

ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE GASTRONOMÍA

LA GASTRONOMÍA, PATRIMONIO CULTURAL Y SENSORIAL

De cocinar alrededor del fuego a la globalización

Discurso de la Académica Electa Nieves Caballero Barrigón con motivo de su
Recepción Pública, que tuvo lugar en Frómista (Palencia), el 29 de septiembre de
20024

Contestación en nombre de la Corporación a cargo del Académico de Número y
Presidente D. Julio Valles Rojo

Frómista (Palencia)
2024

*“La función más necesaria es la nutrición.
Lo que ha ennoblecido esta exigencia orgánica
es la estética, la poesía, la sociabilidad. El comer
se humaniza cada día más”*

*“Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos
curiosos ni menos históricos que una medalla,
un arma o un sepulcro.”*

*“Cada época de la Historia modifica el fogón
y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que
según su estómago.”*

Reflexiones de la novelista, periodista, traductora, catedrática y editora gallega Emilia Pardo Bazán, autora de los recetarios ‘La cocina española antigua’ (1913) y ‘La cocina española moderna’ (1914) en la colección Biblioteca de la Mujer de la madrileña Editorial Renacimiento que dirigía.

ÍNDICE

Introducción

1. El hombre es el único animal que cocina los alimentos.
2. La alimentación en la evolución de la humanidad.
3. El descubrimiento de América, intercambios culinarios.
4. La gastronomía en la literatura y otras expresiones artísticas.
5. Acuerdos y debates alrededor de la mesa.
6. Revoluciones culinarias y la cocina como arte.
7. Tapear, un estilo de vida.
8. ¿Vive España un burbuja gastronómica que puede pinchar?
9. Con la globalización llega la uniformidad de gustos y costumbres.

Bibliografía y otras fuentes.

Introducción

El ser humano es el único animal que cocina los alimentos y esa realidad ha reforzado la idea de la socialización alrededor del cocinado y de su degustación. Al margen de que la alimentación haya sido clave en la evolución y en la aparición del lenguaje, la gastronomía favorece la comunicación. Gastronomía es el arte de preparar una buena comida y es también la afición al buen comer, según las definiciones del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. Asimismo, la gastronomía nos cuenta los usos y costumbres culinarias de cada pueblo, cada comarca y región y de cada país. Y también estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. La gastronomía es cultura y una forma de vida. Es, además, sinónimo de compartir. Como defiende el antropólogo y sociólogo francés Marcel Mauss, la alimentación (la comida y, por lo tanto, la gastronomía) es un “hecho social total” y comprende aspectos tan diversos como la política, la economía, la religión, el género, la salud o la ideología. La gastronomía es nuestro patrimonio cultural y sensorial.

La gastronomía nos permite viajar a muchos otros países sin movernos de la silla y nos hace más tolerantes y empáticos puesto que asumimos los usos y costumbres de otras culturas. La gastronomía llega a la literatura y se cuele en todas las expresiones artísticas, como el cine o la pintura, pero también en las ilustraciones y tiras cómicas. La cocina, en definitiva, contribuye a enriquecer nuestra vida.

La forma en la que nos alimentamos ha estado en constante evolución desde el principio de los tiempos. Desde que el ser humano domina el fuego para cocinar hasta la impresión de alimentos en 3D, los avances tecnológicos y culturales han ido marcando los distintos cocinados a lo largo de la historia del ser humano.

Los movimientos migratorios, los intercambios culturales y el comercio internacional también modifican y adaptan nuestros usos y gustos culinarios y

hábitos alimenticios. La alimentación del ser humano es fruto del contacto permanente con otras culturas, salvo excepcionales periodos de aislamiento. Por ejemplo, con el descubrimiento de América en 1492 en la búsqueda de una nueva ruta de las especias, arrancó un importante proceso de intercambio de productos y plantas comestibles, técnicas y costumbres alimentarias en España y en Europa. Hoy en día la Dieta Mediterránea sería impensable sin algunos de sus productos, como el tomate.

De aquellos viajes, Colón y sus marineros trajeron de vuelta a la Península múltiples plantas y especias comestibles desconocidas en el Viejo Mundo, que modificaron la dieta europea para siempre. Judías, pimientos americanos, patatas, maíz, frijoles, calabazas, piña, chocolate y vainilla (especia) se fueron convirtiendo, con mayor o menor aceptación, en apreciados productos procedentes del llamado Nuevo Mundo.

Los empresarios cierran negocios en sus sedes o en los restaurantes de todo el mundo. Los grandes acuerdos internacionales también se planifican alrededor de una mesa. Por lo tanto, podemos asegurar que la gastronomía es clave en la diplomacia. Hillary Clinton, política, diplomática, abogada y escritora, que fue secretaria de Estado en Estados Unidos, se refería a las comidas de mandatarios como “la herramienta diplomática más antigua” del mundo. Y no se equivocaba.

La cocina es, además, el alimento de la memoria involuntaria de la que hablaba Proust, que nos ayuda a volver a la infancia y a otros tiempos felices, en apariencia olvidados. Los olores y los sabores nos permiten evocar el pasado. De la misma manera, hoy en día, la alta cocina busca provocar en el comensal sensible toda una experiencia que empieza en la boca y recorre todo el cuerpo hasta llegar a su espíritu. No hay duda de que la gastronomía aviva nuestros sentidos.

Con el tiempo, los síntomas de bienestar y progreso de un país se relacionan con el hecho de que se coma mejor, con más refinamiento y sofisticación. La llamada nueva cocina, la cocina de autor y la cocina creativa han alimentado la gastronomía en los siglos XX y XXI.

La gastronomía es también compartir. En todas las civilizaciones, invitar a comer es un acto social y un símbolo de hospitalidad. Familias y amigos se juntan alrededor de una mesa para celebrar. Además, las tapas nos convocan en las barras. Punto de encuentro social, los bares son el principal lugar de ocio para los vecinos de los pueblos. Su cierre supone, en muchos casos, aislar y condenar a la soledad a los escasos habitantes del medio rural.

Rafael Ansón, que fue presidente de la Real Academia Española de Gastronomía (actual presidente de la Academia Iberoamericana y presidente de honor de la Academia Internacional) subraya que la tapa responde a la cocina que España quiere dar a conocer al mundo. Además, afirma que “comer de tapas, tapear, es comer en libertad, sin reglas fijas, pudiendo cada cocinero y cada comensal buscar la forma de encontrar la sorpresa, la emoción y la felicidad”. En su opinión, la tapa “es la superación de la rigidez de la alta cocina francesa y abre un espacio de libertad, tanto para los cocineros como para los comensales”.

En un mundo cada vez más globalizado hay un término con el que, por desgracia, cada día estamos más familiarizados: ‘gentrificación’, que muestra cómo el turismo está modificando las ciudades y la forma de relacionarse los vecinos con su entorno. En casos extremos, el turismo está echando a los vecinos locales de los lugares que habitan con la multiplicación de apartamentos turísticos y el encarecimiento de los alquileres para los residentes. La gastronomía tampoco es ajena ni escapa en algunos casos a esta tendencia mundial.

Recuerda el cocinero vasco Andoni Luis Aduriz en el libro ‘Cocinar, comer, convivir’, escrito a cuatro manos junto al filósofo Daniel Innerarity, que la historia demuestra que lo último que pierden los pueblos conquistados son sus costumbres alimenticias. Sin embargo, en la actualidad parecen en peligro nuestros hábitos porque los ha desfigurado la globalización. En este ensayo, Aduriz piensa como un filósofo e Innerarity se mete en la cocina.

En la actualidad, en la mayoría de las ciudades se puede degustar la gastronomía de cualquier parte del mundo. Una realidad que aporta riqueza, diversidad cultural, incluso tolerancia y empatía puesto que permite conocer y

asumir los usos culinarios y técnicas de otros países. Pero la globalización también ha traído aspectos menos sabrosos, como la denominada gastrificación.

José Berasaluce, autor del ensayo 'El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural', advierte que podemos reconocer la gastrificación en este sector a simple vista: locales con decoraciones similares y uniformidad en la oferta. “Esto acaba afectando al desarrollo de las ciudades y a los elementos básicos que conforman la cultura de un lugar; incluso puede cambiar los olores habituales de una ciudad o un barrio”.

Sirva como ejemplo de la llamada gastrificación lo que está ocurriendo en la Plaza Mayor de Valladolid, centro neurálgico de la ciudad, que se ha llenado de establecimientos pertenecientes a grandes cadenas de comida rápida (por no decir basura). Una lástima que nadie ponga coto a esta realidad. La oferta se ha estandarizado y la diversidad culinaria está en peligro.

Este hecho que se da en la actualidad en la gastronomía de todo el mundo, y por ende en Castilla y León, es a priori enriquecedor, pero planteo una preocupante cuestión. ¿La globalización está poniendo en peligro la singularidad de nuestra culinaria? En un principio, responder en positivo a esta pregunta sería una exageración. Gracias al buen hacer de nuestros cocineros, cada vez mejor preparados desde el punto de vista técnico y con acceso a mayor número de productos, congresos, encuentros y concursos gastronómicos, se puede demostrar lo contrario. De hecho, parece lógico asegurar que la alta cocina nos regala platos que nos producen grandes placeres y despiertan nuestros sentidos.

Sin embargo, cada vez nos resulta más complicado encontrar los platos típicos de cada lugar, como unos buenos callos o una jugosa tortilla de patatas. Me permito lanzar un grito contra la pérdida de singularidad de nuestra gastronomía, en concreto la de Castilla y León, sobre todo en las ciudades. Algo por lo que precisamente debe velar y es responsabilidad de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía. Creo que es nuestra obligación defender las singularidades culinarias de nuestro territorio.

La novelista, periodista, traductora, catedrática y editora gallega Emilia Pardo Bazán rescató del olvido las recetas de su familia para defender la gastronomía española como elemento de identidad. Como miembros de la

Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, emulemos la labor de la gran escritora y defendamos la buena gastronomía, sea tradicional o vanguardista.

1. El hombre es el único animal que cocina los alimentos.

Desde el principio de los tiempos el ser humano necesita alimentarse para saciar su apetito y sobrevivir. Un aspecto que no le distingue del resto de animales, que también recolectan y almacenan alimentos para momentos de mayor necesidad. Sin embargo, la cocina sí que diferencia al ser humano, ya que es el único animal que se aprovisiona, prepara y cocina los alimentos. Al margen de que la alimentación haya sido clave en la evolución y en la aparición del lenguaje, la gastronomía favorece la comunicación, la sociabilización y la socialización alrededor del cocinado y de su degustación. El ser humano es un «animal cocinero», según la expresión de Marcel Mauss, antropólogo y sociólogo considerado como uno de los padres de la etnología francesa. De manera que la cultura encuentra su origen en el uso del fuego en la cocina.

La gastronomía nos cuenta los usos y costumbres culinarias de cada pueblo, cada comarca y región y de cada país. La gastronomía es cultura y una forma de vida. Es, además, sinónimo de compartir. En todas las culturas, invitar a comer es un acto social y un símbolo de hospitalidad.

Esa realidad refuerza la idea de “hacer vida de relación social” (cuarta acepción de los significados de ‘socializar’ que destaca el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua-DRAE), en este caso, alrededor del cocinado y de la degustación de los alimentos. Socializar también es “extender al conjunto de la sociedad algo limitado antes a unos pocos. Por ejemplo, socializar la cultura”, segunda acepción; y “adaptar a un individuo a las normas de comportamiento social”, la tercera. En cuanto al significado de sociabilizar, el mismo DRAE señala que es “hacer sociable”.

La despensa de la humanidad son todos los recursos naturales que ofrece el planeta, aunque en muchos casos la voracidad humana pone en peligro especies animales y plantas, de manera que la sostenibilidad es clave a la hora de ser responsables para garantizar la supervivencia de todos. Las diferentes técnicas e innovaciones han permitido al hombre conservar y procesar los

alimentos. Desde las primeras fermentaciones, entre las que se encontraban el pan, el vino y la cerveza, hasta las técnicas más vanguardistas, el ser humano investiga siempre nuevas fórmulas y recetas para cocinar los alimentos.

Según los expertos, los avances en el cocinado contribuyeron directamente al aumento del tamaño del cerebro humano hace cerca de 1,8 millones de años. El *Homo erectus* aprendió a cocinar y duplicó el tamaño de su cerebro a lo largo del tiempo. Eso fue posible gracias a la mayor eficiencia energética que aportan los alimentos cocinados. No fue así, en cambio, en el caso de los gorilas o chimpancés, cuya dieta se basa en alimentos crudos.

Suzana Herculano-Houzel y Karina Fonseca-Azevedo, del Instituto de Ciencias Biomédicas de la Universidad Federal de Río de Janeiro (Brasil), validaron este hecho con sus cálculos en un estudio publicado en 2012 en la revista *Proceedings of the National Academy of Sciences*. Ambas mostraron que proporcionar a un cerebro de tamaño humano las calorías que precisa exigiría muchas horas comiendo alimentos crudos. Las científicas midieron el cuerpo y la masa cerebral de los primates y los compararon con su consumo calórico y las horas dedicadas a comer. Concluyeron que hay una correlación directa entre las calorías y la masa corporal. Por lo tanto, cuanto más grandes somos, más necesitamos comer.

La clave fue aprender a cocinar: el 100% de los alimentos cocinados son metabolizados por nuestro organismo, mientras que los alimentos crudos aportan solamente entre el 30 y el 40% de sus nutrientes. Según sus argumentos, el bajo aporte nutricional de los alimentos crudos obliga a consumir mucha más cantidad y exige más tiempo para ello.

Por lo tanto, las expertas demostraron que la capacidad de cocinar alimentos permitió a nuestros antepasados pasar menos tiempo masticando y digiriendo alimentos duros y crudos. Sus cerebros crecieron dando lugar a esta especie inteligente que somos hoy en día, y se supone que dejamos de ser salvajes.

Siempre se había puesto el foco principal en el descubrimiento del fuego. Sin embargo, Suzana Herculano-Houzel y Karina Fonseca-Azevedo subrayan que “más que la invención del fuego, lo que realmente nos hizo humanos fue

aprender a utilizarlo para cocinar”. El fuego ablanda las fibras más duras, libera los sabores y acorta la masticación y ayuda a digerir mejor. Además, cocinar alrededor del fuego favoreció la mencionada socialización.

El fuego, cortar los alimentos y otras técnicas de cocinado

Cocinar la carne y los vegetales facilitaba la absorción de los alimentos por lo que permitía al ser humano comer más deprisa y mejorar su nutrición. Pero, además, podía dedicar su tiempo libre a otras actividades, como pensar, vivir, desarrollar el arte, la cultura y otras cualidades que hoy en día nos definen. Cosa que no ocurría con el resto de los primates.

Es evidente que en la historia de la humanidad tienen una gran importancia el uso de las llamas. Después de ello, han sido muchas las técnicas inventadas por los humanos para cocinar y conservar los alimentos.

Tal y como subraya Julio Valles Rojo, nuestro presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, en su ‘Breve historia de la cocina y su evolución moderna’: “Las primeras tecnologías para la cocina vienen del dominio del fuego a través de hornos, barbacoas, parrillas y otras aplicaciones similares para transformar los alimentos crudos, básicamente la carne, en algo más fácilmente comestible después de aplicarle calor, bien directamente o través de recipientes”.

También recuerda Valles que “una de las primeras transformaciones más beneficiosas fue la de la molienda de los cereales que permitieron los primeros panes en forma de gachas añadiendo líquidos (Puls romanos) y posteriormente con la combinación del calor, los panes cocidos, muy tempranamente en Egipto y en América”. Con los cereales y las legumbres molidas y puestas a remojo, los romanos preparaban el denominado como *pulmentum*.

Valles Rojo añade que con “el desarrollo de los instrumentos de corte, el troceado de los alimentos se convierte en algo fundamental para la cocina”. Una técnica que ya en la Edad Media se eleva de categoría con el ‘Arte Cisorio’ o ‘Tratado del arte del cortar del cuchillo’, tal como lo denominó Enrique de Villena en el siglo XV. El Marqués de Villena recoge una minuciosa descripción del arte de cortar los alimentos delante de la mesa real. En el libro se describen desde

los diversos tipos de instrumentos que se emplean para cortar la comida y sus usos, hasta aspectos relacionados con el protocolo, la higiene o las costumbres que los profesionales deben tener en cuenta. Este tratado habla del arte de cortar, recortar, escindir o trinchar, y, a la vez, aborda el uso de herramientas como cuchillos, tijeras, escalpelos o bisturí y cuchillas de afeitar.

El avance o estancamiento de la humanidad

El filósofo y ensayista vasco Daniel Innerarity afirma en el libro ‘Cocinar, comer, convivir’, escrito a cuatro manos junto al cocinero Andoni Luis Aduriz, que “en la medida en que comemos no sólo satisfacemos una necesidad biológica sino que nos relacionamos con las plantas, los animales y la tierra, con los agricultores y la Organización Mundial del Comercio; nos comemos y bebemos los mares y los ríos, las infraestructuras del transporte, a los mayoristas y a los agricultores; cada bocado es un derecho, un abuso, un acto de soberanía o de sumisión; podemos hacerlo solos o con otros, compartiendo o parasitando, como consumidores maduros o como verdaderos depredadores; nos comemos lo cocinado por otros o por nosotros mismos; al comer decidimos sobre el comer de otros, es decir, sobre su vida y su muerte”. En opinión del filósofo vasco, “en toda comida hay una puesta en escena de nuestra concepción de la sociedad; puede ser un acto biológico, pero también un acto de convivencia, de camaradería y hasta una obra de arte”. En este ensayo, el cocinero Andoni Luis Aduriz piensa como un filósofo y Daniel Innerarity se mete en la cocina.

