en esa atmósfera de intolerancia religiosa, los patrones alimentarios, incluyendo

---

<sup>92</sup> Alfred W. Crosby. “La fusión de dos comidas” en Janet Long. *Op.cit.*, p. 134.

<sup>93</sup> Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas. “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI” en Janet Long. *Op.cit.*, p. 155.

el consumo del cerdo y el rechazo al maíz, tuvieron que ver con la definición de la identidad étnica y religiosa.<sup>94</sup>

El principal proceso histórico en este objetivo son los cambios que sufren las plantas americanas en suelo europeo. Con una difusión lenta pero constante, el maíz se conoció en Europa con varios nombres, relacionándolo con otros cereales, como el sorgo, mijo y zahina. Así, al maíz se le llamó sorgo turco, *saggina* y zahina blanca, logrando que penetrara más fácilmente en la cultura alimenticia de varios pueblos de los tres continentes. Una vez transformado en harina, el maíz se incluía en diversas preparaciones como la *polenta* de Italia, las *gachas* de España y la *mamaliga* en Rumania.

La papa “ha sido cultivada exitosamente en diminutas parcelas de tierra pobre, en muchas y variadas zonas de clima templado, en altitudes bastante mayores [...] por los granjeros más ineptos del mundo, y usando las herramientas más primitivas”.<sup>95</sup> Es por una caída repentina de población que desequilibra todo el sistema social que se facilita la aceptación de la papa; las hambrunas afectaron varios países que fueron auxiliados por este tubérculo: España, Francia, Irlanda y Alemania.

Podría mencionar muchos ejemplos más, como el jitomate, los frijoles, las especias, la piña, o el chile, del cual se dice que en Italia se convirtió en un fruto grande de sabor dulce, ya convertido en “pimiento” se comenzó a comer como verdura. Sobre el pavo (*Numida meleagris*) se ha escrito mucho y siempre con la rara violencia polémica que usan los gastrónomos más apacibles cuando manejan la pluma. Se ha discutido, sobre todo, acerca de la procedencia del pavo, intrincada cuestión que ha dado lugar a dos teorías: una sostiene que es una gallinácea del Viejo Mundo y otra afirma que el pavo no llegó a Europa hasta el siglo XVI.<sup>96</sup>

En cuanto a los frijoles (conocidos en España como judías), parece ser que los romanos conocieron algunas especies de las 150 existentes y que las llamaban *faseolus*, y las comían verdes y secas. Apicio, en sus *Diez libros de cocina*, da la receta de judías verdes con garbanzos.<sup>97</sup> En el siglo XVI, las judías que hoy se conocen en España fueron llevadas a Italia y de ahí a Francia. Las judías, en sus infinitas variedades, se extendieron rápidamente por todo el Mediterráneo a partir de la segunda mitad del siglo XVIII.<sup>98</sup>

---

<sup>94</sup> Stanley Brandes. “El misterio del maíz” en Janet Long. *Op.cit.*, p. 261-262.

<sup>95</sup> Alfred W. Crosby. *Op.cit.*, p. 173.

<sup>96</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 111-115.

<sup>97</sup> Apicio. *Op.cit.*, p. 89.

<sup>98</sup> Carrillo, Ana María. *La cocina del tomate, frijol y calabaza*. México, Clío, 1998 (La cocina mexicana a través de los siglos), p. 16-22.

## 4.2. Cocina de los Austrias

El siglo XVII plantea el gran problema de la decadencia española y sus causas. Durante el gobierno de Felipe III se cierran las expansiones del siglo anterior y se empieza el notorio desplome en todos los aspectos: la pérdida de seguridad en Atlántico dificultó la llegada de productos americanos, la despoblación, la expulsión de los moros y las grandes epidemias y plagas, mermaron la población española, dejándola gravemente empobrecida. Sin embargo como en todos los tiempos, ello no fue impedimento para que la gastronomía se desarrollara en las clases altas (volvemos aquí a la cocina jerárquica). Durante este período, cabe destacar que, mientras el pueblo moría de hambre, los aristócratas y terratenientes hacían gala de una gula espectacular.<sup>99</sup>

*Objetivo 4.2.1. Conocer las obras literarias españolas de la época y su relación con la gastronomía.* En todos los casos que se han mencionado, la literatura es la fuente principal de conocimiento sobre hechos gastronómicos, sobre todo en lo que a la cocina jerárquica se refiere. Por eso es que desde los temas medievales en adelante, se hace énfasis en los textos que, de un modo u otro se relacionan con el mundo de la gastronomía.<sup>100</sup>

Hay un personaje muy importante para la gastronomía de esta época, y es Francisco Martínez Motiño, quien entró como ayudante de la cocina de Felipe II, y fue cocinero mayor de Felipe III; al parecer también alcanzó a serlo de Felipe IV. Escribió: *Arte de Cocina, Pastelería, Bizcochería y Conservería*, que se publicó por primera vez en 1611.

Existe también otro libro editado en 1614, *Estilo de servir a príncipes con ejemplos morales para servir a Dios*, de Miguel Yelgo de Bázquez, en donde se incluyen todos los preceptos y modos de servir del camarero, el mayordomo, el maestro sala, el veedor y el cocinero. De este libro y de algunas otras fuentes, ejemplifico cómo era la alimentación española durante el reinado de los Austrias.

Al lado de los banquetes tan barrocos y de sus ceremoniales, los españoles comían muy diferente. Los campesinos sufrían hambre y la nutrición era mala en la mayoría del pueblo. Como referencia podemos tomar unos textos de la máxima obra literaria en lengua española, *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*, de Miguel de Cervantes Saavedra, donde Sancho Panza representa la escasez del campesino en contraste con la mesa suntuosa de los duques. Además, el teatro español brinda también muchos relatos de gente de la época. Desde los soldados, los mendigos que pedían los desperdicios en los conventos, los escolares que sufrían el hambre estudiantina, en fin, muchos hambrientos e insatisfechos.

---

<sup>99</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 119.

*Objetivo 4.2.2. Analizar las características generales del espacio culinario en la época de los Austrias.* La época barroca implica en todos los ámbitos el florecimiento y exageración que le son propios y que conocemos, sobre todo en las manifestaciones artísticas. Este objetivo pretende dar una explicación lo más detallada posible, sobre el espacio donde se realiza la preparación de alimentos, el personal y sus jerarquías. Es a través de dicho objetivo que se analiza el proceso histórico siguiente: El espacio culinario y el personal relacionado a él durante el Barroco.

Las distintas habitaciones o espacios que intervenían en el "negocio de comer" eran: la cocina, la panetería (panadería), la cava o bodega, la salsería (donde se guardaban los utensilios para el montaje de las mesas), la tapicería, la *fuerriería* (limpieza y arreglo de los comedores) y la cerería (suministraba las velas para la iluminación de los comedores). Por otro lado, los empleados que trabajaban en estos menesteres eran: el comprador, que adquiría las carnes, pescados, etc., entregándolos a los oficiales del *guardamanxier*, donde se recibían por peso y medida, llevando nómina de las raciones. El *escuyer* de cocina cuidaba de comprobar su calidad y precio, y de distribuir los manjares y vigilar su paso desde el fogón a la mesa real.

La cocina estaba presidida por el cocinero mayor, importante personaje que tenía derechos especiales en las comidas extraordinarias, disfrutaba de médico, botica y habitación y percibía diariamente ciertos víveres extras.<sup>101</sup>

## **Tema 5. Cocina europea**

Publicado para conocimiento del alumnado, el objetivo redactado por la coordinación fue:

"Inicios de la "gastronomía francesa". Grandes cambios en las costumbres y modos de vida europeos."

Propongo la siguiente periodización al mismo:

### **5.1. Francia de los Luises**

Como señalaba Jean François Revel,<sup>102</sup> la cocina francesa no ofrece ningún recetario concreto a excepción del "Taillevent" –editado en 1490–, hasta bien entrado el siglo XVII. A partir de la segunda mitad del siglo XVII, en los primeros años del reinado de Luis XIV, Francia toma la batuta de la cocina europea, y lo conservará para siempre.<sup>103</sup> Por eso es de vital importancia tratar este

<sup>100</sup> Villanueva Rosales, Vicente y Sylvia Kurczyn Villalobos. *Sabores de España*. México, Clío, 2000 (Las cocinas del mundo en México), p. 7-30.

<sup>101</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 123-126.

<sup>102</sup> Revel, Jean Francois. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad a nuestros días*. Trad. Lola Gavarrón. Barcelona, Tusquets Editores, 1980.

<sup>103</sup> *Ibíd.*, p. 131.

período y los subsecuentes en la historia de la gastronomía francesa, ya que, sin lugar a dudas, sus características serán las que la cocina occidental adoptará y sigue imitando hasta la fecha.<sup>104</sup>

#### 5.1.1. Enrique IV

Enrique IV (1553-1610) inició el gobierno de la dinastía de los Borbón en Francia. Enriqueció al Estado por medio del aumento de impuestos y buscó crear un imperio colonial en América, donde colonizó Québec, ciudad de Canadá. Desde ahí, los colonizadores franceses exploraron y colonizaron otras regiones del sur, en lo que hoy es Estados Unidos. Solamente lo menciono como iniciador de la dinastía y primer promotor del absolutismo francés.

#### 5.1.2. Luis XIII

Luis XIII (1610-1643), hijo y sucesor de Enrique IV, nombró como consejero al cardenal Richelieu (1585-1642), quien se caracterizó por ser hábil político y por querer hacer de Francia una nación poderosa. Juntos se afanaron en construir un Estado absoluto, por lo cual impidieron que la nobleza interviniera en los asuntos del gobierno. También se empeñaron en fortalecer a Francia frente a las demás naciones, pero los Habsburgo, sus más acérrimos enemigos, amenazaban sus fronteras: España por el sur, los Países Bajos por el norte y algunos Estados alemanes por el oeste.

Luis XIII se casó con Ana de Austria, española, ambos de buen comer y así comienza la influencia de la cocina española en Francia, ya que ella fue la primera en introducir el chocolate, bien aceptado por frailes y mujeres de todas las clases. Tan es así, que muy pronto se inauguran chocolaterías y confiterías en París.

#### 5.1.3. Luis XIV

En Francia, la monarquía absoluta llegó a su apogeo en el gobierno de Luis XIV (1638-1715), quien fue el rey más importante de Europa. A Luis XIV se le llamó el "Rey Sol", por elegir este astro como emblema real. Promovió el arte y la literatura francesas e hizo de su país la potencia militar más poderosa de Europa. Su objetivo era la supremacía de Francia, ya fuera en tiempo de guerra o de paz. A su época se le llamó "El Gran Siglo" y en lo que se refiere a la cocina fue igual.

Los objetivos que se plantean en este tema son:

**Objetivo 5.1.3.1.** Conocer las características generales del período de Luis XIV. Este rey impulsó la economía. Para ello nombró ministro a Juan Bautista Colbert (1619-1683), quien aplicó los conocimientos de economía más avanzados de su época, llamados políticas mercantilistas. De

---

<sup>104</sup> Escamilla Solís, Edmundo y Yuri de Gortari Krauss. *Sabores de Europa*. México, Clío, 2000 (Las cocinas del mundo en México), p. 7-28.

acuerdo con éstas, la riqueza de una nación dependía de la cantidad de metales preciosos que poseía.

Así, los procesos históricos en los que se basa este objetivo son:

A. Política económica del rey. Se afirmaba que una nación sólo podía acumular metales preciosos si exportaba mucho e importaba poco; es decir, que tenía que vender en el exterior más de lo que compraba. Para lograr este objetivo, fomentó la formación de talleres artesanales de tejedores, vidrieros y joyeros, principalmente, que vendían sus productos a otras naciones. La alianza de mutua conveniencia entre las monarquías absolutas y los burgueses fue muy importante para la consolidación de los Estados nacionales europeos.

Durante el reinado de Luis XIV, Francia perdió las posesiones que tenía en Centroamérica y el peñón de Gibraltar y tuvo que gastar grandes sumas y hacer concesiones comerciales a favor de los ingleses, que estaban en guerra contra los españoles.

B. Austeridad total frente al lujo y excentricidad: la alimentación de la corte. A la pobreza se sumó la escasez de alimentos causada por las políticas mercantilistas. A pesar de esta situación, el pueblo continuó acatando la voluntad del monarca absoluto, pues creía que su poder era de origen divino.

Luis XIV, como casi todos los Borbones era un hombre de excelente apetito [...] Acomodaba en su elástico estómago 4 platos de distintas sopas, 1 faisán entero, 1 enorme fuente de ensalada, 1 perdiz, 1 pierna de ternero aderezada con ajo, 2 grandes lonchas de jamón y varios platos de dulces, frutas y confituras.<sup>105</sup>

*Objetivo 5.1.3.2. Conocer las características del espacio culinario en el período del Rey Sol.* En esta época no se acostumbraban los comedores, todos los habitantes de palacio comían en la cocina, con excepción de los reyes, que lo hacían en su habitación. Se dice que Luis XIV comía con las manos, a pesar de que ya se acostumbraba el uso de los cubiertos, como ya vimos. Este objetivo nos acerca además a la introducción de platillos y preparaciones, y la creación de algunos nuevos, ya que el rey se casa con Teresa de Austria y en su boda se prueba por primera vez la salsa española y la olla podrida, además de que en su época surge el hojaldre como lo conocemos hoy, debido al cocinero Claude Gelée.

*Objetivo 5.1.3.3. Analizará las obras gastronómicas surgidas durante el "Grand Siécle".* La necesidad de estudiar este objetivo es, como ya se ha dicho con anterioridad, tener claro que la literatura gastronómica es de vital importancia en el conocimiento de la vida cotidiana. Así, el principal proceso histórico que se maneja son los recetarios del Gran Siglo.

El primer gran recetario de la época de Luis XIV fue escrito por La Varenne: *El cocinero francés que prepara carnes grasas y magras, legumbres, pasteles y otros platillos, para las mesas de los grandes señores*. La cocina de La Varenne tiene como novedad el empleo de pocas especias, conservando el comino y el laurel, prepara la carne acompañándola de otras carnes. Contiene sesos e higadillos de pollo, y lo mejor de su cocina son los platos de pescado que son más sencillos pero más apetitosos y saludables.

En el siglo XVII surgen otros libros, como el de Nicolás de Bonnefoms, que escribió *Las Delicias de la Campiña*, en tres tomos, en donde se habla de: frutas y legumbres; postres, y carnes, pescados y la forma de cocinarlos.

El tercer libro más famoso fue el escrito en 1656 por Pierre de Lune: *Formas y Métodos para preparar Carnes, Pescados y Aves*. Estos libros son una muestra de la cocina de Francia en esa época, y han sido traducidos hasta principios del siglo XX.

*Objetivo 5.1.3.4. Conocerá la vida y obra de uno de los profesionales de la cocina francesa más importantes: François Vatel.* El ceremonial de la corte de Versalles fue tan complejo como el de los Austrias en España. Posiblemente Luis XIV era todavía más exagerado. Sólo así se puede explicar el suicidio de aquel neurótico que fue Vatel, el maestresala de Condé. Siendo uno de los personajes más importantes en la historia de la gastronomía francesa, inventor de platillos y defensor de la cocina tradicional, acercarse a la vida de Vatel es perfecto ejemplo de los excesos a los que llegó la excentricidad del Rey Sol. Por ello, el proceso histórico más relevante a tratar es, precisamente, la biografía de François Vatel.

A. Los orígenes de Vatel. Su formación e importancia en la corte de Chantilly. No fue cocinero, como todos creen; fue mayordomo del príncipe de Condé, general de Luis XIV. Se llamaba Fritz-Karl Watel y era de origen suizo. Los franceses galicizaron su nombre a Vatel. Había hecho sus primeras armas en casa del superintendente Fouquet, y cuando este financiero cayó en desgracia y fue detenido por el teniente de mosqueteros D'Artagnan, pasó a regir la casa del príncipe. Chantilly, a 40 kilómetros de París, era dominado por la familia Condé desde el siglo XVII. Durante cinco años estuvo esperando el príncipe Condé la visita de Luis XIV. En abril de 1671, se trasladó con toda su corte, con más de tres mil personas.

B. El gran festín a Luis XIV. La muerte de Vatel y su significado para el ámbito gastronómico. El banquete estuvo a cargo de Vatel. El rodaballo, que debía ser la base de los platos de pescado para el día siguiente, que era un viernes, no llegó en la primera remesa. Luego vino el trágico malentendido. Hemos querido hablar de Vatel porque su historia es la de la dignidad profesional. Y

---

<sup>105</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 131.



porque es una de las pocas historias trágicas que el mundo de la gastronomía presenta, en Chantilly, donde, después tuvieron su origen no menos de seis preparaciones, todas ellas a base de la crema. Pero Vatel no conoció ninguna de estas glorias de cocina francesa. El suicidio de Vatel, que se ha hecho famoso en la historia de la gastronomía, ha sido narrado por madame de Sevigné (periodista de la época). Se dice que en el banquete al cual asistió el rey, faltó asado porque hubo más invitados de lo esperado, Vatel se había enfadado, y dicho varias veces que había perdido su honor. Además, le llevaron el pedido incompleto del pescado, por lo cual se suicida, apuñalándose.<sup>106</sup>

#### 5.1.4. Luis XV

Durante el gobierno de Luis XV (1723-1774), comienza la época que conocemos como Ilustración, en la que el pensamiento se centrará en el "despertar" de la ciencia. Entonces, se dedicaron a pensar y escribir qué método debe usar la filosofía para conocer la realidad. Por ello, el racionalismo y los avances científicos influyeron en algunos filósofos de principios del siglo XVIII, lo que dio lugar al movimiento ideológico conocido como la Ilustración. Estos pensadores se propusieron sacar de la ignorancia a las personas, iluminando su mente por medio del razonamiento y proponiendo cambios en el pensamiento, en la organización de la sociedad y en la política.

Algunos de los ilustrados franceses más importantes fueron: Arouet (1694-1778), mejor conocido como Voltaire; De Secondat, barón de Montesquieu (1689-1755) y Rousseau (1712-1778). Aunque cada uno sostuvo ideas propias, todos coincidieron en algunas de gran importancia, como la libertad, la igualdad y la fraternidad; la oposición a la monarquía absoluta, etc.

*Objetivo 5.1.4.1. Conocer los cambios que la Ilustración generó en la gastronomía francesa, a través de sus textos.* La cocina se vuelve refinada y se transforma, se usan mesas pequeñas, finos manteles, y se sirven pequeñas comidas elegantes y delicadas.

El primer libro de comida francesa es de Vincent de Chapelle, que se publicó en inglés en 1733 que se llamó *The Modern Cook*. La Chapelle era cocinero del mariscal Chesterfield y en su libro se describe por primera vez la *salsa Bechamel*. El libro de la Chapelle es el primero de los 5 grandes clásicos de lo que se ha llamado la cocina del *Ancien Regime*. Los demás son: *Les done de comus ou les delices de la table*, publicado por Marin y editado en 1739; *Le nouveau traite de la cuissine*, escrito por Menon en 1732; *Le cuisinier Gascon*, anónimo de 1743; y finalmente, *Soupers de la Cour*, también de Menon de 1759.

---

<sup>106</sup> Joffé, Roland [dir.]. *Vatel. El Gusto del Rey*. Estados Unidos-Francia. 2002. 99 min.

### 5.1.5. Cocina de los mariscales de Francia

Es esta una época extraordinaria para la gastronomía; ya que se realiza la transformación de la cocina feudal en algo refinado, limitando a las pequeñas mesas y a *les petits soupers*. En aquel tiempo príncipes y aristócratas se dedican a la cocina y tienen tal gala sus nombres, que los más refulgentes blasones de Francia bautizan las más ambiciosas recetas. Luis XV cocina él mismo, y elabora cuidadosamente la infusión de café.

Durante este período, quienes gobiernan son los mariscales, y es por ello que sus hechos se convierten en costumbres posteriores para el pueblo. Y gastronómicamente hablando, no es la excepción.

### 5.1.6. Luis XVI

Luis XVI (1754-1793), de carácter débil, estaba casado con la princesa austriaca María Antonieta (1755-1793), a quien el pueblo francés odiaba por sus derroches y vida escandalosa. Ahora bien, el apoyo económico que dio este rey a la independencia de las colonias inglesas agravó la situación. Para salir del problema económico, el gobierno tomó varias medidas, entre las que sobresalieron una ley que obligaba a los nobles a pagar impuestos y las disposiciones para reducir los gastos gubernamentales.

En 1786 el reino sufrió una gran sequía y se perdieron casi todas las cosechas, lo que aumentó el número de mendigos y ladrones. Ante esta situación el gobierno creyó necesario convocar a los tres grupos sociales o estados cuya reunión se llamaba Estados Generales, pero no con el fin de que participaran en el gobierno sino para cobrar impuestos al primero y segundo estados (clero y nobleza). Se creó entonces en 1789 la Asamblea Constituyente, que se propuso redactar una nueva Constitución. Entonces, el pueblo, encabezado por los burgueses, tomó la cárcel de la Bastilla, símbolo de la injusticia y del absolutismo de los reyes, para apoderarse del armamento. Así se inició la Revolución Francesa.

*Objetivo 5.1.6.1. Conocer la abundancia y lujo que se vivía en ciertos sectores franceses durante el gobierno de Luis XVI. Marmontel nos cuenta el "terrible" menú que le sirvieron cuando ingresó al a cárcel de la Bastilla: vino, sopa de habichuelas y un plato de bacalao (cuyo sabor a ajo, que lo sazónaba, era tan fino y agradable que le hubiera encantado al comedor más goloso). Otro de los menús que se servían en la cárcel era: filete de res, muslo de capón hervido, un plato de alcachofas fritas y uno de*

espinacas, una pera, uvas frescas, una botella de vino de Borgoña, y una taza de café de moka.<sup>107</sup> Es cierto que en la Bastilla sólo encarcelaban personajes políticos del más alto nivel.<sup>108</sup>

*Objetivo 5.1.6.2. Analizará la figura de Parmentier y su trascendencia.* El 25 de agosto de 1785, en una gran recepción en Versalles para celebrar el santo del rey Luis XVI, un hombre con un ramito de flores malvas, se acercó al soberano y le dijo: "Señor, quiero ofreceros un ramo digno de su majestad". Es la flor de una planta que puede solucionar los problemas de alimentación de los franceses, y el rey le dice: "*monsieur* Parmentier, hombres como usted no pueden recompensarse con dinero, pero hay una moneda quizá digna de ellos, dame la mano y acompáñame a besar a la reina". La reina se pone el ramito en el escote y Parmentier dice emocionado: "Señor, a partir de ahora el hambre es imposible". Y así empieza la historia popular de la papa en Francia.

Finalmente, la Asamblea Constituyente decidió que Luis XVI firmara la Constitución, pero se negó porque el documento limitaba sus poderes e iba contra la religión católica. Sin embargo, juró por miedo y decidió huir a París con su familia, donde fueron apresados y se les condenó a morir guillotinado el 21 de enero de 1793, dando lugar a diversos períodos de cambio de régimen gubernamental, y al fin del gobierno absolutista en Francia, comenzando la era de Napoleón Bonaparte.

## 5.2. Cocina Europea en el siglo XVIII

### 5.2.1. España

*Objetivo 5.2.1.1. Conocer la situación precaria de la alimentación española en el siglo XVIII, así como los pocos textos gastronómicos que surgieron en este siglo.* La situación económica de España, sobre todo en la primera mitad del siglo, no fue muy relajada. En el siglo XVIII, era un país de cereales donde el trigo, cebada y centeno ocupaban las tres cuartas partes del territorio productivo español. Durante la segunda mitad del siglo XVIII, otros granos se unen a éstos, uno de ellos es el maíz, conocido en España desde el siglo XVI, pero no es cultivado ahí hasta mediados del siglo XVIII. Otro cereal de gran importancia durante este siglo es el arroz, que durante esta época se limita a la región mediterránea. Además de los cereales, existe otro plato de gran resistencia, las legumbres: garbanzos, habas, lentejas, y las nuevas alubias que ocupan un lugar importante en los cuadros de los productos de la alimentación hispánica. Los otros dos cultivos eran el aceite y el vino, y éste no sólo como bebida, sino para transformarlo en aguardiente. En cuanto a los frutales, dominan el manzano y el naranjo.

---

<sup>107</sup> Néstor Luján. *Op.cit.*, p. 137.

Desde el punto de vista de los recetarios, hay uno que domina todo el siglo XVIII, y es *El nuevo arte de la cocina* que se editó en 1745, y el libro *Artes de Repostería* escrito por Juan de la Mata, repostero natural del consejo de Arriba, perteneciente al reino de León, que editó su obra en 1747. A los ya mencionados, puedo añadir *Economía entre pretendientes*, y *Diálogo entre económicos y glotonas*, publicado en Madrid en 1734, el cual es una instrucción que contiene las reglas útiles para que vivan bien, coman con poco dinero y sean estimados, así como lograr sus pretensiones y tener buena salud, del autor Ángel Ma. Torre y Leyva.

En la España de esta época, se habla extraordinariamente de su pan y se dice que se elaboraba con una harina maravillosamente blanca, haciendo el mejor y más dulce pan del mundo. Pero de su cocina resalta lo que se llamó la "Olla Podrida", que era una especie de revoltijo de todas las clases de carnes que son cocidas juntas. Se resalta el uso excesivo de grasas en esta cocina, principalmente el aceite de oliva y la manteca de cerdo. Con lo que respecta a las bebidas, resulta muy bueno el café que se elaboraba en Madrid y el chocolate.

### 5.2.2. Italia

*Objetivo 5.2.2.1. Conocerá los textos de cocina y los nuevos platillos italianos en el siglo XVIII.* Los distintos Estados de Italia recibieron la influencia francesa durante el siglo XVIII, esto se refleja notoriamente en la obra *Il Cuoco Piemontese*, publicado en 1766 de autor anónimo. Este cocinero trata en su segundo capítulo de cocina y repostería y como su nombre lo indica, es de clara influencia francesa, así como muchas recetas y el frecuente uso del vino en la condimentación de la mantequilla y la leche. Este es un muy buen tratado de la cocina francesa, y probablemente el primero publicado en lengua italiana.

## Tema 6. Época moderna

Debo resaltar que, a partir de este tema, la estructura del programa –y por consiguiente, su exposición en el aula– cambia radicalmente, dejando de hablar de procesos históricos generales y centrándose en la exposición concreta de la vida y obras de personajes relacionados con la gastronomía. Por esta razón, en todos los casos, el proceso histórico de mayor relevancia que se tratará dentro de los objetivos, serán los datos biográficos de cada uno de ellos, los movimientos gastronómicos en los que se involucran y las obras (literarias o no) que, en su caso, aportaron al mundo culinario. Además que es notorio el error cronológico en el nombre que se le da a las periodizaciones.

---

<sup>108</sup> *Ibidem*, p. 137.

Difícil es entender cuál es el objetivo de enseñanza de estos temas de la siguiente forma:

“Principales representantes de la cocina contemporánea. Época de refinamiento y lujo excesivos en Francia. Como influyó en la gastronomía mexicana y en general, en las cocinas del mundo.”

