

MAGAZINE

The Foodie Studies

#1



Directora

Yanet Acosta

Secretaria

Claudia González

Consejo de redacción

Ariadna Acosta, Lakshmi Aguirre, Curro Lucas, José Ramón Navarro

Consejo asesor

Graciela Padilla (UCM), Victoria Tur (UA), Carlos Lozano (URJC), Vanessa Quintanar (UCM)

Diseño gráfico

María Creo

Maquetación

Noemí Martínez

Administración

The Foodie Studies
C/Carretas, 7
28012 Madrid

ISSN 2660-888X



- 4** [Cocina y crítica gastronómica de guerra y posguerra por Ignacio Domenech.](#)
[Yanet Acosta.](#)
- 17 Conclusión
- 20** [Quesos de flor de cardo en la península ibérica.](#)
[Rosa Tovar.](#)
- 26 Quesos de flor en la Península Ibérica
- 30** [La gastronomía en la literatura.](#)
[Yanet Acosta.](#)
- 41 Conclusiones
- 42** [Identidad enogastronómica argentina a través de la oferta de los restaurantes del vino.](#)
[Alicia Sisteró.](#)
- 62 Metodología
- 70** [El cachopo asturiano como protagonista en los medios de comunicación. Origen y evolución de la receta.](#)
[María Álvarez Alijas.](#)
- 81 Conclusiones
- 86** [Estudio sobre la crítica gastronómica en Bogotá y Medellín en medios de comunicación online.](#)
[María Carolina Rubio Afanador.](#)
- 118 Conclusiones
- 122** [El origen de la viticultura en el estado de Querétaro \(México\).](#)
[Maite Álvarez Saiz.](#)
- 131 Conclusiones

COCINA Y CRÍTICA GASTRONÓMICA
DE GUERRA Y
POSGUERRA POR
IGNACIO
DOMÉNECH

Yanet Acosta

Resumen

En 1940 se publica en España *Cocina de recursos* (Deseo mi comida) por el que había sido uno de los más prestigiosos cocineros españoles antes de la Guerra Civil, Ignacio Doménech. En él ofrece recetas de guerra,

crítica de restaurantes durante la guerra que son crónica social y política de una época, pero sobre todo, entre sus líneas ofrece una dura crítica a la situación de posguerra con un grito desgarrado de frustración.

Palabras clave: Crítica gastronómica, cocina de guerra, Ignacio Doménech

Introducción

Tras la Guerra Civil, España entra en un periodo de posguerra en el que los ciudadanos comprueban cómo el término de la contienda no trae consigo el final de sus penalidades, ni siquiera el del abastecimiento de alimentos. En estos años, España se cierra en una autarquía en la que no entran apenas importaciones de alimentos, a la vez que en el campo se produce una regresión de la producción de trigo debida a la política de intervención de Franco que tuvo como resultado una hambruna que el régimen intentó paliar con las cartillas de racionamiento. En este ambiente se publica en 1940 el libro *Cocina de recursos* (*Deseo mi comida*) por el que había sido uno de los más prestigiosos cocineros españoles antes de la Guerra, el único que estuvo a la orden del gran Auguste Escoffier en el mítico Hotel Savoy de Londres y el primer gran divulgador de la alta cocina del momento y de la cocina más popular entre profesionales de la hostelería y aficionados a la gastronomía.

Cocina de recursos (*Deseo mi comida*) se trata de un recetario biográfico en el que subyace un grito desgarrador de sufrimiento no solo al recordar los tiempos y necesidades vividas en la guerra, sino, en una lectura entre líneas, en el momento en el que la obra es publicada, es decir, durante la posguerra.

Ignacio Doménech gozaba de gran prestigio y políticamente nunca se reveló partidario de ninguna opción, pese a haber trabajado como cocinero para cargos políticos y casas nobles que solicitaban sus servicios.

Los orígenes de este cocinero son muy humildes, pero su joven despertar hacia el arte de la gastronomía le hace no solo cocinar en el mejor restaurante del mundo a finales del siglo XIX, sino probar los mejores platos.

A su vuelta a España, en lugar de abrir un restaurante apuesta por convertirse en el principal divulgador de las innovaciones en el arte culinario a través de su propia editorial en la que publicó la revista *El Gorro Blanco* y múltiples recetarios, en los que aportaba no solo las elaboraciones más innovadoras sino que recuperaba las más tradicionales adaptándolas a su momento.

La divulgación gastronómica fue el gran éxito de Ignacio Doménech, un artista de la gastronomía, en un momento en el que la cocina se observaba como banalidad por parte de las elites cercanas al poder. Gracias a esa mirada de desdén y gracias a su relevancia como personaje de la cocina, la censura no reparó si *Cocina de Recursos* (*Deseo mi comida*), un texto supuestamente escrito en su totalidad durante la Guerra Civil en Barcelona contenía palabras envenenadas contra el régimen recién instaurado.

El artista en la cocina sufre durante la Guerra Civil, pero sufre aún más durante la dura posguerra. El autor, escribe en presente y en pasado, alternando no de forma casual estos tiempos verbales para describir lo vivido no solo en la guerra, sino también en el momento que se publica este particular recetario biográfico, que trasciende totalmente las normas de ejecución de una serie de platos para convertirse en una autobiografía redactada en forma de recetas y reseñas gastronómicas, en las que, por encima de todo, se transmite el sufrimiento de una época vivida por un cocinero.

Un recetario en contexto

La propaganda franquista había hecho creer tanto a los catalanes como a los madrileños que con su triunfal entrada en los últimos territorios republicanos llegarían víveres y viandas en abundancia, tras el duro periodo de guerra y de sitio en estas dos ciudades. Sin embargo, y pese a lo que seguían publicando los periódicos férreamente controlados por el aparato propagandístico del régimen franquista, la realidad en la calle era otra. Colas a la espera de una cartilla y colas para conseguir los productos a los que supuestamente daban acceso esos productos.

El sistema de racionamiento de artículos de primera necesidad se estableció en España el 14 de mayo de 1939. En 1941 se asignaron diferentes cupos según origen económico o profesión y en 1943 el control se hizo más exhaustivo al extender las cartillas con carácter individual, lo que evidenciaba el recrudecimiento de la crisis. Y es que la producción agraria y ganadera no se recuperaron hasta 1950, por lo que se produjo un desabastecimiento de críticas consecuencias que el Gobierno franquista trató de camuflar achacándolo a la "pertinaz sequía".

Con este dramático panorama alimentario, arranca la edición de libros de cocina, una materia que parece alejada de la lista de libros peligrosos, aunque, pese a todo, tenían que pasar la censura por estar incluidos en el apartado de "lecturas amenas y recreativas".

La censura de libros se ceñía a que un censor elaboraba un informe en el que respondía a preguntas como: "¿ataca el dogma?, ¿a la moral?, ¿a la Iglesia o a sus ministros?, ¿al régimen y a sus instituciones?, ¿a las personas que colaboran o han colaborado con el régimen?; los pasajes censurables ¿califican el contenido total de la obra?. Con la respuesta a estas preguntas, un ejemplar de la obra tachado y una valoración general el censor escribía una "hoja de censura" que enviaba al editor, autor y a la subdelegación que mediaba en el trámite. El trabajo se les solía acumular a estos censores, lo que solía propiciar que no prestaran toda la atención a cada uno de los textos.

En estos años de posguerra se reeditaron libros para la hostelería como El Práctico de Ramón Rabasó (tercera edición en 1941), otro cocinero catalán de origen humilde que viajó a Francia y posteriormente a Argentina, donde recopiló más de 5.000 recetas de cocina de todo el mundo en un solo volumen, que hasta los años 90 del siglo XX fue la biblia de la hostelería en España. También se publicaron en estos años de posguerra nuevos recetarios de autores reconocidos como la marquesa de Parabere, entusiasta del régimen, y se reeditan recetarios para el hogar como La cocina práctica de Picadillo con una extensa parte dedicada al aprovechamiento de sobras.

Cocina de recursos (Deseo mi comida) se presenta como un libro de recetas en momentos de escasez, sin embargo, es mucho más. Se trata de un recetario con tono documental en el que también se hace una crítica velada al régimen franquista y a lo que supone no solo la guerra sino la posguerra en la que estaba inmerso.

COCINA Y CRÍTICA GASTRONÓMICA DE GUERRA Y POSGUERRA POR IGNACIO DOMÉNECH

Este recetario pasó la censura, bien por falta de atención del censor frente al juego del autor, pero para la posteridad ha quedado una lectura entre líneas en la que el cocinero expresa su amargura por la carencia de alimentos y la imposibilidad de cuidar el alma del gourmet, no solo durante la Guerra Civil, sino también durante esos primeros años del franquismo.

Cocina de recursos (Deseo mi comida) entre líneas



Portada de Cocina de Recursos (Deseo mi comida) de Ignacio Doménech. Investigación gastronómica por The Foodie Studies.

Existen diversos escritos sobre la figura de Ignacio Domenech, así como del recetario que nos ocupa, al que se toma como modelo de los ingenios en la cocina a los que se tuvieron que recurrir durante la Guerra Civil. Sin embargo, pocos investigadores se han detenido a leer más allá de las recetas y escudriñar entre líneas los motivos que llevan a este cocinero a proponer cocinar flores, sustituir las patatas por mondas del albedo de la naranja y los huevos por una mezcla de agua y harina. Interpretando sus palabras podemos ver no solo el sufrimiento de este autor, cocinero del gran Hotel Savoy, gourmet y divulgador, sino también su encono ante la situación de posguerra que vive. Siguiendo la metodología que propone la estudiosa María Paz Romero y que consiste en buscar los aspectos subliminales, detectar las diferencias de estilo y poner en contexto la obra de este autor antes y después de la guerra tanto como editor de multitud de libros como de la revista *El gorro blanco*, se consigue trascender el contenido del recetario en sí para llegar a la intención del autor escribiendo lo

que escribe y en la manera en la que lo hace.

En los primeros años del franquismo, la autarquía económica, también manda en el mundo editorial. Editores individuales con experiencia de preguerra apuestan por la reedición de aquellos libros no purgados por el régimen. Este fue el caso de la editorial Quintilla i Cardona, de la que Doménech fue cofundador antes de la guerra y que vuelve al mercado con la reedición de gran parte de las obras del cocinero, algunos de ellos adaptados a los nuevos tiempos. Entre los recetarios que reeditó Quintilla i Cardona se encuentra *Ayunos y Abstinencias* que sale reeditado con un título mucho más sobrio: *Cocina de Cuaresma*. También reeditó el libro de cocina regional *Marichu*. La mejor cocinera española o *Todos los platos del día* pero con un nuevo título: *Claudina sabe guisar*. Magnífico manual de cocina en el que figuran una gran variedad de platos familiares que son necesarios en toda cocina sencilla y modesta.

Entre las obras publicadas bajo el sello de la editorial Quintilla i Cardona durante estos primeros años de posguerra destaca *Cocina de recursos (Deseo mi comida)*, no solo por el sugestivo título sino por su contenido.