Innerarity apunta a que “en la cocina se decide si la humanidad avanza o se estanca en su proceso de emancipación. Todo va unido: en la medida en que revalorizamos el hecho gastronómico, devolvemos al cuerpo y a la mujer un lugar significativo en el espacio de la comprensión de lo humano”. En este último aspecto, el filósofo vasco recuerda que la mujer ha estado asociada al cocinado hasta que llegaron los laureles y las estrellas, que es cuando entra el hombre en las cocina, cosa que le parece injusta. De ahí, que reivindique como una necesidad vital que se reconozca el trabajo de la mujer en la cocina y en todas las facetas sociales, culturales y artísticas. De hecho, en la mayoría de las sociedades es la mujer la que salvaguarda las técnicas culinarias, respeta los ritmos estacionales de los alimentos y trasmite las recetas tradicionales a las

nuevas generaciones. De esa manera, contribuye a preservar el patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Según destacaba Marcel Mauss, la alimentación comprende aspectos tan diversos como el género. En este sentido, Rosa Tovar, cocinera, investigadora y profesora, también ha lamentado en alguna entrevista que las mujeres hayan estado "totalmente invisibilizadas" en el mundo de la gastronomía. "Los hombres son chefs y las mujeres hacemos guisitos. Es así, por desgracia. Lo he vivido y lo sufrido", señaló en 2019. La además divulgadora y traductora considera que la cultura occidental es machista por naturaleza: "Las tres grandes religiones monoteístas son machistas porque las culturas de las que provienen ya eran así. No es que los hombres sean malvados y maltraten a las mujeres, aunque algunos sí lo hagan. **Los hombres nacen con algunas ventajas, pero no las ven y les resulta muy difícil prescindir de ellas en beneficio de las mujeres**".

Las estaciones se han desdibujado

"Nos encontramos en un mundo globalizado, en el que los mercados, los comensales e incluso el factor tiempo y las estaciones se han desdibujado", advierte Aduriz. En el mencionado libro, Daniel Innerarity Grau reivindica la importancia de la gastronomía, frente al menosprecio que se impuso desde tiempos de Sócrates hacia los placeres del comer y del beber, y hacia todo lo efímero por parte de los platónicos a lo largo de la historia. Por ello, aplaude que algunos filósofos como Nietzsche o Feuerbach entendieran que "en el fenómeno de la comida se juega todo el dilema de lo humano". Sin embargo, estima que fue "a partir de los años ochenta del siglo XX cuando se convirtió en un tema de relevancia intelectual, no sólo para la filosofía, sino también para la antropología, los estudios culturales e incluso la teoría feminista y la economía". Desde su punto de vista, "hemos acertado a comprender que en nuestra comida cotidiana se pone en juego un interesantísimo complejo de actividades culturales y sociales, un entramado de ritos, convenciones y funciones biológicas, un espacio de tensión ética y política y hasta una concreción de las realidades globales".

El filósofo vasco recuerda que "el ser humano dedica una buena parte de su tiempo a comer, además de a hablar de comer (entre los vascos, un poco más

que la media) o a cocinar. Es un tema que también está presente en la opinión pública y en las discusiones políticas, en las que se dirime buena parte de lo que tiene que ver con la salud, los derechos del consumidor, los escándalos alimentarios...”. El además ensayista asegura que el hecho de comer “es un tema genuinamente filosófico en el que se hacen presentes las principales cuestiones existenciales. Si hay algún «hecho social total», por decirlo con una expresión del antropólogo y sociólogo Marcel Mauss, es precisamente este”, tal como he mencionado anteriormente.

2. La alimentación en la evolución de la humanidad.

En este punto del relato, traemos a colación la propuesta gastronómica del cocinero Miguel Cobo y su equipo en el restaurante burgalés Cobo Estratos, en el que conviven Cobo Tradición, la línea más popular de su establecimiento; y Cobo Evolución, con un menú en el que se pone en valor el desarrollo del ser humano a lo largo de la historia y las técnicas culinarias utilizadas para alimentarse y para disfrutar cada vez más con los alimentos cocinados. En Cobo Evolución, se propone a los comensales que degusten paso a paso la historia de la humanidad con paradas clave en África, Atapuerca, Altamira, el Neolítico, la antigua Roma y, desde 1492 a la actualidad, lo que llama el Mestizaje. El menú Humanidad se compone de 27 platos y está basado en esas seis etapas en las que los platos se cocinan con las distintas técnicas utilizadas en cada momento.

Para poder proponer su viaje gastronómico a través de la evolución humana, Miguel Cobo se acercó a la ciencia a través de un enclave excepcional para el estudio de la evolución humana como son los **yacimientos de la sierra de Atapuerca**. Estos yacimientos adquirieron especial relevancia científica y social a partir de los hallazgos de los restos de la Sima de los Huesos en 1992 y, dos años después, de los restos humanos (de más de 900.000 años) que permitieron definir una nueva especie conocida como *Homo antecessor*.

Los expertos de Atapuerca, Juan Luis Arsuaga, José María Bermúdez de Castro y Eudald Carbonell, nos explican de forma sencilla una historia que se ha

forjado a lo largo de millones de años. **La Prehistoria** se desarrolla entre la aparición del género humano, hace alrededor de dos millones y medio de años, y la invención de la escritura, en el 3.500 antes de Cristo aproximadamente. La historia de la humanidad se divide en **tres grandes etapas o periodos**: el Paleolítico, el Neolítico y la Edad de los Metales. Todas ellas se pueden observar en Atapuerca, un yacimiento arqueológico con más o menos un millón y medio de años, situado entre las localidades de Ibeas de Juarros y Atapuerca (provincia de Burgos), donde convivieron diferentes tipos de seres humanos a lo largo de la Prehistoria.

El Paleolítico

El Paleolítico (etimológicamente, piedra antigua) es el periodo más largo de la existencia del ser humano (el 99%) y se extiende desde hace unos 2,59 millones de años hasta hace unos 12.000 años. Los primeros homínidos eran nómadas, vivían en plena naturaleza de la recolección de vegetales comestibles (tubérculos, raíces, cortezas y brotes tiernos, frutas y semillas), de capturar pequeños animales (insectos, reptiles, roedores, polluelos, huevos...) y de animales muertos o enfermos (eran carroñeros y oportunistas). Las primeras herramientas de piedra eran simples y cortantes.

En esta etapa, uno de los principales avances fue **el dominio del fuego**, que sirvió tanto para calentarse, cocinar los alimentos y mejorar la asimilación de los nutrientes como para ahuyentar a los animales más peligrosos. El fuego también permitió compartir el tiempo libre y que los antecesores del *Homo sapiens* se hieran más sociales.

El Mesolítico

El Mesolítico es el término que se utiliza para resumir el período de la Prehistoria que sirve de transición entre el Paleolítico y el Neolítico. Aunque en esencia eran nómadas, comienzan los asentamientos gracias a la gran variedad de alimentos consumidos. El Mesolítico comenzó hace unos 12.000 años antes de Cristo y finalizó con la aparición de los modos de vida productores, cuya cronología varía mucho de unas regiones a otras y de un continente a otro.

El Neolítico

En el Neolítico (piedra nueva y pulimentada) va de los 12000 años a. C hasta los 8000 años a. C. El ser humano se hace sedentario; ya siembra, recolecta y almacena cereales, además de cuidar y criar algunos animales en Oriente Próximo (Levante, Mesopotamia y Anatolia). Se produce la expansión de la agricultura y cuenta con herramientas de piedra pulimentada, en vez de tallada. Además, para conservar la carne recurre el sistema del acecinado, secado al sol o salado, colocándola colgada en el centro de una figura de tres estacas con el suelo en el mismo vértice. Elabora miel y fermentados como la hidromiel y la cerveza. Aparece la cerámica, algo crucial para almacenar los alimentos y hornearlos, y se desarrolla una destacable tecnología para la fabricación de tejidos. De una economía de base ganadera surge la trashumancia, que pone en contacto a los pueblos y facilita la comunicación entre culturas, tierras y tribus diversas.

La Edad de los Metales

Entre los años 8000 a 1000 a. C. se inició el desarrollo de la agricultura y la ganadería, con el predominio en la dieta de cereales integrales, con legumbres, verduras, lácteos, carne, pescado y frutas estacionales. Los seres humanos comenzaron a fabricar herramientas de metal más, y protagonizan un desarrollo social mayor. Fabrican cuchillos para cortar los alimentos, y tenedores y cucharas para llevarlos a la boca, casi como los que utilizamos en la actualidad.

La aparición de la escritura

Con los primeros registros escritos, finaliza la Prehistoria y comienza la Historia (específicamente con la Edad Antigua). No obstante, para el arqueólogo francés Jean Guillaine, “la verdadera ruptura no fue la escritura, sino la agricultura”. Es en Mesopotamia, entre los ríos Tigris y Éufrates, donde surge la civilización sumeria, considerada como la primera de la humanidad, y donde aparecen las primeras recetas en escritura cuneiforme en tablillas de arcilla.

3. El descubrimiento de América, intercambios culinarios

Los movimientos migratorios, los intercambios culturales y el comercio internacional también van modificando y adaptando nuestros usos y gustos

culinarios y hábitos alimentarios. La alimentación del ser humano es fruto del contacto permanente con otras culturas, salvo excepcionales periodos de aislamiento.

Resulta imposible hablar de cocina española o de dieta mediterránea sin destacar la importancia del rico legado de la gastronomía de Al-Ándalus. Mucha de la cocina actual de España es heredera de la tradición árabe, un imperio que ocupó el 70% del país en algún momento. Esta ocupación duró desde 711 hasta 1492, año en que se unificó España y fue descubierto el continente americano. La berenjena, las espinacas, la caña de azúcar, el arroz, los albaricoques y los cítricos son algunos de los productos que introdujeron los árabes en la Península Ibérica. Los árabes enseñaron a los españoles a refinar la caña de azúcar, de manera que los postres, que se endulzaban hasta entonces con miel, protagonizaron una especie de revolución.

Con el descubrimiento de América en 1492, que fue consecuencia de esa gran aventura humana en la búsqueda de una nueva ruta de las especias para llegar a las Indias, dio comienzo otro importante proceso de intercambio de productos y plantas comestibles, técnicas y costumbres alimentarias en España y en Europa. Hoy en día la Dieta Mediterránea sería impensable sin un producto como el tomate. Las judías, los pimientos americanos, las patatas, el maíz, los frijoles, las calabazas, la piña, la vainilla (especia), los pavos y el chocolate se fueron convirtiendo, con mayor o menor aceptación, en apreciados productos tras su llegada al Viejo Mundo, procedente del llamado Nuevo Mundo.

Musulmanes y comerciantes italianos controlaban el acceso tradicional al oro y las especias que llegaban de Oriente y África por las rutas del este. Los portugueses eligieron el sur y acabaron circunnavegando África por el Cabo de Buena Esperanza, para llegar a las Indias. Por el contrario, Castilla apostaba por un camino nuevo tomado en dirección oeste, un camino que cambiaría la historia del mundo. Después de varios intentos que fueron desoídos por los Reyes Católicos, Isabel de Castilla y Fernando de Aragón, finalmente, autorizaron a Cristóbal Colón a organizar una expedición para buscar las Indias. Sin embargo, los cálculos del navegante eran erróneos: Japón, llamado entonces 'Cipango' y que se creía "el origen de todas las especias del mundo y de todas las piedras preciosas", y la costa de China estaban bastante más lejos de lo que pensaba.

Colón realizó cuatro viajes a América, durante los que emprendió distintas rutas que le permitieron conocer nuevos caminos marítimos, encontrar nuevas tierras para colonizar y descubrir nuevos alimentos. Su objetivo en cada una de aquellas aventuras era el mismo, encontrar un paso entre las tierras descubiertas y Asia para hallar una nueva ruta de las especias, algo que nunca logró. De hecho, Colón falleció sin saber que había encontrado un nuevo continente.

El primero de los viajes de Colón fue entre 1492 y 1493. Durante este trayecto arribó a varias islas del Caribe como Guanahaní, Cuba y Santo Domingo. El último tuvo lugar entre 1502 y 1504, y le permitió explorar las costas de América Central: Honduras, Nicaragua, Costa Rica y Panamá.

Plantas, especias y otros alimentos

De aquellas expediciones, Colón y sus tripulantes trajeron de vuelta en las carabelas múltiples plantas y especias comestibles desconocidas en el Viejo Mundo, que modificaron la dieta europea para siempre. Estos alimentos no solo enriquecieron las cocinas de Europa, sino que tuvieron un enorme impacto en la cultura, economía y política mundial.

Sin embargo, tal y como ha descrito Julio Valles en numerosas ocasiones, la aceptación y adaptación de estos alimentos y plantas en Europa fue desigual. Mientras que unos productos, como el maíz (*Zea mays*) y la batata (*Ipomoea batatas*), fueron asumidos desde el inicio como alimentos apropiados, otros fueron rechazados y pasó mucho tiempo hasta que fueron cultivados y consumidos. Esto último sucedió con dos alimentos tan asociados hoy en día a la llamada Dieta Mediterránea, como son las patatas (*Solanum tuberosum L.*) o los tomates (*Solanum lycopersicum L.*), que inicialmente fueron consideradas plantas tóxicas y ornamentales que se plantaban exclusivamente en los jardines.

Otros alimentos, como la yuca (*Manihot esculent Crantz*) y la papaya (*Carica papaya L.*), no llegaron a cultivarse en Europa, pero se llevaron a otros continentes donde se convirtieron en parte fundamental de la dieta de sus habitantes. En cualquier caso, estas nuevas especies despertaron un gran interés y se crearon jardines botánicos para buscar su aclimatación a las temperaturas más frías de Europa.

El chocolate, una bebida digna de reyes

Para hablar de algunos de esos alimentos, recurro a Pedro Mártir de Anglería, un humanista, sacerdote y cortesano de origen italiano que estuvo al servicio de los Reyes Católicos. Miembro del Consejo de Indias y cronista, podemos decir que fue un auténtico reportero en su época. Sus famosas ‘Opus spistolarum’ y ‘De Orbe Novo’ (‘Décadas del Nuevo Mundo’) resultan importantes fuentes de noticias sobre España e Italia, sobre la política europea y sobre el Nuevo Mundo. Este cronista consideraba el chocolate como una “bebida digna de un rey”.

Cristóbal Colón conoció este alimento en 1502, en su cuarto viaje a América, aunque lo despreció; de hecho, no llegó a Europa hasta que Moctezuma se lo entregó a Hernán Cortés como ofrenda de paz hacia 1528. Al principio, los españoles rechazaron el chocolate porque les resultaba amargo y picante, incluso despreciaban su aspecto. Con el uso del azúcar de caña, se extendió su consumo de España a otros países europeos.

Después se convirtió en un obsequio enviado por los virreyes de Indias a la Casa Real española, su principal consumidora. En las culturas prehispánicas (Olmecas, Mayas y Aztecas) el chocolate era muypreciado porque se le atribuían múltiples virtudes, incluso en la cultura azteca las semillas de cacao servían como moneda de cambio.

Los mayas y los aztecas preparaban el “xocolat” (‘xoco’, amargo, y ‘atl’, agua) con las habas o las semillas del árbol del cacao que batían y batían hasta que la masa se reducía a polvo. Luego se añadía agua y se formaba un remolino hasta que se mezclaba bien. A menudo se aromatizaba el chocolate con especias, como el chili picante, miel y flores, o se agregaba atole de maíz para que fuera más nutritivo. Lo servían desde lo alto para conseguir que apareciese su preciada espuma. Además de la capacidad de saciar el hambre y la sed, los aztecas consideraban esta bebida divina y le atribuían la cualidad de proporcionar sabiduría y labores curativos. Era tan importante para esta civilización que utilizaban las habas de cacao como moneda de cambio.

En la cocina conventual

El segoviano Benjamín Redondo Marugán, recuerda en su estudio 'La Ruta por el Chocolate de Castilla y León. De ayer a hoy', publicado en formato digital y gratuito en la página web de la Fundación Joaquín, que el consumo de chocolate se extendió a través de la llamada cocina conventual hasta que se implantaron las primeras fábricas en importantes municipios, como Astorga. En 1885, en la localidad leonesa, existían numerosos ingenieros que inventaban maquinarias para mejorar los procesos de elaboración, uno de los más conocidos era Ángel García (apodado *el Mecánico*), que realizaba norias, batidoras, refinadoras y molinos.

Este investigador del patrimonio industrial de Castilla y León, incluidos los molinos de chocolate, asegura que “el primer chocolate de Europa fue elaborado en el Monasterio de Piedra, Zaragoza, en 1534. El cisterciense Fray Jerónimo de Aguilar, acompañante de Hernán Cortés, fue quien envió el cacao junto con anotaciones sobre su preparación al abad del Monasterio. Mezclado con especias, frutas, azúcar de caña o leche se convirtió en el chocolate que hoy comemos”.