## **6.1. Edad Contemporánea**

*Objetivo 6.1.1. Conocerá las características y personajes de la era napoleónica francesa, así como sus principales aportaciones al mundo gastronómico.* Según Brillat-Savarin, Napoleón pertenecía a esa clase de personas que sólo comen para llenarse. En más de una ocasión, después de haber comido, su mayordomo tenía que traerle ropa limpia para que se cambiara, pues tenía manchas por todas partes. Y no es porque en su entorno faltara gente fina. A Napoleón había que servirle la mesa a cualquier hora del día. Le presentaban un gran número de platos y él mismo se encargaba de levantar la tapadera, rechazando los que no le gustaban a simple vista.

El Pollo Marengo es fruto de la improvisación. Vino al mundo el 14 de junio de 1800, entre el fragor de las batallas que libraron austriacos y franceses en los alrededores de Marengo, pueblecito del Piamonte italiano. Eran las dos de la tarde y los franceses ya habían perdido dos batallas, tras luchar desde las ocho de la mañana. El cocinero Dunand tuvo que cocinar algo para Napoleón. Los austriacos habían interceptado el suministro y en las cocinas francesas no quedaba ni mantequilla. Dunand envió a varios soldados para que buscaran por los alrededores cualquier clase de alimento. Volvieron con pollos, ajos, tomates, cebollas, aceite, huevos y cangrejos; y agregándoles coñac mezclado con agua, no le fue difícil encontrar un nombre para el nuevo plato: Pollo Marengo. La receta original ha sufrido algunas variaciones: el coñac se ha sustituido por vino y los champiñones aportan un nuevo sabor, pero los cangrejos siguen siendo su nota característica.

### **6.1.1. François Nicolas Appert**

*Objetivo 6.1.1.1. Analizará las importantísimas aportaciones de Appert para el mundo de la alimentación.* Las guerras napoleónicas sometieron a Francia al llamado "bloqueo continental" y a la carestía de alimentos. Ello produjo una vulgarización del cultivo de la papa, que como se mencionó anteriormente, empezó a cultivarse en los años difíciles de la Revolución; luego, el aprovechamiento de la invención de la conserva.

Appert nació en 1750, y murió en la más increíble pobreza en 1840. Inventó cerca de 1809, un procedimiento para la conservación de las carnes, legumbres y frutos, a base de su calentamiento en un recipiente herméticamente cerrado, sin que ello destruyera su sabor. Consignó su trabajo en una obra clásica: *El arte de conservar todas las sustancias animales y vegetales*, publicado en 1818. Protegido por el emperador, instaló una fábrica, pero siempre tuvo dificultades financieras, puesto que era un

pésimo administrador. El método de Appert se hizo célebre, y más aún cuando los ingleses encontraron unas latas en los campos de batalla y adoptaron su invención.

### **6.1.2. Benjamin Delessert**

El azúcar de remolacha hubiera sido difícil que se implantara en Francia, dado que las colonias francesas cultivaban mucha caña de azúcar. La sacarosa en la remolacha había sido detectada por el químico alemán Andras Margraff en 1747 y uno de sus alumnos intentó en 1796 montar la primera fábrica, pero su experiencia fue un fracaso.

Llegó el bloqueo continental que ya mencioné. Napoleón había tenido el acierto de nombrar al gran químico Chaptal como ministro de Salud Pública, y en marzo de 1811 éste obtuvo del emperador un decreto concediéndole 42 mil hectáreas próximas a París para cultivar la remolacha y un crédito de un millón de francos para poder montar la fábrica.

El ministro hizo contacto con el banquero Benjamin Delessert, que era muy estimado por el emperador y había sido regente de la banca de Francia, y al final consiguió un préstamo de 12 millones de francos para montar la primera industria.

Meses más tarde, el propio Napoleón, visitó la fábrica en 1812. Napoleón se enteró cuidadosamente de todo el proceso de fabricación y, entusiasmado, al terminar la visita, se quitó la medalla de la Legión de Honor que llevaba sobre su uniforme y se la puso a Delessert, al mismo tiempo que le hacía barón del Imperio.

De regreso a París, Napoleón, entusiasmado por lo que acababa de ver, llevó un paquete de azúcar refinado a su amada emperatriz María Luisa y ordenó a sus ministros que no regatearan esfuerzos por mejorar la nueva industria de Delessert. Delessert, al contrario de Appert, que murió pobre, se hizo inmensamente rico.

### **6.1.3. Grimond de la Reynière**

Su nombre completo es Alexandre-Balthazar Grimond de la Reynière, y ha quedado como el arquetipo del perfecto gastrónomo a la misma altura de Brillat Savarin, ambos epicúreos de la mesa, han dejado obras fundamentales sobre la literatura del paladar.

La familia de Grimond era originaria de Lyon, Francia, era de gran riqueza, su abuelo se había enriquecido con la Charcutería, pues era carnicero. Su padre adquirió el puesto de Intendente General a base de la fortuna que hizo con cerdos. La obsesión por el cerdo que consideraban como

el "tótem" familiar, llevó a Grimond a las extravagancias de su humor negro. Al final de su vida, su pasión por el cerdo adquirió caracteres monomaniáticos.

Grimod nació en París en un palacio de los Campos Elíseos. Tenía una deformidad en las manos, que le impedía utilizarlas. Estudió derecho y se graduó como licenciado, hasta que sus excentricidades hicieron que su padre lo encerrara en un convento.

En 1788 se fue a Beziers, donde abrió un comercio de comestibles, a la muerte de su padre ocupó por derecho propio, el comedor del Palacete de los Campos Elíseos, donde comenzó a ofrecer sus comidas, que lo acreditaron como uno de los primeros anfitriones de Francia y lo siguió haciendo durante la Revolución Francesa.

A principios del siglo XIX, Grimod se da cuenta de que la antigua sociedad francesa no se recuperaría nunca de la Revolución. Desde el punto de vista social y gastronómico, se acabaron aquellos banquetes compuestos de manjares barrocos y especiados, con una lista de vinos infinita y un servicio lento y solemne. Grimod quiere enseñar a comer a las nuevas generaciones de nuevos ricos y para ello imagina una nueva gastronomía rica, sabrosa, sencilla y delicada. Responden a esta idea su libro *Manual de los Anfitriones* (1808) y el *Almanaque de los Gourmands*, que de 1803 a 1812 se publicaba anualmente con gran éxito. Esta última, era una recopilación de la *Crítica Gastronómica*, publicación dedicada a criticar hasta en el más mínimo detalle (montaje, comida, servicio, ambiente, etc.), los restaurantes de su época. También organizó los jurados o Tribunales Gastronómicos, que se reunían en casa de Grimod y dictaminaban sobre las primeras materias y los platos que se les presentaban y otorgaban un "Certificado de autenticidad", que fue tan estricto que prácticamente nadie podía acceder a obtenerlo.

#### **6.1.4. Talleyrand**

Príncipe de Benevento, Obispo de Autun, Ministro francés y embajador, a quien la gastronomía ayudó mucho. Él recibía cada mañana el proyecto de la minuta de una sola comida que tomaba, que era la cena. Para cenar tenía ordinariamente, diez o doce invitados y la minuta se componía de sopas, dos platos de pescado, cuatro entradas, dos asados, cuatro entremeses y los correspondientes postres.

Además de ser un extraordinario gastrónomo y anfitrión, Talleyrand fue también un buen conversador. La mesa y la sobremesa de Talleyrand eran tan importantes casi como su cocina, como su calidad de "gourmet". En una ocasión Napoleón le preguntó cómo había llegado a ser el mejor conversador de su época. A lo que Talleyrand respondió: "Bien, señor, del mismo modo que su majestad escoge a poder ser el campo de batalla para librar su combate, yo escojo también el terreno de la conversación." No es de extrañar, pues que haya pasado a la historia como uno de los grandes diplomáticos, como un hombre que ha sido el ornato de cualquier mesa porque unía el

refinamiento del gastrónomo, la autoridad irreprochable del anfitrión y la soberbia inteligencia del conversador.

Uno de sus cocineros más importantes fue Carême, quien en su honor creó la salsa a la Talleyrand, que es: fondo de ave, crema, mantequilla y vino.

#### **6.1.5. Brillat Savarin**

Jean Anthelme Brillat Savarin es uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia de la alimentación humana. O sea que antes de él se escribieron libros de cocina, se redactaron recuerdos sobre gastronomía, pero no se hizo una filosofía de ella, ni se intentó teorizar sobre los valores de los alimentos ni, sobre todo, se intentó estructurar un arte, tan exquisitamente francés, que es el bien comer.

La familia de Brillat Savarin pertenecía a la alta burguesía, a la aristocracia de la administración de la justicia. Los cargos de las finanzas y de la justicia, estaban siempre a la venta y eran uno de los negocios de la corona, tanto la recaudación de impuestos como la administración de las leyes.

Brillat Savarin nació en Belley en 1755 de una familia enriquecida por generaciones de cargos judiciales. La región en la que nació era la de Bresse, donde el arte del bien comer ha sido tradicionalmente cultivado y de donde son naturales las succulentas "poulardes" y, muy cerca, están los vinos de Borgoña.

Empezó su carrera como juez y la continuó durante los primeros años de la Revolución Francesa, en 1789 siendo delegado. Sin embargo, en 1792 fue revocado de todos sus cargos por considerarlo ligado con los conservadores y emigró a América. Recorrió el mismo camino que Talleyrand, de quien ya hablamos, huyendo a los Estados Unidos. En 1796 regresó a Francia y consiguió un cargo en el estado mayor.

Fue un hombre de gran apetito y pesadez de movimientos. En sus últimos tiempos hablaba poco y comía mucho. Murió en 1826; cuatro meses antes había publicado su libro *Fisiología del gusto*, que es el libro más inteligente y espiritual que haya producido la gastronomía. El título completo de su libro es *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente; obra teórica, histórica y puesta al día, dedicada a los gastrónomos parisienses por un profesor, miembro de diversas sociedades literarias y científicas*. Es el primer tratadista de gastronomía que considera a este arte como una de las bellas artes, y la distingue tal y como la conocemos hoy. Las recetas son difíciles de realizar para nuestros tiempos, pero en realidad son muy prácticas. Incluye la más suntuosa y compleja pastelería de toda la noble cocina de caza. Habla de la gastronomía como una ciencia, se apoya en la física, química, medicina y anatomía. Sus principales pensamientos fueron: "El universo sólo existe por la vida y todo lo que existe se nutre"; "los animales pastan, el hombre come: sólo el hombre de talento sabe



comer"; "el destino de las naciones depende del modo en que se nutren"; "el descubrimiento de un plato nuevo tiene mayor utilidad para la humanidad que el de una nueva estrella".

Brillat Savarin murió sin conocer el éxito de su libro. Seguramente le hubiera sorprendido por cuanto su obra estaba escrita, si bien con solemnidad, también con modestas ambiciones. Falleció a los setenta y un años de un resfriado. Esta edad, para la época era muy alta.

#### 6.1.6. Antonio Carême

Ha sido llamado "Arquitecto de la Cocina Francesa" y "Rey de los cocineros y cocinero de reyes". Fue hijo de un matrimonio que vivía en extrema miseria. Nació el 8 de junio de 1784, tuvo 14 hermanos y fue abandonado, cuando tenía solo once años: una noche su padre lo llevó a las puertas de París, le dio de cenar una sopa y lo abandonó en la calle.

Afortunadamente para la gastronomía, el niño pidió trabajo en una taberna, donde comenzó su rudo aprendizaje: a los 16 años se colocó en una pastelería fina, en donde aprendió, además de cocinar, a leer y dibujar, la pastelería Bailly. Con este empleo y su talento, empezó a hacer una buena fortuna. De Bailly pasó a las cocinas de Talleyrand y este refinado gastrónomo formó el gusto de Carême.

Imitó a Laguipière, que según el mismo Carême, era excelente, y lo reconoció como maestro, aunque Carême tenía un genio particular. Estuvo con el zar Alexandre, regente de Inglaterra, luego con el emperador de Austria y finalmente con los Rotchild. Su verdadera pasión fue siempre la arquitectura. Diseñó sólidas y elaboradas decoraciones de mesa llamadas "piezas montadas", como una manera de desfogar su pasión por la arquitectura. Durante el neoclasicismo, sus mesas eran embellecidas con réplicas de las construcciones clásicas, elaboradas con azúcar, pegamento, cera y masa. Estas réplicas eran elaboradas con precisión arquitectónica, pasaba meses perfeccionando sus diseños.

Además, Carême fue escritor nato, que en su madurez se convirtió en grafómano, escribiendo *Le pâtissier royal parisien*, *Le maître d'hôtel français* y *L'art de la cuisine au XIX siècle*. Fue también apasionado por la arquitectura, no sólo en la repostería, y se le atribuye la frase: "Las bellas artes son cinco, a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, la cual tiene como rama principalísima la pastelería".

La aportación de Carême a la cocina es sentar los principios de la cocina francesa, la cual se volvió higiénica y elevó a los cocineros a la categoría de artistas, ya que antes de Carême, la cocina francesa no era más que un montón de platos, él trajo una nueva lógica a la cocina, "Yo quiero orden y sabor", decía. Los colores eran combinados con cuidado, y las texturas y sabores cuidadosamente balanceados, incluyendo el montaje de las mesas. Decía que Savarin no era un verdadero gastrónomo, sino un hombre de gran apetito, acorde con su estatura y pesadez de

movimientos, y se indigna cuando se escribe sobre cocina y gastronomía sin ser verdaderos prácticos del arte. Murió a los 49 años mientras dictaba sus memorias a su hija.

### 6.1.7. Joseph Berchoux

Abogado que como Brillat-Savarín se caracteriza por un libro, publicado en 1801 titulado *Gastronomía o el hombre del campo en la mesa*. Se le debe el introducir la palabra gastronomía en el vocabulario francés. Además, se le atribuyen los aforismos: “Un poema nunca vale más que una cena” y “El hombre que cena nunca debe ser molestado”.

Su poesía no es impresionante, tal vez porque el tema no se presta demasiado, a pesar de que los gastrónomos opinen lo contrario. Sin embargo, su pluma es ligera. Este poema habla de Alexandrines el espartano, la vida de Lúculo, la muerte de Vatel y la salsa de rodaballo. Además, divide su poema en primer y segundo servicio, de forma tal como un menú. Además, es creador de la llamada "cocina parlante", a través de la cual hace hablar a los platillos dentro de sus poesías.

## 6.2. Bella Época

En la Bella Época, marcada en las últimas décadas del siglo XIX y las primeras del XX, París fue la reunión de todas las delicias del cuerpo y las gentilezas del espíritu. Es el momento en que el arte de vivir adquiere una perfección que hoy nos parece exagerada. En lo que se refiere al a mesa pública (y la privada de la aristocracia y la alta burguesía), el genio gastronómico francés, la obsesión de los protocolos, el ingenio de la conversación crean una época inolvidable. Los grandes chefs, los *maîtres*, los restaurantes prestigiosos aumentaron enormemente.<sup>109</sup>

### 6.2.1. Auguste Escoffier

Auguste Escoffier vivió 88 años. Su carrera como cocinero perduró setenta y cuatro años, la más larga que se conozca, y le valió el título de "rey de los cocineros y cocinero de los reyes", título que apenas y le fue justo, ya que cocinó para todos los reyes de su tiempo, incluido el káiser de Rusia Guillermo II. Comenzó como aprendiz a los 12 años en un hotel de Niza, y a los 18 años lo llevaron a París; sin embargo comenzó a destacar hasta los 35. Escoffier llevó la cocina francesa a Inglaterra, ya que estuvo ocho años en el Hotel Savoy y 23 en el Carlton, donde estuvo hasta 1921; y los rigió con autoridad, con superioridad, que hizo de él uno de los personajes más conocidos del mundo entero. En 1873 fundó la revista *L'Art Culinaire*. Dejó un libro muy importante, *La Guide Culinaire*, escrita sobre todo para los profesionales, que ha conocido infinidad de ediciones por considerarse el libro base de la Bella Época. Además, publicó otros dos libros: *Mi cocina* y *Carnet d'Epicure*.

---

<sup>109</sup> *Ibidem*, p. 181-191.

La fama de Escoffier fue enorme, y las cinco mil recetas de su libro fueron tenidas por preceptos que marcaron la pauta sin lugar a dudas. Era un personaje de prestigio mundial cuando falleció. Un poeta de la época decía que "había servido a la humanidad, con el gorro de cocinero calado hasta la frente, con el bigote de cara a las brasas; su olfato, tan fino, a 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, sabía poner el relleno que Dios Manda."

Escoffier estableció las características ideales de un cocinero: limpio, uniformado, puntual, que no fume, no tome y no grite. Además, se le debe la división de las cocinas en brigadas: Cocina fría, cocina caliente y repostería.

Consciente de los problemas sociales de su época, luchó toda su vida para ayudar a los cocineros que tenían problemas, y para ello publicó el *Proyecto de Mutua Asistencia para la Extinción del Pauperismo*, en 1910.

### **6.2.2. Prosper Montagné**

Eminente práctico, estudioso de la gastronomía, erudito y letrado, de concepciones originales y osadas, fue uno de los primeros autores del siglo XX. La profesión le viene de tradición, ya que fue hijo de un cocinero, y trabajó en París, San Remo y Montecarlo, donde obtuvo gran parte de su experiencia gastronómica. Cuando regresó a París su prestigio aumentó, fue chef del Gran Hotel de París. Incluso, durante la Primera Guerra Mundial él fue el encargado de organizar los menús y las cocinas para los ejércitos centrales en el campo de batalla, en los inicios de la Primera Guerra Mundial.

Su fama radica en que en 1938 trabajó en la primera edición del *Larousse Gastronomique*, la enciclopedia básica de la gastronomía, por más que cambien los tiempos, los hombres, los productos. También escribió un libro titulado *La cuisine diététique*, que es un tratado de la cocina y salud vista por un cocinero. Asimismo, es notable *Le grand livre de cuisine*, redactado en colaboración con Prosper Sales.

En un momento de su vida abrió un restaurante propio, Chez Prosper Montagné, en París. Le duró poco la satisfacción porque, si bien ahí realizó su cocina, también perdió sus ahorros. Dentro de sus aportaciones culinarias, decía que las piezas montadas de Carême y las decoraciones superfluas y no comestibles se debían eliminar.

## Tema 7. Siglo XX

La coordinación plantea el siguiente objetivo general para este tema:

“Etapa antecedente de la actual, se promoverán las tendencias actuales y el origen que tuvieron. Los representantes más importantes que destacan por sus tendencias dentro de la gastronomía.”

Sin embargo, por ser un tema demasiado extenso y con mucha información, creo conveniente desglosar de la siguiente forma:

### 7.1. Guía Michelin

En 1900 se editó la primera *Guía Michelin*, dedicada a Francia, que inició la colección europea de las Guías Rojas. En ese mismo año, los hermanos Michelin, propietarios de la marca de neumáticos del mismo nombre, crean y distribuyen gratuitamente la primera edición de la *Guía de Francia*, que además de ser un manual de su nuevo neumático (inventado en 1895) y elemento de promoción para la empresa, es la primera herramienta práctica para los que viajan en automóvil, con planos de ciudades, distancias, talleres, gasolineras, hoteles, que se actualiza y enriquece cada año desde entonces.

En poco tiempo, surgen otras *Guías Michelin*, dando este mismo servicio a los conductores de toda Europa y el Mediterráneo. A partir de 1920 se citan restaurantes, se elimina la publicidad exterior y se comercializan. Desde 1950 una segunda generación de *Guías Michelin*, con la portada roja, cumple la misma función de servicio al viajero, y aconseja en la elección de hoteles y restaurantes.

Esta guía, realizada por sus propios inspectores, ofrece al viajero una amplia posibilidad de elección de establecimientos en los distintos niveles de confort y precios. Los inspectores son anónimos en todos los países, lo que les protege de presiones, se mantienen libres de todo compromiso. Les permite libertad de apreciación y consolida sus recomendaciones.

La guía no tiene publicidad interior y los restaurantes que se citan no lo hacen público en sus establecimientos. Los restaurantes, clasificados según su confort, se citan por orden de preferencia dentro de cada categoría:

Se otorgan “tenedores” (un tenedor y una cuchara cruzados):

- Cinco: gran lujo y tradición
- Cuatro: gran confort
- Tres: muy confortable
- Dos: confortable
- Una: sencillo pero confortable
- Ninguna: sencillo pero correcto.

Las estrellas de buena mesa indican tres especialidades culinarias que pueden orientar al viajero en su elección:

- Tres: "Una de las mejores mesas, justifica el viaje". Cocina del más alto nivel, generalmente excepcional. Grandes vinos, servicio impecable, marco elegante... Precio en consonancia
- Dos: "Mesa excelente, vale la pena desviarse". Especialidades y vinos selectos... Cuento con un gasto en proporción
- Una: "Muy buena mesa en su categoría". La estrella indica una buena etapa en su itinerario. Pero no compare la estrella de un establecimiento de lujo, de precios altos, con la de un establecimiento más sencillo en el que, a precios razonables, se sirve también una cocina de calidad".<sup>110</sup>

El "Bib Gourmand" (rostro de la mascota Michelin), indica buenas comidas a precios moderados. Restaurantes que ofrecen, con una acertada relación calidad-precio, una buena comida, generalmente de tipo regional, para cuando usted desee encontrar establecimientos más sencillos a precios moderados.

A pesar de ser una guía eminentemente turística, los reconocimientos que otorga son asediados por los propietarios de restaurantes y por los chefs, ya que, si de gastronomía europea se trata, la *Guía Michelin* es actualmente el mejor medio para obtener reconocimiento internacional. Es por eso que los personajes que aparecen adelante, luchan constantemente por obtener y mantener sus reconocimientos Michelin.<sup>111</sup>

## 7.2. Curnonsky

Si algún escritor ha tenido importancia en el desarrollo de la gastronomía francesa, y por ello, en la gastronomía occidental, éste es Maurice-Edmond Sailland, más conocido por su seudónimo de Curnonsky, príncipe electo de los gastrónomos. Este escritor y periodista llegó a estudiar literatura en la Sorbona a los 19 años y se tituló en la carrera de Letras Clásicas.

Muy pronto, en París, se dedicó al periodismo, y tenía un paladar refinado y una personalidad muy característica. En 1896 ocupó el puesto de secretario del duque de Montpensier a quien, por cierto, ayudó a escribir su libro *Viaje a Indochina* y, a la vez, fue invitado a redactar una sección humorística en *Le Journal*. El duque le dijo al joven Sailland que necesitaba buscarse un seudónimo. El director del periódico le sugirió que aprovechara que los franceses y los rusos estaban aliados políticamente (acababan de visitar al Zar Nicolás II), y escogiera un nombre relacionado con ello. Sailland preguntó en latín: "Cur non? (¿por qué no?) e inmediatamente añadió la terminación tan rusa "sky". Y sonándole bien Curnonsky, firmó así desde aquel momento hasta su muerte, incitando a las divertidas confusiones sobre su nacionalidad.

Su carrera literaria fue muy popular y extraña. Era un periodista con un lenguaje muy "picante" y malicioso, secretario de una alteza real, invitado de las mejores mesas de París, maestro de juegos

<sup>110</sup> *España & Portugal 2005. Selección de Hoteles y Restaurantes*. Michelin, Madrid, 2005, p. 3-16.

<sup>111</sup> "Vía Michelin" [en línea], [27 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:

<http://www.viamichelin.com/viamichelin/esp/tpl/hme/MaHomePage.htm>

de palabras. En 1927 fue elegido "príncipe" de los gastrónomos a través de un plebiscito celebrado por un periódico entre cinco mil anfitriones y "*cordons bleus*"; llevó su título con una magnífica dignidad. Presidía los banquetes con su enorme figura sana y poderosa, con su salud de hierro, un sólido apetito, su mirada picaresca y su gran panza. Según él mismo decía, vivió del arte de comer para poder comer. Se mantuvo de la literatura gastronómica: miles de artículos de su pluma y no menos de setenta libros. Entre ellos, los 28 volúmenes de la *Francia Gastronómica*, *El Tesoro Gastronómico de Francia*, *Cocinas y vinos de Francia*, *Elogio de la Mesa*, *La Mesa y el Amor*, *Elogio a Brillat-Savarín* y su libro de memorias.

Sin embargo, nunca cayó en las manos de la publicidad, rechazando los ofrecimientos de marcas de margarinas, licores, etc. Como gastrónomo defendió la cocina no artificial, diciendo que "las cosas han de tener el gusto que les es propio". Además, para él, la sencillez era la máxima y más delicada cualidad que pueda desear un chef, que considera Lyon como la capital de la gastronomía y divide la cocina francesa en: alta cocina, cocina burguesa, cocina regional y cocina improvisada.

Acuñó el término *gastronómada*, refiriéndose a la persona que viaja por diferentes rincones de su país (y el mundo) para conocer y admirar las características peculiares de la gastronomía de cada región, que, no por ser eso, regional, pierde el gusto de ser cocina digna de saborearse.

### 7.3. Fernand Point

Trabajó con su padre Auguste Point, que tenía un pequeño restaurante en Louhans. Fue ahí donde su madre y su abuela, ambas excelentes cocineras del *Cordon Bleu* (premio que se otorga a las mujeres chefs de excelencia culinaria), lo introdujeron en la cocina desde muy pequeño. Tan pronto como su padre se dio cuenta del talento de Fernand, decidió viajar a Lyon, donde quiso fundar un restaurante. Al fracasar, viajó a Viena, comprando un restaurante en 1923, donde ya habían oído hablar de él y logró mantener el restaurante exitosamente durante 20 años. Atraído por las figuras piramidales, Fernand nombró "La Pirámide" a su restaurante y lo usó como su símbolo: aparecía en sus menús, la mantequilla tenía esa forma y hasta los pastelillos y otros platillos se preparaban con forma de pirámide.

Point creía que la gran cocina no debe estar estática. El cocinero debe de ser creativo y debe construir sus platillos, modificándolos y refinándolos, cambiando sabores, así que podemos decir que comenzó una nueva cocina para el siglo XX. Además, estableció que el cocinero no debe estar siempre en la cocina, sino ir al comedor y hablar con los clientes, para conocer sus gustos y desacuerdos e incluso cenar con ellos, para crear nuevos platillos al gusto de los comensales. Quiso siempre que su trabajo hablara por sí mismo.

Dentro de los libros más importantes de Fernand Point, están sus memorias, llamadas: *Mi gastronomía*.

#### 7.4. *Nouvelle Cuisine*

Como siempre pasa cuando hay una renovación, se tiende a dar una importancia extraordinaria a los hechos contemporáneos. Parece que la *Nouvelle Cuisine* es una invención definitiva para los gustos gastronómicos del futuro. Sin embargo, ha sido una revolución en el sentido de la velocidad de su propagación gracias a los medios de información y de la publicidad, como todo lo que pasa hoy en día. Hay que recordar que la cocina europea se ha debatido siempre entre dos extremos: la valorización de la tradición, que comprende el retorno a la simplicidad de las cocinas regionales y locales y la valoración de la invención. En la historia de todas las cocinas occidentales existe una oscilación entre la cocina artificiosa, que cuando llega a sus máximas complicaciones experimenta un brusco retorno a la simplicidad. Considerando todos estos elementos, era natural que sobreviniera el movimiento que se llama la *Nouvelle Cuisine*.