En un contexto de escasez de comida y de reedición de obras clásicas sobre el aprovechamiento de sobras, este libro no desentona. Sin embargo, en él hay más que recetas.

Llama la atención en primer lugar el subtítulo del libro: *Deseo mi comida*. Es a todas luces un grito, una queja o un lamento del autor que curiosamente pasa inadvertido a quien debe censurar la obra como parte del inofensivo título de un recetario que en ese momento se pensaba destinado a mujeres amas de casa, aunque la obra, no tiene en absoluto como destinatario único a la mujer o a la ama de casa, ya que el autor siempre se refiere al lector en general, salvo en contadas excepciones que se dirige a la mujer ama de casa.

a) Comienzo crítico y desgarrado

Cocina de Recursos (Deseo mi comida) está dividido en dos partes. En la primera ofrece una serie de recetas aderezadas con sus comentarios muchos de ellos se pueden extrapolar al tiempo en el que el libro está publicado y no solo porque las críticas sean aplicables sino porque el autor utiliza el tiempo presente para describir ciertas cuestiones. Se podría achacar al despiste o a la falta de coherencia en la edición del libro, pero curiosamente esa llamada de atención al pasar del pasado de la narración —tiempo verbal lógico a la hora de hablar de los sucesos que ocurrieron en los primeros años de la guerra— al presente, coinciden con descripciones de situaciones de posguerra que bien se podrían estar dando en el momento en el que se publica la obra. Gran cantidad de las palabras contenidas en esta primera parte son muestras del dolor que siente su autor, como así avanza en la descripción que realiza de la misma:

“Los imposibles anhelos de un cocinero que, en tiempos de guerra, ante las realidades del hambre que ya mascábamos y, sin poderlo remediar, soñaba a todas horas con los más suculentos manjares”.

s revelador el prólogo que hace el autor en esta parte dedicado no solo a las mujeres sino a la “lectora y lector amigo”, y no solo a las amas de casa o cocineros sino también a los gastrónomos que podrían estar pasando la misma angustia que él ante la falta de materia prima en la España de posguerra.

En el prólogo, Doménech explica que va a ofrecer recetas para:

“sacar partido de muchísimos elementos que, en épocas de las vacas gordas, no podían muchos sospechar ni remotamente que existieran”.

Y continúa el texto diciendo:

“De modo que el tema general de mi obra, *deseo mi comida*, está repleto de enseñanzas evidentes que les ayudarán en esta época de necesidad”.

Estas tres últimas palabras son clave en un hombre que llevaba sufriendo desde 1938 la escasez y en este mismo prólogo lanza su grito amargo, su pregunta sin respuesta:

COCINA Y CRÍTICA GASTRONÓMICA DE GUERRA Y POSGUERRA POR IGNACIO DOMÉNECH

“¿En dónde están estas y las otras clases de patatas? Porque las busco y no las encuentro en parte alguna. Se habrán desplazado a las cocinas de la gente poderosa”.

Es fantástico, no obstante, disfrutar del sentido del humor del cocinero que hace una crítica con mucha ironía al racionamiento de la siguiente manera:

“Todo es cuestión de tiquets, carnets, cartas de trabajo, cartas de racionamiento para asegurar algo de víveres en crudo o en guisados. De modo que por esto digo que debían racionarse también las ganas de comer, ya que unos individuos, por su sobriedad de toda su vida o por su constitución física, comen mucho menos que otros individuos que tienen mucho más apetito, con justicia la ración no puede ser igual”.

Además de la utilización del presente, es muy llamativa la constante llamada de atención del autor a la actualidad utilizando fórmulas como “en estos calamitosos tiempos” u “hoy en día”. Incluso en la portada del libro, tras el título y el nombre del autor, se puede leer a modo de reclamo “obra de actualidad”, pues se trata de un recetario no solo para tiempos de guerra sino también de “escasez de comestibles”.

b) Críticas gastronómicas en guerra

En la segunda parte del Cocina de recursos (Deseo mi comida), Doménech ofrece a los lectores una serie de críticas gastronómicas redactadas a modo de crónicas sobre sus visitas a restaurantes en los años 1937 y 1938 salpicadas de anécdotas, encuentros, diálogos y comentarios, en los que ya no utiliza el tiempo presente sino el pasado.

En esta segunda parte, sin embargo, aparece una anécdota que parece más inspirada en el momento de actualidad que vive el autor que al pasado. Habla de un adinerado señor con cargo nobiliario que le propone hacer negocio con un restaurante en el que se venderían productos de estraperlo. Durante la posguerra, el estraperlo fue una constante, por lo que pareciera esta situación más cercana, como así también lo indica el editor de la última impresión en la editorial Trea de Cocina de Recursos (Deseo mi comida), Miguel I. Arrieta Gallastegui.

En esta segunda parte, en la que el autor nos ofrece su peregrinaje de restaurante en restaurante en los años 1937 y 1938 hay sin embargo un tono distinto a la primera parte, más ligero y menos angustioso. De hecho, hay descripciones divertidas de las caminatas del autor en busca de un restaurante abierto y alusiones directas a momentos en los que gracias a su trabajo de búsqueda de restaurantes o incluso de guía en la elaboración de una receta por parte del cocinero de un lugar consigue incluso a considerarse feliz. Esto puede hacernos pensar que esta segunda parte fue en realidad escrita antes que la primera parte del libro y que esta segunda parte son casi en su totalidad apuntes tomados durante la Guerra Civil y editados por el propio autor al momento de publicar el libro. De hecho, en la narración, Doménech hace referencia directamente a los tiempos de posguerra diciendo directamente:

“En estos tiempos de posguerra, cada persona de gusto que guise, y sea imaginativa, se ve obligada a cocinar mil cosillas sorprendentes”.

c) Retórica franquista

En la narración de Ignacio Doménech no se encuentra apenas signos de retórica que se identifiquen con el régimen franquista a excepción de dos ocasiones. Una de ellas se sitúa en la presentación de la segunda parte de la obra en la que se indica:

“Finalmente, los que a todas horas y en todos los minutos anhelábamos la liberación de tantos sufrimientos, con la gloriosa entrada de los Nacionales y con la confianza eterna en Dios, para normalizar nuestras vidas”.

La frase se queda ahí, cortada y sin sentido. Podría ser por falta de edición del autor, pero parece más una intervención del censor, ya que el lenguaje utilizado es el habitual de la propaganda franquista.

Otro momento en el que la retórica irrumpe y rompe la narración es tras un párrafo en el que se habla de las colas que han de mantener las mujeres a la espera de comestibles. El censor probablemente sintió la necesidad de especificar que se trataba de una situación anterior, ya que esas colas se reprodujeron durante la posguerra, pero era misión del censor que no aparecieran reflejadas en ningún texto. De ahí que se especifique:

“Todo esto a los pocos meses antes de la liberación de Barcelona por nuestro Ejército Nacional gracias a nuestro Caudillo Franco”.

Es extraño que en el libro solo haya dos referencias de este tipo y con este lenguaje específico, por ello, parecen más añadidos de una persona extraña que del propio autor.

d) Comprender un grito desesperado: Deseo mi comida

Ignacio Doménech defiende en toda su obra la importancia del comer para el desarrollo intelectual y emocional del ser humano. Así en el libro *Ayunos y Abstinencias*, publicado en 1914 ya decía:

“Sin techo fijo, sin amigos, sin honores, sin vestidos preciosos se puede vivir, pero no sin comer ni beber. El comer y beber sin gusto es muerte; y el privarse de ello aguza el apetito, el cual suple la falta de sabor de los manjares, pues como suele decirse, la mejor salsa es el hambre”.

Sin embargo, tuvo que sufrir en sus propias carne la escasez de la guerra para llegar a la conclusión de la importancia de la comida, pero no ya como un placer, sino como alimento del alma representado en la materia prima más modesta y la elaboración más esmerada:

“Qué importancia tiene para mí unos modestos huevos fritos y unas patatas fritas, bien doradas (...). Dígame en dónde podré hallar ahora esta clase de manjares”.

Así lo revela en *Cocina de Recursos (Deseo mi comida)*, libro en el que además hace una declaración digna de recordarse:

“La cocina, el arte de cocinar, muy señores míos, es cosa de un elevado gusto, cosa que son todavía mu-

COCINA Y CRÍTICA GASTRONÓMICA DE GUERRA Y POSGUERRA POR IGNACIO DOMÉNECH

chos los que lo ignoran. La cocina es una de las artes más ingeniosa y más importante que otras muchas artes; sean plebeyos o magnates, no hay uno a quien no le interese la cocina; el comer bien es parte integrante y la más interesante del bello vivir”.

Y sin ella solo queda la desesperación:

“Al levantarnos y al acostarnos no teníamos otro pensamiento que la comida y de qué manera la resolveríamos. ¡Esta era la única obsesión de la mayoría de los españoles, la comida! ¡Deseo mi comida! Nada como la comida”.

Este grito desgarrador del alma, sin embargo, va más allá del grito del hambre. Es fruto del sufrimiento del artista ante la situación que ha vivido el país tanto durante la guerra como la posguerra.

Doménech antes y después de la Guerra. De la palabra al silencio

Ignacio Doménech intuye que la cocina es un arte cuando tras huir de su madrastra y de la carpintería de su padre a la edad de diez años recaló en la fonda de sus tíos en Manresa entre el “delicioso perfume” de los estofados de carne, las tortillas de dos huevos con alubias blancas y butifarra negra, los buñuelos de bacalao y otros tantos platos populares. Allí se puso como objetivo no solo ser un gran cocinero sino destacar entre todos. Así que desde que cumplió 15 años comenzó su peregrinar por cocinas de tabernas y restaurantes de Barcelona, Madrid, Burgos y París hasta llegar a la mejor entre todas las conocidas en el mundo, la del Hotel Savoy en Londres.

El cocinero francés Auguste Escoffier estaba al frente del restaurante de cocina francesa de este hotel en Inglaterra a través del que revolucionó la gastronomía mundial no solo con sus platos creativos, entre los que destaca el conocido Melocotón Melba (el último plato que sirvió Ferran Adrià en su restaurante elBulli en reconocimiento de esta importante figura de la cocina) sino también por la arquitectura de sus cocinas espaciales y luminosas, la utilización de las últimas tecnologías como la de los hornos a vapor y la organización de las cuadrillas de cocineros en secciones, una estructura que se mantiene hasta la actualidad.

En aquel gran “laboratorio culinario” como lo llama el propio Doménech en sus memorias inéditas, el cocinero español llevó a todo el mundo la idea de la cocina creativa, de los adelantos tecnológicos aplicados a la cocina (hornos a vapor), la importancia del espacio de elaboración de los platos y del restaurante. Por sus cocinas pasaron cientos de cocineros de todo el mundo, entre ellos un español, Ignacio Doménech.

El cocinero nacido en Manresa en 1874 en el seno de una familia pobre había recalado allí tras su paso por Barcelona, Madrid y París buscando llegar a la médula del arte culinario que tan solo había atisbado al aroma de los pucheros de la Fonda que sus tíos maternos regentaban durante su infancia.