El aprecio por el chocolate era tal que comenzó a formar parte del equipaje de las infantas cuando contraían matrimonio y se instalaban en otras cortes europeas. Por ejemplo, el chocolate fue introducido en la corte de Francia a través de la infanta de España y Portugal Ana María Mauricia de Austria y Austria-Estiria, hija de los reyes Felipe III de España y Margarita de Austria-Estiria. Llegó a ser reina consorte de Francia y de Navarra por su matrimonio con Luis XIII y regente de Francia durante la minoría de edad de su hijo Luis XIV, el Rey Sol. Según señala Redondo, fue la infanta Ana la que impuso la moda de tomar el chocolate líquido como signo de distinción en Francia y, poco a poco, en el siglo XVII, se extendió su consumo por el resto de Europa.

El chocolate llegó a ser en España la gran merienda nacional, que se tomaba en los desayunos y en las meriendas. De ahí que algunos viajeros extranjeros llegaran a comparar tan agradable costumbre con el té de los británicos.

Paralelamente, otros alimentos grasos, como el aceite de oliva, la grasa de cerdo o el queso, no eran conocidos por los habitantes prehispánicos del Nuevo

Mundo. A medida que se acababan las existencias de los alimentos que llevaba en los barcos por los españoles, se comenzaron a plantar en el Nuevo Mundo legumbres como los garbanzos; cereales como el trigo y la cebada, frutas como las naranjas, los limones, los plátanos y las peras; se implantó la caña de azúcar; se inició el cultivo del olivo y la vid, y se llevaron animales como el cerdo, la cabra y la oveja.

Chiles, ajís, pimientos americanos, lacotes y chipotles

Otros productos de los que hoy no prescindimos son los chiles, ajís, pimientos americanos, lacotes o chipotles. Ya en su primer viaje Cristóbal Colón descubrió el pimiento americano que con el tiempo sustituyó al costoso pimiento oriental. El 15 de enero de 1493 escribía en su diario:

“Hay mucho ají, que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la hallan muy sana. Puédense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española”.

Sin embargo, no hubo esa necesidad de llenar y llenar los barcos porque estas plantas se adaptaron con mucha facilidad a los terrenos y la climatología del sur de España. De esa manera, las variedades picantes procedentes de América se extendieron muy pronto en España y se hicieron muy populares por la facilidad del cultivo y, como consecuencia de ello, lo ventajoso de su precio respecto del que alcanzaba la pimienta importada de Oriente.

La cocina popular reflejada en la pintura

La prueba de que los pimientos americanos habían llegado a penetrar en la sociedad española y a popularizarse sobre todo en el sur de España nos llega tanto a través de la literatura como de la pintura a principios del siglo XVII. Un jovencísimo Diego Velázquez representó por primera vez en la historia de la pintura el pimiento americano como alimento cuando pintó su famoso cuadro ‘Vieja friendo huevos’ en 1618, según explica la historiadora Vanesa Quintanar Cabello en su obra ‘Cibus Indicus: Alimentos americanos en las artes y ciencias de la Edad Moderna europea (siglos XVI-XVIII)’, de Ediciones Doce Calles. Un libro en el que resalta que la conquista de América fue uno de los acontecimientos más relevantes de la Edad Moderna europea, entre otras

razones por la introducción de plantas y animales americanos en las mesas de todas las regiones y las capas de la sociedad. Además de su importancia gastronómica, la autora subraya que los productos llegados de América adquirieron un destacable peso en los textos, tanto de carácter científico como literario, pero también en la pintura.

Volviendo a la pintura 'Vieja friendo huevos', el que años después se convertiría en uno de los máximos exponentes de la pintura española y maestro de la pintura universal pintó con 19 años este bodegón que se encuentra en la Galería Nacional de Escocia en Edimburgo. La escena se desarrolla en el interior de un hogar o cocina con fuertes contrastes de luz y sombra. Una anciana con toca blanca cocina en un hornillo un par de huevos que flotan en líquido dentro de una cazuela de barro. Delante de la mujer se disponen una serie de objetos: una jarra de loza vidriada blanca junto a otra vidriada de verde, un almirez con su mano, un plato de loza hondo con un cuchillo, una cebolla y unas guindillas. Además, aparece un pimiento americano en primer término que constituye la representación artística más antigua del uso gastronómico de este fruto, según subraya Vanesa Quintanar.

Hasta ese momento el pimiento americano había sido utilizado como adorno, en los jardines de los palacios y también en cuadros, como la insignia que cuelga del pecho de Rodolfo II en traje de 'Vertumno' (1590) del pintor italiano Giuseppe Arcimboldo, conocido sobre todo por sus representaciones manieristas del rostro humano a partir de flores, frutas, plantas, animales u objetos. Son las llamadas cabezas metafóricas o cabezas compuestas. La historiadora está convencida de que se puede aprender de la alimentación tanto en los recetarios como en el Museo del Prado. La representación de bodegones con alimentos es habitual en pintores como Caravaggio.

Tirso de Molina viajó a Santo Domingo

En el Siglo de Oro, escritores como Tirso de Molina (en realidad, Gabriel Téllez), Francisco de Quevedo, Miguel de Cervantes y Baltasar Gracián mencionan en sus obras los nuevos alimentos, como el chocolate, la patata, el maíz o el pavo.

No es de extrañar que autores como el dramaturgo y fraile mercedario Tirso de Molina mencionara en algunas de sus obras los alimentos traídos del Nuevo

Mundo puesto que vivió durante dos años en el monasterio de la Merced de la isla Española (o Santo Domingo). No ocurrió lo mismo con el más universal de nuestros escritores, Miguel de Cervantes, cuyas aspiraciones a viajar a América se quedaron solo en eso, en un sueño, como en la vida de su quijotesco personaje. La estancia de Tirso de Molina en Santo Domingo apenas fue de un par de años (de 1616 a 1618), pero dejó huellas profundas, en sus obras, tal y como ha sido destacado por varios críticos. Lo explica Luis Vázquez de la Orden Mercedaria (Madrid) en su artículo ‘Tirso de Molina y América’, consultado en el Centro Virtual Cervantes.

En la jornada II de ‘Amazonas en las Indias’, pone Tirso en labios del capitán Caravajal, el largo relato de la expedición o jornada llamada de la canela.

“Dimos en un valle al cabo, que el Marañen fertiliza, de yucas y de maizales, cuyas gentes se apellidan zumacos... Y andando a caza de gangas, la necesidad nos guisa zambos, monos, papagayos, pericos y catalinas. En más de doscientas leguas que caminamos a vista del Hriareo Marañan, no hallamos otras delicias que llames, agios, papayas, guayabos, cocos y pinas; porque iguanas y alcatraces fuera pedir gollorías... y de bejucos y pilas (hay mucha en aquellos campos) ...”

Por ejemplo, Tirso de Molina menciona la “pina” (piña). Se trata del nombre hispánico del ananá, voz de origen guaraní, que designa una planta americana de la familia de las bromeláceas y su fruto. "Otra fruta que los españoles llaman pina, por la semejanza que en la vista y en la hechura tiene con las pinas de España, que llevan piñones...", escribe también el inca Garcilaso de la Vega. Se trata, claro, de la piña indiana.

Menciona el dramaturgo otros productos americanos, como el tabaco y el cacao. “La mayoría de los americanismos empleados por Tirso son de origen antillano, lo que es norma general del español, ya que la incorporación de tales términos responde al proceso cronológico del descubrimiento y la conquista”, señala Manuel García Blanco, de la Universidad de Salamanca, en su artículo ‘Voces americanas en el teatro de Tirso de Molina’, también consultado en el Centro Virtual Cervantes.

4. La gastronomía en la literatura y otras expresiones artísticas.

La gastronomía es nuestro patrimonio cultural y sensorial. A lo largo de las distintas civilizaciones, la humanidad ha procurado hacer elaboraciones agradables a la vista, al olfato y al gusto, no solo platos que sacien su apetito. Esa realidad ha favorecido la singularidad gastronómica y también la socialización alrededor de la comida. Y así el cocinado ha sentado al ser humano alrededor de la mesa para disfrutar con amigos y familia, y promover encuentros culturales.

La cocina es también el alimento de la memoria involuntaria de la que hablaba Proust, que nos ayuda a volver a la infancia y a otros tiempos felices, en apariencia olvidados. Los olores y los sabores nos permiten evocar el pasado. Tal y como le ocurre al personaje principal (y narrador) de la obra 'Por el camino de Swann' (primero de los volúmenes de la obra universal 'En busca del tiempo perdido') del escritor francés Marcel Proust. El personaje Charles Swann recupera todos los detalles de las vacaciones que pasó con su familia en Combray gracias a que vuelve a su memoria un episodio infantil, muchos años después, al probar una magdalena mojada en tila como la que preparaba su tía cuando él era un niño. Al igual que Proust, hoy en día, la alta cocina busca provocar en el comensal sensible toda una experiencia sensorial que empiece en la boca y recorra todo el cuerpo hasta llegar a su espíritu. No hay duda de que la gastronomía aviva los sentidos y contribuye a la persistencia de la memoria.

El banquete en la rectoral en 'Los Pazos de Ulloa' de Emilia Pardo Bazán

La literatura también está contagiada de la cultura gastronómica. Uno de los encuentros alrededor de una mesa más famosos de la literatura es el banquete en la rectoral del párroco de Naya al que hace referencia en su novela '*Los pazos de Ulloa*' la gran escritora gallega Emilia Pardo Bazán (La Coruña, 1851 – Madrid, 1921). Los libros y la literatura también nos ayudan a conocer las costumbres culinarias de distintas épocas.

El clérigo Julián Álvarez llega a los pazos de Ulloa como capellán del marqués don Pedro Moscoso de Cabreira y Pardo de la Lage, recomendado por el tío de este último. De naturaleza tímida y taciturna es poco dado a sociabilizar

con los compañeros y los vecinos. Sin embargo, sí que hace buenas migas con el párroco de Naya, don Eugenio, y no se atreve a rechazar la invitación de este para que acuda a la rectoral de la parroquia con el objetivo de celebrar la fiesta del patrón, precisamente San Julián. Está claro que el párroco de Naya disponía de succulentas fuentes de ingresos y que le gustaba agasajar a sus invitados para demostrar su poder, tal y como relata Emilia Pardo Bazán. En el párrafo que sigue a continuación, la escritora habla de una “fornida guisandera” que se encarga de

“... poner en marcha el formidable ejército de guisos, echando a remojo los lacones y garbanzos, y revistando, con rápida ojeada de general en jefe, la hidrópica despensa, atestada de dádivas de feligreses; cabritos, pollos, anguilas, truchas, pichones, ollas de vino, manteca y miel, perdices, liebres y conejos, chorizos y morcillas. Conocido ya el estado de las provisiones, ordenó las maniobras del ejército: las viejas se dedicaron a desplumar aves, las mozas a fregar y dejar como el oro peroles, cazos y sartenes, y un par de mozancones de la aldea, uno de ellos idiota de oficio, a desollar reses y limpiar piezas de caza.”

Si seguimos leyendo ‘Los pazos de Ulloa’ comprobaremos cómo agasajaba a sus invitados el párroco Eugenio:

“La monumental sopa de pan rehogada en grasa, con chorizo, garbanzos y huevos cocidos cortados en ruedas, circulaba ya en gigantescos tarterones, y se comía en silencio, jugando bien las quijadas”, mientras “el anfitrión, observando con disimulo quiénes de los convidados andaban remisos en mascar, les instaba a que se animasen, afirmando que era preciso aprovecharse de la sopa y del cocido, pues apenas había otra cosa. Creyéndolo así Julián, y no pareciéndole cortés desairar a su huésped, cargó la mano en la sopa y el cocido. Grande fue su terror cuando empezó a “desfilarse interminable serie de platos, los veintiséis tradicionales en la comida del patrón de Naya, no la más abundante que se servía en el arciprestazgo, pues Loiro se le aventajaba mucho”.

A continuación, realiza la autora una defensa de la forma de guisar en España, en este caso en concreto en la zona de Galicia, en la que con los mismos ingredientes se preparan distintos alimentos, frente a los usos y costumbres (“artificios”, dice la autora) de la cocina de Francia:

“Para llegar al número prefijado, no había recurrido la guisandera a los artificios con que la cocina francesa disfraza los manjares bautizándolos con nombres nuevos o adornándolos con arambeles y engañifas. No, señor: en aquellas regiones vírgenes no se conocía, loado sea Dios, ninguna salsa o pebre de origen gabacho, y todo era neto, varonil y clásico como la olla. ¿Veintiséis platos? Pronto se hace la lista: “pollos asados, fritos, en pepitoria, estofados, con guisantes, con cebollas, con patatas y con huevos; aplíquese el mismo sistema a la carne, al puerco, al pescado y al cabrito. Así, sin calentarse los cascós, presenta cualquiera veintiséis variados manjares.”

Y todavía faltaban los postres: “En aquel punto y hora, mientras corrían las fuentes de arroz con leche, canela y azúcar, y se agotaban las copas de tostado.”

Pardo Bazán se empeñó en hacer notar que la gastronomía formaba parte de nuestro patrimonio cultural. Novelista, periodista, traductora, catedrática y editora, doña Emilia entendía la gastronomía como uno de los hechos etnográficos más importantes de cada país: “Cada época de la Historia modifica el fogón y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago. Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma o un sepulcro”, escribió en el prólogo de su primer recetario *‘La cocina española antigua’*.

Es evidente que “no solo de pan vive el ser humano”, como apuntó Federico García Lorca, en el discurso pronunciado para la inauguración de la biblioteca de su pueblo natal, Fuente Vaqueros (Granada), en septiembre del año 1931. El poeta granadino aseguró en su alocución leída que “no sólo de pan vive el hombre. Yo, si tuviera hambre y estuviera desvalido en la calle no pediría un pan; sino que pediría medio pan y un libro”. Durante su vibrante discurso, García Lorca defendió el poder de la literatura y la cultura en el desarrollo de la civilización y de los individuos.

La gastronomía para Vázquez Montalbán, metáfora de la cultura

La cocina se convierte en un plato succulento en otras muchas obras literarias. El personaje de ficción Pepe Carvalho, antiguo militante del Partido Comunista y

exagente de la CIA reconvertido en detective es hoy en día uno de los grandes referentes internacionales en los que se marida novela negra y gastronomía, aunque no el único. Pepe Carvalho es el protagonista en 18 novelas, 30 relatos y varios libros de cocina del escritor catalán Manuel Vázquez Montalbán, para quien la gastronomía tiene mucha relevancia, no solo porque disfrutaba con la buena comida, sino porque consideraba que “cocinar es una metáfora de la cultura”.

El aforista navarro Ramón Eder nos recuerda en un artículo periodístico en la revista cultural ‘Pérgola’ que en el libro ‘Las recetas de Carvalho’, el autor catalán habla de los gustos gastronómicos de su protagonista como si se tratara de una persona real, aunque en realidad los gustos del hedonista detective son, más o menos, los de Vázquez Montalbán: “La base de sus gustos la forma una materia esencial: el paladar de la memoria, la patria sensorial de la infancia. Por eso sus gustos fundamentales proceden de la cocina popular...”, señaló el escritor catalán respecto a su personaje más conocido. Eder enumera algunos de sus platos preferidos: «chorizo a la sidra, arroz a banda, patatas a la riojana, fabada, bacalao al pil-pil, riñones al jerez, callos a la madrileña, pies de cerdo a la catalana... Platos populares y contundentes para un detective con buen apetito cuyo lema hedonista es “Hay que beber para recordar y comer para olvidar”.

Vázquez Montalbán y el chef Ferran Adrià eran grandes amigos que se admiraban mutuamente. El escritor, que había nacido en Barcelona el 14 de junio de 1939, murió el 18 de octubre de 2003, en el aeropuerto de Bangkok, y sus cenizas fueron esparcidas en la Cala Montjoi, junto al que fue considerado durante muchos años como mejor restaurante del mundo, elBulli, por deseo del autor catalán. «Manolo entendía que un país era importante si cuidaba la tradición de su cocina, pero también la vanguardia», ha señalado en más de una ocasión Ferran Adrià. Al parecer, Manuel Vázquez Montalbán eligió esta cala porque siempre fue muy feliz en elBulli.

«La obsesión por la gastronomía proviene del hambre que tanto el autor como el personaje pasaron en la posguerra», apuntaba en una entrevista el librero español que apostó por la novela negra y amigo íntimo del autor, Paco Camarasa.

Para el prólogo de la primera edición del libro ‘Las recetas de Carvalho’, el escritor Manuel Vázquez Montalbán escribió que “Ningún escritor se responsabiliza del todo de la conducta de sus personajes, y mucho menos de la de su personaje central. Carvalho, por ejemplo, es muy suyo y sus gustos son personales y sólo transferibles mediante la benevolencia de mi escritura”. Más adelante afirma que suele plantear la cocina como “una metáfora de la cultura. Comer significa matar y engullir a un ser que ha estado vivo, sea animal o planta. Si devoramos directamente al animal muerto o a la lechuga arrancada, se diría que somos unos salvajes. Ahora bien, si marinamos a la bestia para cocinarla posteriormente con la ayuda de hierbas aromáticas de Provenza y un vaso de vino rancio, entonces hemos realizado una exquisita operación cultural, igualmente fundamentada en la brutalidad y la muerte”.