Paul Bocuse es el primero que frena la cocina ante los excesos, ante la anarquía de inventar sólo por inventar, principio que publicitan los periodistas Henri Gault y Christian Millau, propagandistas de todo lo novedoso, condenados por ello a devorar todas las cosas que promocionan.

Se busca estéticamente que las figuras sean delgadas y esbeltas, pensando en la importancia de la salud. Para ello, los alimentos deberán ser frescos, de primera calidad, con una presentación simplemente sencilla, inspiración del chef. Se utilizarán preparaciones y métodos de cocción orientales y americanas, como la mostaza con hierbas o los vinagres de frutas o flores más suaves. El cocinero debe tener también conocimiento en dietética y las largas y difíciles preparaciones desaparecerán. Los métodos de preparación y cocción serán *a la minute*, con excepción del *fumet*, el *bouillon*; las verduras se preparan en cortes finos y *al dente*, solamente se usarán bien cocidas para purés, espesantes o *mousses*; el pescado se come en rosa o crudo. Ante todo se considerara la ligereza del plato, que será la cualidad más buscada y apreciada.

Los principios de la *Nouvelle Cuisine*, que fueron formulados en 1976 por el cocinero Alain Saenderens, son aproximadamente estos, conocidos como "Los 10 Mandamientos de La *Nouvelle Cuisine*":

1. No cocerás demasiado
2. Utilizarás productos frescos y de calidad
3. Aligerarás tu carta
4. No serás sistemáticamente modernista
5. Te servirás de las aportaciones de nuevas técnicas
6. Evitarás adobos, fermentaciones, marinadas, etc.
7. Eliminarás las salsas blancas y las salsas oscuras
8. No ignorarás la dietética
9. No harás trampa en los montajes de los platos
10. Deberás ser creativo

Para 1982, Bocuse dijo a los medios que la *Nouvelle Cuisine* había desaparecido, lo cual era natural y hasta estaba previsto, ya que sólo fue una moda importantísima, pero moda al fin... Acabaron con ella las exageraciones. Los chefs habían dicho que la nueva cocina significaría simplificarse, y se fueron reduciendo cada vez más las elaboraciones, y las formas se limitaron al puro esquema, sometiendo a la imaginación del cocinero, corriendo el riesgo de que la cocina se unificara en todo el mundo. Los platos perdieron sus aromas particulares, porque se creyó oportuno olvidar los ingredientes, productos y salsas tradicionales.

#### 7.4.1. Eugène Brazier

Nació en Bour-en-Bresse. A los 20 años, se contrata como enfermera con una familia de Lyon que se hizo rica fabricando plásticos. En 1922 logra juntar el dinero suficiente para comprar un pequeño establecimiento en la Rue Royale, sólo tenía 15 lugares, pero desde el primer día estaban todos llenos, y muy pronto se hizo famoso por la comida que ahí servía. En 1928 su hijo tuvo que tomar el restaurante mientras ella se reponía de problemas de salud en la Col de la Luère, a 28 kilómetros de Lyon. Una vez reestablecida, abre ahí un pequeño restaurante que inmediatamente tendrá gran éxito. La *Guía Michelin* descubrió los lugares en 1932 y le dio dos estrellas a cada uno. En 1933 logró tres estrellas en ambos restaurantes, donde no había mayores lujos, ni un *maitre* ni *somelier* y servía sólo cuatro platillos.

Con el paso del tiempo, fue recibiendo algunos aprendices, dentro de los cuales se encuentra Paul Bocuse, quien llegó ahí en 1945.

Al inicio de la década de 1960 decide retirarse, pero fue una tragedia, ya que fue perdiendo sus estrellas. Poco tiempo después regresó a trabajar, recuperándolas. En 1974 se retiró definitivamente. Tres años después falleció. Actualmente su nieta, Jacotte, conserva el restaurante en Lyon, que en el año 2002 perdió la única estrella que le quedaba.

#### 7.4.2. Paul Bocuse<sup>112</sup>

La *Nouvelle Cuisine* tuvo un movimiento estrepitoso, gracias a una personalidad extraordinaria, con un sentido de la publicidad y con un saber técnico, únicos, que es Paul Bocuse. La cocina francesa hubiese evolucionado del mismo modo si no hubiera existido él, pero en Paul Bocuse se reúne toda la imaginación, toda la fuerza, toda la inmensa vitalidad y, sobre todo, la alegría que vino a iluminar el mundo de la gran cocina. Paul Bocuse, desde su restaurante de Collanges,

---

<sup>112</sup> A partir de este punto, como se trata de hechos y personajes vivos actualmente, y que aún se están desarrollando, la información se ha obtenido en su mayoría, de pequeñas entrevistas, artículos, notas y



fundado en 1959, cerca de Lyon, fue el primero de los jóvenes cocineros premiados con tres estrellas en la *Guía Michelin* (1961).

Además tiene el título de "*Meilleur Ouvrier de France*" (mejor obrero de Francia). en 1962 recibe la segunda estrella, y en 1965 la tercera.

Su personalidad es extraordinaria. Él lanza la nueva cocina francesa y crea lo que se llama "*bande de Bocuse*", que en los años setenta fue un grupo de cocineros jóvenes que revolucionaron las normas estrictas y totalitarias de la Bella Época. En 1980 escribió *La Cuisine du Marché* (mercado), donde enfatiza el basar el menú diario en los productos del día. Por otro lado, realizó muchos viajes a países poco frecuentados por chefs franceses: Japón y Estados Unidos, en donde introdujo los vinos *Beaujolais*.

#### 7.4.3. Michel Guérard

Pastelero francés que abrió su primer restaurante en 1965, llamado "Pot au feu", en el cual elaboró un menú dietético que tuvo gran éxito. Su restaurante para 1977 había recibido las tres estrellas Michelin.

A mediados de los años 1970 se propuso sacar a las termas de su prolongado letargo desde la Segunda Guerra Mundial y logró transformarlas por completo hasta darles la reputación mundial de que gozan actualmente. Michel Guérard combina la gran cocina gastronómica y la cocina baja en calorías, lo que convierte a Eugénie-les-Bains en el "primer balneario de adelgazamiento de Francia". Todos los hosteleros del municipio, motivados y "educados" por Michel Guérard, proponen igualmente a los termalistas y a los turistas menús "pequeños pero grandes" bajo el control cotidiano de una dietista.

En 1976 se publicó *La Grande Cuisine Minceur*, (Cocina de esbeltez) que muestra influencia china y japonesa.<sup>113</sup>

#### 7.4.4. Jean y Pierre Troisgros

Pierre Troisgros es el único sobreviviente de los hermanos, quien desde pequeño comenzó su experiencia con la cocina. A los quince años sus padres lo enviaron a Normandía, y ahí comenzó su carrera culinaria. Y su crecimiento fue con Fernand Point en Vienna, quien le abrió los ojos a la libertad de la cocina, con muchas bases de Escoffier. Posteriormente lo trasladan a Roanne, en Lyon.

---

referencias, tanto en medios de comunicación impresa, como en televisión e Internet. Toda esta información va actualizándose constantemente para la materia.

<sup>113</sup> Michel Guérard. *Las recetas originales de Michel Guérard. La nueva cocina de la esbeltez*. Presentación de la edición castellana por Néstor Luján. Barcelona, Grijalbo, 1978, 445 p.

En 1967 viajó a Japón a inaugurar el Maxims de Tokio, y le gustó mucho la vida japonesa, sus costumbres, su hospitalidad. Tanto que desde entonces viaja a Japón anualmente. En 1955 obtienen la primera estrella Michelin, otra en 1965 y la tercera en 1968.

### 7.5. Alain Ducasse

Nació en 1956 en Castelsarrazin, de la región landesa, y creció entre las setas, los patos, las gallinas y, sobre todo, los gansos de engorde que eran la materia prima de una empresa familiar, presidida por el padre y dedicada a la producción de *foie gras*.

A los doce años ya se atreve a criticar a su abuela porque las vainitas están, a su juicio, demasiado cocidas. Ducasse será cocinero. A los dieciséis, y a pesar de que los padres no ven con muy buenos ojos sus inclinaciones vocacionales, inicia en la escuela hotelera de Bordeaux, formación que continúa con Michel Guérard en Eugenie-les-Bains. Su vertiginosa carrera tomó fama cuando la Société des Bains de Mer le propone en 1987 hacerse cargo de las cocinas del Hôtel de París, un poco venidas a menos en ese momento. Ducasse acepta el reto y se compromete bajo contrato a conquistar las tres estrellas Michelin en un plazo máximo de cuatro años y a hacer del local uno de los restaurantes más espléndidos y prestigiosos del mundo. Dicho y hecho. En 1990 el Louis XV se convierte en el primer comedor de hotel reconocido con el famoso galardón.

Consolidado el Louis XV, se traslada a La Bastide de Moustiers, un proyecto más íntimo, pero no menos exquisito, en un pequeño hotel de la Provenza. Y luego, en 1996, abre sus puertas el restaurante Alain Ducasse en París. A los ocho meses, el establecimiento se alza con las tres estrellas que, sumadas a las anteriores, acrecientan la reputación internacional de Ducasse, calificado ya, desde 1993, por la crítica de la revista especializada *Wine Spectator*, como el mejor cocinero del mundo.

Alain Ducasse ha sido el líder de esa revolución que a finales del siglo XX renovó el arte culinario aportándole sutileza, liviandad y transparencia, realzando los aromas y los colores. Sin embargo, sigue apegado a la tradición, ya que rinde siempre homenaje a la calidad y frescura del ingrediente, en su recurrencia a ciertas recetas y modos de cocción que siguen siendo insustituibles. Para Ducasse, donde ya existen los sabores y los perfumes, el papel del cocinero consiste apenas en revelar y resaltar, más que en crear. Por eso, según su ideario, la proporción es de 60 por ciento para el producto y 40 por ciento para la técnica. Por esto, es un catador permanente que recorre los mercados, las costas y huertos cada vez que puede, en busca de novedades y productos exóticos.

Pregona una alta cocina simple, que no quiere decir simplista, sino perceptible y comprensible por todos. "Las cosas más simples", ha dicho Ducasse, "son con frecuencia, las más delicadas y más complicadas de realizar". Esta obsesión por la sencillez lo ha llevado a prescindir de la costumbre del gorro de chef y a negarse a grabar las iniciales de su nombre en manteles y servilletas. Se niega,

también, a detenerse en las mesas y saludar a los clientes. Considera que un restaurante es ante todo un lugar para comer y no para hacer relaciones públicas. Las ensaladas, los pescados, las hierbas y vegetales, los risotti y pastas -aceite de oliva como aderezo y aglutinante común en sustitución de la mantequilla y la manteca de ganso de las preparaciones tradicionales- ocupan un lugar prioritario en su menú.<sup>114</sup>

## 7.6. Ferrán Adrià

La revista Gourmet lo ha nombrado "el Salvador Dalí de la cocina", y hay quienes dicen que es el mejor chef de España. Lo cierto es que es el chef más creativo del mundo, ya que está innovando la historia de la gastronomía. Ferrán Adrià nació en Barcelona y comenzó a trabajar lavando platos en un restaurante en el pueblo de Castelldefels, donde el chef lo inició en los trucos básicos de la cocina. Trabajó después en varios restaurantes antes de ser asistente del chef en un muy famoso restaurante de Barcelona, el Finisterre. Incluso, cuando tuvo que hacer su servicio militar en Cartagena, trabajó en las cocinas. Finalmente, en 1984, a la edad de 22 entró como empleado en el Bulli, donde al poco tiempo se convirtió en el chef principal.

El Bulli, restaurante en la costa de Catalonia, recibió su primera estrella Michelin en 1997, convirtiéndolo en uno de los tres restaurantes españoles con este reconocimiento. Es de conocimiento popular que el Bulli se encontraba (ha cerrado sus puertas definitivamente en julio del 2011) en un lugar inaccesible en la montaña, sólo abría cinco días de la semana y cerraba cuatro meses del año, tiempo durante el cual Adrià viajaba, buscando nuevas ideas e inspiraciones para asombrar a sus patrones.

La cocina de Ferrán es básicamente la tradicional francesa, pero con muchas nuevas ideas, llevándolo a la cima más alta de las cocinas francesas. Durante la segunda mitad de la década de los 80, Adrià comenzó sus experimentos, que se basan en el uso de materiales frescos adaptados a la cocina clásica mediterránea, dándole un giro completo a la gastronomía tradicional. Muchas de estas variaciones consisten en rociar los ingredientes con un sifón, dándole una textura con burbujas, técnica que es común para algunos platillos, pero él lo aplica para casi todos. Su filosofía es proveer contrastes inesperados de sabor, temperatura y textura. Nada es lo que parece. La idea es provocar sorpresa y buen sabor. Un menú sencillo en el Bulli incluye más de doce platos, acompañados con muchos aperitivos distintos, además de una variante de las muy españolas tapas.<sup>115</sup>

---

<sup>114</sup> "Alain Ducasse. Who are you?", [en línea], [27 de julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.alain-ducasse.com/en/discover-alain-ducasse-the-chef>

<sup>115</sup> "El Bulli", [en línea]. [27 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:

## 4. ASPECTOS HISTÓRICO - DIDÁCTICOS

### 4.1. PRINCIPALES PROBLEMAS AFRONTADOS PARA LA COMPRESIÓN DE LOS TEMAS Y SUGERENCIAS DE SOLUCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA.

Entre los principales problemas a que me enfrenté en el proceso enseñanza-aprendizaje, destacan los siguientes:

#### I. Rechazo hacia la historia.

Muchos alumnos rechazan la historia por considerarla “inútil” en su formación, a pesar de que se relaciona directamente con el tema que les interesa, es decir la preparación de alimentos. Esta actitud se debe, en gran medida, a la forma en que les han impartido la historia en los niveles escolares que preceden al de licenciatura.

Esta situación de “olvido” y repudio hacia sus propias raíces, el carecer de la noción de un pasado, su pasado histórico-social, es resultado de presentarle al alumno la historia como una lista de fechas y sucesos. Solange Alberro dice:

La idea de obsolescencia es propia del sistema capitalista de consumo en que vivimos. En efecto, compramos cualquier aparato y a los cinco años ya no sirve... Esto nos acostumbra a considerar obsoleto lo que nos rodea, incluyendo a la historia. ¿De qué sirve algo que ocurrió hace cuatro siglos?<sup>116</sup>

Además, los alumnos están acostumbrados a sistemas educativos rígidos y autoritarios, donde todo está previamente estructurado, desde los planes de estudio hasta los horarios. Sólo se toma al alumno como receptor que ejecuta decisiones ajenas. Por ello, hay incluso algunos que consideran que cualquier cambio puede interpretarse por las autoridades del Colegio como señal de rebeldía, porque también han sido preparados para acatar y obedecer, no para reflexionar ni analizar. Como ya se mencionó, durante el período laborado ahí, el Colegio Superior de Gastronomía trabajaba bajo esta orientación (aunque había intentos por modificarla), por lo que los cambios en estas actitudes no ocurren de un instante a otro, sino muy paulatinamente.

---

<http://www.elbulli.com/home.php?lang=es>

<sup>116</sup> Solange Alberro. *La historia de las mentalidades*. México, El Colegio de México, , 1992, p. 15.

Entonces, se trata de estimular el interés por el conocimiento histórico, a pesar de que el alumno no esté de acuerdo con los objetivos y/o contenidos del curso. Esto se puede lograr a través de la categoría histórica que se refiere a la relación con el presente. El profesor entonces debe presentar una exposición lógica y atractiva, apoyado en los recursos auxiliares, y exponer los procesos históricos relacionados con el momento actual, aprovechando la información que de los temas posea el alumno, para, vinculándolos y ordenándolos, “construir” el nuevo conocimiento. Mi experiencia es que el alumno pondrá su atención en algo que esté en el área de su interés, o algo que ya sepa, por eso el docente debe reforzar la importancia del tema oportunamente, aclarar todas las dudas al respecto y establecer un vínculo entre el nuevo conocimiento y el ya “almacenado”.

## **II. Conformación de un pensamiento crítico.**

Como ya se ha dicho, en el proceso-enseñanza aprendizaje debe fomentarse el pensamiento crítico. Sin ser una actitud que tiende a opinar con o sin fundamento acerca de cualquier tema, el pensamiento crítico es el “que involucra en sí otras habilidades (deducción, categorización, emisión de juicios, etc.), no sólo cognitivas, sino también valoral-afectivas y de interacción social.”<sup>117</sup>

Me he encontrado con que la llana exposición del profesor apoyado por el material didáctico no es suficiente para lograr este propósito. Se debe orientar al alumno hacia actividades en las cuales aprenda a escuchar, a respetar opiniones, pero también a debatir y trabajar en equipo, argumentando claramente sus puntos de vista. Todo ello aunado a fomentar al alumno buscar información fidedigna, identificar los fundamentos en las fuentes que consulta y a formar un criterio propio, de acuerdo con sus propias experiencias y necesidades.

## **III. Ubicación temporal.**

Para el alumno, a menudo resulta compleja la explicación de los cambios, de la continuidad o duración de los sucesos históricos, porque en cursos anteriores han aprendido historia como una serie de datos desconectados entre sí.

Para remediarlo, el docente puede plantear diversos ejercicios que permitan al alumno analizar estas cuestiones, que incluyan desde ubicar la secuencia u orden de distintos acontecimientos, hasta aquellos que presentan mayor grado de dificultad, ya que llevan al alumno a reflexionar acerca de la coexistencia simultánea de hechos distintos en una misma región o en varias.

---

<sup>117</sup> Frida Díaz Barriga Arceo. “Una aportación a la didáctica de la Historia. La enseñanza-aprendizaje de habilidades cognitivas en el bachillerato”. En *Perfiles Educativos*. Tercera época, Vol. XX, Núm. 82, México, Centro de Estudios Sobre la Universidad-UNAM, 1998, p. 59.

Además de ubicar y delimitar el tema, se deben señalar las características generales que identifican al período del que se trate; puede acudir a diversos recursos como películas, fotografías y mapas para establecer una relación histórica-temporal.

#### **IV. Correcta interpretación de los hechos del pasado en la actualidad.**

También he mencionado que los sucesos históricos deben comprenderse de acuerdo con sus propias peculiaridades históricas; sin embargo, para los alumnos es prácticamente imposible entender sistemas de creencias y valores distintos a los que ellos viven. Los alumnos incluso tienen ideas erróneas como “mientras más lejano es el pasado, más primitivos eran los seres humanos”, “los hombres actuales son más inteligentes porque tienen televisión y computadora”, etc.

Por todo esto, el docente debe exponer el contexto de cada proceso histórico, y el conjunto de creencias, hábitos y valores que identifican a determinada sociedad y que la llevan a actuar como lo hace. Si es necesario, se deben plantear analogías que aclaren la situación y no la confundan más.

Existían otras circunstancias que se refieren al sistema escolar, más allá del aspecto histórico. Los cánones que manejaba la institución, explicados en el capítulo 2 de este informe, eran un claro ejemplo de ello. Lo cierto es que debería ponerse de manifiesto el apoyo histórico-social que brindan las materias del área de Cultura Gastronómica, y rescatarlas de la devaluación en la que se encontraban. Y habría que realizar una reestructuración de los programas de las materias del área, para que se advierta una correcta interrelación y una secuencia lógica. Con ello, se podría obtener una mayor profundidad en el desarrollo de los temas y no una visión panorámica. Ciertamente que en ninguna materia se enseñan todos los conocimientos de una disciplina, pero seleccionando los que se consideren más significativos de acuerdo con los contenidos histórico-alimentarios y con las características de los alumnos, se podría facilitar en proceso enseñanza-aprendizaje.

#### **4.2. LAS FUENTES HISTÓRICAS UTILIZADAS EN EL PROCESO ENSEÑANZA - APRENDIZAJE**

Esta asignatura no consta únicamente de la exposición del profesor. Se busca que los alumnos reactiven los conocimientos que ya poseen y, por medio del educador (que funciona únicamente como guía), genere que el curso sea totalmente activo y dinámico. A través del acercamiento a las fuentes bibliográficas (en gran medida con la información publicada en la red interna del Colegio<sup>118</sup>) se pretendía:

- Que el alumno tuviera acceso al conocimiento del pasado.

---

<sup>118</sup> Ver Anexo 6.

- Que analizara los hechos e identificara los argumentos que emanan de la información.
- Que analizara las condiciones bajo las cuales ocurre determinado proceso histórico.
- Que reflexionara sobre los puntos de vista alternativos.
- Que evaluara la confiabilidad de la fuente en cuestión.
- Que conociera diferentes interpretaciones de un mismo hecho.
- Que reconstruyera los sucesos históricos.

Se pedía a los alumnos que realizaran lecturas previas a la exposición de los temas. Además de la bibliografía, los alumnos contaban con la ya mencionada información de la red. A través de las lecturas y la sugerencia de visitas a distintos centros culturales, el docente buscaba que los alumnos tuvieran la certeza de la importancia del conocimiento histórico y lo valoraran como el sustento de su pasado colectivo.

Los comentarios, discusiones y trabajos de investigación y exposiciones, fomentaban en el alumno el hábito de la lectura, considerándola una actividad que genera nuevos conocimientos y que refuerza los existentes.

La bibliografía que a continuación se presenta, cuenta con textos no sólo de historiadores, sino de otros científicos sociales (p.e. antropólogos), además de algunas ligas de Internet que ya han sido revisadas y cuentan con información lo suficientemente fiel para recomendarla a los alumnos. Este tópico es de vital importancia, ya que en la actualidad, por regla general, los alumnos recurren a este medio antes y por encima de cualquier otro para obtener la información solicitada.

### **Bibliografía general.**

- Ariès, Philippe y George Duby [dir.]. *Historia de la vida privada*. Trad. Francisco Pérez Gutiérrez. Madrid, Altea/Taurus/Alfaguara, 1988, 5 vols.
- Contreras, Jesús. *Antropología de la Alimentación*. España, EUDEMA, 1993.
- González Turmo, Isabel y Pedro Romero de Solís [ed.]. *Antropología de la alimentación, ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, Junta de Andalucía-Fundación Machado, 1993.
- Luján, Néstor. *Historia de la Gastronomía*. Madrid, Folio, 1999, 318 p.
- Medina, Francisco Xavier [ed.]. *La Alimentación Mediterránea. Historia, Cultura, Nutrición*. Pról. Francisco Grande Covián. Barcelona, Institut Català de la Mediterrania d'Estudis i Cooperació, 1996.
- Méndez Riestra, Eduardo. *Diccionario del Gourmet. Prontuario histórico-gastronómico*. Pról. Juan Mari Arzak. Barcelona, Alba Editores, 1988.
- Norman, Jill. *El gran libro de las Especies*. Madrid. Editorial El País/Aguilar, 1991.
- Revel, Jean Francois. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad a nuestros días*. Trad. Lola Gavarrón. Barcelona, Tusquets Editores, 1980.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Contra los gourmets*. Barcelona, Mondadori, 2001, 243 p. (Biblioteca Vázquez Montalbán. Ensayo).
- "Cocina internacional CIBERJOB", [en línea]. [3 de Julio de 2011] Disponible en la Web: <http://www.ciberjob.org/cocina/index.htm>
- "Guía Miguelín". [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:

- <http://www.guiamiguelin.com/>
- “Historia de la cocina”, [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://cookaround.com/cocina/storia/index.php>
  - López, Cecilia. “Pascual Ibáñez: ‘La cerveza también cumple un rol en la buena gastronomía’.” [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.elvacanudo.cl/admin/render/noticia/19434>
  - “Zapardiel: Revista de cultura y gastronomía”, [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.terra.es/personal/aiolozil/revzap.htm>

### Tema 1. Antigüedad

- Apicio. *De Re Coquinaria. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. Comentarista y trad. Miguel Ibáñez Artica. R&B Ediciones, 1994.
- Childe, V. Gordon. *Los orígenes de la civilización*. Trad. Eli de Gortari. México, Fondo de Cultura Económica, 1996 (Breviarios, 92).
- \_\_\_\_\_. *Qué sucedió en la Historia*. Estudio preliminar de Gregorio Weinberg. Trad. Elena Dukelsky. Buenos Aires, Editorial la Pléyade, 1975, 297 p.
- Cohen, Mark Nathan. *La crisis alimentaria de la prehistoria. La superpoblación y los orígenes de la agricultura*. Vers. Española de Fernando Santos. Madrid, Alianza Editorial, 1981.
- Cordón, Faustino. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, Tusquets Editores, 1988, 170 p. (Los 5 sentidos).
- Espinet, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona, Tusquets Editores, 1984.
- Friedländer, Ludwing. *La sociedad romana. Historia de las costumbres en Roma, desde Augusto hasta los Antonios*. Trad. Wenceslao Roces. México, Fondo de Cultura Económica, 1947.
- García Gual, Carlos [et.al.]. *Tratados Hipocráticos*. Madrid. Editorial Gredos, 1990.
- March, Lourdes. “El aceite de oliva en la alimentación mediterránea” en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1988. Museo Nacional de Antropología*. España, La Val Onsera, 1999.
- Martínez Llopis, Manuel. *Historia de la gastronomía española*. España, Editora Nacional, 1981.
- Ritchie, Carson I. A. *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid, Alianza Editorial, 1988.
- López Navarro, Txus. “Cultura gastronómica en el Imperio Romano”, [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap2/art002.htm>
- Pantke, Micaela. “Antique Roman Dishes - Collection”. [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www-2.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html>
- Ruiz de Luzuriaga, Manuel. “Lúculo, el gourmet de la Roma clásica”. [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.terra.es/personal/aiolozil/art003.htm>
- Sierra, Noemí. “Arte culinario en la Antigua Mesopotamia”, [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
[http://www.transoxiana.com.ar/0106/sierra\\_arte\\_culinario\\_mesopotamia.html](http://www.transoxiana.com.ar/0106/sierra_arte_culinario_mesopotamia.html)



## Tema 2. Edad Media

- Garrido Aranda, Antonio [comp.]. *Cultura alimentaria Andalucía- América*. México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, 1996. (Serie Historia General, 17).
- Pirenne, Henri. *Historia económica y social de la Edad Media*. Anexo bibliográfico y crítico de H. van Werveke. Trad. Salvador Echavarría. México, Fondo de Cultura Económica, 1963, 267 p.