La encontró al llegar al hotel Savoy, cuyos platos marcaron la pauta de la alta cocina en todo el mundo y que sirvieron de inspiración al movimiento culinario francés de los años 60 conocido como nouvelle cuisine.

Con el cambio de siglo, Doménech decide regresar a España pero no para montar un restaurante, sino para divulgar los conocimientos adquiridos no solo sobre alta cocina, sino también sobre ingredientes, nuevas formas de comer como el vegetarianismo o cómo cocinar con calidad en el hogar.

Para ello editó él mismo una gran cantidad de libros que gozaron de gran popularidad, entre ellos: La nueva cocina elegante española (1915); Marichu, la mejor cocinera española (1919) y La guía del gastrónomo y del maître de hotel (1919). En 1924 publica uno de los libros que más reediciones ha obtenido La Teca, en el que hace un compendio de las recetas más tradicionales de las fondas catalanas bajo su revisión.

A este trabajo de edición de libros se suma el de edición de dos revistas: La cocina elegante que se publicó entre 1904 y 1905 y El gorro blanco, que se comenzó a publicar en 1906 en Madrid, posteriormente se publicó en una segunda época a partir de 1921 en Barcelona. La tercera época de esta revista comienza en 1940 y en ella ya no participa Doménech de forma activa. La revista se deja de publicar en 1945.

Antes de la Guerra Civil, Doménech había publicado casi una treintena de libros y miles de artículos no solo para sus revistas sino para la prensa española. Era muy amigo de Teodoro Bardají, un cocinero que sí tuvo una identificación política, ya que estaba afiliado al sindicato católico obrero. Sin embargo, su relación con este personaje de la cocina no se revela por ejemplo en la última época de su revista, ya durante el franquismo, en la que ya no participa como colaborador y en la que el propio Doménech ni siquiera aparece como director. Los últimos años de uno y otro son de silencio, pese a ser personajes reconocidos por su trabajo en cocina y por sus libros antes de la Guerra.

Tras la guerra, Doménech únicamente reedita varios de sus recetarios. El último libro fue Mi plato. Cocina regional española, publicado en Barcelona en 1942, una reedición en forma de antología de recetas regionales. De manera que se podría decir que el último libro que escribió Doménech fue Cocina de Recursos (Deseo mi comida). Tras el cual se cierne el silencio de este gran divulgador de la cocina y artista gastronómico tanto en su editorial como en su propia revista, en la que nunca participó con texto alguno en la nueva etapa estrenada en la posguerra. Doménech murió en Barcelona el 11 de noviembre de 1956, 16 años después de publicar Cocina de recursos (Deseo mi comida).



Portada de Cocina infantil de Ignacio Doménech.
Investigación gastronómica por The Foodie Studies.

La mujer en los recetarios de Doménech. Marichu, Claudina, Cocina infantil y Mi Plato. Imágenes y palabras

Ignacio Doménech dedicó pocas de sus más de 30 obras a la mujer, pues en sus escritos siempre se dirige al lector o lectora.

a) Marichu

En Marichu. La mejor cocinera española o Todos los platos del día, Doménech da gran importancia el autor a que la cocina como espacio debe ser un lugar amplio y con buena ventilación. También da ideas de cómo servir en una comida de etiqueta con sugerencias como esta:

“Los menús escritos en español deben ser de pocos platos y estos bien armonizados”.

También explica cómo hacer el té o el café con leche y muchas recetas con nombres sugerentes como “Riñones a lo señorito”. También incluía un apartado de “Sobrantes y aprovechamiento”, en el que destacaba la tradicional ropa vieja.

b) Claudina sabe guisar

Tras la Guerra Civil, Marichu. La mejor cocinera española o Todos los platos del día se reedita con un nuevo título: Claudina sabe guisar. Magnífico manual de cocina en el que figuran una gran variedad de platos familiares que son necesarios en toda cocina sencilla y modesta. El libro está dedicado de nuevo a “Lectora y lector queridos”. Y en el prólogo del recetario el autor apunta una llamada de atención sobre la importancia de la cocina desde el punto de vista práctico de la salud:

“La cocina no es como pretenden algunos un vicio de la civilización; el arte de preparar los manjares no solo los rinde sabrosos, sino más digestivos y nutritivos”.

En esta reedición aparecen menos recetas y se colocan de una manera diferente, ofreciendo elaboraciones según combinaciones de productos, como por ejemplos: pan, vino, azúcar, aceite y sal. Ingredientes primarios con los que ofrece ideas para hacer amenas las meriendas y tentempiés para una España hambrienta sin despensa.

c) Cocina infantil

Antes de la Guerra Civil, Doménech publicó una serie de cuadernillos para enseñar a cocinar a las niñas y adolescentes. Están escritos en forma de diálogos entre dos hermanas: Rosina de 16 años y Luisita de 12. En los cuadernillos, la pequeña Luisita aspira a conocer todos los misterios de la cocina a través de su hermana

mayor, quien le hace preguntas, le explica y también la anima a que cuente todo lo que aprende, diciéndole:

“Cuanto yo te enseñe y tú inventes, divúlgalo a fin de que nadie ignore asuntos tan esenciales como son saber guisar y por lo tanto saber lo que se come”.

En estos textos se pueden encontrar explicaciones de cómo hacer un baño maría, cuáles son las diferencias entre una tortilla española y una francesa y cómo conseguir hacer un bizcocho glaseado.

En la narración se hace alusión a otros títulos del autor como la compilación de recetas titulada Marichu. Sin embargo, no se halla mensaje ideológico más allá del rol que a principios de siglo seguía siendo el patrón familiar: la mujer se dedica a la cocina desde pequeña y cuanto más sepa, mejor ama de casa y esposa será.

d) Mi plato. Cocina regional española

En este recetario, el que consta como último de Doménech, publicado ya con el franquismo, el lenguaje habitual del autor se mantiene, pero desaparece en su portada. Es así que el subtítulo de la obra es: “Nuevo manual de cocina familiar muy interesante para todos y que constituye un hermoso ramillete para las amas de casa compuesto a base de platos regionales españoles, prácticas fáciles y económicas, minutas explicadas de comidas, meriendas, postres, etc”.

La publicidad sigue hablando: “Cocina regional sin trampa, lógica, sincera, sin mixtificaciones de cocina de otros países”.

Y ahora habla el autor, quien expone los motivos de la edición del libro:

“En las presentes circunstancias mundiales no es propicio al ofrecer al público un libro de cocina de gran envergadura, de platos caros, muy bonitos, que no tienen ahora ninguna aplicación práctica”.

Continúa defendiendo la importancia de la cocina española y cómo nadie ha sido gran propagandista de la misma e incluso habla de los términos destacados por Brillat-Savarin. Sin embargo, sorprende ver un poco más allá en el prólogo de la obra el tono cursi y paternalista en el que se asegura:

“Como el que ofrece un lindo ramo de flores primaverales a una dama española, representado aquí con este ramillete de platos antiguos y modernos (...). Nuestras amas de casa hallarán los guisaditos que necesitan”.

En el recetario se ofrecen propuestas de meriendas y bocadillos y también de otras preparaciones como los huevos al estilo francés o el ponche de Navidad, especialidades que no parecen muy regionales.

El gorro blanco antes de la Guerra Civil

La revista El gorro blanco subtitulada "Revista española de la Gastronomía en general, cocina elegante y económica" se comienza a publicar el 1 de septiembre de 1906 bajo la dirección y participación activa a través de artículos y recetas de Ignacio Doménech. Tenía un coste de 50 céntimos (suscripción anual, 6 pesetas, 9 en el extranjero) y en la portada una ilustración de Carlos Vázquez en la que una señora elegante vestida a la moda del momento mira a un cocinero ataviado con gorro, chaquetilla y mandil que porta un pavo en una bandeja con guarnición. En la mano de la mujer, la misma revista, con la misma ilustración. Esa portada que se va a repetir número tras número (algo habitual en las publicaciones de principios del siglo XX) habla de una ideología y de un nuevo estilo de vida en el que la cocina profesional está representada por el hombre y la clientela de los restaurantes por la mujer vestida a la última.

En el interior de la revista de 16 páginas se pueden encontrar algunas otras ilustraciones en blanco y negro, pero pequeñas y poco relevantes. A partir de 1917 la revista, cuyas dimensiones son las del tamaño folio, incluye fotos.

En la revista desde su creación se incluían como secciones:

Crónica: Escrito sobre un tema de actualidad o sobre curiosidades culinarias como por ejemplo de dónde viene el nombre de Barón de Cordero para un plato. También sobre la cocina en algunos países como Rumanía.

Figuras culinarias: Se incorpora más tarde e incluye fotos no solo de los cocineros más relevantes, sino también de los decoradores de platos.

Cocina americana: se incorporó en 1917 esta sección con platos de América Latina.

Salsas: Se explican las salsas de forma breve. Entre ellas la salsa de huevos a la escocesa o la salsa princesa. Están algunas de ellas firmadas, como por P. Salles, jefe de las cocinas del hotel de París en Montecarlo.

Pastelería y helados: Recetas firmadas, muchas de ellas por José Obiols y Cortés, F. Martí y Juan Marqués. Entre ellas Huevos Kaiser. También incluye recetas de Escoffier

Platos de cocina económica: Entre ellos bacalao a la Sobrejuja, estofado de vaca al estilo andaluz o pud- ding de espinacas.

Sopas: Recetas firmadas, como el "consommé" (sic) Carmencita, en el que se acompaña el consomé de ave con una guarnición de profiteroles rellenos de puré de espárragos verdes.

Licores y refrescos: Recetas de bebidas, muchas de ellas de frutas. El propio Domenech firma una llamada "Kaltschale a la rusa (refresco de fruta)". Da información sobre las propiedades de las frutas.

Quisicosas culinarias: Breves con curiosidades o chistes o cifras, por ejemplo de lo que come un ejército o el modo de saber si los huevos están frescos.

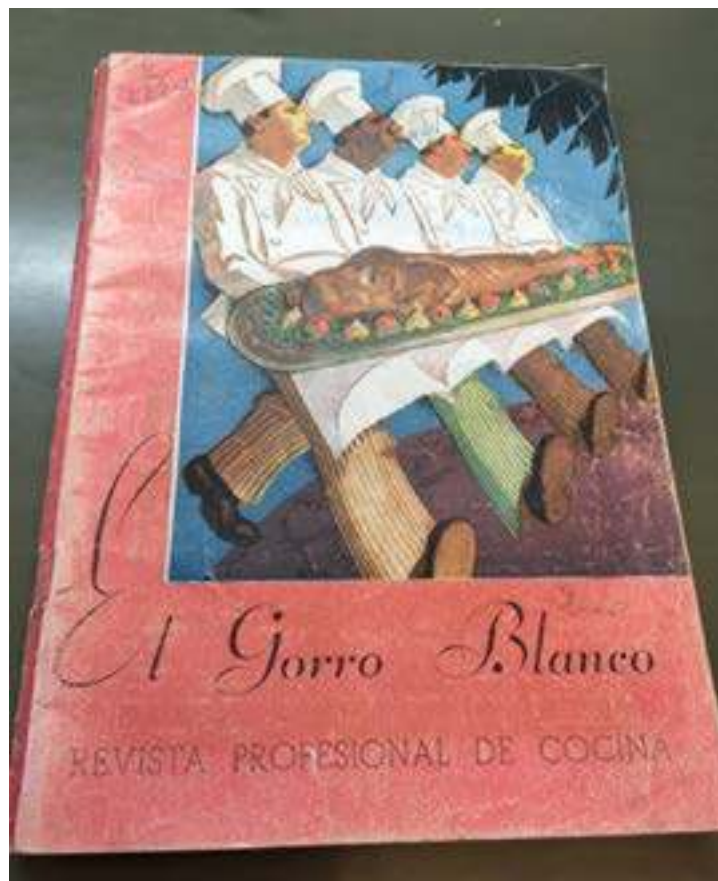
Correspondencia: Cartas de los lectores.