El último banquete de la Generación del 27

La gastronomía también rememora y rinde homenaje al pasado. El poeta Luis Cernuda fue homenajeado en el restaurante madrileño Casa Rojo (hoy llamado Los Galayos), el 29 de abril de 1936. Fue la última cena en la que se dieron cita los escritores de la Generación del 27 porque 79 días más tarde estallaba la Guerra Civil. Aquella cena celebraba el exitoso quinto poemario del autor sevillano: ‘La realidad y el deseo’. Pues bien, en 2017, Miguel Grande, propietario del restaurante Los Galayos, y Antonio Iniesta, su jefe de cocina, rememoraron aquella última cena antes del desastre con un menú a mitad de camino entre los fogones y las letras. Homenaje culinario del que se hacía eco *ABC Plan* en su edición del 3 de mayo de 2017. Aunque los impulsores de este homenaje reconocieron que nunca llegaron a averiguar qué platos habían cenado los literatos aquella noche, se inspiraron en las costumbres de la época.

El menú en cuestión arrancaba con un cóctel de bienvenida, el ‘Croquetelón’, el cóctel que Pablo Neruda preparaba en su piso de la célebre Casa de las Flores con ‘Cointreau, brandy, zumo de naranja y cava’. A continuación, se sirvieron unas ‘Croquetas chisperas’, con un punto picante para diferenciarlas de las famosas ‘Manolas’ de Casa Manolo que hacían furor en el momento. El plato principal unía lo castizo y lo exquisito con un ‘Gran cocido

Parisién', en el que se reproducía una receta de la periodista Carmen de Burgos 'Colombine', también homenajeada en aquella última cena de la Generación del 27 por haber «democratizado las normas del buen gusto a la mesa a través de alguno de sus artículos». Otro de los platos era el llamado 'Bacalao Bolchevique', elaborado con una receta que Alberti y su mujer, María Teresa León, hicieron célebre entre sus amigos tras sus viajes a la antigua Unión Soviética en 1932 y 1934. Una reinterpretación de 'Carne mechada con guisantes' de origen andaluz, que era un imprescindible en las cartas de los restaurantes de la capital en aquella época, cerraba los platos fuertes del menú literario. Todos ellos se armonizaron con un vino 100% tinta de Madrid. El broche dulce lo ponía el 'Arroz con leche con helado de canela' del Hotel Inglés, el más antiguo de Madrid hasta que cerró en 2012 y que había sido fundado en 1886. Qué mejor guinda para un homenaje gastronómico como el descrito en estas líneas.

Cafés literarios

Otra manera de socializar han sido los cafés literarios. La socialización llega de nuevo a través de locales de hostelería que se hicieron famosos a finales del siglo XIX y principios del XX porque en ellos se daban cita intelectuales, escritores, poetas, artistas y periodistas para debatir sobre las obras literarias y los asuntos de actualidad alrededor de un buen vaso de vino. Ciudades como Madrid, Barcelona, París y Viena contaban con conocidos cafés en los que se reservaba un espacio concreto para reuniones diarias o semanales para hablar de literatura, de cultura, de arte y de política.

En Madrid, el más antiguo es el Café Comercial. Fundado en 1887 en la Glorieta de Bilbao, reabrió sus puertas giratorias hace unos años con una oferta gastronómica castiza que incluye una variada carta de cócteles y mantiene su apuesta por la cultura. Se puede picar desde una gilda, un huevo relleno de atún, una ensaladilla, una croqueta de jamón ibérico hasta un pepito de ternera o un bikini trufado.

Un año después, en 1888, se inauguraba el Café Gijón en Paseo de Recoletos 21, un lugar que se convirtió en la sede de los miembros de la antes mencionada Generación del 27. Fue fundado por Gumersindo Gómez, un

asturiano que hizo las Américas se enriqueció y decidió poner en marcha el café a su vuelta. En este local se dieron cita escritores como Galdós, Jacinto Benavente y Pío Baroja, los hermanos Machado, Sánchez Mejías, Arniches, Muñoz Seca, Camilo José Cela y Torrente Ballester; artistas como Salvador Dalí, cineastas como Luis Buñuel, poetas como Federico García Lorca, políticos como José Canalejas o médicos de la talla de Santiago Ramón y Cajal. En 1950 Fernando Fernán Gómez creó el Premio de Novela Corta, Café Gijón.

El prolífico escritor y periodista Ramón Gómez de la Serna fue el impulsor de las tertulias que tenían lugar en el sótano del también madrileño Café de Pombo (antiguo Café y Botillería Pombo). Estaba ubicado en el número 4 de la calle Carretas, en un lateral de la Real Casa de Correos de la Puerta del Sol. En 1920, las reuniones del Café de Pombo quedaron inmortalizadas en un cuadro de José Gutiérrez Solana que el propio Gómez de la Serna donó en 1947 al Museo Reina Sofía de Madrid, donde puede admirarse hoy en día. El inventor de la greguería describe la esencia y los orígenes de los cafés literarios y artísticos en los libros 'Pombo' y 'La sagrada cripta de Pombo', en los que da noticias de las sesiones y los banquetes celebrados.

Botillerías y alojerías

En España, el origen de estos espacios fueron las botillerías del siglo XVIII y la primera mitad del siglo XIX (botillería: "Casa o tienda a manera de café, donde se hacían y vendían bebidas heladas o refrescos", según describe el Diccionario de la RAE). Gómez de la Serna menciona tres: la Canosa, la de Fúrcal y la de la Cibeles en el reinado de Carlos III. En ellas se «ofrecía un rincón en la sombra para pensar en el porvenir, en el porvenir que ya es este día de hoy que gozamos con entera libertad y comodidad de pensamiento». Fueron casas o tiendas que alguna vez alcanzaron la categoría de café, como en el caso del mencionado Café Pombo de Madrid. Sebastián Covarrubias menciona las botillerías en su 'Tesoro de la lengua castellana o española', el primer diccionario general monolingüe del castellano, y el primero de este tipo publicado en Europa para una lengua vulgar. El lexicógrafo y capellán del rey Felipe II describe las botillerías como «despensa de un señor llamada así por las botas o cubetas donde hay todo género de vituallas», y añade que el 'botiller' o 'botillero' era el encargado de la botillería.

Este tipo de establecimientos convivieron con las primitivas alojerías (donde se servía aloja, bebida compuesta de agua, miel y especias, algunas veces también vino) del siglo XVII.

Hay otros antecedentes en España, también en Madrid, como la tertulia de la Fonda de San Sebastián, ubicada en la esquina con la Plaza del Ángel, un punto clave de reunión de literatos. Está considerada por algunos como la más importante reunión de intelectuales en el Madrid de la Ilustración, en el siglo XVIII, y la primera de las tertulias modernas.

La “quinoterapia” de García Márquez

Cinco siglos más tarde, también Joaquín Salvador Lavado Tejón, conocido bajo el seudónimo de Quino, nos introduce en el mundo de la cocina, los restaurantes, los comensales y los cocineros pasan la criba de su humor en ‘La buena mesa’, que se publicó por primera vez en 1980 y no ha dejado de reeditarse. El creador de un personaje tan tierno y a la vez tan crítico con el mundo como Mafalda, que fue galardonado, por ejemplo, con el premio Príncipe de Asturias de Comunicación y Humanidades, tiene en común con los mejores cocineros mucho más de lo podría parecer a simple vista, ya que nos hace felices al devorar sus tiras. El mismísimo escritor colombiano Gabriel García Márquez, Premio Nobel de Literatura, aseguró que «Cada libro de Quino es lo que más se parece a la felicidad: la quinoterapia.»

No podemos olvidar la repugnancia que Mafalda sentía por la sopa. Aunque detrás de esa antipatía gastronómica, se ocultaba el rechazo del personaje por las dictaduras. El popular dibujante de tiras humorísticas argentino reconoció en diversas entrevistas que la sopa representa “los regímenes militares que tuvimos que soportar en esta parte del Cono Sur. Porque todo lo que impone normas estrictas y hay que hacerlo por obligación quita la libertad y eso es muy desagradable”. Así que en este caso la supuesta aberración por la sopa es simbólica.

5. Acuerdos y debates alrededor de la mesa

A lo largo de la historia, muchos de los acuerdos comerciales, convenios y tratados internacionales se han rubricado alrededor de una buena mesa, sea en un palacio, una sede o un restaurante. En estos casos, los banquetes se convierten en armas de poder, muestras de distinción y herramientas de negociación. Según recoge el Diccionario de la RAE, la palabra banquete procede del francés *banquet* y este a su vez, del italiano *banchetto*. Es evidente que la gastronomía también puede y debe contribuir a garantizar unas excelentes relaciones internacionales. No hay banquete que se precie sin un menú tipo o canónico, con sus respectivos servicios, pero también es clave una buena sobremesa para dilatar el tiempo y prolongar las alegrías del ágape.

“Un banquete es una comida en la que concurren muchas personas para celebrar algún acontecimiento”, define el mismo Diccionario de la RAE. Los banquetes o *symposium* griegos, en los que se reunían los ciudadanos considerados como tales para entablar discusiones políticas o filosóficas, también daban pie a las bacanales cuando se hablaba de amor y de Eros. Las bacanales eran reuniones en honor de Dionisio o Bacco en las que se bebía sin medida y, en muchos casos, acababan en orgías. Sin embargo, hoy en día el Simposio equivale a un intercambio científico o filosófico, como en el caso de ‘El Banquete’ de Platón.

En varios libros del Antiguo Testamento aparecen referencias a los grandes banquetes babilonios y egipcios sobre los que escribió Heródoto (el padre de la Historia) hace 2500 años. Pero los banquetes celebrados en la antigüedad grecorromana son los más conocidos, por su magnitud y el despliegue de manjares y espectáculos, ya que no reparaban en gastos o fastuosidad.

Algunos de los banquetes de la antigüedad más citados son los del personaje Trimalción que Petronio describe en la novela satírica ‘Satiricón’ del siglo I. Cayo Pompeyo Trimalción Maecenatianus era un liberto que demuestra la riqueza y el poder conseguidos con grandes fiestas repletas de manjares exóticos y actos ostentosos inspirados en los que ofrecía en esa época Nerón, un reinado que se asocia a la tiranía y la extravagancia. La gastronomía no ha dejado de estar representada en las distintas facetas artísticas. De la literatura

al cine. Así, el director italiano Federico Fellini reproduce estos banquetes en su película 'Satiricón' de 1968.

El protocolo

A la hora de organizar un banquete es clave saber cuáles son los objetivos de esa comida o cena, es decir, a quién o quiénes queremos 'convencer' o 'seducir'. Por ello, sin duda, es vital establecer criterios claros y coherentes para cumplirlos a la hora de sentar a los invitados. También es fundamental contar con un presupuesto, cerrar una lista de invitados y organizar su llegada, su estancia y su marcha (incluido el aparcamiento si llegan en coche), el tipo de sala o comedor, cómo van a ser la mesa o mesas y su distribución, la clase de servicios que se quiere aplicar, el uso de símbolos lingüísticos (saludos, discursos y despedidas) y no lingüísticos (banderas, logotipos y emblemas), la elección de manteles, servilletas, cubertería y cristalería, y el resto de los enseres necesarios. Además, es crucial ocuparse del menú y de la seguridad alimentaria.

Sirvan como ejemplo las palabras de Nicolas de la Grandville, exdiplomático francés y jefe de protocolo de la Comisión Europea y actual embajador de la Unión Europea en Noruega: "Protocolo es la gramática común de las relaciones internacionales. Es el lenguaje universal que todo político o empresario, con aspiraciones a establecer o fortalecer relaciones externas, debe dominar. No cabe duda de que organizar una buena recepción o despedida, respetar las peculiaridades culturales, ofrecer una sonrisa o adoptar una pose en el momento justo es más importante que ser políglota, porque los gestos básicos y más importantes no necesitan traducción para la opinión pública mundial".

Por ejemplo, los banquetes reales son objeto de un estricto protocolo en el que incluso se aplican mediciones milimétricas a la hora de la disposición de la mesa para acomodar a todos los invitados. La asignación de lugares también es parte de una estrategia meticulosa que debe de tener en cuenta el rango de los anfitriones y de los invitados.

Sin lugar a duda, la organización de un banquete lleva aparejada la consideración de un importante número de detalles, pero no es del protocolo de lo que quiero hablar en estas páginas, sino más bien recordar algunas reuniones famosas alrededor de una mesa.

Los mil platillos para la corte de Moctezuma, el mestizaje

Si antes hemos mencionado un producto como el chocolate que los conquistadores trajeron a la Península Ibérica procedente de México, ahora voy a invitar a la mesa a Moctezuma, Xocoyotzin, el noveno rey de los aztecas. Moctezuma acostumbraba a organizar grandes banquetes para honrar a un Tlatoani, es decir, al gobernante de una ciudad. La riqueza extraordinaria de la gastronomía mexicana quedó escrita en los textos de los españoles.

Al parecer, cada día, sus sirvientes preparaban 300 platos para él más 1000 platillos para toda la corte, entre los que desfilaban guisos picantes de pavo, pato, caracol, venado, pescado y conejo. Ya en aquella época se utilizaban las tortillas de maíz recién hechas como cuchara y se consumía los alimentos sentados en un cojín de piel. Los tlatoanis bebían cacao, que era la bebida reservada para ellos. Se dice que los mayas y los aztecas tomaban especial cuidado en ver la combinación y el equilibrio de los sabores en los platillos, porque distinguían a la perfección entre la glotonería y la satisfacción.

Cuando Hernán Cortés llegó, fue invitado a la mesa de Moctezuma, y en algunas de las cartas que escribió se mostraba muy sorprendido por la fastuosidad de los banquetes, la variedad de platillos y todo el protocolo de los aztecas. Moctezuma sorprendió a los españoles, sobre todo, por su forma de recibir, además de por la variedad de alimentos y la sofisticación del banquete.

En septiembre y octubre de 2019, Casa de México en España en colaboración con la Academia Mexicana de Gastronomía y el Club de Industriales, organizaron el proyecto expositivo y culinario '*La Mesa de Moctezuma. Los alimentos que Mesoamérica dio al mundo*' en el marco del V centenario del encuentro entre Moctezuma y Hernán Cortés. Este proyecto se puso en marcha tras la investigación de historiadores y antropólogos que analizaron las consecuencias del encuentro de dos mundos, con la aportación mutua de productos, alimentos, platillos y costumbres que enriquecieron a Europa y América. Este acontecimiento marcó el inicio del mestizaje culinario entre ambos continentes.

Los testimonios de este evento aparecen principalmente en la 'Historia verdadera de la conquista de la Nueva España' de Bernal Díaz del Castillo, en

la 'Historia general de las cosas de Nueva España' de Fray Bernardino de Sahagún, así como en las 'Cartas de relación' del propio Hernán Cortés.

Díaz del Castillo, por ejemplo, escribió que las carnes que se podían encontrar en el menú del *tlatoani* (el gobernante, en este caso Moctezuma Xocoyotzin) eran gallinas, faisanes, palomas, liebres, conejos, patos "mansos y bravos", venado, puerco, codornices, guajolote (a los que llamó gallos de papada), perdices y diferentes aves que él no podía identificar.

Las modas, el centenario de la Independencia de México

La gastronomía no es ajena a las modas y para demostrarlo no abandonamos México. Durante el gobierno de Porfirio Díaz (que duró 30 años), se conmemoró el inicio del centenario de la Independencia de México (septiembre de 1810), movimiento con el que dejó de pertenecer a España. Durante el mes de septiembre de 1910 se programaron desfiles, bailes e inauguraciones, y un banquete al que se invitó a parte del cuerpo diplomático acreditado en el país y a los personajes más importantes de la alta sociedad mexicana. En aquellos años, la sociedad porfiriana profesaba una clara predilección por los platos franceses, como sopas y cremas con pastelillos y gelatinas de postre, acompañados de vinos y champanes galos.

El afrancesamiento fue tal, que el poeta, ensayista, dramaturgo e historiador mexicano Salvador Novo, llegó a escribir: "¿Quién iba a pedir un caldo con verduras y menudencias, como el que sorbía y soplaba en su casa, si en la minuta del restaurante podía señalar el renglón que anunciaba lo mismo, pero con el nombre elegante de *petite marmite*? ¿Quién pediría un guisado, si podía ordenar un *gigot*? ¿Pollo, si *volaille*? ¿Queso, si *fromage*?"

Los banquetes pueden ser también el precedente de sobremesas placenteras que invitan a la conversación.

6. Las técnicas culinarias y la cocina como arte

A lo largo de la historia de la humanidad se han producido auténticas revoluciones culinarias, la primera fue el descubrimiento del fuego y su aplicación

al cocinado. Algunas de esas transformaciones han estado protagonizadas por los alimentos, otras por las técnicas y muchas por las manos de excelentes cocineros. En los años veinte del siglo XXI una impresora es capaz de reproducir un apetitoso plato porque el ser humano ha puesto la innovación también en manos de la gastronomía.