## Tema 3. Renacimiento

- “Cocina Mediterránea Medieval y Renacentista”. [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.historiaviva.org/cocina/index.shtml>

## Tema 4. Mestizaje Culinario

- Benítez Muro, José Guadalupe y Ana Benítez Muro. *Sabores de Oriente*. México, Clío, 2001, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Carrillo, Ana María. *La cocina del tomate, frijol y calabaza*. México, Clío, 1998, 93 p. (La cocina mexicana a través de los siglos).
- Crosby, Alfred W. *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*. Pról. Otto von Mering, Trad. Cristina Carbó. México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, 1991, 270 p. (Serie Historia General, 16).
- De León Pinelo, Antonio. *Questión Moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Facsímile de la primera edición (Madrid, 1636). Pról. Sonia Corcuera de Mancera. México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1994, XXXVI, 121 p.
- Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Ed., índices y prólogo de Carmelo Sáenz de Santa María. México, Alianza Editorial, 1991, 971 p. (Clásicos Mexicanos).
- Escamilla Solís, Edmundo y Yuri de Gortari Krauss. *Sabores de Europa*. México, Clío, 2000, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Flores y Escalante, Jesús. *Breve historia de la comida mexicana*. México, Editorial Grijalbo, 2003, 327 p. (De bolsillo).
- Infante Vargas, Lucrecia y Lourdes Hernández Fuentes. *Sabores del mundo Árabe*. México, Clío, 2000, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- *La cocina mexicana a través de los siglos*. México, Clío, 1996, 10 vols.
- Long, Janet [coord.]. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, 1997.
- Mijares, Ivonne. *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*. México, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 1993, 180 p. (Colección Seminarios).
- Sahagún, Bernardino de, Fray. *Historia General de las cosas de la Nueva España*. Introd., paleografía, glosario y notas Josefina García Quintana y Alfredo López Austin. México, CONACULTA, 1989, 2 vols. (Cien de México).
- Salinas Álvarez, Samuel. *La jugosa historia de las frutas*. México, Clío, 2000, 85 p. (La cocina mexicana a través de los siglos).
- Vadillo López, Claudio y Lourdes Hernández Fuentes. *Sabores de América y el Caribe*. México, Clío, 2001, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Villanueva Rosales, Vicente y Sylvia Kurczyn Villalobos. *Sabores de España*. México, Clío, 2000, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).

## Tema 5. Cocina Europea

- Medina, Francisco Xavier [ed.]. *La Alimentación Mediterránea. Historia, Cultura, Nutrición*. Pról. Francisco Grande Covián. Barcelona, Institut Català de la Mediterrania d'Estudis i Cooperació, 1996.
- Woodward, Sarah. *La cocina mediterránea clásica*. Trad. Emilia R. Ghelfi. España, Dorling Kindersley, Ltd./Ediciones Primera Plana, 1999, 160 p.

#### **Tema 6. Época Moderna**

- Ruiz de Luzuriaga, Manu. "Antonin Carême: el cocinero de los reyes y el rey de los cocineros". Septiembre de 2000. [en línea]. [31 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap1/art003.htm>

#### **Tema 7. Siglo XX**

- Guérard, Michel. *Las recetas originales de Michel Guérard. La nueva cocina de la esbeltez*. Presentación de la edición castellana por Néstor Luján. Barcelona, Grijalbo, 1978, 445 p.
- "Adriá ya tiene su mona de Pascua". Marzo de 2004 [en línea]. [3 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: [http://www.hola.com/gastronomia/noticiaslibros/2004/03/31/10397\\_adria\\_ya\\_tiene\\_.html](http://www.hola.com/gastronomia/noticiaslibros/2004/03/31/10397_adria_ya_tiene_.html)
- Garaizábal, Sofía. "El Bulli y Ferrán Adriá". [en línea] [31 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali1437.htm>

#### **Bibliografía para trabajos de investigación.**

Dado que existen innumerables fuentes electrónicas a las cuales los alumnos tienen acceso, se les dejaba libre albedrío para la elección de la bibliografía (que en contadas ocasiones refería a algo más que ligas de Internet). Sin embargo, sí se realizaba una orientación a los grupos sobre cómo buscar en Internet y se les pedía que antes de utilizar cualquier texto lo hicieran saber al profesor para analizarlo y, en su caso, recomendarlo.

### **4.3 LOS RECURSOS AUXILIARES UTILIZADOS EN APOYO A LA ENSEÑANZA DE LA HISTORIA**

Para realizar su labor docente, el historiador requiere de recursos didácticos que le ayuden en la reconstrucción del pasado. La finalidad del material didáctico es facilitar el aprendizaje histórico haciéndolo dinámico y ágil, para así incentivar en los alumnos su comprensión. Además, el interés por la clase se mantiene gracias a las dinámicas de conocimientos, lluvias de ideas y la exposición del profesor, que es enriquecida con los recursos didácticos auxiliares, logrando así que los alumnos mantengan su atención.

Los recursos auxiliares que se manejaron en el curso fueron los siguientes:

### I. Pizarrón.

El pizarrón es un recurso visual indispensable para desarrollar en él las ideas tanto de los alumnos como del profesor, ya sea anotando en él palabras clave, esquemas, frases, fechas, nombres de personajes, etc., para que el aprendizaje sea más fluido.

### II. Proyector de acetatos.

Una de las muchas ventajas en la utilización del proyector, tanto de acetatos como de diapositivas, es que el expositor no pierde contacto visual con su audiencia, evitando así las distracciones. Otra de las ventajas es que fue elaborado por el mismo profesor, permitiendo una mayor reflexión y análisis sobre los temas y métodos de la exposición.

Los acetatos utilizados son en su gran mayoría, “mapas mentales”,<sup>119</sup> ya que en mi experiencia docente he encontrado que son una forma muy sencilla de exponer los temas y que la mayoría de los alumnos asimilan la información más fácilmente e incluso, de ser necesario, la memorizan. Se ha realizado un mapa mental por cada subtema de clase.<sup>120</sup>

### III. Videocasete/DVD.

Aquí entran algunas películas ilustrativas a los temas vistos, todas ellas relacionadas con el ámbito gastronómico, ya que la que suscribe intentó proyectar videos cuya temática fuera 100% histórica pero la coordinación del área no me lo permitió. Sin embargo, yo aprovechaba para recomendárselos a los alumnos y que hicieran lo posible por verlos los fines de semana o en vacaciones.

Las películas proyectadas fueron:

- *Vatel. El gusto del Rey.* Es la biografía de François Vatel, mayordomo de un noble hacendado francés durante el reinado de Luis XIV.<sup>121</sup>
- *El festín de Babette.* En 1871, durante la guerra franco-prusiana, una joven francesa encuentra refugio en el austero hogar de dos hermanas danesas. Después de catorce años de dedicado servicio, Babette les pide que la dejen preparar un banquete en honor del difunto padre de las hermanas.<sup>122</sup>

---

<sup>119</sup> Los mapas mentales son una representación gráfica de una serie de ideas. Son formas de organizar la información, en la que el tema principal se coloca en el centro y que irradia los temas o ideas secundarias y relacionan desde el centro sumando información, y así sucesivamente con nuevas ideas, esto nos posibilita una visión integrada y organizada de la información.

<sup>120</sup> Ver Anexo 3.

<sup>121</sup> Joffé, Roland [dir.]. *Vatel. El Gusto del Rey*. Estados Unidos-Francia. 2002. 99 min.

<sup>122</sup> Axel, Gabriel [dir.]. *El festín de Babette*. Dinamarca. 1987. 120 min.

- *Las delicias de la Vida*. Película actual en la que se demuestran las similitudes y diferencias de acción de una chef alemana y uno italiano.<sup>123</sup>
- *Cuestión de Buen Gusto*. Novela francesa actual en la cual se presenta a un excéntrico millonario que contrata un “catador de comida”, y cómo esta relación se vuelve casi una clonación.<sup>124</sup>

#### IV. Computadoras.

Como ya mencioné, el Colegio contaba con equipo de cómputo en las Aulas Temáticas, y también el préstamo de equipo para el resto de los salones, además de televisores para proyectar. Así, se utilizaron en la materia presentaciones en Power Point de algunos de los temas y subtemas de clase. Una de las muchas ventajas de esto, es que permite mostrarles a los alumnos no sólo cuadros y síntesis de los temas, sino imágenes alusivas a los mismos, lo cual facilita la comprensión y, aunado a la explicación oral del profesor, es una herramienta muy útil para lograr captar la atención del grupo. Por otro lado, era también un material preparado íntegramente por mí, así ofrecían la misma posibilidad que los acetatos: la reflexión y análisis de los contenidos.<sup>125</sup>

#### V. Mapas.

Como se mencionó con anterioridad, gran parte de los alumnos que cursaban Historia de la Gastronomía no contaban con un nivel cultural básico emanado de sus estudios a nivel medio superior. Por ello, era necesario reforzar ciertos aspectos, como el geográfico. Así, el profesor tenía a la mano el uso de mapas políticos y físicos para la exposición de sus clases. Con ello, se ayuda a la comprensión de los temas, haciendo una ubicación espacial de cada momento histórico, mostrando la diferencia de la división política de una época a otra.

Reflexionando sobre los materiales didácticos auxiliares, podemos obtener las siguientes conclusiones:

- A. Siempre debemos tener en cuenta el nivel escolar y la percepción del alumno, para aplicar técnicas didácticas que eviten el aburrimiento y fomenten el interés.
- B. Es necesario actualizar el material de apoyo, ya que con ello y combinándolos entre sí, se consiguen mejores resultados.
- C. Tener siempre en cuenta que estos materiales no sustituyen al profesor, sino que deben ampliar su potencial. Sólo deben reforzar el proceso enseñanza-aprendizaje.

<sup>123</sup> Nettelbeck, Sandra [dir.]. *Las Delicias de la Vida*. Alemania. 2000. 107 min.

<sup>124</sup> Rapp, Bernard. [dir.]. *Cuestión de Buen Gusto*. Francia. 2000. 95 min.

<sup>125</sup> Ver Anexo 4.

Si consideramos a la educación como un proceso en el cual la comunicación juega un papel fundamental para “transmitir, difundir, orientar..., descubrir, apoyar”<sup>126</sup>, los recursos auxiliares, si son bien empleados contribuyen a una mejor forma de enseñar historia.

#### 4.4. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para ser “un buen profesor” hay que “saber propiciar en sus alumnos aprendizajes significativos. De acuerdo con esta concepción, la función principal del profesor no es enseñar, sino propiciar que sus alumnos aprendan.”<sup>127</sup> El objetivo primordial del curso de Historia de la Gastronomía era que el alumno tomara conciencia histórica, y fue necesario trabajar con métodos que les permitieran desarrollar sus conocimientos, habilidades y aptitudes.

Dentro de la evaluación, hemos tenido a lo largo del tiempo una idea equivocada sobre el examen y ello dificulta el proceso de enseñanza-aprendizaje. Decimos que “el placer del estudio se ha acabado; el joven piensa sólo en el examen”<sup>128</sup>. El Colegio Superior de Gastronomía no fue la excepción a esta regla, ya que tanto los profesores como los alumnos estábamos obligados a la aplicación de exámenes y se esperaba “que a través del examen se obtenga un conocimiento ‘objetivo’ sobre el saber de cada estudiante”.<sup>129</sup>

Con base en mi experiencia docente, puedo comentar que para mí un examen no demuestra el nivel de aprendizaje del alumno, o el logro de los objetivos planteados: no sirve para detectar y mucho menos para solucionar los problemas de aprendizaje. Resulta imposible calificarlos en escala del 1 al 10 ya que las habilidades del alumno o sus capacidades están en constante cambio, porque “la estructura del pensamiento implica cierto tipo de procesos simbólicos que aún cuando sean verbalizados, no siempre son traducidos adecuadamente, dado que los términos pueden no existir en el lenguaje lógico”.<sup>130</sup>

El Colegio solicitaba que cada área estableciera una ponderación (porcentaje) a cada aspecto que fuera a evaluar —un máximo de tres—, pero considero que eran insuficientes para abarcar todas las habilidades o capacidades del alumno. Además, resultaba subjetivo, porque ¿con qué criterio se considera que la participación en clase tenga más valor que la elaboración de un trabajo de investigación? Por ello incluso había profesores que evaluaban la disciplina, la asistencia, etc.

---

<sup>126</sup> Andrea Sánchez Quintanar, “Un concepto de educación para historiadores”, en Enrique González González [coord.]. *Historia y Universidad. Homenaje a Lorenzo Mario Luna*. México, CESU-Facultad de Filosofía y Letras. 1996. p. 275.

<sup>127</sup> Carlos Zarzar Charur. “La definición de objetos de aprendizaje”, en *Perfiles Educativos*. México, UNAM-CISE. Núm. 63. 1994. p. 9.

<sup>128</sup> Ángel Díaz Barriga, “Una polémica en torno al examen”, en *Perfiles Educativos*. México, UNAM-CISE, 1988. Núm. 41-42. P. 69.

<sup>129</sup> *Ibidem*. p. 67.

Sin embargo, como docente de la institución, hube de acatarme a la ponderación establecida por mi coordinación (que ya se mencionó):

• Examen semanal:	80 %
• Trabajo de investigación y participación en clase:	20 %
	—————
	100 %

Y en cuanto a la ponderación final, el Colegio tenía establecido un estándar para todas las materias, que era el siguiente (también ya mencionado):

• Examen final:	40 %
• Promedio semanal:	40 %
• Tareas y Trabajos:	20 %
	—————
	100 %

En este caso, el examen final tenía carácter de obligatorio, no habiendo posibilidad de exentar, y en caso de que el alumno reprobara dicho examen, las otras dos calificaciones quedaban anuladas; el alumno debía cursar la materia en “Curso de Recuperación”. Comparativamente con otros sistemas académicos, el “Curso” y el “Examen de Recuperación” equivalían a presentar un examen extraordinario, con la ventaja de que aquí el alumno que reprobaba tenía la oportunidad de recurrar la materia en la mitad del tiempo normal (es decir, sólo en tres semanas) y presentar un examen final como calificación única. Mi opinión personal es que si de inicio, un módulo de seis semanas resulta insuficiente para que los temas sean asimilados en su totalidad, en el caso del “Curso de Recuperación” el tiempo se reducía a la mitad. La calidad de las exposiciones siempre se veía mermada –agreguemos que en estos cursos están precisamente los alumnos que en curso regular presentaban más problemas de indisciplina y/o aprovechamiento.

Como también ya mencioné, se planteó el área de Cultura Gastronómica como un área de investigación y para ello se aplicaban, además de los exámenes, las siguientes técnicas que, al ser interpretadas por el profesor, nos brindaban muchos datos sobre el aprovechamiento de los alumnos:

- **Interrogatorio oral:** Ayuda a evaluar la comprensión y manejo del tema, qué deficiencias, dudas o distorsiones se encuentran.
- **Participación espontánea:** Se solicitaba a los alumnos que para la siguiente clase tuvieran cuando menos una idea general del tema que se iba a tratar, que como mínimo leyeran la información que de la materia se encontraba en la Red Interna del Colegio<sup>131</sup>. La dinámica

---

<sup>130</sup> *Ibidem.* p. 73.

<sup>131</sup> Ver Anexo 6.

era como sigue: Se iniciaba la clase preguntando a los alumnos los temas asignados el día anterior y con base en sus aportaciones, el profesor iniciaba la cátedra, dando la impresión de sólo “complementar” la información ya proporcionada. Por este medio, el alumno se sentía totalmente involucrado en la materia y no era necesario forzarlo.

- **Trabajo de investigación semanal:** Aunque supuestamente la finalidad de este tópico era reforzar el conocimiento adquirido en la semana de clase y dar una pauta de iniciación a los temas de la siguiente semana, la realidad es que la entrega de este trabajo se volvía un mero requisito que los alumnos cumplían, en la mayoría de los casos, con mediocridad, limitándose a “copiar y pegar” textos encontrados en Internet. Por ello, se estableció un mínimo de tres y máximo de 10 cuartillas por trabajo, y se solicitó que las fuentes consultadas fueran analizadas y no sólo copiadas. En mi experiencia, los alumnos se resisten tenazmente a trabajar correctamente, ya que no tienen bases teóricas ni prácticas de cómo realizar una investigación, y, sumando esto al desinterés inicial por el área, los trabajos (salvo algunas excepciones) jamás eran dignos de tomarse en cuenta. Los temas para los trabajos de investigación asignados a lo largo del módulo fueron:

- “Las Rutas de Comercio de la Antigüedad (Sal, Seda y Especias)”
- “Los Banquetes Griegos y Romanos”
- “Historia del Tenedor y la Porcelana”
- “Rutas que antecedieron a la del Descubrimiento de América”
- “Los primeros restaurantes, confiterías, pastelerías y cafeterías de Europa”

- **Exposiciones finales:** En todos los casos se trabajó en equipos (cuatro en cada grupo). Divididos en dos grupos, el primero de ellos evalúa la sexta semana de clases, el segundo conforma el 20% de la ponderación final en el rubro de “Tareas y Trabajos”. Dentro del primer grupo, encontramos los últimos tres temas del temario de clase, y se exponía uno diariamente. En el segundo, en cambio, los temas se exponían utilizando la mitad de la sesión y la investigación debía ser más minuciosa. Éstos últimos fueron:

- “Historia de la cerveza”
- “Historia del café”
- “Historia del vino”
- “Historia del té”

Se exigía a los alumnos que todas sus exposiciones contaran con elementos visuales, y que todos los integrantes del equipo pasaran a exponer frente al grupo.

Para la evaluación semanal, se consideró según lo estableció la Coordinación, la ponderación que ya se mencionó arriba. Los exámenes semanales sí tuve la oportunidad de redactarlos yo misma, aunque, como menciono en el apartado 2.2 del presente informe, en muchas ocasiones mis

exámenes eran corregidos a gusto y conveniencia de la Coordinación. Aquí reproduzco los exámenes que apliqué. Con respecto al examen final, sí me fue permitido aplicarlo tal cual lo anexo aquí. La idea primordial en mis exámenes no era que el alumno memorizara los conocimientos, sino que, con base en los conocimientos adquiridos en el curso, reflexionara acerca de los acontecimientos históricos y su importancia para comprender el presente.<sup>132</sup>

Considero –contrariamente a la política del Colegio– que no se debe evaluar la cantidad de conocimientos que posee el alumno, sino la capacidad de análisis y razonamiento que realiza. Es entonces necesario cuestionarse en cada proceso de evaluación qué está pensando el alumno acerca de la historia, qué lo motiva y qué aspecto considera importante o útil. A través de estas preguntas y una adecuada motivación, puede lograrse un cambio en la idea equivocada que de la historia se han formado los alumnos, de la cual hablé al inicio del presente Informe.

---

<sup>132</sup> Ver Anexo 5.



## CONCLUSIONES

***“Dotar a un pueblo o a una nación de un pasado común, y fundar en ese origen remoto una identidad colectiva, es quizá la más antigua y la más constante función social de la historia”.<sup>133</sup>***

A lo largo de la elaboración del presente informe, y con mi experiencia como docente, me ha sido posible reflexionar sobre varios aspectos fundamentales. En primer lugar, sobre la situación actual de los profesionales de la historia. El historiador-docente debe “abrir” aún más su espectro laboral. Ya no limitarse únicamente a la historia tradicional que se imparte en los niveles básicos (Historia Universal y de México en secundaria y preparatoria), sino a las nuevas tendencias que le permitirán acercarse a ámbitos antes insospechados, como es el caso de la alimentación. Además de ser un tema fascinante, la historia de la gastronomía nos lleva a conocer aspectos de la vida cotidiana que de otra manera pasarían inadvertidos, o sencillamente no les daríamos importancia. Y no puede ni debe dejarse de lado a la gastronomía, ya que indudablemente, la alimentación define culturalmente a los pueblos. La historia de la gastronomía estudia el modo en que un hecho biológico es transformado por los seres humanos en un proceso económico, social y cultural – objeto de estudio histórico. Y en la búsqueda de satisfacer sus necesidades, los seres humanos construyen hechos históricos, integrando lo económico y mental junto con lo biológico.

La historia se investiga únicamente para ser mostrada, no para engrosar el conocimiento en la mente de quien la investiga y estudia. Por ello, todo historiador es educador de la Historia, ya que investiga, construye sus propias versiones del pasado, saca conclusiones, sabe que éstas serán dadas a conocer. Debido a que la función de la Historia es darse a conocer, se debe tener en cuenta la otredad, el reconocerse e identificarse con y en el otro. "La función de la Historia es posibilitar a

---

<sup>133</sup> Florescano, Enrique. “La función social del historiador” [en línea]. [16 de Julio de 2011]  
Disponible en la Web: <http://letraslibres.com/pdf/4486.pdf>

los demás para que sus acciones sean conscientes",<sup>134</sup> porque explicar la sociedad anterior y organizar el pasado conforme a lo que requiere el presente, debe ser siempre una relación indivisible. Y como dije al principio de este trabajo: es a través de la docencia como el historiador ejerce su labor de formación más significativa: ser posibilitador de la conciencia histórico-social.

Muchas veces, la difusión de la historia se ha practicado en favor o en contra de los intereses de algún grupo o clase social; sin embargo, a pesar de ello, es necesario que el historiador, cuando presenta la historia como "ciencia cultural", explique que ayuda a conocer y entender el pasado como una herencia, un legado al servicio de nuestro porvenir histórico:

El pasado humano, en lugar de ser una realidad ajena a nosotros es nuestra realidad, y si concedemos que el pasado humano existe, tendremos que conceder que existe en el único sitio que puede existir: en el presente [...].<sup>135</sup>

Por otro lado, los alumnos en general sí se interesan por la historia. Sin embargo, las "malas" experiencias que han tenido en su vida académica, con profesores que sólo les obligaban a memorizar nombres, fechas, datos, etc., les hacen tener cierto recelo hacia la materia. Pero en mi experiencia, acercarlos a una perspectiva distinta, les hará ver que la historia no sólo es entretenida y amena, sino que les permitirá explicarse a sí mismos como seres temporales y co-creadores de la historia.

Al finalizar el módulo, se consiguió cambiar la actitud de los alumnos, logrando que la mayor parte de ellos (me atrevería a hablar de un 80%) no sólo se interesaran en la clase, sino que tuvieran la iniciativa de ahondar en la información, participar y dar sus opiniones, terminando los cursos con una actitud diferente, e incluso deseando que el plan de estudios de la Licenciatura contara con más materias correspondiente al área. Pero se necesitarían más de seis semanas para lograr mejores resultados.

Durante las clases que impartí en el Colegio Superior de Gastronomía, traté de desarrollar una metodología inspirada en el constructivismo. Sin embargo, durante el desempeño docente que se informa en el presente trabajo, la administración del Colegio no lo permitió del todo, provocando que los alumnos siguieran aprendiendo de manera memorística. Y aunque el docente debe ser el encargado de orientar el aprendizaje, el sistema educativo de la institución, rígido y paternalista, chocaba con mis propios conceptos.

---

<sup>134</sup> Sánchez Quintanar, Andrea. "El sentido de la enseñanza de la Historia". *Op.cit.*, p. 182.

<sup>135</sup> Edmundo O'Gorman. "Consideraciones sobre la verdad en historia" en Álvaro Matute. *La Teoría de la Historia en México (1940-1973)*. México, SEP-Diana, 1981 (Sepsetentas, 126), p. 37.

¿Es factible posibilitar la conciencia histórica a través de un curso de Historia de la Gastronomía? Considero que sí. A través de esta materia, se logra una conciencia histórica que permite la formación de profesionales de la gastronomía conscientes, críticos y comprometidos con su realidad. Alumnos que comprendan y expliquen la actualidad, y realicen proyecciones hacia el futuro, en función de las problemáticas presentes y los cambios que se imponen desde el punto de vista tecnológico-cultural. El objetivo fundamental en mi labor docente ha sido contribuir en la formación de profesionales que se reconozcan como parte del proceso histórico, que si bien se inició hace mucho tiempo, es responsabilidad de cada uno asumir las consecuencias y los resultados como punto de partida para nuevas realizaciones que apunten a un desarrollo que mejore la calidad de vida para todos. Una percepción clara de su propia historicidad e identidad les permitirá a los alumnos actuar y proyectarse concreta y efectivamente en la sociedad en que viven.

El estudio de la gastronomía como medio para el conocimiento histórico es de gran importancia “cuando se puede establecer su persistencia a través de determinados periodos, cuando se [...] vincula a usuarios específicos, cuando [...] se puede mostrar el universo de significaciones culturales del que forma parte.”<sup>136</sup> El conocimiento de la historia le permite al individuo formarse una conciencia histórica, que le genera interés por todo lo que le rodea. Con base en la reflexión de su tiempo y de su espacio, generará sentimientos que se aplicarán a su vida cotidiana, dependiendo de sus responsabilidades y de su papel en la cultura de la época, y “resultará su inserción en la historia, ya no como espectadores, sino como actores y autores”.<sup>137</sup>

Siento que mi labor como docente de la historia, particularmente en el nivel y en la especialidad en que impartí, ha servido a mis alumnos para cambiar un poco su visión de la historia. Al finalizar el módulo se pedía a los alumnos que evaluaran a la profesora, tomando en cuenta, además de los objetivos arriba mencionados, los aspectos que, de acuerdo con su propio criterio, consideraran de importancia para mejorar la clase.

Me complace reconocer que a lo largo de mi experiencia como docente de la Historia de la Gastronomía, logré no sólo cumplir con estos objetivos generales, sino despertar en los alumnos el gusto por la historia. No únicamente en el área gastronómica (que es lo que a ellos atañe

---

<sup>136</sup> Carlos Zolla. *Op.cit.* p. 213.

<sup>137</sup> Paulo Freire. *La educación como práctica de la libertad*. Trad. Lilién Ronzoni. México, Siglo Veintiuno Editores, 2004, 151 p. (Educación), p. 26.

directamente) sino en términos generales. La aplicación de exámenes con preguntas concretas, abiertas y de temas a desarrollar, y que en su mayoría daban como resultado calificaciones algo más que simplemente aprobatorias, era también reflejo de ésta última reflexión.

Debo agregar también que en todos los cursos que he impartido he recibido muy buenos comentarios de los alumnos, quienes, como dije más arriba, quedaban siempre con ganas de “más”.