La mesa moderna: Reproducción de las cartas del doctor Thebussem y un cocinero de SM.

En esta primera época El gorro blanco, cuya ubicación se encontraba en la calle de Mendizábal, 4 Madrid y, posteriormente en la Calle Echegaray, 20 también de Madrid, cuenta con colaboradores como Juan Marqués, jefe de cocina, o Felipe Martí. También firman Capella (ex cocinero de la Casa Real), Francisco Roig Riera y José Suárez (Jefe de pastelería y decorado). Entre las firmas más destacadas que colaboran en esta revista con algún artículo hay que destacar el nombre de dos mujeres, periodistas, escritoras, intelectuales y gran conocedoras de la gastronomía: Carmen de Burgos Colombine y Emilia Pardo Bazán. Se trata de dos mujeres conocidas por progresistas y feministas, así como conocedoras y defensoras de la gastronomía como cultura. A este grupo se suma Teodoro Bardají, cocinero más conservador en lo que al papel de la mujer en la cocina se refiere, aunque militante del sindicato católico obrero y defensor de los nombres en español para los platos.

En el número 4 de El gorro blanco correspondiente al 1 de diciembre de 1906, se encuentra un artículo de la periodista Colombine, en el que se invita a las "mujeres cultas" a convertirse en profesoras de cocina, pues en ese momento en España se estaban abriendo las primeras escuelas de cocina.

La revista inaugura una segunda época cuando comienza a publicarse en Barcelona, pero tanto el estilo, como la temática se mantiene. Durante la Guerra Civil la publicación deja de editarse y se retoma su publicación en 1945.



El gorro blanco publicado en 1945.

Investigación gastronómica por The Foodie Studies.

El gorro blanco después de la Guerra Civil (1945-46)

Doménech aparece ahora como fundador y no como director en El gorro blanco, cuyo subtítulo es en esta nueva vida "Revista profesional de cocina". La portada de la revista cambia y en ella ya no aparece la señora elegante que prueba el plato de un cocinero, sino una serie de cocineros juntos portando una bandeja.

La ubicación de la redacción está en este momento en Barcelona, en la calle Balmes, 175. La suscripción anual asciende ahora a 15 pesetas y en el contenido de la publicación se pueden encontrar recetas, reportajes, y algunos artículos de opinión. Muchos firmados por Juan Cabané, un conocido maitre de hotel quien participó con sus recetas en el libro Carmencita o la buena cocinera. En uno de ellos se habla de cómo ha bajado el nivel de la hostelería en el universo debido a los acontecimientos y se demanda la creación de una escuela de formación gastronómica.

Entre los reportajes a los lugares más llamativos del momento: el Museo de Licores de Pericho Chicote en Madrid.

Los contenidos están firmados ahora por otros colaboradores además de Juan Cabané, como Miguel Termes o Manuel Marqués.

Ahora el nombre de los platos está escrito en español y entre las secciones de la revista se incluyen nuevas como "Efemérides gastronómicas" recordando los menús de celebración históricos, "Combinados (Cokteles)", "El Plato del día" y "Cocina vegetariana".

Entre los temas polémicos que aborda la publicación se encuentra la propuesta del consumo de carne de ballena, siguiendo lo que ya había hecho Portugal para combatir así la escasez de otros productos. Sin embargo, no se encuentra ni una sola nota referente a la obra Cocina de recursos (Deseo mi comida) ni por supuesto a la situación que vive el país de escasez durante esos años de posguerra y racionamiento.

El gorro blanco deja de publicarse en 1946 y a partir de los años 50 del siglo XX el nombre de Doménech, pero sobre todo su obra Cocina de recursos (Deseo mi comida) se queda relegada al olvido.

Conclusión

Cocina de recursos (Deseo mi comida) es un recetario autobiográfico publicado al término de la Guerra Civil española en el que su autor, Ignacio Doménech, cocinero que trabajó con Escoffier en Londres y que se convirtió en un importante divulgador de la cocina en España, aborda la importancia de la comida desde el punto de vista emocional. La situación de guerra y de posguerra que se puede entender leyendo entre líneas su narración ha llevado a la desesperación y al sufrimiento a su autor que reivindica lo que ahora se denominaría "comfort food", es decir, esa comida sencilla que sabe al hogar, y que está elaborada con esmero.

Bibliografía

- ABELLÁN, M. Censura y creación literaria en España (1939-1976). Barcelona: Península, 1980.
- ACOSTA, Yanet. Historia de la información agraria en España. Del siglo XVIII a la Agenda 2000. Madrid: Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, 2010.
- DOMÉNECH, Ignacio. Ayunos y abstinencias. Madrid: Imprenta Helénica, 1914.
- DOMÉNECH, Ignacio. Cocina de recursos (Deseo mi comida). Barcelona: Quintilla, Cardona y C^a, 1940.
- DOMÉNECH, Ignacio. Cocina de recursos (Deseo mi comida). Gijón: Ediciones Trea, 2011.
- DOMÉNECH, Ignacio. Claudina sabe guisar. Barcelona: Quintilla, Cardona y Cia., 1940.
- DOMÉNECH, Ignacio. La cocina infantil: Pequeños métodos prácticos para iniciar a las niñas en la ilustración y enseñanza de la cocina. Madrid: Imprenta Helénica, 1920.
- DOMÉNECH, Ignacio. Marichu: La mejor cocinera española o todos los platos del día. Barcelona: Quintilla, Cardona y Cia., 1939.
- DOMÉNECH, Ignacio. Mi plato: Cocina regional española. Nuevo manual de cocina familiar. Barcelona: Quintilla, Cardona y Cia., 1942.
- LIMA GRECCO, Gabriela. "El control del libro durante el Primer Franquismo" en Diálogos, v. 18, n.1, p. 361-380, jan.-abr., 2014.
- MARTÍNEZ MARTÍN, Jesús A. "La autarquía editorial. Los años cuarenta y cincuenta" en Historia de la edición en España (1939-1975). Madrid: Marcial Pons Historia, 2015, páginas 233-273.
- MORENO, María Paz. De la página al plato. El libro de cocina en España. Gijón: Ediciones Trea, 2012.
- MORENO FONSET, Roque. "Movimientos interiores y racionamiento alimenticio en la postguerra española" en Investigaciones geográficas, ISSN 0213-4691, N^o 11, 1993, págs. 309-316.
- REDÓ I MARTÍ, Salvador. "El cuiner manresà. Ignasi Domènech i Puigcercós", en Dovella. Manresa, 1994, págs. 45-50.
- SÁNCHEZ ASIAÍN, José Ángel. "La economía en la guerra civil española (1936-1939)" en Anes, Gonzalo (ed.) Historia económica de España. Siglos XIX y XX. Barcelona: Galaxia Gutenberg, Círculo de Lectores, 1999, páginas 563-624.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen. Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España. Gijón: Ediciones Trea, 2003.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen. "Ignacio Doménech, autor y editor culinario" en Cincinnati Romance Review, volumen 33, University of Cincinnati, Department of Romance Languages and Literatures, 2012 [Cfr:<http://www.cromrev.com/volumes/vol33/01-vol33-SimonPalmer.pdf> En línea. Consultado: 15 de oc-

COCINA Y CRÍTICA GASTRONÓMICA DE GUERRA Y POSGUERRA POR IGNACIO DOMÉNECH

tubre de 2015].

- VIANA, Israel. "Los cadáveres del racionamiento español" en ABC, 11 de agosto de 2013. [Cfr:<http://www.abc.es/archivo/20130617/abci-cartillas-racionamiento-franco-201306131429.html> En línea. Consultado 5 de octubre de 2015].

QUESOS DE FLOR DE CARDO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

Rosa Tovar. Investigadora gastronómica

Resumen

Los quesos elaborados con flor de cardo en lugares aislados de España, Portugal y, en menor medida, en Francia e Italia. Este estudio muestra que la

historia y distribución geográfica de los quesos de flor revela el origen de las poblaciones que hoy los elaboran.

Palabras clave: Queso, flor de cardo, cultura hebrea

Introducción

Este artículo se publicó por primera vez en el número 2 de primavera de 2002 de la revista *Gastronomica*, the *Journal of Food and Culture*, sello de la University of California Press. Hace ya ahora 14 años por lo que merece una pequeña revisión y otras explicaciones.

La elaboración de quesos con flor en las regiones del sur de Salamanca y el norte de Extremadura que visitaba en mi juventud con cierta frecuencia es algo que me había llamado la atención, por lo que era un tema que rondaba mi cabeza con asiduidad. Cuando me dediqué a estudiar en serio el asunto no pude menos que extrañarme de que fuera algo tan desconocido o, al menos, tan descuidado, tan poco promocionado. Estos quesos son aptos para vegetarianos, pues no utilizan cuajo de animales sacrificados en la obtención de las cuajadas. También lo son, si se preparan bajo otras circunstancias y prescripciones añadidas, para personas de fe hebrea. Tales argumentos se vieron aún más respaldados cuando descubrí durante mis investigaciones sobre el tema que fue y es una costumbre única en el ámbito de donde es originario el *Cynara cardunculus* L. o cardo borriquero, que comprende la cuenca del Mediterráneo, las islas Canarias y Madeira, lo que se conoce como región macaronésica. La flor de este cardo en cierto momento de su maduración es la que permite la coagulación de la leche y la formación de las cuajadas de quesos únicos de una calidad indiscutible.

Uno de los razonamientos que sustentan mi teoría de la desaparición de los quesos de flor de casi todo el mar Mediterráneo y de parte de la Península Ibérica, como se podrá comprobar más adelante, y su permanencia, por el contrario, en otros específicos y casi exclusivos de nuestro país y de Portugal, se venía abajo entonces con la presencia de un queso de flor en Azeitão, una pequeña villa cercana a Setúbal, no lejos de la ciudad de Lisboa, un emporio de riqueza y un centro de conexiones internacionales de importancia aún mayor que la actual en la época de la que hablaremos en este trabajo, por lo que, con una pequeña trampa, pequeña porque ese queso entonces era muy local y casi desconocido, lo eliminé de mi lista. Lo reconozco y no me acordé de aprovechar el subterfugio de que la excepción confirma la regla. En el texto el lector encontrará la prueba que, aún en este caso, refrenda mi teoría, pero que conocí más tarde a la fecha de publicación de este trabajo.