En su 'Breve historia de la cocina y su evolución moderna', Julio Valles nos enumera la gran cantidad de técnicas de cocinado que ha aplicado el ser humano para cocinar los alimentos: "Abuñuelar, acecinar, acedar, aderezar, adobar, ahogar, alambicar, albardar, alidem, almacigar, allanar, amatar, amerar, amollentar, anejar, aparar, aparejar, apedreado, arteletes, avahar, azafranar, bazúcar , biscoecer, bizcochar, brollar, bullir, capirotada, capolar, carbonada, cobijar, coraza, cuajar, cubiletes, curar, degotar, dejujar, desatar, deshilar, dessaine, destemperar, destemplar, desvenar, dobladura, ejarropado, embarrar, embeber, emborrizar, emborrozar, embriagar, embroquetar, empanar, emperdigar, empringar, enalbardar, encañutar, encrasar, enchir, enjujar, enlardar, enlenteecer, entestecer, entregerir, entresuelar, entreverar, escaldar, escalentar, escudillar, espancir, espiradero, estobar, estregar, estubar, estufar, esturar, fregar, fresar, fritada, gachetas, garapiñar, gelabea, gigote, gorullo, henchir, hender, heñir, herventadas, hiladea, jasar, labrar, lamprear, lardar, leudar, luxel, maçar, majar, manir, marear, marinar, maznar, mechar, mejer, menestra, mixtion, moreta, muñeca de especias, ojaldrar, papillote, parar, partir, pasito, perbullir, perdigar, pietances, pistar, polvorizar, poupiette, raer, recentar, recrecer, renchir, repulgar, resfriar, sahumar, salpimentar, salpresar, salteado, sancochar, serenar, soasar, sobreasar, socarrar, sofreír, sudar, tajar, torcer, traer, trechar, zamarrear".

Julio Valles recuerda que muchas de las técnicas de cocina utilizadas hoy en día son muy antiguas. Y pone como ejemplo el baño maría, que ya era conocido en el imperio romano para hacer natillas y flanes. Aderezados, salados y escabechados eran formas de conservar los alimentos, sobre todo antes de la aparición de electrodomésticos como neveras, frigoríficos y congeladores.

Valles apunta a otra forma de conservar los alimentos casi olvidada que era precocinarlos, algo similar al perdigado, "como el malcocinado de Valladolid, que era un cocido leve de los menudos y despojos de las reses; se hacía en algunos

establecimientos donde la gente los compraba para acabar de prepararlos en sus casas”.

Ya hemos hablado de la cocina y la moda francesa que se impuso en toda Europa y llegó a países del otro lado del Atlántico, como México. La gastronomía española no ha sido ajena a la evolución registrada en otros países del mundo. De hecho, la llamada Nueva Cocina Vasca estuvo muy influenciada por la conocida como *Nouvelle cuisine* francesa. A diferencia de las técnicas culinarias tradicionales, que a menudo implicaban un uso excesivo de salsas pesadas y cocciones prolongadas, la nueva cocina francesa abogaba por respetar los sabores originales de los ingredientes, el uso de salsas más ligeras y técnicas de cocción más cortas para preservar la frescura y la textura de los alimentos, así como la innovación en la presentación de los platos que remataban los chef en las cocinas en lugar de los ‘maîtres’. Junto a los hermanos Jean y Pierre Troigros, Paul Bocuse es el mentor con el que se inspiraron Juan Mari Arzak y Pedro Subijana en 1976 para echar los cimientos de la revolución culinaria que llegaría después a Euskadi. La Nueva Cocina Vasca compartió muchos de principios fundamentales de aquella innovadora culinaria del país fronterizo.

Ferran Adrià revoluciona la cocina española

También nuestro país ha contribuido a algunas de esas revoluciones. Combinar sabores, texturas y aromas de manera perfecta es todo un reto y el principal objetivo de la llamada alta cocina. La globalización permitió que el chef y copropietario de elBulli (Cala Montjoi, Gerona) revolucionase el panorama culinario español y se hablara de una nueva era, gracias a las nuevas técnicas aplicadas por Ferran Adrià y su equipo. Porque no olvidemos que las mejores ideas se cuecen en colaboración. El chef español ha pasado a la historia de la cocina por sus técnicas de gastronomía molecular, que combinan la ciencia y la cocina. Su restaurante se convirtió en un centro de innovación culinaria que lanzó al mundo técnicas como la esferificación, la gelificación y las espumas con las que algunos cocineros y cocineras han creado platos que son verdaderas obras de arte gastronómicas.

Adrià se convirtió en uno de los cocineros más influyentes del mundo, hasta el punto de que, por primera vez en su historia, la revista norteamericana ‘Time’

incluyó al chef catalán en la lista de los 100 personajes más innovadores del mundo en 2004. Considerado un genio, en 2007 fue nombrado Doctor Honoris Causa por la Facultad de Química de la Universidad de Barcelona. Ningún otro cocinero había recibido dicho título honorífico antes. En 2009, Ferran Adrià fue nombrado Alcaide del Museo del Vino de Peñafiel, junto al entonces presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, el bodeguero Alejandro Fernández y el presidente de Protos, Edmundo Bayón. En aquella ocasión, el que ha sido considerado uno de los cocineros más prestigiosos del mundo defendió las cualidades del espárrago de Tudela de Duero y se refirió a este producto, que formó parte de alguno de los platos de elBulli, como el más sabroso que había probado en su vida.

ElBulli, con tres estrellas en la Guía Michelin y tres soles en la Guía Repsol, fue considerado el mejor restaurante del mundo en los años 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009 por el jurado compuesto por más de quinientos especialistas que elige la conocida como lista 'The S. Pellegrino The World's 50 Best Restaurants' para la revista británica 'The Restaurant Magazine'.

Ferran Adrià también recibió un Doctorado Honoris Causa en Aberdeen (Escocia) a propuesta del profesor Christopher Fynsk, del Centro de Pensamiento Moderno en 2009. Fynsk compara a Adrià con artistas como Pablo Picasso y Joan Miró por su trascendencia en su disciplina creativa, y señala que se trata de, «un pensador destinado a renovar la conexión entre la alimentación intelectual y la alimentación sensorial».

'Comida para pensar, pensar sobre comer'

El artista británico Richard Hamilton (Londres, 1922-2011), pionero del Pop Art, pensaba que lo extraordinario de Ferran Adrià era "su sensibilidad poética". El pintor, dibujante, grabador y fotógrafo aborda el reto de explicar la participación del chef en la exposición internacional de arte más importante del mundo, La documenta 12, que se celebra cada cinco años en Kassel. El director artístico de la documenta 12, Roger-Martin Buegel, y la comisaria, Ruth Noack, invitaron a participar en la muestra de 2007 a Ferran Adrià después de haber vivido la experiencia como comensales de elBulli.

Tras pensarlo, Adrià ofreció el restaurante y la cocina de elBulli en Cala Montjoi, para que se convirtiera en un pabellón de documenta 12, pero situado a 1400 kilómetros de la ciudad alemana de Kassel. El objetivo del cocinero era poner en evidencia que la experiencia de elBulli no podía descontextualizarse del restaurante. Buerger entiende y justifica que no se puede desligar el arte del chef de la ubicación del restaurante y este se convirtió en el Pabellón G.

Cada día, durante las 100 jornadas de la documenta 12, acudieron a cenar dos personas que ejercieron de punto de unión entre las dos sedes, Kassel (Alemania) y Cala Montjoi, en la Costa Brava. Ferran Adrià declaró a los medios de comunicación entonces: "Lo que cuenta en mi cocina no es el plato, es la experiencia de ir a mi restaurante. Es necesario conseguir una reserva, esperar con excitación la llegada del día, después tomar el avión, el automóvil, para llegar a una pequeña bahía perdida y comer 30 platos. Esta es mi obra".

Hamilton trata de descifrar los procesos creativos del singular proyecto gastronómico-artístico de Ferran Adrià en el libro 'Comida para pensar, pensar sobre el comer'. En el fondo de esta obra subyace el debate sobre si se puede considerar la cocina como arte y al chef catalán como a un artista. El británico fue responsable de la edición del libro junto a Vicente Todolí, por entonces director de la Tate Modern de Londres. El libro cuenta con una reconocible ilustración de cubierta de Ferran Adrià hecha por Matt Groening, dibujante, productor de televisión y escritor estadounidense, conocido sobre todo por ser el creador de la popular serie animada norteamericana 'Los Simpson'.

Un lenguaje con léxico, sintaxis, gramática y ritmo

El artista señala que "Las comidas, largas sesiones compuestas por una serie de sensaciones, se aproximan más a la literatura que a ninguna otra expresión artística. No se trata sólo de que se hayan seleccionado los mejores ingredientes y los haya cocinado a la perfección, no se trata de que haya creado un estilo único para preparar y presentar una infinidad de placeres orales: la genialidad de Adrià reside en su intención de desarrollar y refinar un lenguaje hecho con lo que comemos."

El pintor considera que "los grandes escritores sienten la necesidad de adoptar, modificar y reinventar las palabras, ... de tal modo que cambian el

propio idioma”. En este sentido, opina que “el arte de Ferran es lingüístico en tanto que manipula los alimentos como un lenguaje que puede modelarse y revitalizarse para que sus creaciones ocupen su lugar entre otras formas artísticas”. Hamilton pensaba que Ferran Adrià “ha creado un medio de discurso con todos los componentes necesarios: léxico, sintaxis, gramática y ritmo”.

Hamilton, que pidió a Adrià que le hiciera la penúltima foto para el cuarto volumen de sus conocidos ‘Retratos de Polaroid’ (‘Polaroid Portraits’) en elBulli en 1999, recordaba en el libro mencionado que todos los años en octubre, cuando cerraba elBulli, Ferran Adrià se retiraba a su taller de Barcelona para crear el menú del año siguiente. El chef y su equipo creaban un menú nuevo, tan diferente del anterior como pueden serlo las óperas ‘La Bohème’ y ‘Madame Butterfly’ de Giacomo Puccini.

Una mayor implicación del comensal frente a una obra efímera

Sin embargo, frente a estas obras de arte mencionadas, el británico opina que “la naturaleza efímera de la comida impone una desventaja importante. Una gran comida se prepara, se presenta y se consume: únicamente pervive como recuerdo, ya que los restos de la experiencia sufren un ignominioso final”.

El artista asegura que “una cena se desarrolla durante un periodo determinado de tiempo, del mismo modo que una composición musical o la representación de una obra de teatro”. Recuerda que “disfrutar de un cuadro o de una escultura lleva tanto tiempo o tan poco como el espectador esté dispuesto a invertir”. Y continúa: “Comer supone una mayor implicación que escuchar ya que la participación física y las reacciones individuales requieren un mayor grado de responsabilidad. También requiere la presencia encubierta del artista, el autor, para lograr la consumación”. El desaparecido artista británico comparaba elBulli con “una compañía teatral de actores que actúan con sus mejores dotes, escribiendo los textos y poniendo en escena la obra de un modo magnífico, en un teatro que ellos mismos han creado”.

Cadaqués, punto geográfico para distintos artistas

Adrian Searle, crítico de arte para ‘The Guardian’ consideraba que Ferran Adrià es el cocinero más innovador de España y, posiblemente, del mundo. Después

de visitar el taller del chef en Barcelona, cuenta su experiencia en el mencionado libro 'Comida para pensar, pensar sobre el comer'. Searle habla de Cadaqués, municipio español de la comarca del Alto Ampurdán en la provincia de Gerona, en el que Pablo Picasso inventó el Cubismo y donde vivió Salvador Dalí. Pues bien, el crítico de arte pone el foco en el hecho de que Marcel Duchamp, padre del arte conceptual, veranease en Cadaqués. "En una ocasión, describió la pintura no como algo visual, sino «olfativo», un arte de los olores: de aceite, de resinas, de barniz y de aguarrás. Si un pintor trabaja en una nube perfumada, Adria te invita a comerla, beberla, inhalarla y fumarla. Adrià también ha descrito su cocina como conceptual", afirma Searle en un artículo que se publicó el 6 de abril de 2001 en *The Guardian* en una versión revisada.

Era la época en la que Adrià y su equipo investigaban pulverizadores para endulzar o salar la comida en la mesa y creaban esencias para perfumar el menú. Con un bote de espray convertían "el espacio en un bosque conceptual: de repente huelo a mantillo, liquen, musgo, hongos salvajes. Otro toque me transporta a la costa, huele a algas marinas, ozono, yodo y rocas húmedas. Estas fragancias fáciles de recordar podrían resultar efectistas y molestas. Pero son mágicas. Se trata de un paisaje dentro de una lata", afirmaba Adrian Searle.

El chef había trabajado en el taller del escultor catalán Xabier Medina Campeny, amigo suyo, durante varios meses a principios de los noventa. Esta experiencia despertó el interés de Adrià por el mundo del arte, según subrayan Marta Arzak, responsable de Educación e Interpretación del Museo Guggenheim de Bilbao y muy relacionada con el mundo de la alta cocina puesto que es una de las hijas de Juan Mari Arzak, gran renovador de la cocina española décadas antes (la otra hija es la reconocida Elena Arzak que lleva el restaurante Arzak con tres estrellas Michelin en San Sebastián), y Josep Maria Pinto, colaborador de Ferran Adrià y creador del catálogo general de libros de elBulli (1983-2007), que colaboraron en la ponencia en documenta. "Adrià considera que la inventiva en la cocina tiene sus propias reglas, su propia historia y, por lo tanto, propicia su propio lenguaje", apuntan. Además, subrayan que habían sido múltiples las actividades del cocinero con el mundo del arte antes de documenta 12.

Después de reflexionar mucho, todos llegaron a la conclusión que la 'obra' de arte de elBulli era una cena en elBulli. Durante cada uno de los 100 días que

dura la exposición en Alemania, su director eligió a dos gastrónomos, críticos, artistas o, simplemente, visitantes, para que vivieran esa experiencia única. De esa manera, Adrià muestra en el restaurante toda la esencia de su arte. Marta Arzak y Josep Maria Pinto explican que el proceso creativo se inicia en el taller de Barcelona, aunque será en las cocinas de elBulli donde se crea el menú definitivo y donde se produce el encuentro entre la cocina de Ferran Adrià y los comensales. Los clientes experimentan un cúmulo de sensaciones y de emociones en las que participan todos los sentidos. Por todo ello, el comensal, al igual que el admirador de cualquier obra de arte, supone una pieza clave. Ambos, interpretan que Adrià busca los límites de la cocina de vanguardia en estado puro con su menú.

Ferran Adria pidió a los invitados de la documenta 12, muchos de ellos artistas, que contaran su experiencia tras su cena en elBulli. Aceptaron y el resultado de sus contribuciones, muchas de ellas gráficas, también se reproducen en el libro, después de una labor de selección y edición. Cristina Giménez, responsable de la coordinación editorial de 'Comida para pensar, pensar sobre el comer', señala que, con un mero objetivo analítico, desde elBulli surgió la idea de llevar un registro de los invitados de la documenta. "Marga Fuentes, la camarera que atendía cada noche la mesa de documenta, observaba las reacciones de estos comensales. Después de cada servicio, Marga anotaba con esmero todas las anécdotas de la noche, aportando en algunos casos datos biográficos que pudieran ser relevantes en este contexto. El resultado fue un interesante estudio próximo al análisis sociológico", apunta Cristina Giménez. "Disponer del material de dos bandos que se habían observado uno al otro constituyó un eje de partida en este libro que empezaba a nacer", añade.

Adrià anuncia el cierre de elBulli en Madrid Fusión

En la cumbre internacional gastronómica Madrid Fusión 2010, ante la mirada atenta de gastrónomos de todo el mundo, Ferran Adrià no levanta al auditorio en aplausos como en ocasiones anteriores, sino que deja atónitos a los congresistas al anunciar que elBulli cerraría sus puertas al público en 2011, como así sucedió el 30 de julio. Cuatro años más tarde, a partir de 2014, elBulli era una fundación (elBulliFoundation) dedicada a impulsar la creatividad culinaria y la investigación de la ciencia gastronómica. En 2013, se fundó la Bullipedia, una enciclopedia de

gastronomía que recopila y clasifica toda la información relacionada con la cocina.

Después ha llegado elBulli1846, el primer restaurante del mundo convertido en museo, que está abierto al público la mitad del año, y el resto de la temporada se transformará en elBulliDNA y se dedica a investigar, experimentar y difundir los contenidos desarrollados con la participación de equipos multidisciplinares.

Ferran Adrià no deja de sorprender. Tras crear el Museo elBulli1846, este año también ha decidido abrir sus puertas para una estancia única que combina arte, historia e innovación culinaria. Está previsto que el chef Ferran Adrià quien reciba a dos huéspedes que dormirán en el antiguo restaurante en una cama "emplatada", inspirada en la icónica aceituna esférica de elBulli. Los huéspedes también asistirán a una cena en el restaurante Enigma en Barcelona del cocinero Albert Adrià, hermano de Ferran, y segundo mejor chef en el mundo, según *The Best Chef Awards*. La estancia exclusiva en elBulli1846 tendrá lugar la noche del 16 al 17 de octubre de 2024 para dos personas a coste cero.

Por la cocina de elBulli pasaron algunos de los mejores chefs de la cocina española actual, como Oriol Castro, que fue su jefe de cocina y responsable de creatividad. Es Premio Nacional de Gastronomía, miembro del Consejo de Honor de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid y hoy en día comparte tres estrellas Michelin con Mateu Casañas y Eduard Xatruch en el restaurante Disfrutar de Barcelona.