Finalmente, en fechas muy recientes tuve la oportunidad de volver a impartir esta materia en otro colegio, el Instituto Superior Mariano Moreno (ISMM). Fue una verdadera alegría para mí regresar a estos temas que tanto me gustan, y debido a las políticas del ISMM, mis clases pudieron mejorarse y enriquecerse, utilizando como referencia todo lo aprendido durante el presente trabajo. Debo decir que el grupo a mi cargo no dio más que buenas referencias sobre mis ponencias a la coordinación del Instituto, y que al tener mayor libertad en los criterios de evaluación, pude notar que mis nuevos alumnos quedaron contentos e interesados, además de con una mayor conciencia histórica para insertarse en la sociedad a la que aspiran como profesionales.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre Lora, Ma. Esther [et. al.]. "Capítulo 9: Ética" en *Manual de didáctica General*. Curso introductorio Centro de Didáctica. UNAM-ANUIES. México, 1984, p. 115-128.
- Alberro, Solange. *La historia de las Mentalidades*. México, El Colegio de México, 1992, 252 p.
- *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1988, Museo Nacional de Antropología*. España, La Val Onsera, 1999, 384 p.
- Apicio. *De Re Coquinaria. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. Comentarista y trad. Miguel Ibáñez Artica. R&B Ediciones, 1994.
- Ariès, Philippe y Georghers Duby [dir.]. *Historia de la vida privada*. Trad. Francisco Pérez Gutiérrez. Madrid, Altea/Taurus/Alfaguara, 1988, 5 vols.
- Benítez Muro, Ana. *Nuestros sabores*. México, Clío, 2001, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Benítez Muro, José Guadalupe y Ana Benítez Muro. *Sabores de Oriente*. México, Clío, 2001, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Brom, Juan. *Para Comprender la Historia*. México, Editorial Nuestro Tiempo, 1979, 171 p. (La Cultura al Pueblo).
- Carr, E. H. *¿Qué es la Historia? Conferencias "George Macaulay Trevelyan" dictadas en la Universidad de Cambridge en enero - marzo de 1961*. México, Planeta-Seix Barral, S.A., 1999, 217 p. (Ariel / Biblioteca Breve).
- Carretero, Mario, Liliana Jacott, et. al. *Construir y enseñar. Las Ciencias Sociales y la Historia*. Madrid, Visor Dis, 1996, 142 p. (Colección Aprendizaje, vol. CXX).
- Carrillo, Ana María. *La cocina del tomate, frijol y calabaza*. México, Clío, 1998, 93 p. (La cocina mexicana a través de los siglos).
- Chesneaux, Jean, *¿Hacemos tabla rasa del pasado? A propósito de la historia y de los historiadores*. Trad. Aurelio Garzón del Camino. México, Siglo Veintiuno Editores, 1987, 219 p.
- Childe, V. Gordon. *Los orígenes de la civilización*. Trad. Eli de Gortari. México, Fondo de Cultura Económica, 1996, 335 p. (Breviarios, 92).
- \_\_\_\_\_. *Qué sucedió en la Historia*. Estudio preliminar de Gregorio Weinberg. Trad. Elena Dukelsky. Buenos Aires, Editorial la Pléyade, 1975, 297 p.
- Cohen, Mark Nathan. *La crisis alimentaria de la prehistoria. La superpoblación y los orígenes de la agricultura*. Vers. española de Fernando Santos. Madrid, Alianza Editorial, 1981, 328 p.
- Colegio Superior de Gastronomía. *Folleto informativo*. Agosto, 1999.
- \_\_\_\_\_. *Folleto informativo del 25 aniversario*. Agosto, 2002.
- \_\_\_\_\_. *Plan de estudios*. Ciclo escolar 2003-2004.
- \_\_\_\_\_. *Plan de estudios de Historia de la Gastronomía*. Diciembre 2003.
- Collingwood, R.G. *Idea de la Historia*. Trad. Edmundo O'Gorman y Jorge Hernández Campos. México, Fondo de Cultura Económica, 1972, 319 p. (Sección de Obras de Filosofía).
- Contreras, Jesús. *Antropología de la Alimentación*. España, EUEDEMA, 1993, 96 p.
- Corcuera de Mancera, Sonia. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la Historia Mexicana*. México, Fondo de Cultura Económica, 1996, 176 p.
- Córdón, Faustino. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, Tusquets Editores, 1988, 170 p. (Los 5 sentidos).

- Crosby, Alfred W. *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*. Pról. Otto von Mering, Trad. Cristina Carbó. México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, 1991, 270 p. (Serie Historia General, 16).
- De León Pinelo, Antonio. *Questión Moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Facsímile de la primera edición (Madrid, 1636). Pról. Sonia Corcuera de Mancera. México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1994, XXXVI, 121 p.
- Díaz-Barriga Arceo, Frida. "Una aportación a la didáctica de la Historia. La enseñanza-aprendizaje de habilidades cognitivas en el bachillerato". En *Perfiles Educativos*. Tercera época, Vol. XX, Núm. 82, México, Centro de Estudios Sobre la Universidad-UNAM, 1998, p. 40-66.
- Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Ed., índices y prólogo de Carmelo Sáenz de Santa María. México, Alianza Editorial, 1991, 971 p. (Clásicos Mexicanos).
- *Diccionario de la lengua española*. México, Real Academia Española, 1941, 1323 p.
- *El Corán*. Trad. Rafael Cansinos, Madrid. Aguilar, 1973, 640 p.
- Escamilla Solís, Edmundo y Yuri de Gortari Krauss. *Sabores de Europa*. México, Clío, 2000, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Espinet, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona, Tusquets Editores, 1984, 294 p.
- Ferró, Marc. *Cómo se cuenta la historia a los niños en el mundo entero*. México, Fondo de Cultura Económica, 1990, 505 p. (Colección popular, 441).
- Flores y Escalante, Jesús. *Breve historia de la comida mexicana*. México, Editorial Grijalbo, 2003, 327 p. (De bolsillo).
- Freire, Paulo. *La educación como práctica de la libertad*. Trad. Lilién Ronzoni. México, Siglo Veintiuno Editores, 2004, 151 p. (Educación).
- \_\_\_\_\_. *Pedagogía del oprimido*. Trad. Jorge Mellado. México, Siglo Veintiuno Editores, 2002, 245 p. (Educación).
- Friedlãender, Ludwing. *La sociedad romana. Historia de las costumbres en Roma, desde Augusto hasta los Antonios*. Trad. Wenceslao Roces. México, Fondo de Cultura Económica, 1947, 1219 p.
- García Gual, Carlos [et.al.]. *Tratados Hipocráticos*. Vol. III. Madrid. Editorial Gredos, 1990, 91 p.
- Garrido Aranda, Antonio [comp.]. *Cultura alimentaria Andalucía- América*. México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, 1996, 416 p. (Serie Historia General, 17).
- González, Luis. *El oficio de historiar*. México, El Colegio de Michoacán, 1988, 268 p.
- González González, Enrique [coord.]. *Historia y Universidad. Homenaje a Lorenzo Mario Luna*. México, CESU-Facultad de Filosofía y Letras. 1996, 846 p.
- González Turmo, Isabel. "De cómo abordar el estudio de las cocinas" en *¡A comer! Alimentación y Cultura*. Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, 1997, 176 p.
- \_\_\_\_\_ y Pedro Romero de Solís [ed.]. *Antropología de la alimentación, ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, Junta de Andalucía-Fundación Machado, 1993, 192 p.
- Guérard, Michel. *Las recetas originales de Michel Guérard. La nueva cocina de la esbeltez*. Presentación de la edición castellana por Néstor Luján. Barcelona, Grijalbo, 1978, 445 p.
- *España & Portugal 2005. Selección de Hoteles y Restaurantes*. Michelin, Madrid, 2005, 1137 p.
- Guzmán Peredo, Miguel. *Crónicas gastronómicas I*. México, Fontamara, 1991, 345 p. (Fontamara, 132).
- Harris, Marvin. *Bueno para comer*. Madrid, Alianza Editorial, 1999. s/p
- Heller, Agnes. *Teoría de la Historia*. Trad. Javier Honorato. México, Fontamara, 1993, 280 p. (Fontamara, 3).
- Herodoto. *Los nueve libros de la historia*. Intr. Edmundo O'Gorman. México, Editorial Porrúa, 1986, 439 p. ("Sepan cuántos...", 176).
- Hoyos Medina, Carlos Ángel. "Práctica docente: ¿Profesión o quehacer técnico?" en Revista *EDUCERE*. Asociación Mexicana de Pedagogía, México, 1991, Año III, Vol. 8, p. 19-24.
- Infante Vargas, Lucrecia y Lourdes Hernández Fuentes. *Sabores del mundo Árabe*. México, Clío, 2000, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).

- *La cocina mexicana a través de los siglos*. México, Clío, 1996, 10 vols.
- Le Goff, Jacques. *Pensar la historia. Modernidad, presente, progreso*. Trad. Marta Vasallo. Barcelona, Ediciones Piados Ibérica, 1997, 269 p. (Piados Básica, 50).
- Lerner Sigal, Victoria. "Cómo enseñamos Historia. Los materiales didácticos y su adecuación a maestros y alumnos". En *Perfiles Educativos*. Vol. XIX, Núm. 75, México, CISE/UNAM, Enero-Marzo 1997, p. 44-53.
- \_\_\_\_\_. "Hacia una didáctica de la Historia. Propuesta para mejorar la enseñanza de Clío". En *Perfiles Educativos*. Núm. Doble 45-46, México, CISE-UNAM, Julio-Diciembre 1989, p. 38-53.
- \_\_\_\_\_. [comp.]. *La enseñanza de Clío. Prácticas y propuestas para una didáctica de la historia*. México, UNAM-CISE-Instituto Mora, 1990, 493 p.
- \_\_\_\_\_. "Propuestas para el desarrollo de la didáctica de la historia en México." En *Perfiles Educativos*. Núm. 67, México, Secretaría de Servicios Educativos-CISE-UNAM, Enero-Marzo 1995, p. 18-26.
- Long, Janet [coord.]. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1997, 539 p.
- Lozano Fuentes, José Manuel. *Historia del Arte*. México, Compañía Editorial Continental, 1996, 611 p.
- Luján, Néstor. *Historia de la Gastronomía*. Madrid, Folio, 1999, 318 p.
- March, Lourdes. "El aceite de oliva en la alimentación mediterránea" en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1988*. Museo Nacional de Antropología. España, La Val Onsera, 1999, 2 vols.
- Martínez Llopis, Manuel. *Historia de la gastronomía española*. España, Editora Nacional, 1981, 508 p.
- Medina, Francisco Xavier [ed.]. *La Alimentación Mediterránea. Historia, Cultura, Nutrición*. Pról. Francisco Grande Covián. Barcelona, Institut Català de la Mediterrania d'Estudis i Cooperació, 1996, 354 p.
- Méndez Riestra, Eduardo. *Diccionario del Gourmet. Prontuario histórico-gastronómico*. Pról. Juan Mari Arzak. Barcelona, Alba Editores, 1988, 208 p.
- Mijares, Ivonne. *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*. México, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 1993, 180 p. (Colección Seminarios).
- Moradiellos, Enrique. *El oficio de historiador*. México, Siglo Veintiuno Editores, 1998, 158 p. (Historia).
- Norman, Jill. *El gran libro de las Especies*. Madrid. Editorial El País-Aguilar, 1991, 256 p.
- Pereyra, Carlos [et.al.]. *Historia ¿Para qué?*. México, Siglo Veintiuno Editores, 2004, 245 p.
- Pérez Ávila, Noé. *Cómo hacer mi Tesis. Guía práctica y técnica para elaborar un estudio, un ensayo, una tesis, un informe... que requieran investigación documental y de campo*. México, Edicol, 1984, 157 p.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras, Libro de Arte de Cocina*. España, La Val Onsera, 1998, 286 p.
- Peters, R.S. *Filosofía de la educación*. Trad. Francisco González Aramburo. México, Fondo de Cultura Económica, 1977, 486 p. (Breviarios, 269).
- Pirenne, Henri. *Historia económica y social de la Edad Media*. Anexo bibliográfico y crítico de H. van Werveke. Trad. Salvador Echavarría. México, Fondo de Cultura Económica, 1963, 267 p.
- Quesada Castillo, Rocío. "Los alumnos del bachillerato desean aprender a estudiar". En *Perfiles Educativos*. Núm. 12, México, CISE-UNAM, Abril, Junio 1981, p. 30-37.
- Revel, Jean Francois. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad a nuestros días*. Trad. Lola Gavarrón. Barcelona, Tusquets Editores, 1980, 296 p.
- Ritchie, Carson I. A. *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid, Alianza Editorial, 1988, 272 p.
- Sahagún, Bernardino de, Fray. *Historia General de las cosas de la Nueva España*. Introd., paleografía, glosario y notas Josefina García Quintana y Alfredo López Austin. México, CONACULTA, 1989, 2 vols. (Cien de México).

- Salinas Álvarez, Samuel. *La jugosa historia de las frutas*. México, Clío, 2000, 85 p. (La cocina mexicana a través de los siglos).
- Sánchez Azcona, Jorge. "Metodología de la enseñanza universitaria: Un enfoque interdisciplinario. La experiencia del Centro de Investigaciones y Servicios Educativos." En *Perfiles Educativos*. Núm. extraordinario, México, CISE-UNAM, Diciembre 1979, p. 81-88.
- Sánchez Quintanar, Andrea. "El sentido de la enseñanza de la Historia" en *Tempus. Revista de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras*. México, UNAM, Núm. 1, 1993, p. 175-184.
- \_\_\_\_\_. *Formulario de evaluación para la práctica escolar de la materia Didáctica de la Historia*. 5º semestre de la Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, octubre, 1996.
- \_\_\_\_\_. *Reencuentro con la historia. Teoría y praxis de su enseñanza en México*. México, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 2004, 356 p. (Colección Paideia).
- Tuñón de Lara, Manuel. *Por qué la Historia*. Barcelona, Salvat, 1993, 96 p. (Temas Clave).
- Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras. *Plan de estudios de la Licenciatura en Historia*. México, 1978. Clave Carrera: 21. Clave Facultad: 010.
- Vadillo López, Claudio y Lourdes Hernández Fuentes. *Sabores de América y el Caribe*. México, Clío, 2001, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Contra los gourmets*. Barcelona, Mondadori, 2001, 243 p. (Biblioteca Vázquez Montalbán. Ensayo).
- Villanueva Rosales, Vicente y Sylvia Kurczyn Villalobos. *Sabores de España*. México, Clío, 2000, 87 p. (Las cocinas del mundo en México).
- Woodward, Sarah. *La cocina mediterránea clásica*. Trad. Emilia R. Ghelfi. España, Dorling Kindersley, Ltd.-Ediciones Primera Plana, 1999, 160 p.
- Zarzar Charur, Carlos. "La definición de objetivos de aprendizaje. Una habilidad básica para la docencia." en *Perfiles Educativos*. Núm. 63, México, Secretaría de Servicios Educativos-CISE-UNAM, Enero-Marzo 1994, p. 8-15.
- Zolla, Carlos. *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*. México, Fondo de Cultura Económica, 1995, 280 p.
- Zorita, Alonso de. *Relación de la Nueva España*. Edición, versión paleográfica, estudios preliminares y apéndices de Ethelia Ruiz Medrano, Wiebke Ahrndt y José Mariano Leyva. México, CONACULTA, 1999, 2 vols. (Cien de México).

## LIGAS DE INTERNET

- "Adriá ya tiene su mona de Pascua ", [en línea]. 2004, [3 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: [http://www.hola.com/gastronomia/noticiaslibros/2004/03/31/10397\\_adria\\_ya\\_tiene\\_.html](http://www.hola.com/gastronomia/noticiaslibros/2004/03/31/10397_adria_ya_tiene_.html)
- " Alain Ducasse ", [en línea]. [3 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://profesoraeugenia.blogspot.com>
- "Alain Ducasse. Who are you?", [en línea], [27 de julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.alain-ducasse.com/en/discover-alain-ducasse-the-chef>
- Caldeiro, Graciela Paula. "¿Qué es el constructivismo?", [en línea]. 2005, [3 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://educacion.idoneos.com/index.php/287408>
- "Cocina internacional CIBERJOB ",[en línea]. [3 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.ciberjob.org/cocina/index.htm>
- "Cocina Mediterránea Medieval y Renacentista". [en línea]. [28 de julio, 2011]. Disponible en la Web: <http://www.historiaviva.org/cocina/index.shtml>



- Colegio de Historia, Facultad de Filosofía y Letras . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web:  
<http://www.filos.unam.mx/LICENCIATURA/Historia/>
- Colegio Superior de Gastronomía . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web:  
<http://www.csgastronomia.edu.mx/>
- “Definición de teoría del aprendizaje de Vigotsky” . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web:  
<http://www.psicopedagogia.com/definicion/teoria%20del%20aprendizaje%20de%20vigotsky>
- Díaz Barriga, Ángel. “La investigación en el campo de la didáctica: Modelos históricos” . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web:  
<http://arje.hotusa.org/did5.htm>
- Dirección General de Bibliotecas, UNAM . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web:  
<http://dgb.unam.mx/>
- “El Bulli”, [en línea]. [27 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.elbulli.com/home.php?lang=es>
- Florescano, Enrique. “La función social del historiador” [en línea]. [16 de Julio de 2011] Disponible en la Web: <http://letraslibres.com/pdf/4486.pdf>
- Garaizábal, Sofía. “El Bulli y Ferrán Adriá”. [en línea] [31 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali1437.htm>
- “Guía Miguelín” . [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.guiamiguelin.com/>
- “Historia de la cocina”, [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://cookaround.com/cocina/storia/index.php>
- Licenciatura en Historia. Descripción del plan. [en línea] [17 de Julio de 2011] Disponible en la Web: <http://www.filos.unam.mx/LICENCIATURA/Historia/descripcion-plan>
- López, Cecilia. “Pascual Ibáñez: ‘La cerveza también cumple un rol en la buena gastronomía’.” [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.elvacanudo.cl/admin/render/noticia/19434>
- López Navarro, Txus. “Cultura gastronómica en el Imperio Romano”, [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap2/art002.htm>
- “Mario Carretero”. [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web:  
<http://www.mariocarretero.net/>
- Nacif Mina, Jorge. “Charlas sobre gastronomía mexicana. Homenaje a Guadalupe Pérez San Vicente”, [en línea], [15 de Noviembre de 2010]. Disponible en la Web:  
<http://www.mexico-tenoch.com/comida/gastronomia/index.html>
- Pantke, Micaela. “Antique Roman Dishes - Collection”. [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www-2.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html>
- Ruiz de Luzuriaga, Manuel. “Lúculo, el gourmet de la Roma clásica”. [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.terra.es/personal/aiolozil/art003.htm>
- Ruiz de Luzuriaga, Manu. “Antonin Carême: el cocinero de los reyes y el rey de los cocineros”. Septiembre de 2000. [en línea]. [31 de Julio de 2011]. Disponible en la Web:  
<http://www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap1/art003.htm>
- Sierra, Noemí. “Arte culinario en la Antigua Mesopotamia”, [en línea]. [28 de Julio, 2011]. Disponible en la Web:  
[http://www.transoxiana.com.ar/0106/sierra\\_arte\\_culinario\\_mesopotamia.html](http://www.transoxiana.com.ar/0106/sierra_arte_culinario_mesopotamia.html)
- Pantke, Micaela. “Antique Roman Dishes - Collection” . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web:

- <http://www-2.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html> "Teoría socio-histórica de Lev Vigotsky (TSH)" . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web: <http://educacion.idoneos.com/index.php/287950>
- "Teoría y práctica en la implementación del "constructivismo" en República Dominicana" . [en línea] . [31 de Julio, 2011] Disponible en la Web: <http://www.monografias.com/trabajos5/construc/construc.shtml>
- "The Greek Mithology" [en línea]. [31 de Julio, 2011]. Disponible en la Web: <http://www.theoi.com/Cult/DemeterCult.html#General>
- "Vía Michelin", [en línea], [27 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.viamichelin.com/viamichelin/esp/tpl/hme/MaHomePage.htm>
- "Zapardiel: Revista de cultura y gastronomía", [en línea]. [28 de Julio de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.terra.es/personal/aiolozil/revzap.htm>

## VIDEOS

- Axel, Gabriel [dir.]. *El festín de Babette*. Dinamarca. 1987. 120 min.
- Joffé, Roland [dir.]. *Vatel. El Gusto del Rey*. Estados Unidos-Francia. 2002. 99 min.
- Nettelbeck, Sandra [dir.]. *Las Delicias de la Vida*. Alemania. 2000. 107 min.
- Rapp, Bernard. [dir.]. *Cuestión de Buen Gusto*. Francia. 2000. 95 min.

# ANEXOS

## ANEXO 1

**PLAN DE ESTUDIOS de la licenciatura en Gastronomía en el Colegio Superior de Gastronomía.**

1999 <sup>1</sup>	2004 <sup>2</sup>
<b>PRIMER SEMESTRE</b> Estructura y Desarrollo Turístico Comunicación y Relaciones Públicas Preparación de Alimentos I Química de Alimentos I Introducción a la Industria Alimenticia Servicio de Alimentos y Bebidas I Administración Persona y Sociedad Técnicas de Investigación I	<b>PRIMER SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos I Química de Alimentos I Introducción a la Industria Alimenticia Informática Matemáticas Francés
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b> Contabilidad Básica Química de Alimentos II Informática I Preparación de Alimentos II Teoría de Grupos Planeación de Menús Patrimonio Gastronómico de México Técnicas de Investigación II	<b>SEGUNDO SEMESTRE</b> Química de Alimentos II Preparación de Alimentos II Patrimonio Gastronómico de México Patrimonio Gastronómico Internacional Prefabricados y Conservación Inglés
<b>TERCER SEMESTRE</b> Patrimonio Gastronómico Internacional Química de Alimentos III Informática II Preparación de Alimentos III Servicio de Alimentos y Bebidas III Contabilidad de Restaurantes Derecho Mercantil Operación de Alimentos y Bebidas Desarrollo de la Creatividad	<b>TERCER SEMESTRE</b> Administración Preparación de alimentos III Derecho Nutrición Historia de la Gastronomía Persona y sociedad Teoría de Grupos
<b>CUARTO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos IV Nutrición I	<b>CUARTO SEMESTRE</b> Preparación de alimentos IV Conocimiento de Bebidas

<sup>1</sup> Colegio Superior de Gastronomía. *Plan de Estudios*. 1999.

<sup>2</sup> *Ibid.* 2004.

Derecho Laboral Mercadotecnia Microbiología de Alimentos Historia de la Gastronomía Ética Administración Financiera I	Servicio de Alimentos y Bebidas I Compras y Almacenes Control de Costos de Alimentos y Bebidas Ética Teoría Gastronómica
<b>QUINTO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos V Nutrición II Prefabricados y Conservación Compras y Almacenes Macroeconomía Administración Financiera II Comercialización de Servicios	<b>QUINTO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos V Planeación y Operación de Alimentos y Bebidas Instalaciones y Mantenimiento de Equipos Banquetes Producción de Alimentos
<b>SEXTO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos VI Geogastronomía I Teoría Gastronómica Control de Costos de Alimentos y Bebidas I Promoción, Publicidad y Ventas Microeconomía Administración de Personal	<b>SEXTO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos VI Contabilidad Administración Financiera Microeconomía Entorno Legal de la Industria Restaurantera Servicio de Alimentos y Bebidas II
<b>SÉPTIMO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos VII Cocina de Especialidad: Mexicana y Francesa Control de Costos de Alimentos y Bebidas II Dirección de Restaurantes I Vitivinicultura y Enología Comercialización de Restaurantes Geogastronomía II Seminario de Titulación	<b>SÉPTIMO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos VII Cocina de especialidad: Mexicana y Francesa Servicio de Alimentos y Bebidas III Comercialización de Servicios Comercialización de Restaurantes Mercadotecnia Promoción, Publicidad y Ventas
<b>OCTAVO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos VIII Control de Costos de Alimentos y Bebidas III Cocina de Especialidad: Italiana y Oriental Producción de Alimentos Coctelería Instalaciones y Mantenimiento de Equipo Dirección de Restaurantes II Comportamiento Humano	<b>OCTAVO SEMESTRE</b> Preparación de Alimentos VIII Cocina de especialidad: Italiana y Oriental Servicio de Alimentos y Bebidas IV Dirección de Restaurantes Macroeconomía Comportamiento Humano Seminario de titulación

## ANEXO 2

### Programas de las asignaturas correspondientes al área de cultura gastronómica.<sup>3</sup>

#### 1. Patrimonio Gastronómico de México

##### MARCO HISTÓRICO

##### Época Antigua

- 1.1 Culturas Prehispánicas
- 1.2 La Conquista, el mestizaje culinario
- 1.3 Las Guerras en México
- 1.4 Francia en México, la bella época
- 1.5 Un Nuevo México
- 1.6 México Industrial, las grandes empresas
- 1.7 Siglo XX. Alta Cocina Mexicana

##### LA COCINA MEXICANA

#### 2.1 Ingredientes de la Cocina Mexicana

- 2.1.1 El chile
- 2.1.2 El nopal
- 2.1.3 El maíz
- 2.1.4 El frijol
- 2.1.5 La calabaza
- 2.1.6 El jitomate
- 2.1.7 El chocolate

##### REGIONES

#### 3.1 Cocinas Regionales

##### 3.1.1 La Huasteca

- 3.1.1.1 Veracruz
- 3.1.1.2 San Luis Potosí
- 3.1.1.3 Hidalgo
- 3.1.1.4 Tamaulipas

##### El Norte

- 3.1.2.1 Baja California
- 3.1.2.2 Baja California Sur
- 3.1.2.3 Chihuahua
- 3.1.2.4 Sonora
- 3.1.2.5 Sinaloa
- 3.1.2.6 Nuevo León

---

<sup>3</sup> Colegio Superior de Gastronomía. *Planes de Estudios*. 2004

3.1.2.7 Coahuila

**El Centro**

3.1.3.1 Estado de México

3.1.3.2 Distrito Federal

3.1.3.3 Tlaxcala

3.1.3.4 Puebla

3.1.3.5 Michoacán

3.1.3.6 Querétaro

3.1.3.7 Guanajuato

3.1.3.8 Jalisco

**3.1.4 El Sur**

3.1.4.1 Oaxaca

3.1.4.2 Guerrero

3.1.4.3 Chiapas

3.1.4.4 Morelos

**3.1.5 El Sureste**

3.1.5.1 Quintana Roo

3.1.5.2 Campeche

3.1.5.3 Yucatán

3.1.5.4 Tabasco

**2. Patrimonio Gastronómico Internacional**

ASIA

**1.0 Asia Oriental**

1.0.1 China

1.0.2 Japón

1.0.3 Corea N y S

**Sureste Asiático**

1.1.1 Vietnam

1.1.2 Tailandia

1.1.3 Laos

1.1.4 Cambodia

1.1.5 Filipinas

1.1.6 Indonesia

1.1.7 Malasia

1.1.8 Singapur

**1.2 Asia Occidental**

1.2.1 La India

1.2.2 Sri Lanka

**1.3 Oriente Próximo**

1.3.1 Turquía

EUROPA

**2.0 E. Septentrional**

2.0.1 Noruega

2.0.2 Suecia

2.0.3 Finlandia

2.0.4 Países Bajos

**2.1 E. Occidental**

- 2.1.1 Alemania
- 2.1.2 Suiza
- 2.1.3 Francia
- 2.1.4 Italia
- 2.1.5 España
- 2.1.6 Portugal
- 2.2 E. Oriental**
- 2.2.1 Polonia

## **ÁFRICA**

- 3.0 África Norte
- 3.1 África Occidental
- 3.2 África Oriental
- 3.3 Sudáfrica (país)

## **ÁMÉRICA**

### **4.0 América del Sur**

- 4.0.1 Brasil
- 4.0.2 Argentina
- 4.0.3 Chile
- 4.0.4 Venezuela
- 4.0.5 Uruguay
- 4.0.6 Bolivia
- 4.0.7 Perú
- 4.0.8 Colombia
- 4.0.9 Paraguay
- 4.0.10 Ecuador

### **4.1 América Central**

- 4.1.1 Guatemala
- 4.1.2 Costa Rica

### **4.2 Caribe**

- 4.2.1 Jamaica
- 4.2.2 Puerto Rico
- 4.2.3 Cuba
- 4.2.4 República Dominicana
- 4.2.5 Barbados