Voy a basar esta revisión en el artículo que se publicó en la revista de la UCLA, de redacción distinta y un poco acortada por los editores con respecto a mi original, creo que con acierto. Añadiré, sin embargo, algunos datos eliminados en aquella versión y que creo interesantes y casi imprescindibles para comprender la importancia cultural de este tipo de quesos.

Pese a su aspecto exterior espinoso el cardo borriquero guarda en su interior un secreto poco conocido. En ciertas regiones de la Península Ibérica la flor del cardo se utiliza como coagulante de la leche para hacer queso. En la antigüedad los quesos de flor de cardo se preparaban a lo largo de todo el ámbito mediterráneo del que es oriundo el cardo. En la actualidad, sin embargo, estos quesos se producen en las regiones del oeste meridional de la Península Ibérica –Extremadura, sur de Salamanca, interior de Huelva y Córdoba, centro y suroeste de Portugal y el oeste de Toledo. También se encuentran en el sureste de Aragón, en la Comunidad de Valencia, en los Pirineos catalanes, en la isla de Mallorca y en las cercanías de la villa de Guía, en Gran Cana-

ria. En otras regiones, también del resto del Mediterráneo, en las que la flor de cardo se utilizó con normalidad para la coagulación de la leche, el queso se hace desde hace mucho en exclusiva con cuajo animal.

La historia y distribución geográfica de los quesos de flor revela el origen de las poblaciones que hoy los elaboran, argumento central de este estudio, que quiere dar reconocimiento a la herencia cultural a la que debemos su permanencia en la Península. Desde un punto de vista técnico, de gran relevancia también desde mi punto de vista, son determinantes en las particularidades de cada queso el género y raza del animal del que procede la leche, el origen de su alimentación y la composición del suelo en el que pasta, el estadio de lactancia y la hora del día en que se ordeña, el clima en cada momento del año y hasta la maestría del quesero.

Métodos antiguos

Aún antes de que se inventara la cerámica es seguro que la **leche de animales formó parte de la alimentación humana. Estómagos y pieles de animales se debieron utilizar como contenedores de líquidos y hasta de sólidos, además de que servirían como ollas para cocinar alimentos sobre un fuego**. De hecho, aún en el siglo XVI en Irlanda se conservaba la costumbre ancestral de cocinar la carne de una res ya desollada y despiezada dentro de su propia piel con otros ingredientes. La leche que se conservara en los estómagos de animales, en los que hubiera trazas de las enzimas propias de los mamíferos, es más que probable que se coagulara bajo el calor que le suministraran los rayos del sol y los movimientos del transporte. Cualquier orificio en estos contenedores facilitarían la salida del suero y el escurrido de la cuajada.

Hasta mediados del siglo XX en las regiones ganaderas de León la mantequilla se elaboraba en un recipiente de cuero con pequeños orificios, el odrecillo. Las mujeres, sentadas en una silla y mientras llevaban a cabo otras labores, mecían la nata con movimientos rítmicos. Es cierto que el proceso de hacer mantequilla no tiene nada que ver con el de hacer queso, pero sí es esclarecedor de cómo pudo iniciarse la producción de queso en la antigüedad. En algunos lugares del Cáucaso se utilizan aún métodos muy semejantes a aquellos: El tulum de Turquía, por ejemplo, es un queso de cuajada obtenida en el estómago de un cabrito sacrificado después de que su madre lo haya alimentado con su leche y que se conserva hasta su consumo en el propio cuajar del animal.

Por ello se piensa que **en las etapas primitivas de la cultura humana, en las que se desarrolló la ganadería antes que la agricultura, el queso se debió elaborar mediante cuajos animales**. El conocimiento de la flora y el desarrollo de la agricultura permitiría a nuestros antepasados descubrir más tarde las cualidades como coagulante de la leche de la flor de cardo.

Pese a que hay pruebas de su uso en el Mediterráneo muy anteriores al testimonio del escritor romano Paladio, entre los siglos IV y V d. C., este es tan claro que merece la pena incluirlo aquí:

... En aqueste tiempo & mes te deues entremeter de fazer quesos / E primeramente deues provar y haber el cuajo. Conque la leche se congela & toma e torna espesa/ ... Ca muchos que non han yerua quallera. Toman los corderos o cabritos/ Assí como son nascidos. E matan los E aquella leche que hallan ayuntada en la boca del vien-

tre tomanla & secanla. E meten la leche que sea vn poco caliente/ o tibia ... Otros y meten de la yerba colrera/ que es flor de cardo salvaje. E majanla/. E destiempranla con vna poca de leche. E metenla en la olla o vaso do será la leche. E luego es presa/ si será çerca alguna calentura ... /E aquesta es la mejor manera/ Assi mesmo dizen que la faze congelar la leche de la figura. (Rutilius Taurus Aemilianus Palladius . De Re rustica. Traducción al castellano de Ferrer Sayol (1385) Editado por Thomas M. Capuano. (Madison Wi. Hispanic Seminary of Medieval Studies. 1995).

Coagulantes vegetales y animales

Los estudios sobre agricultura y ganadería en España muestran que se utilizan desde siempre ambos productos, vegetales y animales, para provocar la coagulación de la leche

–es decir, la separación del suero de los sólidos en la cuajada. A continuación la cuajada ya escurrida se prensa para formar el queso. Los coagulantes animales, conocidos como “cuajo”, se obtienen de los fluidos estomacales de rumiantes no destetados (corderos, cabritos o terneras) o de trozos frescos o secos del cuajar, el cuarto y último compartimento de su estómago, obtenidos tras su sacrificio. El cuajo es rico en enzimas, una de las cuales es la quimosina, que provocan la coagulación.

La hoja de la higuera y el cardo se utilizan en España para hacer queso, hoy de forma mucho menos extensa de lo que lo fue un día. La savia de las hojas de la higuera, *Ficus carica* L, se emplea para coagular la leche con la que se hace una especie de mató, un queso fresco y cremoso habitual en las islas Baleares y Cataluña.

Los pistilos de dos cardos silvestres, *Cynara cardunculus* L. y *Cynara humilis* L se aprovechan para este fin de forma más generalizada. El cardo coagulante se conoce en estas regiones de España como hierba cuajo. Esta flor contiene diversas enzimas, entre las que están varias cyprosinas y cardosinas, que catalizan la coagulación de la leche. Estas enzimas, como las que contienen los cuajos animales, son todas proteasas del ácido aspártico y, en el caso de las propias de la flor de cardo, provocan que la pasta de los quesos obtenidos por la flor fluyan unas veces como la lava de un volcán cuando se cortan o, en otras, sean más cremosas de lo usual en un queso. Esto se debe a la proteólisis que ocurre en las cuajadas conseguidas mediante sus pistilos, semejante a la de los quesos atacados por hongos en su superficie exterior. Estos quesos de flor están libres, a su vez, de los regustos amargos que se asocian con frecuencia a la leche coagulada con cuajos animales.

A este respecto, el autor del tratado *Obra de agricultura*, publicado en 1513, Gabriel Alonso de Herrera dice:

... /mas todo queso de cuajo (animal) rezquema vn poco ... y avn con la leche de la higuera. El queso se hace sabroso .../ mas entre todos los cuajos para en perficion de sabor lleva la ventaja la que se cuaja con flor de cardo que es dulce y no rezquema como lo delas animarais ... (Editado por Thomas M Capuano (Madison Wi. Hispanic Seminary of Medieval Studies, 1995).

La flor de cardo tiene todas las virtudes ya indicadas, pero también desventajas. El poder coagulante de las flores del cardo silvestre varía según su estadio de maduración. En algunos momentos su contenido en las cardosinas activas no es suficiente para conseguir la coagulación de la leche de modo eficaz. Además, de los tres tipos de cardosinas que produce la flor de cardo –1, 2 y 3—solo la 3 tiene un poder coagulante

equiparable al de la quimosina del cuajo animal. La flor se encuentra fresca en primavera y, hasta que se ha desarrollado un sistema de liofilización que conserva en su totalidad su poder coagulante, no era tan activa el resto del año en estado seco. Pero hay otras razones, además de las técnicas aquí descritas, que explican que casi todos los quesos del Mediterráneo y casi todos los de la Península Ibérica llegaran a prepararse con cuajo animal en exclusiva.

La flor de cardo y la cultura hebrea

Parece demostrado que fueron los judíos los primeros que desarrollaron la práctica de la coagulación de la leche mediante la flor de cardo. Su dispersión tras la represión de Roma en Palestina en el siglo I d. C y la difusión de su cultura en la Península Ibérica a partir del siglo II d. C. perpetuó la elaboración de quesos de cardo en nuestro territorio.

Los quesos fabricados con cuajo animal están prohibidos en las normas alimentarias estrictas de los hebreos. No está permitido mezclar carne de un animal con la leche de su madre o cualquier producto lácteo. Su origen no está muy claro, pero queda establecido por tres veces en el Levítico. Algunos antropólogos, como Harris, piensan que en su origen está el intento de evitar el sacrificio de animales lactantes, por ser contrario a la economía, que más tarde quedó anclado en las normas dietéticas hebreas. También es posible que tuviera que ver con lo poco higiénico del procedimiento. Los animales eran sacrificados en primavera, momento en que se disponía del cuajo. El resto del año había que utilizar trozos del cuajar del animal sacrificado reservados y secos. Es cierto que tanto la leche de la higuera y la flor de cardo fresca tampoco estaban disponibles fuera de la primavera, pero su carácter vegetal tuvo que ser definitivo para que los judíos las adoptaran como método de coagulación de sus quesos.

Pese a que durante la época romana y visigoda de la península los hebreos fueron perseguidos y sometidos a varias discriminaciones, hubo comunidades muy activas en muchas ciudades desde el siglo II, como Tortosa, Tarragona, Zaragoza y en el oeste, en villas del sur de Galicia y el norte de Portugal, que aún no era un país independiente, Extremadura y el sur de Castilla-León. Los hebreos instalados tras la diáspora en el resto de Europa fueron expulsados de sus países de acogida más de diez siglos después ante las presiones insostenibles de papado a partir del siglo XII y hasta antes de finales del XIV, lugares en los que las costumbres de los hebreos en cuanto a la alimentación desaparecieron. Nadie quería que tales hábitos, entre los que estarían los quesos de flor, denunciaran su fe. En la península Ibérica, sin embargo, la llegada de los musulmanes a partir del siglo VIII hacía imposible la expulsión de los reinos cristianos, porque con los nuevos habitantes comenzó un periodo de casi seiscientos años de coexistencia más o menos pacífica entre las tres religiones durante el que los hebreos jugaron un papel fundamental en la vida cultural y económica. Su actividad financiera, a la que junto a la práctica de otras profesiones liberales ciudadanas, como la medicina, la matemática y la ciencia, el pensamiento y la filosofía y la artesanía, se vieron empujados por la prohibición de posesión de tierras, fue fundamental para los señores castellanos y la financiación de sus actividades guerreras entre ellos mismos y contra los musulmanes. La conquista de Granada dejó sin efecto la excusa ante el papado y, en el mismo año, 1492, se ejecutó la expulsión de todos los hebreos que no quisieron abjurar de su fe para

abrazar el cristianismo.