La cocina al vacío de Joan Roca

Si el chef Ferran Adria y su equipo fueron reconocidos por revolucionar determinadas técnicas, años más tarde, el cocinero Joan Roca y sus hermanos Josep y Jordi lograron la hegemonía gastronómica mundial en varias ediciones con su restaurante El Celler de Can Roca de Girona, cuyo origen se encuentra en un modesto bar familiar de barrio. Un origen del que nunca han renegado a pesar de ser uno de los pocos restaurantes españoles con tres estrellas en la Guía Michelin y tres soles en la Guía Repsol.

La aportación tecnológica de Joan Roca ha sido la cocina al vacío. Logró llevar a otra dimensión una técnica de cocinado que aprendió del chef francés George Pralus. La cocina a baja temperatura busca la transmisión suave del calor hacia el interior del alimento, utilizando temperaturas de entre 50 y 100 grados, para que conserve sus propiedades nutricionales casi intactas y quede en su punto.

No todo son revoluciones en la alta cocina, también tienen un importante peso los sentimientos. El Celler de Can Roca es un restaurante gastronómico y todo un complejo empresarial, pero los hermanos Roca siguen comiendo todos los días en el bar de sus padres si están en Girona. Eso les permite mantener el contacto con la realidad. “Poder comer ahí día a día es un baño de normalidad. Comemos todo el equipo y nos mezclamos entre la normalidad de un bar de barrio y también entre la idea de cocina de fondo, de cuchara... un fuerte componente entrañable”, ha asegurado Josep, el mediano de los Roca. Los hermanos Roca han logrado la magia gracias a ese triángulo formado por la parte sólida, la parte líquida y la parte dulce; la cocina (Joan), el vino (Josep ‘Pitu’) y los postres (Jordi).

Ángel León, la vanguardia para aprovechar la despensa marina

El chef gaditano Ángel León es otro de los protagonistas de la autollamada revolución culinaria. El conocido como Chef del Mar promueve la vanguardia para reivindicar la utilización en las cocinas de los pescados de descarte, esos que no se consumen, a la vez que intenta proteger la biodiversidad del mar y preservar especies en peligro de extinción.

Ángel León ha revolucionado la gastronomía al introducir en sus platos ingredientes tan sorprendentes como las microalgas y las planctonáceas. Su último descubrimiento ha sido la soya marina, una planta que bebe agua de mar y que tiene las mismas propiedades que la soya o soja.

El Chef del Mar ha descubierto nuevos alimentos para el ser humano, como el fitoplancton marino. También ha desarrollado embutidos elaborados con proteína de pescado como la mortadela de lubina, el jamón de mar (ventresca

de atún rojo) y la salchicha de baila. Asimismo, trabaja con una miel extraída de las marismas salinas de la localidad de Trebujena en Cádiz que tiene las mismas propiedades nutricionales que la miel de abeja, aunque con matices salinos pronunciados.

En 2017, en el Laboratorio de Investigación Gastronómica de Aponiente, Ángel León y su equipo cultivaron por primera vez en la historia plantas como la *Zostera marina*. El producto que se deriva de ella es el conocido como cereal marino o arroz del mar (una angiosperma), una planta autóctona que estaba amenazada por el cambio climático. Lo que podría ser un superalimento, por primera vez, se ha cultivado de forma experimental en un terreno de 3.000 metros cuadrados, en el Parque Natural de Bahía de Cádiz, cerca del municipio de Puerto Real.

7. Tapear, un estilo de vida

Si el fuego y el cocinado de los alimentos ha contribuido a la socialización, una actividad como ir de tapas de forma itinerante por varios bares es el acto social por antonomasia para los españoles. Reivindico aquí el tapeo como peculiaridad de la gastronomía española, de la misma manera que los tacos definen la comida de México, las pizzas y la pasta distinguen la culinaria de Italia, o el *dim sum* explica la cocina china.

Los tacos son uno de los alimentos más tradicionales, variados y populares que se encuentran a lo largo y ancho de México. Su origen se remonta a la época prehispánica, se dice que se utilizan como plato, cuchara y comida. El taco consiste en una tortilla (generalmente de maíz), que lleva un guiso, acompañado con cebolla, cilantro picado y limón, así como alguna salsa, que varía en su picor según el gusto del comensal. La preparación de los tacos combina procesos milenarios como el de nixtamalización. La nixtamalización es el proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal, para obtener el nixtamal que, después de molido da origen a la masa nixtamalizada utilizada para la elaboración de tortillas, tamales, etc.

El *dim sum* consiste en un método tradicional de comida china, popularizado actualmente en todo el mundo que se basa en comer porciones de alimentos pequeños, servidos en bandejas de bambú. Podríamos decir que son algo así como el equivalente asiático a nuestros pinchos o tapas, con algunas excepciones. El origen del *dim sum* se sitúa en el siglo I a.C. en el sur de China, en Cantón (Shanghái), en la época de la Ruta de la Seda. Registró un especial desarrollo con la cultura del té. En la actualidad han traspasado las fronteras del continente asiático para colarse en las cocinas de restaurante de todo el mundo.

En efecto, en muchos otros países del mundo también se comen pequeñas porciones de alimentos cocinados, pero en las mesas porque no existe el hecho social de la tapa en las barras como en España. Aunque hay una excepción que son las *izakayas* japonesas tradicionales. Se trata de pequeñas y acogedoras tabernas, donde se dan cita los japoneses después del trabajo y se sirven platos para compartir en un ambiente relajado, muy similar a un bar español. *Izakaya* proviene de "i" (entrar) y "sakaya" (tienda de sake), lo que indica que su origen se encuentra en esos lugares a los que la gente acudía para degustar la bebida más emblemática de Japón, que se prepara con una masa madre hecha con el arroz cocinado al vapor y fermentado con agua y levadura. Sin embargo, hoy en día, se sirven tanto bebidas como comidas típicas y se han convertido en puntos clave del escenario gastronómico y social de Japón. Es fácil encontrar estos locales de ocio porque cuelgan en sus entradas farolillos rojos. Muchas cuentan con asientos en la barra, lo que permite una interacción cercana con el chef, mientras que otras son *tachinomi*, bares donde se come de pie, lo cual es bastante común en Japón. Hay otra coincidencia con las costumbres españolas, ya que, al llegar a una *izakaya*, es común que se sirva un pequeño aperitivo que se ofrece como cortesía de la casa, llamado *otoshi*.

El tapeo como peculiaridad de la gastronomía española

En 2020 en España, las tapas acabaron en las mesas a consecuencia de la pandemia al prohibirse las barras. Sin embargo, el maldito coronavirus no logró acabar con esta costumbre social porque a los españoles nos sigue gustando vernos en los bares y asociamos las tapas y los pinchos a momentos relajados y de fiesta. La tapa es un estilo de vida, una forma de socializar con familiares,

amigos y vecinos. Una particularidad que cada vez y también adoran aquellos extranjeros que nos visitan y conocen la idiosincrasia de España.

Rafael Ansón, que fue presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, subraya que la tapa responde a la cocina que España quiere dar a conocer al mundo. En su Discurso de ingreso ‘Visión global de la gastronomía del siglo XXI’, afirma que “comer de tapas, tapear, es comer en libertad, sin reglas fijas, pudiendo cada cocinero y cada comensal buscar la forma de encontrar la sorpresa, la emoción y la felicidad”. En su opinión, la tapa “es la superación de la rigidez de la alta cocina francesa y abre un espacio de libertad, tanto para los cocineros como para los comensales”. El actual presidente de la Academia Iberoamericana y presidente de honor de la Academia Internacional se plantea, entre otras cuestiones, si son lo mismo los pinchos del Norte que las tapas del Sur.

Para Ansón “hay que distinguir históricamente dos espacios distintos en el territorio nacional: los ‘pinchos’ del norte y las ‘tapas’ del sur. Los primeros representan una cocina más simple, tradicionalmente ‘pinchada’ en un palillo o servida en porciones pequeñas. Lo importante era comer, el vino hacía de consorte. Las segundas son porciones pequeñas, sencillas, que pueden comerse con una mano, mientras que en la otra se sostiene la bebida”.

Pero también se pregunta si podemos incluir en ese tapeo las cazuelitas, que precisan de una cuchara para poder comerse, y la cocina en miniatura, esa que requiere también plato y alguno varios cubiertos. En este sentido, Rafael Ansón responde. “En esencia, sigue siendo una cocina en pequeñas raciones, que permite disfrutar de varios sabores diferentes, combinar con distintos vinos y, sobre todo, comer en el orden que a uno le guste más, lo que significa trascender todas las reglas tradicionales. En la cocina de la libertad se acabaron las viejas fórmulas, la obligación de tener que tomar primero, segundo y postre, de beber el blanco antes que el tinto, el tinto joven antes que el de crianza, el pescado con el vino blanco y la carne con el tinto”.

El léxico del tapeo

Aclaremos algunos términos de nuestra rica lengua española (lengua común de España y de muchas naciones de América) relacionada con este acto social tan

peculiar para el resto del mundo como es el tapeo o tapear. Si acudimos al Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, se define la palabra *tapa* como “Pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida”. Si seguimos en el mismo diccionario, veremos que son sinónimos de *tapa*, *pincho*, *abreboca*, *aperitivo*, *boca*, *botana*, *antojitos* y *bocadito*.

En el caso del vocablo *pincho*, la RAE apunta que se trata de una “Porción de comida tomada como aperitivo, que a veces se atraviesa con un palillo”. En este caso, son sinónimos *aperitivo*, *bocadito* y *pasaboca*.

Boca es “una pequeña porción de alimento” en Costa Rica, El Salvador, Guatemala y Honduras, pero en España se refiere al gusto o sabor del vino. La RAE pone el mejor ejemplo: “Este vino tiene buena boca”. En este caso equivale a buena entrada o buen paladar.

Abreboca es el aperitivo. Los *pasabocas* equivalen a nuestros pinchos en Colombia, Ecuador y Panamá. Y *botana*, por ejemplo, es aperitivo en México.

Picada es un “bocado ligero que se sirve como acompañamiento de una bebida” en los países hermanos Argentina, Bolivia, Colombia, Paraguay y Uruguay.

Como a veces nos comemos la vida a bocados, podemos añadir que un *bocadito* es el diminutivo de “bocado”, pero además equivale al “pincho” en Argentina, Bolivia, Cuba, Ecuador, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú y República Dominicana.

Los *antojitos* son “pequeñas porciones de masa de maíz, cocinadas de formas diversas y acompañadas de ingredientes variados” en México.

El término *pincho* nos evoca también a esos productos que se han popularizado en toda España como son las banderillas y las gildas, aunque estas últimas encuentran su origen en el País Vasco y, según los expertos, más en concreto en las barras de San Sebastián.

Recordamos que la RAE define *tapa* como “una pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida”, por lo que subordina este producto gastronómico al vino, la cerveza, entre otras, como

veremos a continuación. Lo mismo sucede con la descripción del término *aperitivo*. El aperitivo “sirve para abrir el apetito”, es también “una bebida que se toma antes de una comida principal”, pero es, al mismo tiempo, “la comida que acompaña a ese aperitivo”. Y aquí para rizar el rizo podemos reivindicar un gustoso aperitivo con un vino rosado o clarete o un blanco, ambos bien fresquitos, sobre todo en verano, pero también con un vermú, un espumoso o un tinto.

Avisillos y llamativos

La primera definición que hace este Diccionario de la RAE de tapa no llega hasta 1939, aunque en ese momento el término se consideraba un andalucismo. No fue hasta 1970 cuando se empieza a generalizar en todo el país. Existen numerosas teorías, sobre el origen de esta pequeña porción de comida, que se remontan al siglo XIII. En unas, la tapa surgió como medida contra la ebriedad, en otras fue una solución para evitar la entrada de insectos o partículas en la bebida. Pero todas coinciden en el origen terminológico, que alude al hecho de “tapar” la copa, con un trozo de pan o con una loncha de jamón.

El periodista, gastrónomo y escritor español Néstor Luján señala en su libro 'El ritual del aperitivo. Avisillos, llamativos y tapas' (1998), que lo que hoy atribuimos a un momento de fiesta o de relax entre amigos, en su momento nació como producto de un período de escasez alimentaria durante la Guerra Civil española, aunque también sostiene que la práctica de alimentarnos de pequeños bocados entre horas para eliminar el hambre se trata de una costumbre remota de nuestro país. De ahí que hayan surgido múltiples leyendas en torno a su aceptación por parte de la realeza y del pueblo. Luján nos recuerda que Francisco de Quevedo las denomina “avisillos” en su novela ‘Vida del Buscón’, por ser consumidos habitualmente antes de una comida principal. Por su parte, Miguel de Cervantes, en ‘El Quijote’, utilizaba el término «llamativos».

Podemos sacar pues otra conclusión: Si nuestra gastronomía es rica y variada, también podemos defender que el lenguaje alrededor de nuestro ritual recorrido por barras y bares máspreciado no lo es menos.

Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La gastronomía es altamente reconocida y conmemorada en el mundo. Por eso, la Unesco ha inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a cuatro distintas cocinas o costumbres culinarias. Se trata de la comida gastronómica francesa (2010), la dieta mediterránea (16 de noviembre de 2010) y las cocinas tradicionales mexicana (2010) y japonesa (diciembre de 2013). Resumo aquí las características que subraya la Unesco de las cuatro cocinas o dietas inscritas.

La comida gastronómica francesa

La comida gastronómica de los franceses es una práctica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de personas y grupos, como nacimientos, matrimonios, cumpleaños, éxitos y reencuentros. Es una comida festiva en la que los comensales reunidos practican el arte del buen comer y del buen beber. Esta cocina propone una ejecución perfecta. Sus elementos más importantes comprenden, entre otros, una selección cuidadosa de los platos que se van a preparar; la compra de productos de calidad, preferentemente locales, cuyos sabores estén equilibrados; la armonización de los manjares con los vinos; la ornamentación de la mesa; y el acompañamiento del consumo de los platos con gestos específicos, como oler y catar. La comida gastronómica debe ajustarse a un esquema predeterminado: tiene que comenzar por un aperitivo y finalizar con la toma de una copa de licor, y debe comprender como mínimo cuatro platos: entremeses, pescado o carne con acompañamiento de verduras o legumbres, quesos y postre.

La cocina tradicional mexicana

La cocina mexicana como representación de prácticas prehispánicas, tradiciones, rituales y antiguas técnicas culinarias que han subsistido a lo largo de la historia. Se catalogó específicamente la comida de la región michoacana. Hay que subrayar que, en la época prehispánica, la comunidad purépecha tenía métodos de cocción para sus alimentos, en los cuales no utilizaban la grasa, solo usaban hierbas aromáticas como nurite, hoja de aguacate, hoja de chayote, hierbabuena o epazote. La Cocina Mexicana es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social, y un factor de desarrollo comunitario.

La cocina tradicional mejicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales, como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden otros ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos.

La dieta mediterránea

El 16 de noviembre de 2010 la Unesco incluyó a la Dieta Mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a petición de España, Grecia, Italia y Marruecos y posteriormente, en 2013, de Chipre, Croacia y Portugal. La dieta mediterránea comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos. El acto de comer juntos es uno de los fundamentos de la identidad y continuidad culturales de las comunidades de la cuenca del Mediterráneo. Es un momento de intercambio social y comunicación, y también de afirmación y renovación de los lazos que configuran la identidad de la familia, el grupo o la comunidad. Este elemento del patrimonio cultural inmaterial pone de relieve los valores de hospitalidad, buena vecindad, diálogo intercultural y creatividad, así como un modo de vida que se guía por el respeto de la diversidad. Además, desempeña un papel esencial de factor de cohesión social en los espacios culturales, festejos

y celebraciones, al agrupar a gentes de todas las edades, condiciones y clases sociales.

Las mujeres desempeñan un papel fundamental en la transmisión de las competencias y conocimientos relacionados con la dieta mediterránea, salvaguardando las técnicas culinarias, respetando los ritmos estacionales, observando las fiestas del calendario y transmitiendo los valores de este elemento del patrimonio cultural a las nuevas generaciones. También los mercados locales desempeñan un papel fundamental como espacios culturales y lugares de transmisión de la dieta mediterránea en los que la práctica cotidiana de intercambios fomenta la concordia y el respeto mutuo.

La cocina tradicional japonesa

El estilo de cocina tradicional japonesa conocida como 'washoku' es lo que la Unesco consideró como Patrimonio Inmaterial también en diciembre de 2013 como una cultura única que debe ser transferida a las siguientes generaciones. El 'washoku' es un conjunto global de competencias prácticas, tradiciones y conocimientos vinculados a la preparación y el consumo de alimentos, así como al respeto de los recursos naturales. Se trata de una práctica social típica de las festividades del Año Nuevo que consiste en la preparación de platos especiales, bellamente ornamentados y preparados con ingredientes frescos. Cada uno de ellos tiene un significado simbólico distinto. Estos platos se comparten entre los miembros de la familia o de la comunidad. Esta práctica fomenta el consumo de ingredientes naturales y locales como arroz, pescado, verduras y plantas silvestres comestibles.