### **4.3 Norteamérica**

- 4.3.1 Estados Unidos
- 4.3.2 Canadá

## **AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA**

- 5.0 Australia
- 5.1 Nueva Zelanda

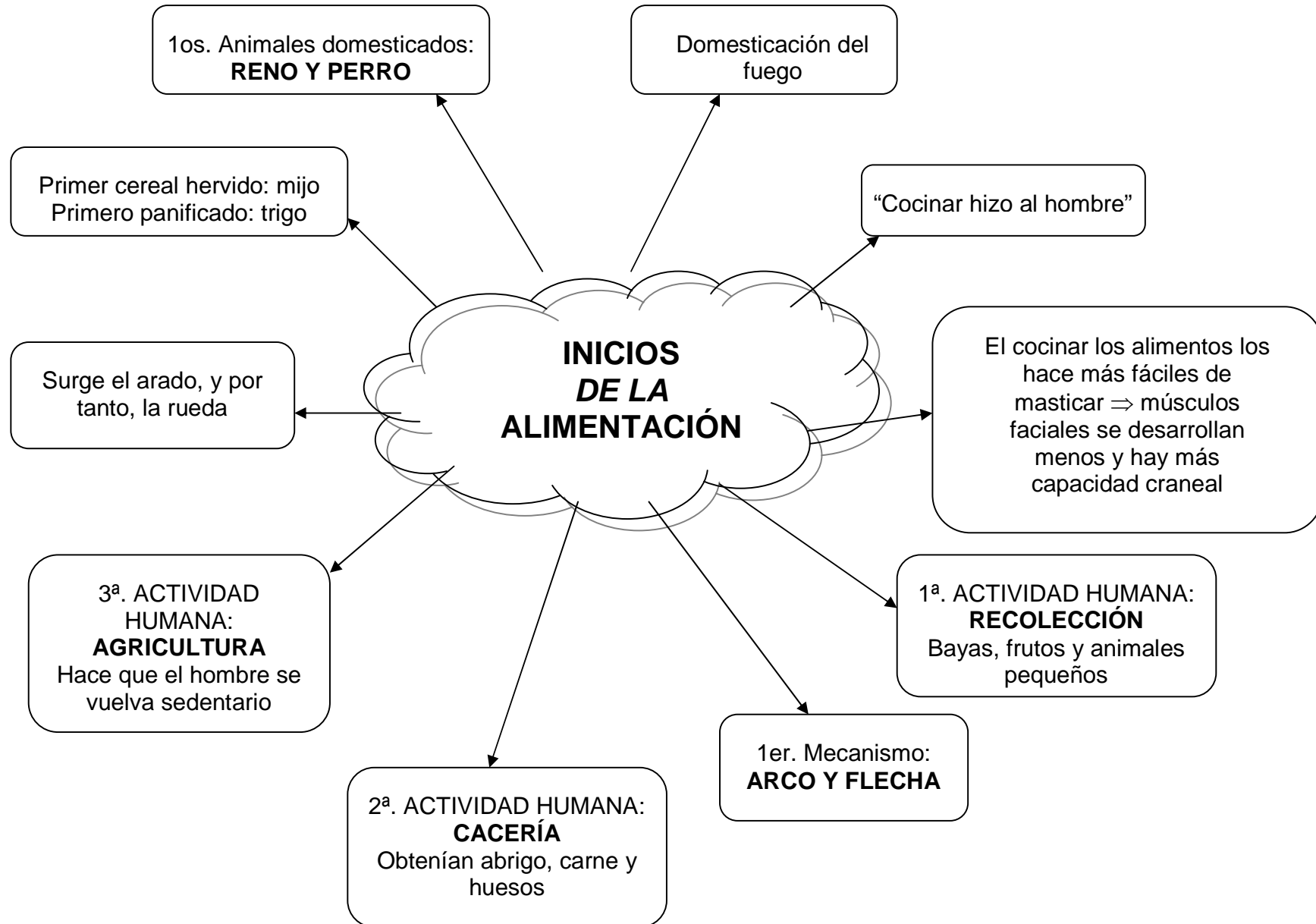
## **QUESOS**

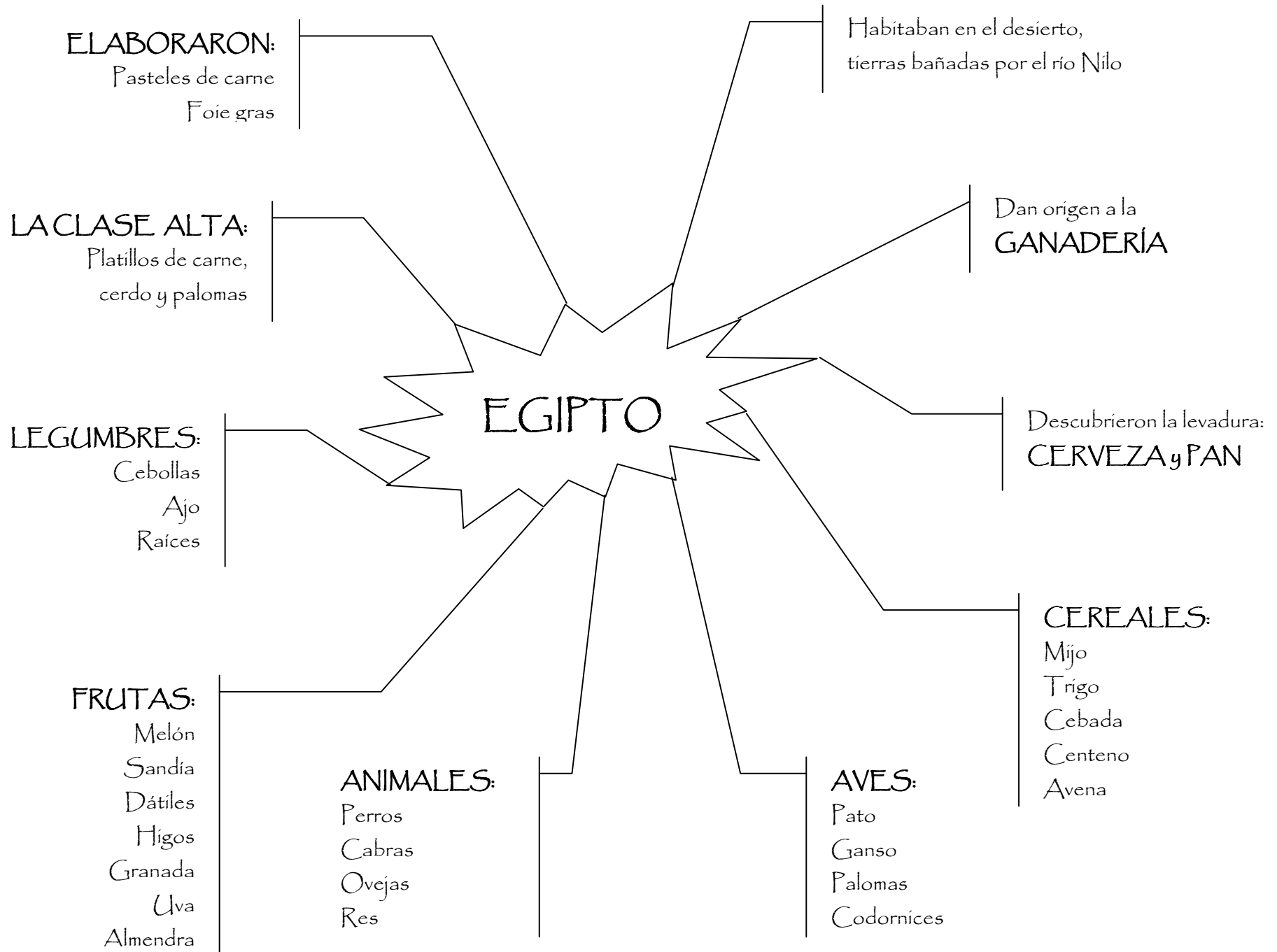
- 6.0 Quesos del Mundo

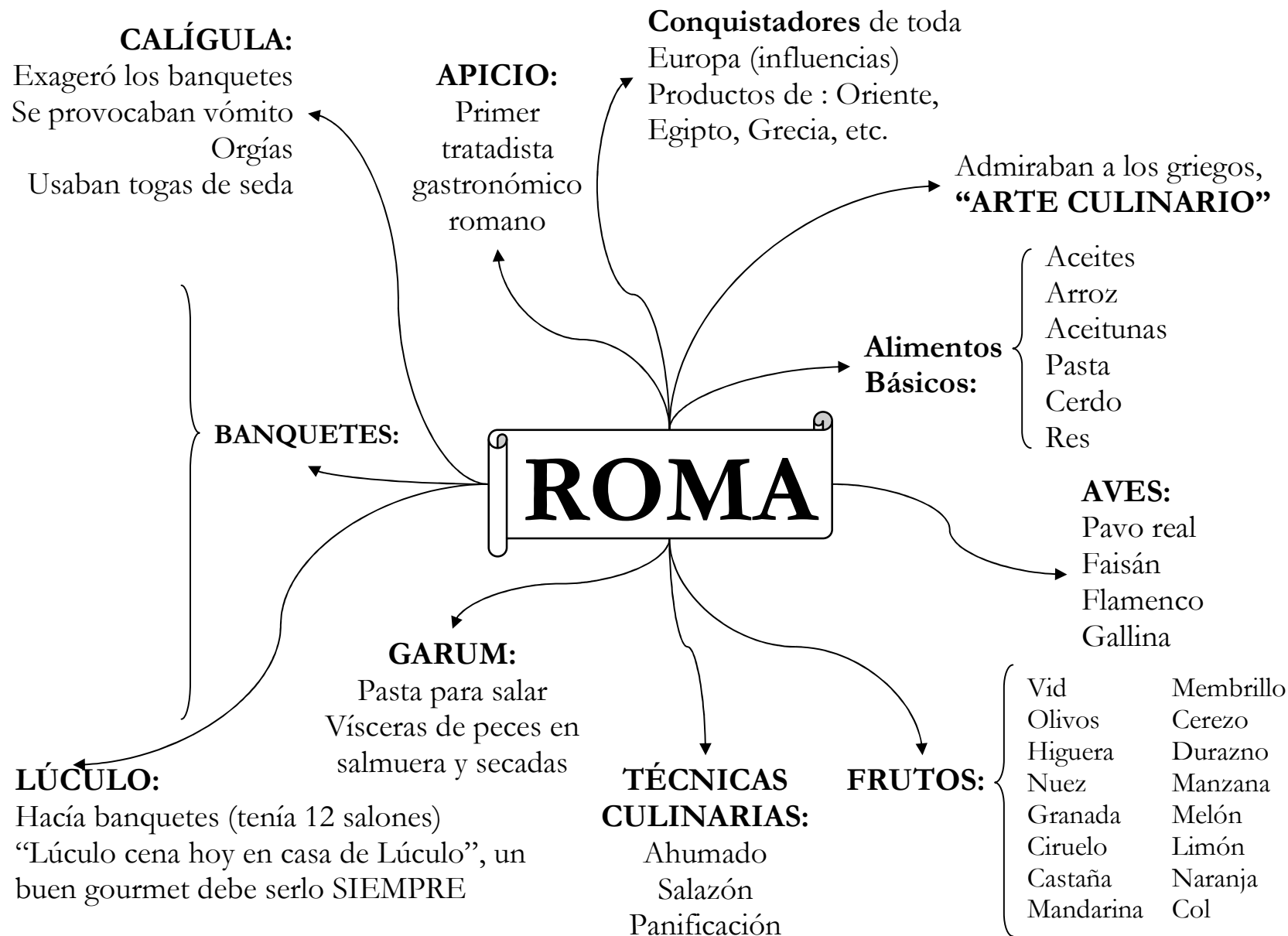


## ANEXO 3

Aquí se reproducen algunos de los mapas mentales proyectados en acetatos para impartir la materia.

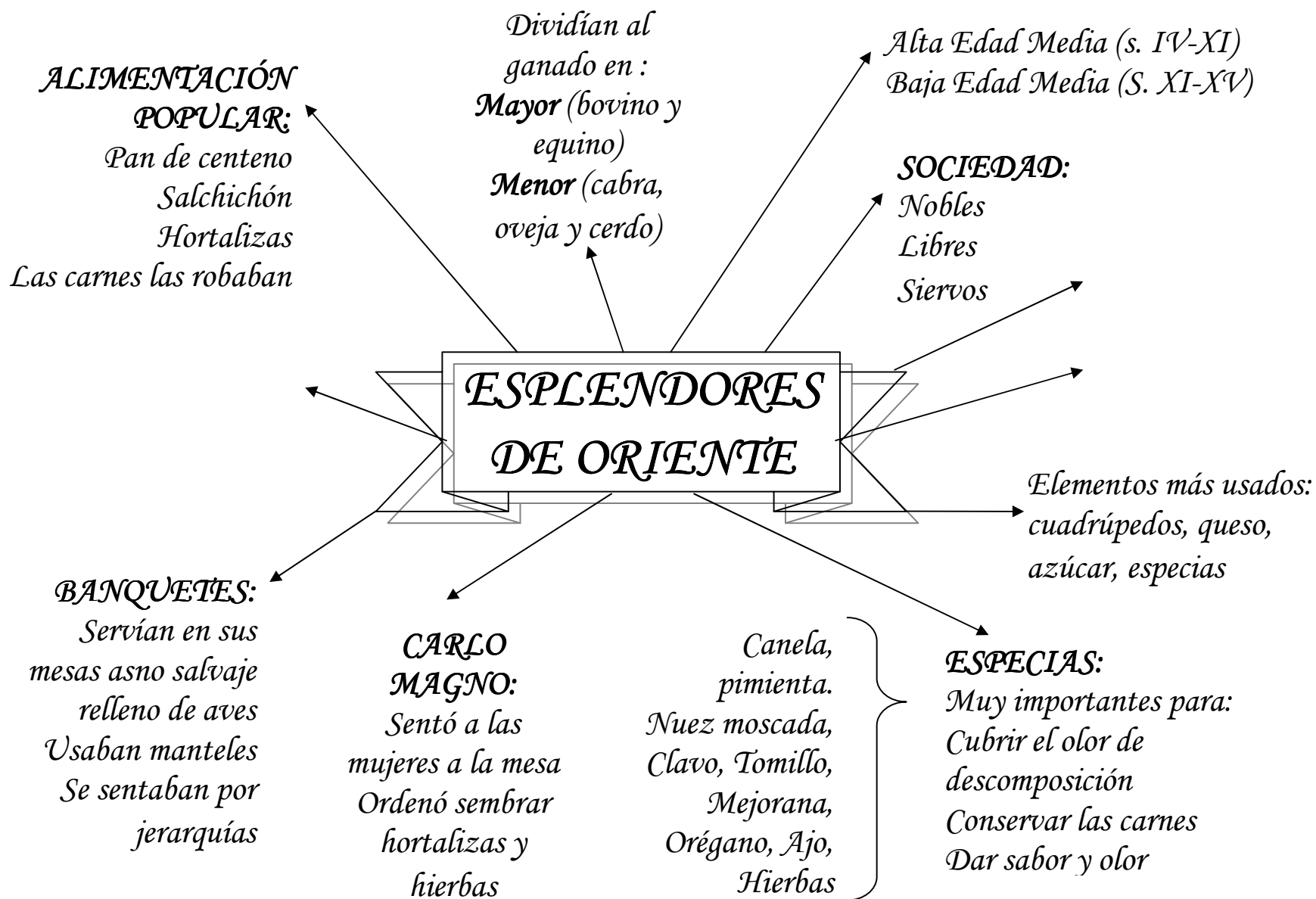








# HISPANIA



## ANEXO 4

Reproduzco algunos ejemplos de las presentaciones Power Point utilizadas para la impartición de clases.

**ÉPOCA MODERNA**

***BELLA ÉPOCA***

## BELLA ÉPOCA

- Durante este período se inauguran muchos restaurantes que aún existen en París y son parte de la tradición gastronómica de Francia, como:

- La Tour d'Argent
- Laperouse
- Prunier
- Drouant
- Maxim's

*Napoleón* no era un gourmet, era un glotón

Siempre su mayordomo Constant tenía que traerle ropa limpia para que se cambiara después de comer

Su principal cocinero fue Laguipière, maestro de Carême, y como intendente tenía al Marqués de Cussy, inventor de las "Fresas a la Cussy", que llevan champagne y nata

Comía a cualquier hora, incluso la cena podía prolongarse gran parte de la noche



A Napoleón le encantaban las papas, el pollo, las lentejas, las alubias y las pastas. El pan no lo probaba

Sus platos preferidos eran:

- Ragú de cordero y la Morcilla a la Richelieu (morcilla sobre un lecho de compota de manzanas, perfumada con canela)



El Pollo Marengo se creó el 14 de junio de 1800, cuando el cocinero Durand tuvo que cocinar algo para Napoleón. Envió a varios soldados para que buscaran por los alrededores cualquier clase de alimento. Volvieron con pollos, ajos, tomates, cebollas, aceite, huevos y cangrejos; y agregándoles coñac mezclado con agua

## FRANÇOIS NICOLÁS APPERT

1750-1840



Nicolas  
Appert

Inventó en 1809 un procedimiento para conservar carnes, legumbres y frutas

A base de calentarlos en un recipiente de vidrio herméticamente cerrado

Protegido por Napoleón instaló una fábrica, pero pronto la llevó a la quiebra

Escribió El arte de conservar durante varios años todas las sustancias animales y vegetales



# BENJAMÍN DELESSERT

*1773-1847*

**Industrializó el azúcar de remolacha**

**Consiguió que los industriales invirtieran en ella e instaló una fábrica**



**Napoleón lo condecoró con la medalla de la Legión de Honor**

# AUGUSTE ESCOFFIER

*1846-1935*

**Su amplia experiencia la obtiene desde los 12 años trabajando en Niza**



**Posteriormente en París y Londres, trabajando en los hoteles más importantes de su momento**

**Él dividió las cocinas en: fría, caliente y repostería**

- Decía que el cocinero debe ser:
  - Limpio
  - Uniformado
  - Puntual
  - Que no fume
  - No tome
  - Y NO GRITE
- Simplificó los menús, mejoró las guarniciones
- Se le conoce como “el emperador de los cocineros”
- Sus recetas son precisas, usa sólo adornos comestibles

- Escribió:
  - La Guía Culinaria de la Bella Época (1903)
  - El libro de los menús (1912)
  - Mi cocina (1934)
- Además de publicar la revista L'Art Culinaire en 1873
- Perfeccionó las recetas de Carême
- Se preocupó por el status que ocupaban en la sociedad los cocineros y luchó por ayudar a mejorarlo

# PROSPER MONTAGNÉ

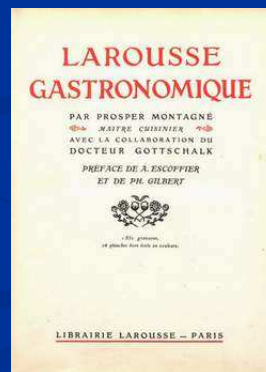
1865-1948

Su preparación inició en París, San Remo y Montecarlo

Fue chef del Gran Hotel de

París  
Durante la Primera Guerra Mundial, él organizó las cocinas de los ejércitos

Participó en la primera edición del Larousse Gastronomique



*ÉPOCA MODERNA*

EDAD  
CONTEMPORÁNEA

# GRIMOD DE LA REYNIÈRE

1758-1838



- No podía usar las manos
- Gastrónomo
- Despreciado por su familia y relegado a vivir entre los sirvientes y con frailes

- Heredó muchas riquezas de su familia
- Una vez por semana hacía banquetes en su casa, preparados por los grandes cocineros de la época
- Fundó un Tribunal Gastronómico que otorgaba "certificados de legitimación"

- Creó la Crítica Gastronómica, que fue cancelada en 1812
- Escribió el Manual del Anfitrión que trata de:
  - Arte de trinchar
  - Arte del salón y la cena, cómo montar las mesas
  - Cortesía gastronómica, todo lo que envuelve a los banquetes

## TALLEYRAND

1754-1838

Noble, abogado, político que gustaba de cocinar y hacer banquetes

Siempre tenía más de diez invitados, y les servía:

4 entremeses, 2 sopas, 2 pescados, 4 entradas, 2 asados, 2 postres.

Salsa a la Talleyrand: fondo de ave, crema, mantequilla y vino



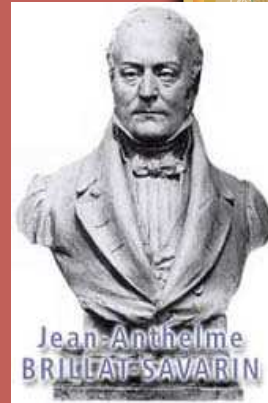
# BRILLAT SAVARÍN

Gastrónomo

1755-1826

Su libro: Fisiología del gusto, o meditaciones de gastronomía trascendente; obra teórica, histórica y puesta al día, dedicada a los gastrónomos parisienses por un profesor, miembro de diversas sociedades literarias y científicas.

Habla de la gastronomía como una ciencia



La Gastronomía para él se apoya en la física, química, medicina y anatomía

Decía que:

- "El universo sólo existe por la vida, y todo lo que existe se nutre"
- "Los animales pastan, el hombre come; sólo el hombre de talento sabe comer"
- "El destino de las naciones depende del modo en que se nutren"
- "El descubrimiento de un plato nuevo tiene mayor utilidad para la humanidad que el de una nueva estrella"

Posteriormente, los hermanos Julien, pasteleros de París crearon un pastel en corona, rociado con jarabe de azúcar y ron, crema pastelera y frutas, y lo nombraron "Savarín".



## ANTOINE CARÊME

1783-1833



Pertenecía a una familia muy numerosa y extremadamente pobre

Fue abandonado en una taberna y ahí empezó su experiencia en la cocina

Trabajó en la pastelería Bailly y llegó a ser cocinero de los personajes más importantes de su tiempo

Era arquitecto, por tanto diseñaba sus platillos y decía que:

- “Las Bellas Artes son cinco: pintura, escultura, poesía, música y arquitectura, la cual tiene como rama principal la pastelería”
- Se le llama “el arquitecto de los cocineros”

Precursor de la dietética (elimina las grasas)

Sienta las bases de la cocina francesa, volviéndola higiénica

Combinó colores, texturas y sabores balanceados

Refinó el montaje de las mesas creando las “piezas montadas” para adornar los platos

Escribió:

- El pastelero real parisino
- El pastelero pintoresco
- El cocinero parisino
- El arte de la cocina en el siglo XIX (5 vols.)

Inventó platillos como:

- Poularde Derby
- Pêche Melba
- Tournedos Rossini
- Jeannette
- Vol au vent



# JOSEPH BERCHOUX

*1765-1839*

- Abogado, periodista, poeta interesado en el arte culinario
- 1800 publica un poema titulado “Gastronomía”
  - Desde entonces, la palabra se populariza



- “Un poema nunca vale más que una cena”
- “Un hombre que cena no debe ser molestado”

## ANEXO 5

### Guía de estudios, exámenes semanales y finales aplicados en la materia de Historia de la Gastronomía.

#### 1. GUÍA PARA EXAMEN FINAL

1. ¿Por qué decimos que “cocinar hizo al hombre”?
2. ¿Cuáles fueron las tres primeras actividades del hombre?
3. ¿Cuáles fueron los primeros animales que domestica el hombre?
4. ¿Cuál fue el primer cereal hervido y cuál el primero panificado?
5. ¿Cuáles son los descubrimientos más importantes de los egipcios?
6. ¿Quiénes inventan el foie gras?
7. ¿Cuál fue la principal actividad económica de los egipcios?
8. ¿Qué productos lácteos consumían los hititas?
9. ¿Qué pastas preparaban los hititas?
10. ¿Cómo dividían los antiguos hebreos a los animales?
11. ¿Cuál fue el método de cocción más común de los hebreos?
12. ¿Quiénes fueron los primeros en beber vino puro?
13. ¿Quiénes desarrollaron la apicultura?
14. ¿Qué animales de caza consumían en Creta?
15. ¿Cuáles son los “pilares de la cocina” europea?
16. ¿Cuáles eran los elementos principales de la alimentación en Creta?
17. ¿Cómo consumían los pescados en Creta?
18. ¿De dónde eran los catadores de agua?
19. ¿Qué tipo de pescado era el máspreciado en Grecia y por qué?
20. ¿Quiénes fueron los primeros en darle su nombre y valor a las especias?
21. ¿Cuál fue el primer embutido?
22. ¿Cuántos tipos diferentes de pan preparaban los griegos?
23. ¿Qué usos daban los griegos al aceite de olivo?
24. ¿Qué lácteos consumían en Grecia?
25. ¿Quiénes fueron los primeros en pochar los alimentos?
26. ¿Qué era la tizana?
27. ¿Qué era la Dieta para los griegos?
28. ¿Cómo eran los Symposium?
29. Menciona los siete cocineros legendarios y en qué destacó cada uno.
30. ¿Qué libro escribió Arquestrato?
31. ¿Qué era el murex?
32. ¿Cómo eran los banquetes romanos?
33. ¿Cuáles fueron las técnicas culinarias de los romanos?
34. ¿Qué era el garum?
35. ¿Quién fue Lúculo y por qué es importante?

36. ¿Por qué fue importante Apicio?
37. ¿Cuál es la especia más importante durante la Edad Media?
38. Menciona los elementos que constituían la alimentación del pueblo durante la Edad Media.
39. ¿Cómo eran los banquetes en la Edad Media?
40. ¿Por qué se llama a Hispania “el granero de Roma”?
41. Menciona los productos más importantes de Hispania.
42. ¿Qué era la “bebida de las cien mil hierbas”?
43. ¿Cuáles eran los alimentos que tomaban al día los bizantinos?
44. ¿Cómo dividían los bizantinos el menú?
45. ¿Qué tipos de panes fabricaban en el Imperio Bizantino?
46. ¿Quiénes inventan el hojaldre?
47. ¿Qué era el Skoodaton?
48. ¿Qué cultivaron los árabes en España?
49. ¿Cuál es la especia más importante de España?
50. ¿Cómo dividían los recetarios los árabes?
51. ¿Qué era el Charcutier?
52. ¿Quiénes comienzan a consumir caviar y pistaches?
53. ¿Qué libro escribió Alfonso el Sabio?
54. ¿De qué trata el Libre de Sent Soví?
55. ¿Qué libro escribió Taillevent?
56. Menciona dos manuscritos ingleses medievales.
57. ¿Qué es Le Ménagier de París?
58. Menciona un recetario italiano de la Edad Media.
59. ¿De qué trata el Arte Cisoria?
60. ¿Qué nuevas reglas implanta la Iglesia durante la época Medieval?
61. ¿Cuáles son los centros de enseñanza de esta época?
62. ¿Qué siglo abarca el Renacimiento?
63. Menciona dos artistas que hayan destacado en este período.
64. ¿Qué artista florentino dedicaba sus escritos al arte de comer?
65. ¿Qué platillos italianos surgen en el Renacimiento?
66. ¿De qué trata el libro de Battista Platina?
67. ¿Por qué es importante Scappi?
68. ¿De qué nos sirve consultar a Shakespeare, gastronómicamente hablando?
69. Menciona cinco productos que hayan llegado a Europa desde América.
70. Menciona tres preparaciones americanas.
71. ¿Cómo eran los banquetes de Moctezuma?
72. ¿Cuál es la base de la cocina durante la España de los Austrias?
73. ¿Qué cubiertos se usan en España durante el siglo XVI?
74. ¿En qué época se perfecciona el foie gras?
75. ¿Por qué es importante el saber que Ana de Austria se casa con Luis XIII?
76. ¿Cuándo se inventa la cocoa?
77. Menciona las características más importantes del reinado de Luis XIV.
78. Según la figura de Vatel, ¿qué características tenían los mayordomos de su época?
79. ¿Qué se inventa durante el reinado de Luis XV?
80. ¿Quién fue Parmentier y por qué es importante?
81. ¿Qué libro escribió La Chapelle?
82. ¿Qué eran los platillos “a la financiera”?
83. ¿Qué alimentos consumía la gente de clase pobre en España durante el siglo XVIII?
84. Menciona los tipos de pasta italiana más importantes.
85. ¿Qué es el Cocinero Piamontese?
86. ¿Qué libros escribió Juan de la Mata?
87. ¿Qué era el Tribunal Gastronómico y quién lo creó?