Como había ocurrido en Europa los hábitos alimentarios de los hebreos, muy llamativos, desaparecieron de la mayor parte del territorio peninsular, sobre todo porque la obsesión de la pureza de la fe se convirtió en el siglo XVI en la de la pureza de la raza. En algunas regiones muy aisladas y alejadas de los centros de poder político y religioso, sin embargo, los conversos las mantuvieron tan vivas y ocultas como su fe nunca abandonada del todo. Los quesos de flor se siguieron haciendo con cuajadas de flor en los Pirineos, cuyas condiciones climáticas son muy duras. A principios del siglo XVII miles de moriscos, los últimos musulmanes conversos, tuvieron que abandonar también la región de Valencia en donde se concentraban. La zona cayó en una gran pobreza tras la marcha de los expertos agricultores y huertanos moriscos. Es posible que muchos conversos hebreos acudieran a llenar el vacío dejado por los expulsados. Otro tanto debió ocurrir en las islas Baleares.

Los conversos que huían de la persecución con la pureza de la sangre como bandera en que había derivado el radicalismo de la Inquisición pudieron también buscar refugio en zonas despobladas del norte de Extremadura, sur de Castilla-León y la región vecina en Portugal, muy empobrecidas a causa del poder de la Mesta, la asociación ganadera que invadía los territorios con sus cañadas y ostentaba el monopolio de los derechos de paso y pasto para sus ganados. La presencia de hebreos en pueblos como Nava de Ricomatilla, Buenasbodas o Aldeanueva de Barbarroja, entre Toledo y Extremadura, es evidente por las estrellas de David que aún conservan muchas casas en los dinteles de sus puertas o los corazones sagrados y en llamas que los inquisidores más estrictos obligaban a colocar a sus moradores conversos para esconder sus estrellas.

Coincidiendo con la expulsión de finales del siglo XV, la corona española tomó posesión de las islas Canarias. Ante la necesidad de repoblar con rapidez el nuevo territorio con habitantes peninsulares es posible que se obviarán las exigencias religiosas y que algunos hebreos se instalaran con sus costumbres en lugares como Guía, en Gran Canaria. Hay en esta región algunas muestras culinarias que así lo demuestran.

El ducado de Saboya acogió entonces a parte de los hebreos españoles que huyeron por el noreste, lo que explica la existencia en esta región histórica –hoy repartida entre Francia, Italia y Suiza— de quesos de flor, minoritarios en cualquier caso.

Los quesos de flor de cardo hoy

El queso aún se prepara con flor de cardo en lugares aislados de España, Portugal y, en menor medida, en Francia e Italia. Estos quesos presentan un sabor intenso y un aroma pronunciado, sin los regustos amargos propios de los cuajos animales o enzimas artificiales. En la pasta de los quesos maduros hay sabores fermentados y una textura siempre mantecosa. La maduración no altera estas características, pero los sabores de los quesos madurados es más fuerte. Al tiempo que avanza el proceso de maduración y gracias a la acción de la flor y de la humedad de las cavas aparece sobre la corteza exterior una película viscosa, la morga, y la pasta llega a casi la licuación. Quesos de este tipo son casi todos de Extremadura, Andalucía occidental y Portugal.

Aquí es donde quiero aclarar la trampa que he anunciado al inicio de este trabajo. Mi desconcierto por

la existencia de un queso de flor en las cercanías de Lisboa, donde el poder político y religioso perseguía y castigaba en los peores años de la persecución religiosa del siglo XVI la práctica de usos alimentarios no cristianos, se vio resuelto cuando conocí en una quesería de Azeitão, hacia 2008, que su origen se sitúa en el siglo XIX, cuando los queseros de la Serra da Estrelha, donde se hacen quesos de cardo, comenzaron a realizar su descenso, todas las primaveras, hacia el sur para elaborarlos con la leche de los ganados que pastaban en las fincas de recreo que los adinerados lisboetas poseían en las cercanías de la capital. Luego regresaban a sus montañas hasta el año siguiente. Todo aclarado. Por otro lado, es una costumbre que también se daba entre los queseros de Castilla-León occidental. En primavera, descendían hasta La Mancha para elaborar el queso manchego en las fincas ganaderas enormes de la zona. Cuando la elaboración de queso se convirtió en una industria, estos queseros del norte comenzaron a preparar el queso que luego se ha llamado zamorano, del mismo tipo que el manchego pero de leche de otras razas.

Quesos de flor de la Península Ibérica

Varios de estos quesos tienen ya otorgada por el Ministerio de Agricultura la Denominación de Origen (DO), cuando en 2002 lo tenían el queso de la Serena y la torta del Casar de Cáceres. Los quesos incluidos aquí, también el Azeitão, se ordenarán desde el norte y el este y hacia el sur y el oeste.

Serrat. De leche cruda de la oveja oriunda de la región, se produce en cantidades pequeñas en la primavera en el Pirineo Catalán más aislado. Es muy graso, cilíndrico y pequeño y con dibujos florales y geométricos impresos en la corteza anaranjada.

Tupi. Las sobras de las cuajadas del Serrat se utilizan para hacer el tupi, nombre del pequeño pote de barro que sirve para su fermentación durante más de tres meses, y durante la cual se le añade leche mezclada con brandy y aceite de oliva. Tupi tiene un sabor poderoso y picante. En la actualidad se expende en recipientes de plástico o vidrio. Tronchón. Elaborado con leche de oveja y hoy, a veces, con mezcla de oveja y cabra este queso es típico del Alto Maestrazgo entre Teruel y Castellón, y lleva el nombre de la villa de la que es originario, situada en la montaña a 1000 metros de altitud. La cuajada se prensa en un molde de madera de olivo con dibujos con dos concavidades en cada una de las caras, lo que le da forma de dos volcanes. El Tronchón es uno de los quesos que se encuentran en El Quijote. En la actualidad se suelen vender con la misma forma del Tronchón quesos de cabra y, otros que se anuncian "bajos en grasa" y elaborados en Toledo que nada tienen que ver con el auténtico.

Cassoleta o Puçol. Ya casi desaparecido en su forma de elaboración original, con flor de cardo, es típico de la villa de Puçol. Se prensa en moldes parecidos a los del tronchón, pese a que suele el volcán en una sola cara. Fue de leche de cabra, ahora de mezcla de cabra y vaca u oveja, muy blanco y se conserva en salmuera.

Servilleta. Un poco más al sur, cerca de Llanera de Ranes, se hace el queso de este nombre, que se debe a que la cuajada se prensa en una servilleta a la que se le atan las cuatro puntas, por lo que adquiere la forma de un cojín o almohadón. Muy graso, suele ser de tamaño mediano y con una corteza muy fina. Se madura entre una a varias semanas.

QUESOS DE FLOR DE CARDO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

Mallorquín. De leche cruda o pasteurizada de leche de oveja y con la forma muy parecida a la del queso muy conocido de Mahón, que es de vaca. Es de tamaño mediano y debe su forma a que se prensa en un trapo. Es de sabor muy intenso y a veces se frota la corteza con aceite, sobre todo cuando iba a ser transportado por el Mediterráneo para surtir los mercados de Italia.

Sierra de Gata o Las Hurdes. El queso de la Sierra de Gata se elabora con leche de la oveja retinta y se parece mucho al Acehuche. Se producen en la sierra del sur de Salamanca y coinciden en características con los quesos de la Serra da Estrelha, continuación de la de Francia Española, como el queijo da serra.

Torta del Casar de Cáceres. Es uno de los quesos de cardo más famosos y conocidos.

Hace cuarenta años se preparaba solo en primavera, cuando las características de la leche de las ovejas eran más propicias para conseguir aquellas tortas casi planas de las que la pasta salía como lava fundida apenas se cortaba, de aromas potentes, texturas muy cremosas. Hoy se elabora todo el año y en formatos más semejantes a un queso de tamaño tirando a pequeño, pero conserva los mismos aromas y sabores de aquel.

Acehuche. Se produce en la región bastante deprimida económicamente que comprende las fronteras entre Salamanca, Cáceres y Portugal. Es de leche de cabra, por lo tanto muy graso. La corteza presenta cuando está maduro una morgia de olor potente y la pasta fluye como lava cuando se corta. Por eso se suele abrir por arriba, como destapándolo, para sacar del interior la pasta con cucharadas o con pan.

Ibores. Este queso ya no se elabora con flor de cardo, aunque aún se hacía así hace cuarenta años, por lo que su inclusión aquí es para intentar que algún quesero recupere las costumbres de antaño y que vuelva a ser uno más de los tesoros de la quesería española que no se pueden perder. Su producción cambia o cambiaba según las temporadas desde la región de Cáceres hasta las zonas más al sur, en Badajoz. De leche de la cabra retinta negra, se fabrica en tamaños medianos y tiene una corteza amarillenta —a veces cubierta de pimentón— y una pasta cerrada y cremosa.

La Serena. Es otro de los grandes quesos extremeños de flor, elaborado con la leche muy grasa de la oveja de la Serena, que habita este valle y los contiguos de los Pedroches y de la Alcudia. Es un queso excepcional con una morgia de olor penetrante en la corteza y el sabor de la pasta, compacta y con algún ojo solo, de color hueso amarillento, muy fuerte pero al tiempo delicado.

Pedroches. Es otro de los quesos que no se encuentran muy a menudo elaborados con flor, pues ahora se hace con coagulantes de otras procedencias. Se elabora en el valle del mismo nombre que forma con el de la Serena y la Alcudia un ecosistema de características semejantes, en el que pastan rebaños de ovejas de las variedades merina y serena. De tamaño mediano.

Aracena. En los montes del norte de Huelva se prepara este queso con leche de la cabra Blanca Andaluza. De tamaño pequeño y cilíndrico es un queso muy graso, cremoso pero de sabor fuerte.

Andévalo. Del mismo tipo que el de los Pedroches, este queso de oveja se produce bastante más al sur, en los Montes de San Benito. De forma cilíndrica y tamaño mediano, con corteza anaranjada y seca y pasta

cremosa pero cerrada.

Azeitão. Se produce en la villa portuguesa del mismo nombre. Es un queso de leche de oveja, muy graso, de tamaño pequeño, merendeiro, como se dice en Portugal, equivalente a la cantidad para que coman dos personas en una merienda. Muy parecido al quijo da serra y con semejanzas a los del sur de Salamanca y norte de Cáceres.

Serpa. Muy semejante al de Andévalo, de oveja, por tanto, se produce en las inmediaciones de la villa de Serpa en el sureste de Portugal. Suele ser cilíndrico, de tamaño merendeiro, de textura cremosa, como todos los de flor, y color de marfil, aunque se puede encontrar muy madurado.