Una de las características principales de la cocina 'washoku' es el respeto por la estacionalidad de los ingredientes. Además, el menú debe incluir todos los sabores en perfecto equilibrio: dulces, salados, amargos y ácidos. La cocina 'washoku' es muy variada e incorpora ingredientes con diferentes estados de elaboración, desde crudo, hasta fermentado, guisado, cocinado al vapor o frito con el objetivo de extraer las mejores calidades de los ingredientes.

¿Puede ser el tapeo Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad?

A la vista de todo lo anterior, ¿podríamos aspirar a que el tapeo español como ritual gastronómico itinerante por los bares sea inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco?

Recordamos que las tapas son las protagonistas de importantes concursos de cocina a lo largo y ancho de nuestra geografía, por ejemplo, los provinciales, y el Nacional y el Mundial Ciudad de Valladolid. La trascendencia de la tapa española en el mundo es tal que todos los años se convoca a una decena de cocineros de otros países para que realicen una interpretación de la misma delante de un jurado de expertos, después de haber participado y ganado distintos certámenes en sus lugares de origen o de trabajo. La cita es también en noviembre en la Cúpula del Milenio. Este año, el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas alcanza su vigésima edición, mientras que se celebrará el VIII Campeonato Mundial de Tapas.

El 8 de noviembre de 2017, en la inauguración del primer Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, Rafael Ansón, en ese momento y hasta septiembre de 2020 presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, apuntaba que los concursos Ciudad de Valladolid podían ayudar a que la Unesco inscriba la costumbre social española de tapear en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Rafael Ansón es en la actualidad presidente de honor de la Academia Internacional de Gastronomía y presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía. En noviembre de 2010 fue elegido miembro del Consejo de Honor de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

El periodista y escritor gastronómico Luis Cepeda siempre ha defendido que «la tapa es el mensaje culinario más colectivo y universal de España. Quizás no haya un plato que se identifique con todo el país porque son infinitas las peculiaridades gastronómicas de las diferentes ciudades y pueblos, provincias y comarcas, regiones y comunidades autónomas, pero lo que sí que se puede identificar con todos nosotros es esa forma de socializar en las barras. Tapear es nuestra forma de vida. Nuestra forma de comunicación a través de la comida y la bebida».

Sería muy interesante que una institución como la Academia de Gastronomía de Castilla y León anime a la Real Academia Española a retomar la petición de que el tapeo o tapear, como estilo gastronómico de vida, sea incluido por la Unesco en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En tal caso, Valladolid debería tener protagonismo en el asunto, dado que es la ciudad española en la que se celebran los únicos concursos de pinchos de ámbito nacional e internacional. Pongámonos manos a la obra.

Sobre el origen de la tapa

Hemos destacado que la primera definición de “tapa” de la Real Academia Española de la Lengua no llega a su Diccionario hasta 1939. Entonces, ¿cuál es el origen de la tapa española? Hay varias teorías y leyendas.

Una de ellas se remonta al siglo XIII. Se cuenta que el rey Alfonso X el Sabio comenzó a tomar vino acompañado de pequeños bocados para contrarrestar los efectos del alcohol debido a que estaba enfermo. Al parecer, los resultados de esa forma de engullir y beber fueron tan agradables, placenteros y eficaces que ordenó que en todos los mesones castellanos se acompañara este alcohol junto con una pequeña ración de comida. Quizás tuviera su sentido para evitar que sus súbditos cayeran en un tremendo sopor fruto de la borrachera. Hay que tener en cuenta que eran tiempos en los que el agua provocaba muchas enfermedades infecciosas por lo que los vasallos bebían bebidas fermentadas como el vino y la cerveza. Por pura higiene.

En época de los Reyes Católicos, Isabel de Castilla y Fernando de Aragón, obligaron a servir a los taberneros una porción de comida con su correspondiente bebida, generalmente un embutido, con el mismo objetivo que su antecesor, evitar los episodios de embriaguez.

Otra de las teorías que da pie a la versión oficial de la etimología de “tapa” es que cuando estos mismos reyes visitaron Cádiz, pararon en un mesón de lo que hoy es el municipio de San Fernando. Al parecer, arreciaba un gran vendaval, lo que dificultaba la ingesta de bebidas y alimentos. Entonces, Fernando II de Aragón pidió al mesonero que tapase su copa de vino con algo que tuviera a mano, a lo que el tabernero le puso encima una loncha de queso.

No faltan otras versiones. Una de ellas data de la época de Felipe II y de la construcción del Monasterio de El Escorial en el siglo XVI. Según narra la leyenda, los taberneros que servían las bebidas al monarca cubrían las jarras de vino con una gruesa loncha de jamón serrano para evitar que tanto la copa como el contenido se llenara de polvo. Al parecer, ningún súbdito quería que el rey se enojara si encontraba suciedad en su copa. Y mucho menos, como ningún otro en épocas actuales, que el alcohol cayera al estómago sin un acompañamiento gastronómico tan sabroso. Esta leyenda está asociada también a la llamada Silla de Felipe II, ya que se cuenta que el rey venía a este punto a de la montaña a seguir las obras que se realizaron en El Escorial entre 1563 y 1584. La famosa silla es en realidad una roca de granito.

En la actualidad, ir de tapas es una de nuestras señas de identidad y una forma de socializar en un ritual gastronómico que nos lleva de manera itinerante por bares, tabernas, mesones y tabancos (en Jerez). Las tapas implican sociabilización alrededor de un bar y una barra, pero la cocina en general es compartir y socializar. Compartir mesa con la familia, compartir con los amigos. Desde el desayuno a los funerales, todo se mueve alrededor de los fogones.

En cuanto a su origen, Julio Valles argumenta que en la cocina romana de Apicio es abundante en platos que podemos considerar como tapas, posiblemente las primeras, y de hecho se servían como acompañamiento o comienzo de la comida (*cenae*), e incluso algunos se les denominaba aperitivos. También plantea que deliciosos pinchos o tapas existían en el Renacimiento Italiano.

Un poco más tarde a principios del siglo XVII Miguel de Cervantes describe en la novela 'Rinconete y Cortadillo' una merienda en la que apunta también los aperitivos o tapas para acompañar la bebida y que se denominaba "llamativos" y también "iniciativos". Desde luego que, en la época de Cervantes, un buen pretexto para despertar la sed y provocar el consumo de vino era el uso de los aperitivos. Así, el en capítulo II de 'El Quijote' señala:

"Si vuestra merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajitas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo".

De los termopolios al restaurante moderno

A finales de 2020, las excavaciones arqueológicas descubrieron en Pompeya, la ciudad romana sepultada por las cenizas y la lava del volcán Vesubio en el año 79 d.C., un termopolio, una especie de taberna o local de comida callejera donde comían los pobres que carecían de cocina en sus casas. Decorado con preciosos frescos, en este lugar aparecieron restos de caracoles, huesos de pato, cabra y cerdo, y ánforas en las que todavía se podía oler el vino. Los termopolios eran unos mostradores de mampostería con grandes cuencos llamados 'dolia', donde se colocaban los recipientes con alimentos fríos y calientes y las bebidas.

El termopolio o termopolium abundaba en las ciudades romanas podría ser el antecedente de los puestos callejeros, pero también de los actuales bares y tabernas. En todo el planeta existen las cocinas callejeras, desde los anticuchos en Lima cerca del estadio, los vendedores de kebab (brochettes) en el Magreb, o los choripanes porteños.

Sin embargo, años después, con la inestabilidad política y social se había registrado una paulatina desaparición del hábito de disfrutar de vino o comida fuera del hogar. Según se explica en 'Vinos. Origen y evolución del vino (Volumen VII)' de la Bullipedia, en la época Medieval existía una especie de taberna que era más bien un lugar de refugio que un espacio de sociabilización, dado que, para consumir fuera del hogar, primero había que tener cubiertas las necesidades familiares básicas, algo difícil en esos momentos. Es más, era demasiado frecuente encontrar referencias que hablan de las tabernas como lugares poco deseables a los que acudían los criminales que buscaban escapar de las autoridades. Así, los comerciantes de paso que buscaban un punto de avituallamiento donde pasar la noche se veían abocados a compartir aquellos lugares con los delincuentes.

“La oferta de esos lugares no era, por tanto, muy refinada y en pocas ocasiones iba más allá de un rincón donde dormir, un fuego donde calentarse y un potaje de aspecto poco apetitoso que acompañase a los vinos que rara vez se conservaban en buena condiciones, pero que tenían el alcohol suficiente para alimentar al transeúnte”, se apunta en el cuarto volumen sobre el vino editado por la Elbullifoundation.

El restaurante moderno

El restaurante moderno tal como se lo concebimos hoy, con mesas separadas, con carta y precios fijos, una estructura de servicio, etcétera, nace a fines del siglo XVIII en Europa. Según el 'Larousse Gastronomique', el restaurante más antiguo se fundó en 1782 en la calle Richelieu de París con el nombre La Gran Taberna de Londres. Por primera vez en la historia se servía a horas y precios fijos, cartas con la lista de las propuestas y en pequeñas mesas individuales. Aunque antecesores de estos restaurantes que ofrecían mayor lujo fueron las posadas, donde los viajeros, comerciantes y peregrinos reponían fuerzas, comían, bebían y reposaban. Al igual que sus cabalgaduras si podían hacer uso de ellas.

Se considera que el primero que abrió un restaurante fue Dossier Boulanger. Su modelo de negocio se extendió en el país tras la Revolución francesa y en pocos años se abrieron restaurantes por todo el mundo. El proceso revolucionario acabó con gran parte de la nobleza, por lo que los cocineros que trabajaban para los nobles tuvieron que abandonar los palacios y buscar otra manera de subsistir. La tradición cuenta que Dossier Boulanger fue el primero en convertir su local en un restaurante, situado en la calle Des Pulies de París, donde tenía un cartel con el lema: "Venid a mí, hombre de estómago cansado, y yo os restauraré".

En este mismo sentido, la investigadora Rebecca L. Spang argumenta en su libro 'The Invention of the Restaurant' (Harvard University Press) que los restaurantes modernos surgieron a continuación de los llamados 'bouillon' (que en francés quiere decir caldo), en los que se servía comida popular. En París todavía existe uno, cerca de Ópera, el muy recomendable Bouillon Chartier. La idea del caldo surgió de que, al principio, se les permitía vender en forma de sopa los restos cocidos de los carniceros. Era un alimento que servía para "restaurar el cuerpo", de ahí la palabra restaurante.

Sin embargo, según 'El libro Guinness de los Récord' es Sobrino de Botín, situado en la calle cuchilleros de Madrid, junto a la Plaza Mayor, fue el restaurante más antiguo del mundo, fundado en 1725. Aunque no todos

coinciden en ellos, ya que en el año tomado como referencia se fundó como fonda u hospedería, por lo que era más bien un negocio según el concepto anterior a los restaurantes propiamente dichos.

Benito Pérez Galdós menciona Casa Botín en dos de sus novelas más conocidas, 'Fortunta y Jacinta' (1887) y 'Misericordia' (1897). A las mesas de esta casa de comidas se han sentado muchos otros escritores, como Ernets Hemingway, Graham Greene. En sus hornos entran cochinitos y lechazos de la mejor calidad todas las semanas procedentes de Aranda de Duero (Burgos), Sepúlveda y Riaza (en la provincia de Segovia), mientras que a sus cocinas llegan también merluzas de anzuelo y almejas del mar Cantábrico. Récords y fechas aparte, lo que es cierto es que el restaurante Botín no ha cerrado sus puertas desde hace 300 años.

La idea de sentarse en una mesa, pedir platos sofisticados y ser servido con profesionalidad nació seguramente en China en torno al siglo XII. Joanna Waley-Cohen explica en el capítulo sobre la antigua China de 'Gastronomía. Historia del paladar' que en 1127 la capital imperial se trasladó desde Kaifeng al puerto de Hangzhou y que la ciudad vivió una explosión de riqueza gracias al comercio y la agricultura. Fue entonces cuando surgieron "grandes restaurantes, capaces de servir comida a cientos de personas sentadas a la vez".

Es más que probable que los modelos convivieran en el tiempo por lo que parece audaz y poco probable acertar con una fecha y un lugar exactos. Lo que no podemos negar es que las tendencias actuales buscan crear experiencias multisensoriales y de lujo que garanticen el disfrute y el hedonismo.

Los bares en los pueblos pequeños y pedanías

En este punto, me gustaría destacar la importancia de los bares en los pueblos y pedanías y la necesidad de que no desaparezcan puesto que, en muchos pequeños municipios, sobre todo de Castilla y León, son el único punto en el que se pueden dar cita los vecinos para socializar, comunicarse y contarse sus confidencias. Además, los bares, cafeterías y tabernas facilitan la convivencia en los núcleos de población más pequeños, contribuyen a crear empleo y favorecen la permanencia de los ciudadanos en el entorno rural. Al final, un bar es el mejor remedio contra la soledad en la España vaciada.

De hecho, la Junta de Castilla y León acaba de habilitar una línea económica de ayudas para contribuir al mantenimiento de los bares abiertos en los pequeños pueblos y pedanías debida a su importancia social. La nueva línea de ayudas de 3.000 euros por beneficiario está dirigida a todos los municipios y pedanías de la comunidad autónoma que tengan un solo bar y que cuenten con menos de 200 habitantes, aunque los que tengan menos de 100 habitantes tendrán prioridad en el orden de adjudicación.

No hay duda de la necesidad del mantenimiento de los bares en estos pequeños núcleos rurales en Castilla y León, ya que existen 3.261 entidades locales con menos de 200 habitantes, de las que 2.480 cuentan con menos de 100 vecinos. Según los datos que maneja la Consejería de Presidencia, en la comunidad autónoma hay 1.265 municipios que cuentan con menos de 200 habitantes, el 56% de los 2.248 municipios de la región. En cuanto a las pedanías, hay 1.996 con menos de 200 habitantes, más del 90% de las 2.208 que existen en la Comunidad. Al mismo tiempo, se contabilizan 719 municipios y 1.761 pedanías que tienen menos de este número de habitantes.

8. ¿Vive España una burbuja gastronómica que puede pinchar?

A pesar de todas las innovaciones tecnológicas que hemos atribuido a nuestra cocina de vanguardia, el historiador gaditano José Berasaluce lanza muchas dudas en su obra 'El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural'. El autor plantea que la llamada revolución culinaria también esconde muchas miserias. Al mismo tiempo, señala en su ensayo que el enorme divorcio existente entre los creadores culinarios y los intelectuales empuja a los cocineros a convertirse en esclavos del capitalismo más salvaje y depredador. Por ello, anima a la élite gastronómica a reconocer sus problemas y a aliarse con la cultura para garantizar su supervivencia.

Es el filósofo vasco Daniel Innerarity el encargado de prologar el libro de José Berasaluce, al que define como “depredador de sabores y de saberes”. El filósofo se muestra convencido de que “la gastronomía española anda en busca

de una teoría, de un plan estratégico, de una visión de futuro y sostenibilidad, de un relato". Y cree que Berasaluce ha sido capaz de activar las múltiples perspectivas necesarias para entender que estamos ante un fenómeno que tiene una gran trascendencia ya que implica todas las dimensiones de lo humano. Para entender la realidad de la cocina como un hecho social total. Innerarity adelanta en su prólogo que Berasaluce analiza cuánto hay de banalización en la moda gastronómica que ha vivido España en los últimos tiempos, pero también de oportunidad y grandeza.

En su libro 'El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural', José Berasaluce resalta que la gastronomía se encuentra a la cabeza en repercusión internacional de la cultura española, que se ha desarrollado una importante industria agroalimentaria y que la cocina se ha convertido en un potente motor económico. Sin embargo, el autor señala que la gastronomía de vanguardia necesita libros y música. Afirma que para tomar conciencia de la realidad que rodea a la cocina y despertar los sentidos hace falta mucha reflexión. "Una cocina sin reflexión no merece ser vivida, ni ser comida", declara el licenciado en Historia Moderna y Contemporánea.

Lamenta que muchos cocineros presuman de su propio fracaso escolar y del abandono de los estudios en la adolescencia. Y en muchos casos proclamen que son autodidactas. Una falta de instrucción que, en su opinión, no se justifica en la actualidad, cuando hay mayor número de escuelas de cocina, cursos, congresos, seminarios, jornadas y encuentros gastronómicos. Berasaluce también se queja de que aquellos cocineros que exploran un futuro culinario serio, fundamentado en la investigación, sean quienes no vean reconocidos sus esfuerzos.

Reflexionar para huir de la autocomplacencia

Por todo ello, pretende generar un debate sobre la realidad gastronómica y sus connotaciones culturales. "La gastronomía es un maravilloso universo cultural lleno de potencialidades e inteligencia", nos dice, antes de "invitar a una reflexión que cuestione lo establecido y acabe con esa autocomplacencia que está matando la gastronomía". Considera que se necesitan altas dosis de autocrítica.

Berasaluce propone una receta, a priori sencilla, contra el alarmante empobrecimiento del lenguaje, a su juicio uno de los principales problemas de la gastronomía española, como es la lectura y el conocimiento. “Sentarse a la mesa es un acto narrativo”, argumenta. Salva de esta “miseria sintáctica gastronómica generalizada” al cocinero vasco Andoni Luis Aduriz, al que llama ‘Chef Intelectual’, y aconseja acudir a su restaurante Mugaritz con una mentalidad abierta y sensible. El autor asegura que “el comensal creativo paga, no para llenar el estómago, sino para consumir ideas; para recibir cultura”.