88. ¿De qué trataba el Manual del Anfitrión?
89. ¿Qué era la Crítica Gastronómica?
90. ¿Qué es la salsa a la Talleyrand?
91. ¿Por qué trascendió la figura de Talleyrand, gastronómicamente hablando?
92. ¿Cuál es el libro más importante de Brillat Savarin y de qué trata?
93. ¿Qué es la gastronomía para Savarin?
94. Menciona dos libros escritos por Carême.
95. Menciona tres platillos inventados por Carême.
96. ¿Cuáles eran las Bellas Artes para Carême?
97. ¿Qué eran las "piezas montadas"?
98. ¿Quién publicó por primera vez la palabra Gastronomía?
99. Describe las circunstancias en las que surgió el Pollo Marengo.
100. ¿Qué inventó el cocinero Cussy?
101. ¿Por qué fue importante Appert?
102. ¿Qué libro escribió Appert?
103. ¿Quién industrializó el azúcar de remolacha?
104. ¿Qué características tenía el cocinero ideal para Escoffier?
105. ¿Cómo dividió las cocinas Escoffier?
106. Menciona dos libros escritos por Escoffier.
107. ¿Por qué otras razones es importante Escoffier?
108. ¿Cuál fue la aportación más importante de Montagné a la gastronomía?
109. ¿Quién organizó las cocinas de los ejércitos durante la Primera Guerra Mundial?
110. Además de las estrellas, ¿qué otros reconocimientos otorga Michelin a los restaurantes (explica cada uno)?
111. ¿Cuál es el máximo reconocimiento que otorga Michelin?
112. Menciona dos libros que haya escrito Curnonsky.
113. ¿Cuál era la capital de la gastronomía para Curnonsky?
114. ¿Cuál es la aportación más importante de Fernand Point a la gastronomía?
115. ¿Cuáles son los Diez Mandamientos de la Nouvelle Cuisine?
116. ¿Cuáles son las características generales de la Nouvelle Cuisine?
117. ¿Quiénes establecen los Diez Mandamientos de la Nouvelle Cuisine?
118. ¿Cómo es el montaje de las mesas durante la Nouvelle Cuisine?
119. ¿Cuántas estrellas Michelin recibió Eugéne Brazier?
120. Menciona las características de la cocina de Brazier.
121. ¿Qué libro escribió Paul Bocuse?
122. ¿Qué era la Bande Bocuse?
123. ¿Cuál es la principal aportación de Michel Guérard?
124. ¿Cuántas estrellas Michelin ostentan los hermanos Troisgrós?
125. ¿Cuáles son las características de la cocina de Alain Ducasse?
126. Menciona las características que más te impresionen de la cocina de Ferrán Adriá.

## 2. EXÁMENES SEMANALES

### TERCER EXAMEN SEMANAL (a)<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> La primera y segunda semana se evalúan en un solo examen, pero no se aplicó ningún examen elaborado por mí, sino el que la Coordinación asignó. Por otro lado, los incisos (a) y (b) indican dos tipos diferentes de exámenes, ya que se trabajó con dos grupos.

## I. Contesta las siguientes preguntas:

1. ¿Qué elementos americanos se consumen en la España del siglo XVI?
2. ¿Cuál es la base de la cocina de los Austrias?
3. Menciona el producto más importante que Ana de Austria lleva a Francia.
4. ¿En qué período surge el término de cocción al dente?
5. Según la película de Vatel, ¿qué características tenían los mayordomos del siglo XVII?
6. ¿Qué método de cocción surge en la Italia renacentista?
7. ¿Cuál es la importancia de Catalina de Médicis en la gastronomía?
8. ¿En qué época se inventan los duxelles?
9. La primera vez que se utilizan los tres cubiertos es en...
10. El pato a la naranja y el pollo al vino son platos característicos de la época llamada...
11. ¿Qué soluciones ofrece Scappi?
12. ¿Por qué fue importante Battista Platina?
13. Los estofados y las pastas rellenas son característicos del período...
14. ¿Qué término surge en Italia renacentista?
15. ¿Qué platos se inventan en Italia en el Renacimiento?
16. ¿Cuál es el negocio más importante de Venecia?
17. ¿Qué servían en las mesas de Venecia?
18. ¿Qué reglas había en la mesa de los Austrias?
19. ¿Cuál es la importancia de Vatel?
20. ¿Quiénes maceraban las carnes con especias y vino?

**TERCER EXAMEN SEMANAL (b)**

## I. Contesta las siguientes preguntas:

1. ¿En qué período surge el término de cocción al dente?
2. Según la película de Vatel, ¿qué características tenían los mayordomos del siglo XVII?
3. ¿Qué método de cocción surge en la Italia renacentista?
4. ¿Cuál es la importancia de Catalina de Médicis en la gastronomía?
5. ¿En qué época se inventan los duxelles?
6. La primera vez que se utilizan los tres cubiertos es en...
7. El pato a la naranja y el pollo al vino son platos característicos de la época llamada...
8. ¿Qué platos inventó Vatel?
9. ¿Por qué fue importante Battista Platina?
10. ¿Qué término surge en Italia renacentista?
11. ¿Qué platos se inventan en Italia en el Renacimiento?
12. ¿Cuál es el negocio más importante de Venecia?
13. ¿Qué servían en las mesas de Venecia?
14. ¿Qué categorías existen dentro del personal de cocina durante el Renacimiento?
15. ¿Cuál era la base de la cocina de los Austrias?
16. ¿Qué reglas había en la mesa de los Austrias?
17. ¿Cuándo y quién escribe el primer menú?
18. ¿Cuál es la importancia de Vatel?
19. ¿Quiénes maceraban las carnes con especias y vino?
20. ¿Por qué es importante la obra de Shakespeare para la gastronomía?

**CUARTO EXAMEN SEMANAL (a)**

I. Responde brevemente las siguientes preguntas:

1. ¿Quién presentó la papa ante Luis XVI?
2. ¿Qué nuevos productos llegan a Francia durante el reinado de Luis XV?
3. ¿Qué incluían los banquetes en España en el siglo XVIII?
4. ¿Cómo era la comida cotidiana en España del siglo XVIII?
5. ¿Qué aderezo se inventa en el gobierno de Luis XV?
6. ¿Quién implantó que el servicio en la mesa a las damas fuera igual que para los hombres?
7. ¿Qué eran las pettites soupers?
8. ¿En qué libro se publica por primera vez la salsa de tomate?
9. ¿En qué periodo se inaugura el primer Café?
10. ¿Qué platillos se inventan en Francia en el siglo XVIII?
11. ¿En qué momento consumían los licores en la época de Luis XIV?
12. ¿Cuándo y dónde se generaliza el uso del plato individual?
13. ¿Cuáles son las sopas características de la cocina inglesa?
14. ¿Cómo eran los platillos “a la financiera”?
15. ¿Cuándo empieza la influencia española en Francia?
16. ¿En qué época se perfecciona el foie-gras?
17. ¿Cuál es el primer libro de cocina francesa?
18. Durante el gobierno de Luis XV, ¿cuál era la base de las guarniciones?
19. ¿Cuáles son las dos sopas tradicionales de consumo en Inglaterra?
20. ¿Qué libros escribió Juan de la Mata?

#### CUARTO EXAMEN SEMANAL (b)

I. Responde brevemente las siguientes preguntas:

21. ¿Quién presentó la papa ante Luis XVI?
22. ¿Qué nuevos productos llegan a Francia durante el reinado de Luis XV?
23. ¿Qué incluían los banquetes en España en el siglo XVIII?
24. ¿Cómo era la comida cotidiana en España del siglo XVIII?
25. ¿Qué aderezo se inventa en el gobierno de Luis XV?
26. ¿Quién implantó que el servicio en la mesa a las damas fuera igual que para los hombres?
27. ¿Quiénes acostumbraron el pan con mantequilla?
28. ¿Cuál es el producto más importante que Ana de Austria lleva a Francia?
29. ¿Quién y en qué período perfecciona el hojaldre?
30. ¿Qué ingredientes llegan a Francia durante el gobierno de Luis XV?
31. ¿Cómo fueron las guarniciones en el reinado de Luis XV?
32. En el período de Luis XIV no se acostumbraban los \_\_\_\_\_, comían en la cocina.
33. ¿Qué se servía en la mesa de Luis XVI?
34. ¿Qué era El cocinero Piamontese?
35. ¿Qué tipos de pasta se consumían en Italia en el siglo XVIII?
36. ¿Qué eran los platillos “a la reina”?
37. ¿A qué nos referimos al mencionar “la cocina de los mariscales de Francia”?
38. ¿Qué eran las pettites soupers?
39. ¿En qué libro se publica por primera vez la salsa de tomate?
40. ¿En qué periodo se inaugura el primer Café?

#### QUINTO EXAMEN SEMANAL (a)

I. Contesta correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿De qué trataba el Manual del anfitrión?
2. ¿Qué platillos inventó Carême?
3. ¿Qué es un gastronómada?
4. ¿Cuándo inicia la Nouvelle Cuisine?
5. ¿Quién fue el chef de El Gran Hotel de París?
6. ¿Qué es La Guía Culinaria de la Belle Epoque?
7. ¿Qué métodos de cocción se utilizan en la Nouvelle Cuisine?
8. ¿Qué postres se sirven en la Nouvelle Cuisine?
9. ¿Qué libro escribió Brillant Savarin?
10. ¿Qué era el Tribunal Gastronómico y quién lo presidía?
11. ¿Quién inventó el pollo Marengo?
12. ¿Qué método inventó Appert?
13. ¿Por qué fue importante Delessert?
14. ¿Cómo dividió las cocinas Escoffier?
15. ¿Quién trabajó en la publicación del Larousse Gastronomique?
16. ¿Qué libros escribió Carême?
17. ¿Qué eran las piezas montadas?
18. Menciona los libros más importantes de Escoffier.
19. Según Savarin, ¿qué ciencias componían la Gastronomía?
20. ¿Cuáles eran las bellas artes para Carême?

#### QUINTO EXAMEN SEMANAL (b)

I. Contesta correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Quién escribió el libro Fisiología del gusto?
2. ¿Quiénes proponen la fórmula de la Nouvelle Cuisine?
3. Menciona dos libros que haya escrito Curnonsky.
4. ¿Qué es el savarin?
5. ¿Quién inventó los volovanes?
6. ¿Quién organizó las cocinas de los ejércitos franceses en la Primera Guerra Mundial?
7. ¿Qué es el montaje "tipo americano"?
8. ¿Quién dijo: "el destino de las naciones depende del modo en que se nutren"?
9. ¿Cuándo y en dónde aparece por primera vez la palabra Gastronomía?
10. ¿Qué es la salsa a la Talleyrand?
11. ¿Qué ciencias formaban la gastronomía para Savarin?
12. ¿Cuál es el siglo de la cocina francesa?
13. ¿Por qué fue importante Delessert?
14. ¿Cómo dividió las cocinas Escoffier?
15. ¿Quién trabajó en la publicación del Larousse Gastronomique?
16. ¿Qué es un gastronómada?
17. ¿Cuándo inicia la Nouvelle Cuisine?
18. ¿Quién fue el chef de El Gran Hotel de París?
19. ¿Qué es La Guía Culinaria de la Belle Epoque?
20. ¿Qué métodos de cocción se utilizan en la Nouvelle Cuisine?

#### SEXTO EXAMEN SEMANAL

I. Contesta las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo era la cocina de la mère Brazier?
2. ¿Qué porcentaje producto/técnica maneja Duchase?
3. ¿Quién dice: "Las cosas más simples son con frecuencia, las más delicadas y más complicadas de realizar"?
4. Además de las estrellas, qué otros reconocimientos otorga Michelin?
5. ¿Qué era la Bande Bocuse?
6. ¿Cuántas estrellas Michelin recibió Eugéne Brazier?
7. ¿Cuál es la principal aportación de Michel Guérard a la gastronomía?
8. ¿Cuántas estrellas Michelin posee Alain Ducasse?
9. ¿Quiénes fueron alumnos de Eugénie Brazier?
10. ¿Qué otros reconocimientos otorga Michelin además de las estrellas?
11. ¿Qué hace que el restaurante de Ferrán Adriá sea tan especial?
12. ¿A qué nos referimos con la "cocina de autor"?
13. Síntesis explicativa de "Carnes Frías" (según el equipo al que pertenezcas).
14. Síntesis explicativa de "Bebidas" (según el equipo al que pertenezcas).
15. Opinión general del curso (¿qué le cambiarías, qué te gusta, qué te disgusta?, etc.).

### 3. EXÁMENES FINALES

#### EXAMEN FINAL (a)

I. Relaciona colocando en el paréntesis de la izquierda el número con el concepto que le corresponda de la columna derecha:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| ( ) La ciudad donde se utilizó por primera vez el tenedor...                                    | 1. Dieta        |
| ( ) La pasa que elaboran los hititas es...  | 2. Los Austrias |
| ( ) Método de cocción de los griegos...   | 3. Lampria      |
| ( ) Utilizan los tres cubiertos...  | 4. Clima        |
| ( ) Los primeros en hacer foie-gras...  | 5. Mijo         |
| ( ) Durante la Edad Media, es donde se conservan recetas y productos a salvo de las cruzadas... | 6. Scappi       |
| ( ) Ofrece soluciones a problemas comunes en la cocina...                                       | 7. Phylo        |
| ( ) Invento más importante de los romanos...  | 8. Venecia      |
| ( ) Junto con la vid y el olivo, forma los pilares de la cocina mediterránea...                 | 9. Pan          |
| ( ) Era el conjunto de hábitos de vida, como ejercicio y alimentación para los griegos...       | 10. Egipto      |



11. Conventos
12. Garum
13. Vino
14. Bizantinos
15. Tisana

II. Subraya la respuesta correcta:

1. La cocoa se inventa durante el reinado de:  
a) Luis XVI b) Luis XIII c) Napoleón d) Carlos V
2. ¿Quién escribió El nuevo arte de la cocina?  
a) Reynière b) Talleyrand c) De la Mata d) Bocuse
3. El azúcar de remolacha fue industrializada por:  
a) Appert b) Delessert c) Carême d) Escoffier
4. Gault y Millau lanzaron la fórmula de:  
a) Nouvelle Cousine b) Belle Epoque c) Fusión d) Foie-Gras
5. El pato a la naranja es originario de:  
a) España b) México c) Italia d) Alemania
6. El producto de consumo más importante en Alemania es:  
a) Cerdo b) Embutidos c) Pan d) Papa
7. Si el restaurante es excelente, aunque no perfecto, ¿cuántas estrellas Michelin recibe?  
a) Dos b) Una c) Tres d) Ninguna
8. El primer cereal panificado fue:  
a) Mijo b) Cebada c) Maíz d) Trigo
9. Descubrieron la levadura:  
a) Griegos b) Egipcios c) Romanos d) Bizantinos
10. El primer gran tratadista gastronómico de la época clásica fue:  
a) Galileo b) Calígula c) Arquestrato d) Apicio

III. Completa las siguientes frases:

1. Los primeros animales que domestica el hombre son \_\_\_\_\_
2. El descubrimiento de la agricultura genera que el hombre se vuelva: \_\_\_\_\_
3. La ganadería tiene origen en: \_\_\_\_\_
4. Los hebreos dividían a los animales en: \_\_\_\_\_
5. En Grecia consumían más el pescado de: \_\_\_\_\_
6. Los catadores de agua surgen en: \_\_\_\_\_
7. La mortadela se inventa en: \_\_\_\_\_
8. El garum estaba hecho de: \_\_\_\_\_
9. El primero que sentó a las damas a la mesa fue: \_\_\_\_\_
10. Los griegos mezclaban el vino con: \_\_\_\_\_

IV. Desarrolla los temas que se te piden:

1. Imperio Bizantino
2. Ferrán Adriá

## EXAMEN FINAL (b)

I. Relaciona colocando en el paréntesis de la izquierda el número con el concepto que le corresponda de la columna derecha:

- |   |                  |
|---|------------------|
| ( ) La ciudad donde se utilizó por primera vez el tenedor...                                    | 16. Dieta        |
| ( ) La pasa que elaboran los hititas es...  | 17. Los Austrias |
| ( ) Método de cocción de los griegos...   | 18. Lampria      |
| ( ) Utilizan los tres cubiertos...  | 19. Clima        |
| ( ) Los primeros en hacer foie-gras...  | 20. Mijo         |
| ( ) Durante la Edad Media, es donde se conservan recetas y productos a salvo de las cruzadas... | 21. Scappi       |
| ( ) Ofrece soluciones a problemas comunes en la cocina...                                       | 22. Phylo        |
| ( ) Invento más importante de los romanos...  | 23. Venecia      |
| ( ) Junto con la vid y el olivo, forma los pilares de la cocina mediterránea...                 | 24. Pan          |
| ( ) Era el conjunto de hábitos de vida, como ejercicio y alimentación para los griegos...       | 25. Egipto       |
|   | 26. Conventos    |
|   | 27. Garum        |
|   | 28. Vino         |
|   | 29. Bizantinos   |
|   | 30. Tisana       |

II. Llena los espacios en blanco con las palabras del recuadro que corresponda:

OLLA PODRIDA - ALMANAQUE - CHARCUTIER - HOJALDRE - ROMANA - CAVIAR -  
CORTESÍA - ESPECTÁCULOS - RESTAURANTES - JAMÓN - TRIBUNAL - AZAFRÁN -  
MESAS - VAJILLAS - RECETARIOS - CUBIERTOS - FLORES - CERDO - TRINCHAR -  
DUXELLES

1. Las características de la cocina \_\_\_\_\_ eran: lujo en los manjares, presentación en las \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ durante las cenas, riqueza de las \_\_\_\_\_ y suntuosidad en las \_\_\_\_\_.

2. En la cocina hispanoárabe, se escriben los \_\_\_\_\_ divididos en categorías; surge la palabra \_\_\_\_\_, que era un conoedor de carnes; la especia más importante es el \_\_\_\_\_, ya que comienza a cultivarse en la zona. Consumen \_\_\_\_\_, traído de los persas, y los musulmanes tienen prohibido el consumo del \_\_\_\_\_.

III. Contesta brevemente las siguientes preguntas:

1. ¿Cuál era la especia más importante de la Edad Media?  
\_\_\_\_\_ .
2. ¿En qué ocasiones se consumía en la Edad Media el vino en Francia?  
\_\_\_\_\_ .
3. ¿Cuál era la estructura del menú francés?  
\_\_\_\_\_ .
4. ¿Quién fue el chef francés más importante de la Edad Media?  
\_\_\_\_\_ .
5. Cómo aderezaban la lechuga y los espárragos los bizantinos?  
\_\_\_\_\_ .
6. ¿Qué era el Skoodaton?  
\_\_\_\_\_ .
7. ¿Cuáles eran las Bellas Artes para Carême?  
\_\_\_\_\_ .
8. ¿Quién inventó los volovanes?  
\_\_\_\_\_ .
9. ¿Qué método inventó Appert?  
\_\_\_\_\_ .
10. ¿Quién creó la Guía culinaria de la Bella Época?  
\_\_\_\_\_ .

IV. Subraya la respuesta correcta:

11. ¿Quién escribió El nuevo arte de la cocina?  
a) Reynière b) Talleyrand c) De la Mata d) Bocuse
12. El azúcar de remolacha fue industrializada por:  
a) Appert b) Delessert c) Carême d) Escoffier
13. Gault y Millau lanzaron la fórmula de:  
a) Nouvelle Cousine b) Belle Epoque c) Fusión d) Foie-Gras
14. El pato a la naranja es originario de:  
a) España b) México c) Italia d) Alemania
15. El producto de consumo más importante en Alemania es:  
a) Cerdo b) Embutidos c) Pan d) Papa
16. El primer cereal panificado fue:  
a) Mijo b) Cebada c) Maíz d) Trigo
17. Descubrieron la levadura:  
a) Griegos b) Egipcios c) Romanos d) Bizantinos
18. Taillevert fue el mejor chef medieval de:  
a) Francia b) Austria c) España d) Portugal
19. Escribió el poema "Gastronomía"  
a) Berchoux b) Reynière c) Cussy d) Durand
20. El escorbuto y las hemorragias son provocadas por consumir en exceso:  
a) Ahumados b) Embutidos c) Salados d) Estofados

## V. Completa las siguientes frases:

1. Los primeros animales que domestica el hombre son
2. \_\_\_\_\_
3. El descubrimiento de la agricultura genera que el hombre se vuelva:
4. \_\_\_\_\_
5. La ganadería tiene origen en: \_\_\_\_\_
6. Los hebreos dividían a los animales en: \_\_\_\_\_
7. En Grecia consumían más el pescado de: \_\_\_\_\_
8. Los catadores de agua surgen en: \_\_\_\_\_
9. La mortadela se inventa en: \_\_\_\_\_
10. El garum estaba hecho de: \_\_\_\_\_
11. El primero que sentó a las damas a la mesa fue: \_\_\_\_\_
12. Los griegos mezclaban el vino con: \_\_\_\_\_

## VI. Desarrolla los temas que se te piden:

3. Nouvelle Cousine
4. Vatel

## ANEXO 6

**Material de apoyo publicado en Web para la materia de Historia de la Gastronomía.**

### *INICIOS DE LA ALIMENTACIÓN*

Existe un libro de Faustino Cordón, titulado Cocinar hizo al hombre, publicado en Barcelona, España en 1980. El autor explica cómo con la domesticación del fuego, surgió la comunicación, por los problemas de nutrición y cocción, almacenamiento y conservación de los alimentos, por ello es que "cocinar hizo al hombre". Otros autores dicen que la cocción permitió una mejor masticación, lo que provoca que la dentadura evolucione hasta ser como hoy, permitiendo un mayor crecimiento de la cavidad del cráneo, lo que facilita el aumento en las capacidades intelectuales de los seres humanos. En otras palabras, podemos afirmar que, gracias a la cocina, el hombre se volvió más inteligente.

Está comprobado que después de alimentarse de bayas, frutos, raíces, hojas y tallos que recolectaba (lo que podemos llamar, la primera actividad humana), lo primero que aprendió el hombre fue a cazar, para lo cual tuvo que inventar un primer mecanismo para ayudarse: el arco y flecha. Gracias a la caza, el hombre pudo alimentarse en épocas de sequías (o períodos de enfriamiento).

No sólo nos referimos a grandes animales, sino incluso pequeños roedores, lagartijas y erizos, lo que hubiera a la mano.



Los cambios en la temperatura hacían que el hombre se moviera siguiendo a las manadas de mamuts, renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos. De éstos, también se aprovechan las pieles para vestido. Se dice que en la llamada "Edad de Oro" de la Prehistoria había jardines paradisíacos, bosques hospitalarios y fuentes muy claras. Había abundancia alimenticia, pero con la extinción de las grandes especies salvajes, se empieza a pensar en la domesticación de los animales.



El primer animal domesticado fue el reno, refiriéndonos aquí a éste o cualquier otro animal parecido a él, como venados, alces, etc; que daba los huesos para hacer herramientas, pieles para vestir, y además existía en grandes cantidades. Es posible que el reno se haya acercado por sí sólo, atraído por la sal en la orina del hombre.

Diez mil años antes de nuestra era, el perro ya era compañero del hombre, algunos opinan que fue el principio de colaboración para ir a cazar, otros que se acercó al hombre por atracción al fuego. También servirá como guardián, cuando empiece la ganadería.

La presencia de chícharos, castañas, melones y pepinos, demuestra que el cultivo de estas plantas se inició en Tailandia y Birmania aproximadamente 750 años antes de nuestra era. Con la agricultura, tercera actividad humana, se inicia la vida laboriosa, con todos los defectos y virtudes de la civilización humana. El sedentarismo incipiente que esto provocó, llevó a los humanos a dejar las cuevas por la superficie de la tierra.

Parece ser que la agricultura fue, en principio, actividad de las mujeres, mientras los hombres cazaban, utilizando para ella los mismos métodos que algunas culturas de África siguen aplicando. La sociedad empezó a crecer gracias a que producía alimentos suficientes.



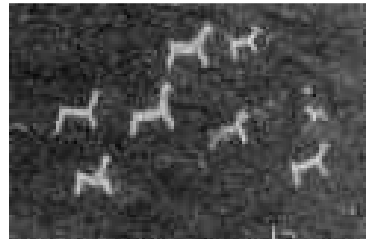
Debido a que los arados se hacían primitivamente de madera, no existen restos de ellos. Se sabe que en Egipto y Mesopotamia, se usaba para el año 3 mil a.C. La rueda se encontraba mil años antes en algún punto de Mesopotamia.



Con la invención del arado a tracción por bueyes, la mujer pierde el control de la agricultura, por la necesidad de la fuerza corporal del hombre.

Los primeros cultivos fueron los que el hombre tenía más a la mano, pero luego se llevaron otras por las migraciones. Parece ser que el trigo, la cebada y el mijo provienen de Asia Menor. En cuanto a la viña, los franceses se atribuyen su paternidad. En la prehistoria se cultivaba: avena, col, higuera, haba, trigo, lenteja, mijo, cebada, guisantes y la vid. Hay indicios de que se cultivaban, o por lo menos se comían la manzana, pera, ciruela, y el cerezo. El primer cereal hervido fue el mijo; el primer panificado, el trigo. En Oriente Medio se cultivaba hacia 4 mil años antes de nuestra era, el almendro, granado, garbanzo, cebolla, olivo, además de los ya conocidos en Europa.

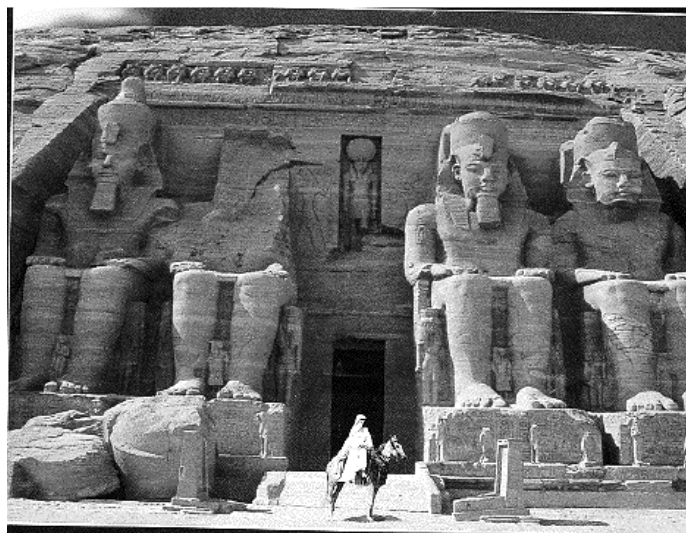
Ya señalamos que el perro convive con los hombres desde mucho tiempo atrás. Los bovinos, la cabra, la oveja, el cerdo y el asno, fueron domesticados en Oriente, y en Egipto, donde se inició la ganadería de forma sistemática. Las primeras aves que aparecen son el pato y el ganso.