Queijo da Serra. Queso de oveja extraordinario, de tamaño medio, con un aroma muy fuerte y una textura muy cremosa, semejante al queso de Andévalo. La corteza presenta la típica morgia espesa y pegajosa de muchos de los quesos de flor.

Flor de Guía. Se produce en las colinas cercanas a la ciudad de Guía, en las islas Canarias, en su origen con leche de oveja en exclusiva hoy se suele hacer con mezcla de leche de oveja y vaca. De tamaño medio, tiene una corteza amarillo pálido y una pasta amarillenta compacta.

Bibliografía

- Aguilera Castillo, César. Historia de la alimentación mediterránea. Madrid, 1997. Ed. Complutense
- Alonso de Herrera, Gabriel. Obra de agricultura, 1513. Editado por Thomas M. Campuano, Madison, Wi. Hispanic seminary of Medieval Studies, 1995
- Arroyo González, Manuel y García del Cerro, Carlos. Quesos de España, Madrid 12988. Espasa Calpe
- Caro Baroja, Julio. Los judíos en la España moderna y contemporánea. Madrid 1962. Ed. Arión.
- Cordón, Faustino. Cocinar hizo al hombre. Barcelona 1999. Tusquets.
- Elliott, John H. La España imperial 1469-1716. Barcelona, 1972. Ed. Vicens Vives. Hay ediciones posteriores revisadas por el autor.
- Fernández Álvarez, Manuel. La sociedad española del Renacimiento. Salamanca, 1970. Ed. Anaya
- Fernández-Salguero, José, Gómez Díaz, Rafael. Estudio de los quesos tradicionales de Andalucía. Córdoba, 1997. Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Obra Social y Cultural Cajasur.
- García Iglesias, I. Los judíos en la España antigua. Madrid 1978. Ed. Cristiandad.
- M.A.P.A. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, hoy con otro nombre) Catálogo de quesos españoles. Madrid, 1973 2ª edición
- M.A.P.A. Catálogo de quesos de España. Barcelona 1999
- Ortega, Simone. Tabla de quesos españoles. Santander, 1983. Ed. Poniente.
- Palladius, Rutilius Taurus Emilianus. De re rustica. Traducción española de Ferrer Sayuol (1365). Editado por Thomas M. Campuano. Madison, Wi. Hispanic Seminary of Medieval Studies.

LA GASTRONOMÍA EN LA LITERATURA

Yanet Acosta.

Resumen

La gastronomía aparece como recurso desde los orígenes de la Literatura. Tomamos como ejemplos diversas obras de importancia en la historia para mostrar cómo ha sido utilizada por los autores.

Palabras clave: Literatura, gastronomía, novela negra gastronómica, herramientas literarias

Introducción

Desde la Epopeya de Gilgamesh en la literatura hay tres constantes: el sexo, la comida y la muerte. Tanto la muerte como el sexo son temas que se captan al instante por el lector, sin embargo, la comida pasa desapercibida, como un recurso menor dentro de la trama. No obstante, cuando el lector se detiene puede percibir que muchos de los pasajes en los que se habla de gastronomía en la literatura, no son ni fortuitos ni gratuitos.

A través de la gastronomía los autores consiguen describir un personaje sin decir, ya que lo que comemos y cómo lo hacemos, nos define. También se consigue a través de la gastronomía describir una sociedad o dar una opinión directa o indirecta sobre ella.

En ocasiones, las novelas tienen un objetivo didáctico en lo que a cocina se refiere y por ello aparecen recetas o nombres de platos con los que los personajes se deleitan o se disgustan porque les recuerda a algo. Y es que la comida es un estado de ánimo y también son muchas las ocasiones que a través de ella se puede acercar al lector en qué situación se encuentran los personajes.

Además, los momentos de la comida, especialmente los de la cena, son idóneos para que una acción o un encuentro, que será crucial para el resto de la trama, ocurra.

Otras de las utilizaciones de la gastronomía en la literatura pueden ser para mostrar la violencia o, simplemente, para contraponer la violencia a la normalidad vital con la que se recibe.

En las novelas el hambre también es gastronómica, pues a través de los ojos de un personaje hambriento se desata el deseo de comer y una mirada que va más allá mostrando la injusticia. La ironía y el humor también pueden introducirse en pasajes gastronómicos y, en ocasiones, puede ser hasta una forma de cómo medir el tiempo.

Gastronomía como herramienta

Desayuno, almuerzo o cena: momento álgido de una novela

El momento elegido por los escritores para determinar un momento álgido de sus novelas suele ser la cena. En el caso de *Extraños en un tren* de Patricia Highsmith, el momento central es el encuentro de sus dos protagonistas, dos extraños que cenan juntos en un tren.

“El camarero con una bandeja cubierta con una tapadera de peltre en un instante les instaló la mesa. El aroma de la carne asada sobre carbón vegetal le dio ánimos. Bruno insistió tanto en pagar la cuenta, que Guy accedió a ello sin oponer más resistencia. Para Bruno había un enorme bistec cubierto de setas; para él, una hamburguesa”.

En una novela como *No apto para mujeres* de P.D. James la cena le da la pista fundamental a la investigadora, pues aunque todo apunta a un suicidio, incluso la policía así lo cree, Cordelia se pregunta cómo una persona que va a suicidarse se prepara un estofado de buey para antes de morir:

“La marmita estaba aún sobre el hornillo y llena hasta el borde. No era una comida recalentada que hubiese quedado de la noche anterior. Esto seguramente indicaba que no tomó la decisión de matarse hasta después de haber preparado el estofado y haberlo puesto sobre el hornillo para que se cociese. ¿Por qué había de molestarse en preparar una comida si sabía que no iba a estar vivo para comer?”

Identificar al personaje por lo que come y cómo lo come

Ya viene de la literatura clásica identificar a los personajes por lo que comen. El caso más conocido es el del Quijote, al que Cervantes define en el primer párrafo del libro por lo que comía:

“En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de

añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”.

También lo hace Joyce para dar a conocer a su personaje principal en Ulises:

“El señor Leopold Bloom comía con deleite los órganos interiores de bestias y aves. Le gustaba la sopa espesa de menudillos, las mollejas, de sabor a nuez, el corazón relleno asado, las tajadas de hígado rebozadas con migas de corteza, las huevas de bacalao fritas. Sobre todo, le gustaban los riñones de cordero a la parrilla, que daban a su paladar un sutil sabor de orina levemente olorosa”.

Es magistral como define también su personaje desde el primer capítulo del francés Jean-Patrick Manchette en su novela Fatal. Se trata de una guapa mujer rubia, que pese a tener una imagen delicada, comiendo en la intimidad revela quién realmente es:

“Abrió la tapa del calentaplatos y apareció la choucroute. La mujer se dedicó a engullir col picada, salchichas y tocino. Comía a grandes bocados, rápido y haciendo ruido. Le resbalaba salsa por las comisuras de los labios. Algún trozo de col que se le escapaba del tenedor o de la boca iba a caer al suelo o bien le quedaba colgando del labio inferior o de la barbilla. Los dientes de la mujer eran visibles durante la masticación, porque los labios le quedaban recogidos. Bebió champán.

Terminó muy pronto la primera botella. Cuando descorchó la segunda, se pinchó el pulgar con el alambre y le brotó un poco de sangre escarlata. Hipó porque ya estaba borracha, se chupó el pulgar y se tragó la sangre”.

Identificar la sociedad

Los comentarios de los personajes de una novela sobre la cocina, los restaurantes o simplemente sobre las dotes culinarias pueden mostrar cómo es una sociedad. En el caso de Vivir de Noche de Dennis Lehane, una novela negra inspirada en los años 20 en Estados Unidos, un gánster le pregunta a su chico sobre su nueva novia:

-¿Sabe cocinar?

-Sí -afirmó Joe, aunque la verdad es que no tenía ni idea.

-Eso es importante. Da igual si lo hacen bien o mal, lo que cuenta es que se pongan.

En El largo adiós de Raymond Chandler aparece este afilado comentario en boca de uno de sus personajes:

“Los americanos se comen cualquier porquería con tal de que esté tostada, sujeta con un par de monda-dientes y se le salga la lechuga por uno de los lados, mejor aún si está un poquito lacia”.

Carvalho, el detective de Vázquez Montalbán, en el cuento “El barco fantasma” que se encuentra en la colección Historias de fantasmas habla del proceso en el que se encontraba la sociedad canaria en los años 80 con la apertura al turismo y a los productos internacionales.

-¿Por dónde vamos a empezar?

-Por unas papas arrugadas con mojo. ¿Dónde se puede comer cocina canaria?

-Yo como en casa y me parece que como canaria, si gusta. Muchas gracias, pero me tienta un restaurante.

-Pruebe en La Caseta de Madera, allí tienen buen pescado de por aquí, la sama, la vieja y mojos. Los restaurantes son poco aficionados a la cocina canaria. Hay muchos regentados por extranjeros. La gente va olvidando la propia cocina. Cuando yo era niño se comía hasta la sarda.

-¿Qué es eso?

- Es un tiburón de por aquí. Estas aguas son muy ricas, porque tiene usted aguas frías y calientes, según las corrientes. Hay peces como la sama o la vieja que son de aquí, a la vieja también la llamamos pez loro. Pero es que también se dan atunes, caballas, bonitos, albacoras, barrilotes, petos.

-No siga amigo. Se me hace la boca agua.

Consiguió que le hicieran papas arrugadas y probar el mojo picón y el mojo cilantro; en cuanto a los pescados, había vieja asada, pero no samas; los vinos y los quesos canarios que Carvalho traía en su agenda los tenía el maitre en memoria, pero no entre sus existencias. Para Carvalho fue un síntoma de que las islas se desconocían a sí mismas. Un pueblos que no bebe su vino ni come su queso tiene un grave problema de identidad. ("El barco fantasma". Historias de fantasmas, 1987).

El deleite de lo que se come. La función pedagógica

Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán es uno de los personajes que más deleita con los platos que comemos con él en sus novelas. Guisos catalanes, platos del resto de España, de Argentina o de Tailandia. De ellos, nos ofrece cómo saben o incluso cómo se hacen, pero también en sus palabras hay una función pedagógica, no solo con la comida, sino también con el vino -tanto de calidad como popular- o con los cócteles, como el Singapur Sling, uno de sus favoritos.

Salvo Montalbano, el inspector del escritor italiano Andrea Camilleri, hecho a imagen y semejanza de Carvalho, también deja muchas escenas de deleite y de pedagogía culinaria. En La forma del agua, por ejemplo, dice:

"Le sirvieron salmonetes de roca fresquíssimos, fritos hasta quedar crujientes y dejados un rato sobre papel de estraza para que soltaran el exceso de aceite".

Las recetas

Hay muchas recetas de platos en la literatura. Sin embargo, si hay una receta rupturista y provocadora es la que da Herman Melville en Moby Dick:

“Las marsopas están consideradas como plato exquisito desde el punto de vista gastronómico. La carne se prepara en bolas del tamaño de las de billar, y si se sazonan bien con especias pueden ser tomadas por albón-digas de tórtola o cordero, (...) En el caso de la pequeña ballena espermática, sus sesos son considerados un plato delicado. La parte superior del cráneo se rompe con un hacha, y se retiran y se mezclan con harina, con lo cual quedan convertidos en un manjar cuyo sabor es parecido a la cabeza de ternera”.