Su afición por la botánica, la literatura y las artes plásticas se traslada a la singular propuesta de este discípulo de Ferran Adrià. En 2022, Aduriz recibió el premio *The Best Chef Science*, que reconocía su labor técnica, de innovación y creatividad dentro de la cocina. Ese año se situaba en el quinto puesto en la lista de los mejores cocineros del mundo por *The Best Chef Awards*.

Pese a plantear duras preguntas y ácidas respuestas, Berasaluce defiende que “la cocina tiene mucho futuro, pero el futuro es cosa de todos”. Deplora que los chef hagan la guerra por su cuenta, lo que impide que se pueda construir una cocina española colectiva y, por lo tanto, soberana. Con este hilo argumental, reclama “un esfuerzo generoso de coordinación para que la cocina española no sea secuestrada y monopolizada por instancias de poder empresarial”.

Un bien cultural que es patrimonio de todos

El contertulio y escritor de opinión en medios reivindica la gastronomía como un bien cultural que es patrimonio de todos y, por lo tanto, asegura que debe estar sometida al debate público, porque a todos nos compete “buscar soluciones y construir el futuro”. Entre sus conclusiones, invita a los amantes de la gastronomía a asumir que el cierre de elBulli en 2011 trajo consigo “un invierno creativo” y “una tremenda orfandad de referentes que ha hecho que España pierda el liderazgo internacional en la cocina de vanguardia”. Como si Picasso o Dalí hubieran dejado de pintar en su momento, advierte el escritor y periodista Martín Mucha.

En un nuevo lamento, Berasaluce apunta a la falta de criterio de los comensales a la hora de acudir a los restaurantes de vanguardia. “Comemos lo que nos echen. Y tenemos que dejar de comer lo que nos echen”. Su reflexión

final: “El pensamiento crítico y las capacidades creativas deben abrirse paso como instrumentos capaces de transformar el ecosistema culinario”.

9. Con la globalización llega la uniformidad.

Vuelvo a reivindicar la singularidad de la gastronomía española. Cada rincón de España mantiene sus peculiaridades gastronómicas gracias a la existencia de productos singulares. Aunque es cierto que las diferentes regiones comparten algunos usos y costumbres en los fogones que se relacionan directamente con la presencia de los mismos alimentos. Estoy pensando, por ejemplo, en el espárrago de Tudela de Navarra y de nuestra Tudela de Duero.

Dado Castilla y León es una comunidad autónoma inmensa, podemos subrayar y reivindicar la peculiaridad de su culinaria gracias a la existencia de una gran cantidad y variedad de alimentos y distintas formas de prepararlos lo que da como resultado miles de platos. Aquí me gustaría hacer una defensa de nuestra cocina a fuego lento, de esos pucheros que requieren mucho tiempo y mucho mimo, como son los cocidos, pucheros, ollas podridas, ollas ferroviarias y guisos, pero también de los asados de lechazo, cochinillo y cabrito; la gran variedad de morcillas, las múltiples legumbres, las verduras y los árboles frutales, los frutos secos, los vinos y los aceites.

En el resto del mundo ocurre lo mismo, la culinaria se identifica por el uso de determinados alimentos y la forma de elaborarlos. Pero, al igual que el ser humano, los distintos platos viajan en la actualidad más que nunca. Eso significa que la globalización ha llegado a la gastronomía con sus ventajas, que son múltiples, pero también con sus desventajas.

La creciente globalización a priori presenta muchas ventajas en el campo de la gastronomía. En cualquier mercado de abastos podemos encontrar alimentos de la otra punta del mundo y productos fuera de su estación natural. Sin embargo, la globalización pone en peligro el mantenimiento de dietas tradicionales y más saludables basadas en alimentos locales y regionales porque promueve comidas más homogéneas y centradas en productos procesados e industrializados. Y ya sabemos cuáles con las principales consecuencias: la

adopción generalizada de dietas ricas en alimentos ultra procesados puede contribuir a problemas de salud como la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes.

Además, la desestacionalización provoca que consumamos muchos alimentos despojados de sus características organolépticas, empezando por los olores y acabando por los sabores, insípidos, como por ejemplo el tomate. Otro grave problema son los gastos añadidos a la logística por el transporte de los productos a lo largo de muchos kilómetros, bien por carretera, bien en barco e, incluso, en avión. Por supuesto, esta dinámica aumenta la contaminación del planeta por una mayor emisión de gases de efecto invernadero.

Asimismo, la globalización alimentaria, en muchos casos, dificulta la capacidad de los países y las regiones a la hora de aplicar los controles sanitarios. Y pone en peligro el mantenimiento de la biodiversidad de cada territorio porque los productores pueden verse inclinados al abandono de su medio de vida al no poder competir desde el punto de vista económico cuando los mismos alimentos procedentes de otras zonas son más baratos. Todo ello, además, favorece la perniciosa concentración de poder en corporaciones agroalimentarias.

En la actualidad, en la mayoría de las ciudades se puede degustar la gastronomía de cualquier parte del mundo. Puedo comer sushi en Valladolid, en lugar de viajar hasta Japón. O tomarme un kebab junto a la catedral. Una realidad que aporta riqueza, diversidad cultural, incluso tolerancia puesto que permite conocer los usos culinarios y técnicas de otros países. Pero la globalización también nos ha traído otros aspectos menos sabrosos, como la llamada gastrificación. Nos referimos al proceso mediante el cual los restaurantes y las cadenas de comida rápida ofrecen menús homogéneos, platos similares, en entornos semejantes, da que estemos en Oviedo, en San Sebastián, en Barcelona o en Cádiz.

En un mundo cada vez más globalizado hay un término con el que cada día estamos más familiarizados, como la 'gentrificación', que muestra cómo el turismo está modificando las ciudades y la forma de relacionarse los vecinos con su entorno. En casos extremos, el turismo está echando a los vecinos locales de

los lugares que habitan. José Berasaluce, director del Máster en Innovación y Cultura Gastronómica de la Universidad de Cádiz, advierte que podemos reconocer la gentrificación en este sector a simple vista: locales con decoraciones similares y uniformidad en la oferta. "Esto acaba afectando al desarrollo de las ciudades y a los elementos básicos que conforman la cultura de un lugar; incluso puede cambiar los olores habituales de una ciudad o un barrio".

El autor del ensayo 'El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural' divide este proceso en varios pasos: "al principio una ciudad se turistifica y se convierte en un decorado, después la gentrificación expulsa los modos de vida que los ciudadanos ya no pueden mantener y, al final, se crean los 'desiertos alimentarios'. Pone como ejemplo, los mercados de La Boquería o San Miguel que han sido víctimas de este proceso ya que han pasado de ser los lugares en los que los vecinos compraban los productos del día a día a ser zonas destinadas a la 'experiencia gourmet' de los turistas, ávidos de fotos y vídeos, mientras los clientes habituales huyen despavoridos con los carros vacíos. José Berasaluce asegura que "cuando una ciudad entera está volcada con el turismo desaparece la vida y viene otra cosa".

La gastronomía tampoco es ajena ni escapa en muchos casos a esta tendencia mundial dando lugar a la 'gastrificación' (o foodificación'). Sirva como ejemplo de la llamada gastrificación lo que, no me negarán, está ocurriendo en la Plaza Mayor de Valladolid, centro neurálgico de la ciudad, que se ha llenado de establecimientos pertenecientes a grandes cadenas de comida rápida (por no decir basura). Una lástima que nadie ponga coto a esta realidad. La oferta se ha estandarizado y la diversidad culinaria está en peligro. Cada vez nos resulta más complicado encontrar unos buenos callos, unas croquetas caseras o una simple pero jugosa tortilla de patatas.

Este hecho que se da en la actualidad en la gastronomía de todo el mundo, y por ende en Castilla y León, es a priori enriquecedor, pero en este discurso planteo una preocupante cuestión.

¿La globalización está poniendo en peligro la singularidad de nuestra culinaria?

En un principio, responder en positivo a esta pregunta sería una exageración. Gracias al buen hacer de nuestros cocineros, cada vez mejor preparados desde el punto de vista técnico y con acceso a mayor número de productos, congresos, encuentros y concursos gastronómicos, se puede demostrar lo contrario. De hecho, parece lógico asegurar que la alta cocina nos regala con platos que despiertan nuestros sentidos y nos producen grandes placeres.

En cualquier caso, me permito lanzar un grito contra la pérdida de singularidad de nuestra gastronomía, en concreto la de Castilla y León. Algo por lo que precisamente debe velar y es responsabilidad de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía.

Si este discurso comenzaba con unas reflexiones de Emilia Pardo Bazán, quiero volver a recurrir a la escritora gallega para recordar que uno de sus afanes fue recopilar las recetas tradicionales de diferentes regiones españolas para reivindicar el valor de nuestra cultura gastronómica. Con la publicación de sus obras 'La cocina española antigua' y 'La cocina española moderna' (1914), rescató del olvido las recetas de su familia para defender la gastronomía española como elemento de identidad nacional. Loable afán.

Bibliografía y fuentes.

'ABC Plan' en su edición del del 3 de mayo de 2017.

Aduriz, Andoni Luis: 'Cocinar, comer, convivir. Recetas para pensar con los cinco sentidos' escrito a cuatro manos por el cocinero junto al filósofo Daniel Innerarity. Ediciones Destino, 2012.

Ansón, Rafael, en su Discurso de ingreso en la Real Academia Española de Gastronomía 'Visión global de la gastronomía del siglo XXI'.

Asociación Española de Protocolo (AEP).

Beradaluze, José: 'El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural ' en Ediciones Trea. Primera edición 2018.

Centro Nacional de Investigación sobre la Evolución Humana y Fundación Atapuerca, en Burgos.

Centro Virtual Cervantes.

‘Comida para pensar, pensar sobre el comer’, edición a cargo de Richard Hamilton y Vicente Todolí. Publicado por Actar. 2012.

Diccionario de la Real Academia de la Lengua (RAE).

Eder, Ramón, artículo ‘Las recetas de Carvalho’ en la revista cultural ‘Pérgola’.

Fonseca Azevedo, Karina y Susana Herculano-Houzel: ‘La restricción metabólica impone un equilibrio entre el tamaño corporal y el número de neuronas cerebrales en la evolución humana’, en su publicación electrónica el 22 de octubre de 2012. En la web de *la National Librery of Medicine* de Estados Unidos. A través de la revista *National Geographic* con fecha del 12 de octubre de 2012.

Fundación Casa de México en España.

García Blanco, Manuel, de la Universidad de Salamanca, en su artículo ‘Voces americanas en el teatro de Tirso de Molina’, consultado en el Centro Virtual Cervantes.

Saul Martín del Campo Bustamante, del Culinary Art School, en su artículo ‘Influencia de la gastronomía francesa en México’.

Mártir de Anglería, Pedro: *De Orbe Novo* (‘Décadas del Nuevo Mundo’), pág. 182.

Menú Humanidad del restaurante Cobo Evolución del chef Miguel Cobo, en Burgos.

Pardo Bazán, Emilia: ‘Los pazos de Ulloa’. Daniel Cortezo y C. Editores. 1887.

Quintanar Cabello, Vanesa: ‘Cibus Indicus: Alimentos americanos en las artes y ciencias de la Edad Moderna europea (siglos XVI-XVIII)’, Ediciones Doce Calles, 2024.

Redondo Marugán, Benjamín: 'La Ruta por el Chocolate de Castilla y León. De ayer a hoy', estudio publicado en formato digital y gratuito en la página web de la Fundación Joaquín Díaz.

Spang, Rebecca L.: *The Invention of the Restaurant* ('La invención del restaurante') en Harvard University Press.

Valles Rojo, Julio: 'Saberes y sabores del legado colombino', Editado por el Ayuntamiento de Valladolid.

Valles Rojo, Julio: 'Breve historia de la cocina y su evolución moderna'.

Valle Rojo, Julio: 'Cocina y alimentos en los siglos XVI y XVII'. Editado por la Junta de Castilla y León. Consejería de Cultura y Turismo. 2007.

Valles Rojo, Julio: 'La *nueva cocina*, ¿es cocina nueva?' Discurso de ingreso en la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación (así era entonces), 2015.

Vázquez, Luis, de la Orden Mercedaria (Madrid) en su artículo 'Tirso de Molina y América', consultado en el Centro Virtual Cervantes.

Vázquez Montalbán, Manuel, 'Las recetas de Carvalho',

Vinos. Origen y evolución del vino (Volumen VII), editorial Elbullifoundation.

Contestación de don Julio Valles Rojo, académico de número y presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía al discurso de Nieves Caballero Barrigón.

Esta academia se nutre de personas muy singulares que aportan a nuestra región importantes valores científicos, culturales y de especial conocimiento en amplios aspectos de la gastronomía de Castilla y León.

Este es el caso de Nieves Caballero que acaba de aportarnos en su discurso sobre el patrimonio cultural y sensorial de la Gastronomía a través de la historia, donde destacan, especialmente, sus enormes conocimientos periodísticos.

He tenido el placer de conocer a Nieves a través de mi colaboración con El Norte de Castilla, desde donde me ha posibilitado multitud de actividades a través de entrevistas, artículos y colaboraciones, tanto en el periódico como en el suplemento Degusta; además de que, por su enorme vinculación personal y familiar con Cigales, me ayudó a disfrutar de mi actividad en la presidencia de la DO.

Todos los aquí presentes conocen el currículo de Nieves porque la aceptamos como académica en base a sus conocimientos y, por tanto, no me extenderé más en este apartado porque es necesario que destaque algunos aspectos de este singular y documentado discurso que acabamos de oír.

Desde el singular El ser humano es el único animal que cocina los alimentos; o cómo ha evolucionado la alimentación y los nuevos alimentos traídos de América; nos ilustra sobre la Gastronomía en la literatura y el arte, los debates en torno a la mesa y las revoluciones culinarias. No olvida que tapear es un estilo de vida en España.

Todo esto lo define acertadamente como un **“hecho social total”** con aspectos como la política, la economía, la religión la salud y el género y en relación con esto cita a Rosa Tovar, cocinera e investigadora diciendo que los hombres son chefs y las mujeres hacen guisitos, yo no estoy de acuerdo porque acabo de estar en un seminario de Gastronomía en La Habana y he estado compartiendo unos días con María Marte una Chef de la Republica Dominicana con dos estrellas Michelin acompañada por su hija, que es una extraordinaria repostera.

En relación con los alimentos americanos que cita debo hacer una consideración en cuanto a la importancia de Castilla y León como potencia chocolatera mundial que a mí me parece que no se corresponde con la realidad aparte de que municipios como Astorga en León puedan tener una gran importancia en este aspecto.

(Comentar aspectos históricos sobre el chocolate de las monjas de Oaxaca y el dulce)

Destaca como un joven Diego Velázquez representa por primera vez el pimiento cuando pintó su famoso cuadro ‘Vieja friendo huevos’ en 1618, según

subraya la historiadora Vanesa Quintanar Cabello, con la que he tenido ocasión de colaborar y acudí a la presentación de su libro en Valladolid

Tengo que añadir que Bartolomé Estaban Murillo unos años después en su cuadro la 'Cocina de los ángeles' también pinta posiblemente el primer tomate, *por cierto muy parecido a los modernos raf.*

Dice Nieves que plantea la posibilidad de que la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía inste a su hermana mayor, la Real Academia Española, a pedir que tapear o el tapeo como estilo gastronómico de vida y ritual itinerante por los bares sea inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco, y tengo que decir al respecto que ya Rafael Ansón lo tiene presentado con el ministerio correspondiente desde hace años y, según mi impresión, tiene muy pocas posibilidades de prosperar porque no destaca una cocina determinada, sino una forma de comer y ya en el caso de La Dieta Mediterránea tuvimos que contar con la colaboración de otros países como Italia y Túnez.

Nieves nos resalta todo el mundo gastronómico a través de la literatura, concretamente con la Pardo Bazán y Manuel Vázquez Montalbán.

Igualmente es importante lo que nos cuenta sobre Ferran Adrià y elBulli descubriéndonos aspectos muy interesantes de su gran contribución a la gastronomía moderna.

Es de destacar la consideración que nos hace nuestra académica sobre que en la actualidad parecen en peligro nuestros hábitos alimentarios porque los ha desdibujado la globalización y cita a Andoni Luis Aduriz que así lo considera también.

Muy interesante también las consideraciones que hace sobre la gentrificación y nos lanza un grito a los académicos para que luchemos contra la pérdida de singularidad de nuestra gastronomía regional.

Muchas gracias, Nieves, seguro que tu discurso va a marcar alguno de los aspectos importantes de nuestra actividad académica y, desde ahora, te animo a que seas uno de los protagonistas en nuestro actuar como has demostrado desde que fuiste admitida hasta hoy que se confirma tu carácter de académica de número; y como bien dices una buena ocasión para reflexionar sobre el pasado, presente y futuro de la gastronomía está sobre la mesa del nuevo grado que se va a implantar en Palencia y del que seguro seremos protagonistas

Enhorabuena.