La domesticación del cerdo es una de las más importantes, ya que proporciona gran cantidad de carne y grasa, y piel que puede ser curtida, y no necesita de grandes espacios para crianza. Fue domesticado prácticamente en todo el mundo antiguo: China, Asia, Egipto, África y Europa.

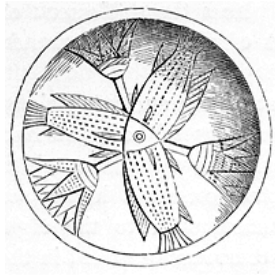
## CULTURAS ANTIGUAS

### EGIPTO



Templo de Abu Simbel, Tebas, Egipto.

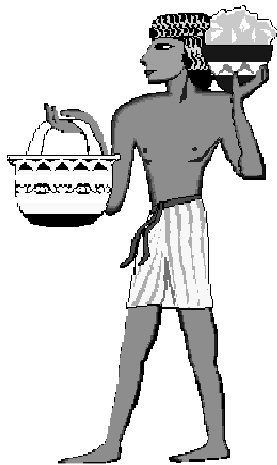
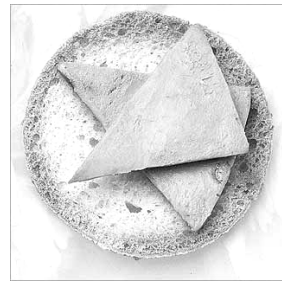
Es muy difícil resumir una cocina como la egipcia, por ser una civilización que duró tantos siglos. Lo que conocemos de la vida cotidiana, nos hace pensar que los egipcios, tanto el de clase media, como el campesino, vivían con muy pocas provisiones, como el pan, algunas legumbres, cerveza y la cebolla, principal ingrediente de la cocina egipcia. No obstante que Egipto era muy rico en producción agrícola, hay noticia de prolongadas hambrunas que restringían la alimentación. Las clases acomodadas (funcionarios y aristócratas), consumían res, terneras, cabras, ovejas, cerdos, gansos y pichones.



En cuanto a la población cercana a las zonas fluviales, sabemos que consumían el pescado seco y fresco.

En lo que se refiere a frutos, había higos, dátiles, granadas, uvas y almendras. También había muchas hortalizas como: porros, ajos, melones, sandía y cebollas. Algo muy importante fue la apicultura, que proporcionó la miel para endulzar.

El foie-gras, que es hoy símbolo de la cocina francesa, es uno de los platos más antiguos, porque el ganso fue muy popular en el Egipto antiguo; sin embargo, no se sabe absolutamente nada acerca de cómo lo usaban en la cocina. El hecho es que el engorde de los gansos para la hipertrofia de sus hígados era un procedimiento habitual, que se perfeccionó en Roma.



Según descubrimientos arqueológicos, los egipcios fueron los primeros en producir pan. Hacia el año 450 antes de nuestra era, Herodoto, historiador griego, en sus Nueve Libros de la Historia, decía que: "Todo el mundo teme que los egipcios fermenten. Pero los egipcios fabrican una masa de pan fermentado...".

Es probable que debido a las altas temperaturas que los egipcios viven por su condición desértica, conocieran primero la levadura de cerveza, y como su consecuencia, la del pan.

### IMPERIO HITITA



Los hititas fueron un pueblo que desarrolló su civilización en el segundo milenio de nuestra era. De hecho, era casi desconocida a principios del siglo XX.



El imperio hitita tenía una estructura feudal con un rey que era a la vez el señor de la guerra, gran sacerdote y juez supremo, pero que no ejercía un poder absoluto y cuya realeza era electiva aunque podía designar a su sucesor.

Ubicados en el territorio actual de Turquía, la hitita fue una civilización militar que basó su economía en la propiedad privada explotada por cultivadores libres que tenían muchos esclavos de guerra. Además, no tenían muchos favores de la naturaleza, a causa de prolongadas sequías, lo que hizo que la agricultura no fuera tan importante como en Egipto, pero esto no frenó su desarrollo ganadero, la explotación de minas, ni la metalurgia (cobre, bronce y hierro). En los restos arqueológicos, podemos darnos una idea de la alimentación de los hititas, ya que aparecen representados grandes felinos como leones y leopardos, que se cazaban por el prestigio simbólico de sus pieles. Por tanto, inferimos que la cacería no desempeñaba un papel fundamental en su alimentación, no así la domesticación de la oveja, de la que encontramos representaciones de huesos y tejidos lanares.

Esto demuestra que su alimentación se basaba en las carnes y los lácteos (leche, mantequilla y yogurt, conocimiento adquirido por mero accidente, debido a que no contaban con métodos de conservación adecuados); además de ser grandes consumidores de cereales ya que se ha encontrado cebada de tres hileras de semillas, trigo panificado y escanda (especie primaria de trigo propio de terrenos pobres, de paja dura y corta y cuyo grano se separa difícilmente del cascarillo).

Con los cereales elaboraban pan sin levadura, como pasta phyllo y pitas. De los frutos, comían bellotas, alcaparras, bayas de enebro, manzanas, nueces y uvas.



Podemos inferir que fue, en principio, una cocina rigurosa y esquemática, que ha persistido en Asia Menor hasta los tiempos modernos.

### *PUEBLO HEBREO*



Las noticias que tenemos sobre la alimentación del pueblo hebreo, proceden de la Biblia, por medio de ella, podemos conocer más o menos todos los alimentos habituales, entre los que dominan, simbólicamente, el pan y el vino. Hicieron amplio uso de las especias, en concreto del coriandro y el comino. Además de la leche (de cabra y oveja), el pan fermentado y el vino puro, lo fundamental de la cocina israelita eran las verduras, que según relatos bíblicos eran bastante limitadas, centrándose al consumo de lentejas y legumbres secas. Gustaban de los sabores fuertes, como la utilización del coriandro y el comino negro (en vez de pimienta).

La técnica culinaria era muy simple. Hervían más que asar, aún en las fiestas más solemnes en que la gente de clase media podía acceder a comer carne. Las cocinas del templo de Jerusalén que se describen en el libro del profeta Ezequiel, eran literalmente casas de hervir, con marmitas redondas y profundas.

La religión hebrea era terriblemente restringida, como sigue siéndolo en muchos aspectos, y clasificaban a los animales en puros (res, ternera, cabra y cordero) e impuros (caballo, camello, cerdo y los roedores). En cuanto a aves, estaba prohibido comer la avestruz, cigüeña, pelícano y garzas.



Entre los animales que vivían en las aguas, sólo podían comerse los que tenían escamas, igual que todos los insectos, con excepción del saltamontes. Además, existen reglamentaciones estrictas sobre el sacrificio de los animales. No se pueden comer animales puros si murieron de muerte natural o si fueron atacados por animales venenosos (por ello la precaución de desangrar perfectamente los animales). Incluso encontramos una ley que prohíbe que el cabrito sea hervido en la leche de su madre.

En cuanto a los postres, había gran abundancia de frutas; las uvas se comían frescas o en forma de pasas; los higos se consideraban un bocado exquisito y eran un alimento primordial para los soldados, que los comían secos o como pan de higos, así como el dátil y las granadas.

Todo el mundo bebía vino, y al contrario de muchas civilizaciones lo tomaban puro. Tiempo después acostumbraron beberlo con agua o helado con nieve de las montañas. Sin embargo, la Biblia está llena de advertencias sobre los excesos de la bebida, aunque el vino es citado cerca de quinientas veces en sus textos. Además, no prohibían el vino a las mujeres, aunque ellas no podían compartir la mesa con los varones.

Había también vino de granada y de dátiles y no eran grandes bebedores de cerveza.

## FRANCIA DE LOS LUISES

Enrique IV (1553-1610) inició el gobierno de la dinastía de los Borbón en Francia. Enriqueció al Estado por medio del aumento de impuestos y buscó crear un imperio colonial en América, donde colonizó Québec, ciudad de Canadá. Desde ahí, los colonizadores franceses exploraron y colonizaron otras regiones del sur, en lo que hoy es Estados Unidos.



Su hijo y sucesor, **Luis XIII** (1610-1643), nombró como consejero al cardenal Armando Richelieu (1585-1642), quien se caracterizó por ser hábil político y por querer hacer de Francia una nación poderosa. Juntos se afanaron en construir un Estado absoluto, por lo cual impidieron que la nobleza interviniera en los asuntos del gobierno. También se empeñaron en fortalecer a Francia frente a las demás naciones, pero los Habsburgo, sus más acérrimos enemigos, amenazaban sus fronteras: España por el sur, los Países Bajos por el norte y algunos Estados alemanes por el oeste.

Luis XIII se casó con Ana de Austria, española, ambos de buen comer (fue, no sólo un comedor regular, sino un hábil cocinero, sobre todo con los platos a base de huevos, lo cuales sabía manipular y hacer de distintas formas; también era experto en el arte de elaborar jaleas, confituras y mermeladas. ) y con ésto comienza la influencia de la cocina española en Francia, ya que ella fue la primera en introducir el chocolate en Francia, bien aceptado por frailes y mujeres.

Tan es así, que muy pronto se inauguran chocolaterías y confiterías en París. En 1628 el holandés Van Heuten inventó la cocoa y en 1653 Manuel Gutiérrez lo trajo a México.

En Francia, la monarquía absoluta llegó a su apogeo en el gobierno de **Luis XIV** (1638-1715), quien fue el rey absoluto más importante de Europa. Cuando murió su padre, él tenía 5 años. Su madre gobernó hasta 1661. Para evitar que los nobles intervinieran en el gobierno y compitieran con él, les dio nombramientos de poca importancia y los puso a su servicio. Muchos de ellos vivieron en el palacio de Versalles, obra inmensa y majestuosa que el soberano se hizo edificar. A Luis XIV se le llamó el Rey Sol, por elegir este astro como emblema real, promovió el arte y la literatura francesas e hizo de su reino la potencia militar más poderosa de Europa. Su objetivo era la supremacía de Francia, ya fuera en tiempo de guerra o de paz.

A su época se le llamó “El Gran Siglo” y en lo que se refiere a la cocina fue igual.

Este rey impulsó la economía. Para ello nombró ministro a Juan Bautista Colbert (1619-1683), quien aplicó los conocimientos de economía más avanzados de su época, llamados políticas mercantilistas. De acuerdo con éstas, la riqueza de una nación dependía de la cantidad de metales preciosos que poseía.

Se afirmaba que una nación sólo podía acumular metales preciosos si exportaba mucho e importaba poco; es decir, que tenía que vender en el exterior más de lo que compraba. Para lograr este objetivo, Colbert fomentó la formación de talleres artesanales de tejedores, vidrieros y joyeros, principalmente, que vendían sus productos a otras naciones. Con el fin de reducir las compras, fijó impuestos altos a los productos extranjeros. Las políticas mercantilistas proporcionaron grandes riquezas a los burgueses comerciantes y el gobierno se benefició con los impuestos que éstos le pagaron. La alianza de mutua conveniencia entre las monarquías absolutas y los burgueses fue muy importante para la consolidación de los Estados nacionales europeos.

Durante el reinado de Luis XIV, Francia perdió las posesiones que tenía en Centroamérica y el peñón de Gibraltar y tuvo que gastar grandes sumas y hacer concesiones comerciales a favor de los ingleses, que estuvieron en guerra contra los españoles.



Palacio de Versalles



A la pobreza se sumó la escasez de alimentos causada por las políticas mercantilistas de Colbert. A pesar de esta situación, el pueblo continuó acatando la voluntad del monarca absoluto, pues creía que su poder era de origen divino.

Luis XIV, como casi todos los Borbones era un hombre de excelente apetito. Acomodaba en su elástico estómago 4 platos de distintas sopas, 1 faisán entero, 1 enorme fuente de ensalada, 1 perdiz, 1 pierna de ternero aderezada con ajo, 2 grandes lonchas de jamón y varios platos de dulces, frutas y confituras.

En esta época no se acostumbraban los comedores, todos los habitantes de palacio comían en la cocina, con excepción de los reyes, que lo hacían en su habitación. Se dice que Luis XIV comía con las manos, a pesar de que ya se acostumbraba el uso de los cubiertos, como ya vimos. Se casa con Teresa de Austria y en su boda se prueba por primera vez la salsa española y la olla podrida, además de que en su época surge el hojaldre como lo conocemos hoy, debido al cocinero Claude Gelée.

El primer gran recetario de la época de Luis XIV fue escrito por el Sr. La Varenne: El cocinero francés que prepara carnes grasas y magras, legumbres, pasteles y otros platillos, para las mesas de los grandes señores. La cocina de Varenne tiene como novedad el empleo de pocas especias, conservando el comino y el laurel, prepara la carne acompañándola de otras carnes. Contiene sesos e higadillos de pollo, y lo mejor de su cocina son los platos de pescado que son más sencillos pero más apetitosos y saludables.

En el siglo XVII surgen otros libros, como el de Nicolás de Bonnefoms, que escribió Las Delicias de la Campiña, en tres tomos, en donde se habla de: frutas y legumbres; postres, y carnes, pescados y la forma de cocinarlos.

El tercer libro más famoso fue el escrito en 1656 por Pierre de Lune: Formas y Métodos para preparar Carnes, Pescados y Aves. Estos libros son una muestra de la cocina de Francia en esa época, y han sido traducidos hasta principios de el siglo XX.

El ceremonial de la corte de Versalles fue tan complejo como el de los Austrias en España. Posiblemente Luis XIV era todavía más exagerado. Sólo así se puede explicar el suicidio de aquel neurótico que fue Vatel, el maestresala del príncipe Condé. No fue cocinero, como todos creen; fue mayordomo del príncipe de Condé, general de Luis XIV. Se llamaba Fritz-Karl Watel y era de origen suizo. Los franceses galicizaron su nombre a Vatel. Había hecho sus primeras armas en casa del superintendente Fouquet, y cuando este financiero cayó en desgracia y fue detenido por el teniente de mosqueteros D'Artagnan, pasó a regir la casa del príncipe. Chantilly, a 40 kilómetros de París, pertenecía a la familia Condé a través de su alianza con los Montmorency desde el siglo XVII. Durante cinco años estuvo esperando el príncipe la visita de Luis XIV. Al fin, en abril de 1671, se trasladó con toda su corte, con más de tres mil personas.



La vida de Vatel fue llevada al cine en el 2000 por Gerard Depardieu

El banquete estuvo a cargo de Vatel. El rodaballo, que debía ser la base de los platos de pescado para el día siguiente, que era un viernes, no llegó en la primera remesa. Luego vino el trágico malentendido. Hemos querido hablar de Vatel porque su historia es la de la dignidad profesional. Y porque es una de las pocas historias trágicas que el mundo de la gastronomía presenta, en Chantilly, donde, después tuvieron su origen no menos de seis preparaciones, todas ellas a base de la crema. Pero Vatel no conoció ninguna de estas glorias de cocina francesa. El suicidio de Vatel, que se ha hecho famoso en la historia de la gastronomía, ha sido narrado por madame de Sevigné (periodista de la época). Se dice que en el banquete al cual asistió el rey, faltó asado porque hubo más invitados de lo esperado, Vatel se había enfadado, y dicho varias veces que había perdido su honor. Además, le llevaron el pedido incompleto del pescado, por lo cual se suicida, apuñalándose.

Durante el gobierno de **Luis XV** (1723-1774), comienza la época que conocemos como Ilustración, en la cual el pensamiento se centrará en el "despertar" de la ciencia, y muchos estaban maravillados de la forma en que los científicos realizaban sus inventos y descubrimientos. Entonces, se dedicaron a pensar y escribir qué método debe usar la filosofía para conocer la realidad. Por ello, el racionalismo y los avances científicos influyeron en algunos filósofos de principios del siglo XVIII, lo que dio lugar al movimiento ideológico conocido como la Ilustración.



Estos pensadores se propusieron sacar de la ignorancia a las personas, iluminando su mente por medio del razonamiento y proponiendo cambios en el pensamiento, en la organización de la sociedad y en la política.

Algunos de los ilustrados franceses más importantes fueron: Francisco María Arouet (1694-1778), mejor conocido como Voltaire; Carlos de Secondat, barón de Montesquieu (1689-1755) y Juan Jacobo Rousseau (1712-1778). Aunque cada uno sostuvo ideas propias, todos coincidieron en algunas de gran importancia, como la libertad, la igualdad y la fraternidad; la oposición a la monarquía absoluta, etc. Pero los cambios estuvieron también en la gastronomía. La cocina se vuelve refinada y se transforma, se usan mesas pequeñas, finos manteles, y se sirven pequeñas comidas elegantes y delicadas.

Luis XV se casó con María Leekszinska, y a ella le servían 20 platos distintos, entre ellos 8 sopas. Además, cuando ella pedía un platillo especial, siempre se lo preparaban. Aparecen los platillos "a la reina", preparados especialmente para ella, como la pechuga de pollo que conocemos hasta la actualidad.

Es esta una época extraordinaria para la gastronomía; ya que se realiza la transformación de la cocina feudal en algo refinado, limitando a las pequeñas mesas y a *les petits soupers*. En aquel tiempo príncipes y aristócratas se dedican a la cocina y tienen tal gala sus nombres, que los más refulgentes blasones de Francia bautizan las más ambiciosas recetas. Luis XV cocina él mismo, y elabora cuidadosamente la infusión de café.

Durante este período, quienes gobiernan son los mariscales, y es por ello que sus hechos se convierten en costumbres posteriores para el pueblo. Y gastronómicamente hablando, no es la excepción. Por ejemplo:

- El mariscal de Villeroy debe a su cocinero el único timbre de gloria que haya conquistado en su vida, las pechugas empanadas.
- El duque de Mirepoix, que fue mariscal de Francia, ha pasado por felices invenciones de sus cocineros, la salsa *Mirepoix* es una de las bases de la cocina francesa, y un plato inmortal fueron las codornices a la Mirepoix (braceadas al jerez).



- Al duque de Richelieu se le debe una guarnición a base de tomates, pimientos rellenos y gratinados con lechuga braceada y papas risoles, guarnición que acompaña a las grandes piezas de carne de los barones, a los *gigots* de ternero o siervo. Barones o Gigots (carne asada, es la parte superior de la pierna de res). *A la Richelieu* son los filetes empanizados de pescado, cocinados con mantequilla y servidos con guarnición de trufas; y un Bicheriu es un pastel hecho con azúcar, almendras, huevos, mantequilla y marrasquino.
- El Mariscal de Luxemburgo también entra en la historia de la gastronomía, en una ocasión, habiendo llegado tarde a su palacio, se hizo servir un *Fricassee* de pollo que había quedado, con la grasa cuajada; el plato le gustó enormemente y lo dio a conocer con el nombre de *Chaud Froid de Volaille*.
- Otro mariscal es Soubise, quien dio nombre al *omelette royale*, que fue creado por su cocinero, François Marin. Marin es el autor del primer libro sistemático de cocina francesa: Les Dons de comus oules delices de la table, que apareció en 1739. Soubise ofreció una fastuosa mesa, y las doctas invenciones de su cocinero que fue el aderezo de la *Soubise* (cualquier plato Soubise lleva cebolla).
- Andre Castellot fue un carnicero que se dio cuenta que todas las crestas de gallina no bastan para las necesidades del mercado, así que imaginó un sistema para falsificarlas: usaba la bóveda palatal de bueyes y terneras, las servía y dejaba macerar por 48 horas, luego separaba la carne e iba estampando la forma del a cresta, lo venía por docenas.



Salsa bechamel

El primer libro de comida francesa es de Vincent de Chapelle, que se publicó en inglés en 1733 que se llamó The Modern Cook. La Chapelle era cocinero del mariscal Chesterfield y en su libro se describe por primera vez la *salsa Bechamel*. El libro de la Chapelle es el primero de los 5 grandes clásicos de lo que se ha llamado la cocina del Ancien Regime. Los demás son: Les done de comus ou les delices de la table, publicado por Marin y editado en 1739; Le nouveau traite de la cuisson, escrito por Menon en 1732; Le cuisinier Gascon, anónimo de 1743; y finalmente, Soupers de la Cour, también de Menon de 1759.

Entonces, podemos afirmar que el siglo XVIII es el siglo de la cocina. Lo es por lo menos en el caso de la cocina francesa, y en estas décadas se asientan en las bases sólidas de las salsas prestigiosas de las cocciones clásicas y del gusto de vinos y platos. Aparece el champagne oscuro y espumoso, y triunfa en toda la línea.

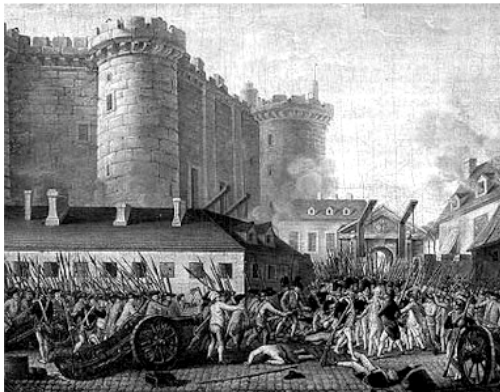
**Luis XVI** (1754-1793), de carácter débil, estaba casado con la princesa austriaca María Antonieta (1755-1793), a quien el pueblo francés odiaba por sus derroches y vida escandalosa. Ahora bien, el apoyo económico que dio este rey a la independencia de las colonias inglesas agravó la situación. Para salir del problema económico, el gobierno tomó varias medidas, entre las que sobresalieron una ley que obligaba a los nobles a pagar impuestos y las disposiciones para reducir los gastos gubernamentales.



En 1786 el reino sufrió una gran sequía y se perdieron casi todas las cosechas, lo que aumentó el número de mendigos y ladrones. Ante esta situación el gobierno creyó necesario convocar a los tres grupos sociales o estados cuya reunión se llamaba Estado Generales, pero no con el fin de que participaran en el gobierno sino para cobrar impuestos al primero y segundo estados (clero y nobleza). Se creó entonces en 1789 la Asamblea Constituyente, que se propuso redactar una nueva Constitución.

Entonces, el pueblo, encabezado por los burgueses, tomó la cárcel de la Bastilla, símbolo de la injusticia y del absolutismo de los reyes, para apoderarse del armamento. Así se inició la Revolución Francesa.

Marmontel nos cuenta el "terrible" menú que le sirvieron cuando ingresó a la cárcel de la Bastilla: vino, sopa de habichuelas y un plato de bacalao (cuyo sabor a ajo, que lo sazónaba, era tan fino y agradable que le hubiera encantado al comedor más goloso). Otro de los menús que se servían en la cárcel era: filete de res, muslo de capón hervido, un plato de alcachofas fritas y uno de espinacas, una pera, uvas frescas, una botella de vino de Borgoña, y una taza de café de moka.



Es cierto que en la Bastilla sólo encarcelaban personajes políticos del más alto nivel.

No fue sólo Marmontel quien vivió como príncipe en la Bastilla, estuvo 11 días y se pasó el resto de su vida añorando aquéllos banquetes carcelarios. El marqués de Sade, comía sus preferencias: salchichas trufadas, alas de perdiz, riñones de ternera, cremas de vainilla y chocolate, confituras que eran sus manjares predilectos.

Cuando el 14 de julio de 1789, las masas tomaron la Bastilla y liberaron de la tiranía real a los 4 presos que en ella permanecían, quedaron sorprendidos al ver las cocinas, las despensas y las bodegas que el rey mantenía para sus prisioneros, a quienes aquella gente hambrienta iba a liberar. Un pobre demente detenido, guardaba en su habitación 60 botellas de vino, 30 de cerveza y 4 de aguardiente.



El 25 de agosto de 1785, en una gran recepción en Versalles para celebrar el santo del rey Luis XVI, un hombre con un ramito de flores malvas, se acercó al soberano y le dijo: "Señor, quiero ofreceros un ramo digno de su majestad". Es la flor de una planta que puede solucionar los problemas de alimentación de los franceses, y el rey le dice: "monsieur Parmentier, hombres como usted no pueden recompensarse con dinero, pero hay una moneda quizá digna de ellos, dame la mano y acompáñame a besar a la reina". La reina se pone el ramito en el escote y Parmentier dice emocionado: "Señor, a partir de ahora el hambre es imposible". Y así empieza la historia popular de la papa en Francia.



Parmentier

La papa es científicamente una dicotiledónea de la familia de la solanáceas; esta familia goza de unas 1000 especies, la mayoría de ellas provenientes de América. Algunas de ellos son los pimientos, tomates, papas y boniatos (camotes, yucas). Sólo una solanácea era conocida como alimento antes del descubrimiento de América. Nos referimos a la berenjena, la cual no llegó de América, sino de Asia. La papa se conoce desde el siglo XVI, pero hace apenas tres siglos que la consume el hombre europeo de forma habitual. En el siglo XVII, con el nombre de *patata*, se comía en Málaga, con los nombres de *boniato*, *batata* o *patata*; con estos tres nombres se denomina a otras solanáceas que los españoles encontraron en Haití.

En Perú los indígenas comían otro tubérculo que llamaban *patata* en lengua quechua, este tubérculo se adaptó al clima de Málaga y la llamaron *Batata de Málaga*. La palabra papa aparece por primera vez en una crónica de Agustín Zárate Costa que dice "las viandas, que en aquellas tierras comen los indios son: maíz cocido, tostado en vez de pan, así como carne de venado y pescado seco, y unas raíces de diversos géneros que ellos llamaban *yucas*, *agris*, *zamotes* y *zapas*". En el año de 1733, aún existía confusión entre la papa y el camote, ya que el diccionario de autoridades los cita como un mismo producto.



Sir Francis Drake

En cuanto a su extensión en Europa, la papa llegó por dos vías: una la española, a través de Italia y llevada a Flandes por los soldados españoles. La inglesa, a través de los navegantes Walter Raleigh y Francis Drake. Drake le regaló unas papas al botánico Gerard, que en 1596 las cultivó en Londres. Francia fue la primera nación en publicar un libro sobre la cocina de las papas y en Inglaterra triunfan las papas al vapor llamadas Papas a la Inglesa; recordando un platillo muy popular en Inglaterra que es el Fish and Chips.



Sir Walter Raleigh

Finalmente, la Asamblea Constituyente decidió que Luis XVI firmara la Constitución, pero se negó porque el documento limitaba sus poderes e iba contra la religión católica. Sin embargo, juró por miedo y decidió huir a París con su familia, donde fueron apresados y se les condenó a morir guillotinado el 21 de enero de 1793, dando lugar a diversos períodos de cambio de régimen gubernamental, y al fin del gobierno absolutista en Francia, comenzando la era de Napoleón Bonaparte.



María Antonieta