No obstante, las recetas más recordadas pueden ser las que aparecen en el libro Como agua para chocolate de Laura Esquivel. Toda la novela está redactada a modo de recetario. Cada capítulo es una receta y tras indicar los ingredientes en la “Manera de hacerse” narra cómo se hizo y por qué ese plato y lo que aconteció a los personajes en ese momento de cocinarlo o degustarlo. Entre ellas, destacamos la receta de “Codornices en pétalos de rosa”, cuya preparación la autora comienza así:

“Se desprenden con mucho cuidado los pétalos de las rosas, procurando no pincharse los dedos, pues aparte de que es muy doloroso (el piquete), los pétalos pueden quedar impregnados de sangre y esto, aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas, por demás peligrosas”.

También incluye recetas el peculiar libro de Isabel Allende titulado Afrodita. En ellas la narrativa innova el uso habitual del lenguaje culinario en recetarios. Se trata de la “Sopa de la reconciliación”:

“Desde que cumplí diecinueve años he estado casada cada día de mi vida, excepto tres meses de parranda entre un divorcio y el segundo marido. Eso significa que he tenido aproximadamente 16.425 ocasiones de sacar de tino a algún hombre. La creación de esta sopa no es cosa del azar, sino de la necesidad. Es un afrodisíaco prácticamente infalible, que preparo después de alguna pelea fuerte, como una bandera de tregua que me permite hacer las paces sin humillarme demasiado (...).

Ingredientes para dos amantes

2 tazas de caldo (carne, pollo o verdura) 1 taza de champiñones frescos

½ taza de callampas portobello picadas (o ¼ taza secas)

½ taza de callampas porcini picadas (o ¼ taza secas) 1 diente de ajo

3 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de aceite de oliva trufado

¼ taza de oporto

2 cucharadas de crema agria Sal y pimienta

Preparación

Si no encuentro callampas frescas y debo recurrir a las secas, las remajo en media taza de un buen vino tinto hasta que se esponjen alegremente, mientras me bebo el resto del vino con toda calma. Luego pico el ajo por el puro gusto de olerme los dedos, porque igual podría usarlo entero, y lo frío junto a las callampas y champiñones en el aceite de oliva, revolviendo con fervor por unos cuantos minutos, no los he contado, pero

digamos cinco. Agrego el caldo, el oporto y el aceite de oliva trufado, no todo, dejo un par de gotas para ponerme detrás de las orejas, no olvidemos que es afrodisíaco. Aliño con sal y pimienta, y cocino a fuego suave con la olla tapada hasta que las callampas se ablanden y la casa huele a paraíso.

Al final lo trituro en la licuadora; esto es lo menos poético del cocinamiento, pero inevitable. Debe quedar con una textura algo gruesa, como de lodo, con un perfume que hace salivar y llama a otras secreciones del cuerpo y del alma. Me coloco mi mejor vestido, me pinto las uñas de rojo y sirvo la sopa decorada con crema agria en platos calientes”.

La violencia

En la cocina se viven algunos momentos violentos, pues en el plato siempre hay un ser muerto. Desde matar a un pollo hasta a un pez puede tener una carga violenta dependiendo de los ojos que lo mire. En el caso de Qiu Xialong en Muerte de una heroína roja son los cangrejos de río los que nos ofrecen un particular episodio de crueldad dentro de la normalidad:

“Hay que mantener los cangrejos de río bien alimentados hasta su muerte. Conservarlos en cubos llenos de sésamo. Así no pierden peso. Es un alimento muy nutritivo para ellos”.

Un momento importante para entender cómo es Driver, el personaje de la novela de James Sallis llevado al cine en 2011 por Nicolas Winding Refn, es el siguiente:

“A Driver no le sorprendió que, una noche, mientras cenaban, su madre se levantara y se acercara a su viejo con un cuchillo en cada mano, el del pan y el de trinchar carne, como si fuera una ninja con delantal a cuadros rojos. Cuando quiso dejar la taza en la mesa, ella ya le había cortado una oreja y le había dibujado una gran boca en el pescuezo. Driver lo vio todo y siguió comiéndose el sándwich de paté con mermelada de menta. Las dotes culinarias de su madre no daban para más”.

Y él cuando mata también pone su parte culinaria:

“Driver dejó la caja con la pizza grande de pepperoni, doble de queso y sin anchoas sobre el pecho de Nino. La pizza olía bien. Nino no”.

Estados de ánimo y comida

La gastronomía también es una herramienta habitual para identificar los estados de ánimo de los personajes, una señal de su humanidad. Ejemplos de ello encontramos en:

En Con el agua al cuello de Petros Markaris, la esposa del inspector de policía entra en una gran depresión en medio de la depresión económica griega. Su esposo Kostas Jaritos ve su recuperación de la siguiente manera:

“Adrianí está completamente recuperada. Mi diagnóstico no es fruto de un estudio psiquiátrico o simple-

mente médico, sino de mi olfato. Encima de la mesa de la cocina hay una gran fuente de tomates rellenos”.

También la comida muestra el cambio de estado de ánimo de Fran, uno de los protagonistas de Los años del coma de Marisol Torres:

“Los años del coma fueron también los años de la verdura al vapor. Sólo comía eso. Cada día. Durante diez años”. Hasta que un día volvió al chuletón y, entonces, se levantó y salió del coma.

No obstante, también es un recurso utilizado con mucha maestría para hablar de emociones difíciles de expresar, como la melancolía o el vacío interior. Aquí algunos ejemplos:

De forma magistral lo retrata la escritora japonesa Banana Yoshimoto en su novela Amrita:

“El aroma del pan recién sacado del horno suscita en mí, no sé por qué, un sentimiento desgarrador. Reaviva la nostalgia. Quisiera volver a esa mañana centelleante que existe en alguna parte. La imagen contenida en ese aroma es imposible de alcanzar ni aun comiendo toneladas de pan recién sacado del horno”.

En Vázquez Montalbán en su novela Quinteto de Buenos Aires encontramos un pasaje de fuerte melancolía desatado gracias a la cocina:

“En el comedor la mesa esta puesta. Un solo plato, un solo cubierto, una cazuela de arroz con bacalao, la botella de vino destapada, el vaso. (...) Al volver la vista hacia la mesa cree percibir el reclamo del aroma del guiso, pero no le despierta otro sentido que el de la nostalgia, un fogonazo en el que se quema la figura de su abuela con una cazuela similar entre las manos. Luego meterá el tenedor en el arroz y le sabrá a exilio, como si faltara algún requisito para ser igual al plato de su memoria”.

También puede encerrar algo tan complejo como lo que consigue Camilo José Cela en La Colmena:

–Huele a cebolla que apesta, huele un horror a cebolla.

–Cállate, hombre, yo no huelo nada, ¿quieres que abra la ventana?

–No, me es igual. El olor no se iría, son las paredes las que huelen a cebolla, las manos me huelen a cebolla.

La mujer era la imagen de la paciencia.

–¿Quieres lavarte las manos?

–No, no quiero, el corazón también me huele a cebolla.

–Tranquilízate.

–No puedo, huele a cebolla.

–Anda, procura dormir un poco.

–No podría, todo me huele a cebolla.

–¿Quieres un vaso de leche?

–No quiero un vaso de leche. Quisiera morirme, nada más que morirme, morirme muy de prisa, cada vez

huele más a cebolla.

–No digas tonterías.

–¡Digo lo que se me da la gana! ¡Huele a cebolla! El hombre se echó a llorar.

–¡Huele a cebolla!

–Bueno, hombre, bueno, huele a cebolla.

–¡Claro que huele a cebolla! ¡Una peste!

La mujer abrió la ventana. El hombre, con los ojos llenos de lágrimas, empezó a gritar.

–¡Cierra la ventana! ¡No quiero que se vaya el olor a cebolla!

–Como quieras.

La mujer cerró la ventana.

–Quiero agua en una taza; en un vaso, no.

La mujer fue a la cocina, a prepararle una taza de agua a su marido.

La mujer estaba lavando la taza cuando se oyó un berrido infernal, como si a un hombre le hubieran roto los dos pulmones de repente.

El golpe del cuerpo contra las losetas del patio, la mujer no lo oyó. En vez sintió un dolor en las sienes, un dolor frío y agudo como el de un pinchazo con una aguja muy larga.

–¡Ay!

El grito de la mujer salió por la ventana abierta; nadie le contestó, la cama estaba vacía. Algunos vecinos se asomaron a las ventanas del patio.

–¿Qué pasa?

La mujer no podía hablar. De haber podido hacerlo, hubiera dicho:

–Nada, que olía un poco a cebolla.”

La comida como forma de medir el tiempo

En El mapa y el territorio de Houellebecq, la gastronomía es el indicador del paso del tiempo de una persona. Cuando es joven y con éxito, el protagonista Jed Martin disfruta con su amante del pollo con cangrejo de Limousin en un restaurante de moda dirigido por una pareja gay. De unas vieiras a la sartén con soufflé de rodaballo a la alcaravea con nieve de pera en un restaurante de un hotel con encanto. Y, en soledad, de una botella de agua mineral noruega de lujo o de un Gewürzstraminer. Pero termina sus días solo con productos lácteos y azucarados.

“La cercanía de la muerte torna humilde a un hombre”, dice el escritor en boca del protagonista.

En *Los hombres te han hecho mal* de Ernesto Mallo, la comida también mide el tiempo en los últimos momentos de una persona:

“Los viejos vamos de comida en comida. Ya no trabajamos, no arreglamos la casa, no tenemos nada de que ocuparnos, dependemos de los demás para todo. Comer es la última actividad vital que nos queda. El problema es con qué llenar el tiempo entre una y otra comida”.

Rafael Chirbes en su novela *Crematorio* habla del paso del tiempo a través de lo comido y bebido:

“Ya empiezan a ser muchos días arrastrando mis kilos de más, pero también, y sobre todo, son muchos, muchísimos, una infinidad los kilómetros, una infinidad de habanos, de alcohol, toneladas de solomillos, de chuletones y chuletas, de callos bien melosos y picantes, de meros que alguien acaba de sacar del mar, de sabrosas gambas, de langostas a la parrilla o con arroz o a la termidor. Dicen que todo eso, a lo que yo califico de hermosura, pesa como plomo dentro del cuerpo, esa hermosura alimentaria o gastronómica pesa”.

Chirbes también usa este recurso con la misma ironía en *Crematorio* para hablar del paso del tiempo, de niño a adulto:

“Cuesta un dineral que un niño llegue a adulto: toneladas de merluzas, platijas, cazones, lentejas, arroz, garbanzos y todas esas aportaciones de la astucia humana para convertir en apetecible la carne más o menos dudosa: filetes rusos, albóndigas, mortadelas, salamis, supuestas cabezas de jabalí”.

El hambre

Charles Dickens en *Oliver Twist*, una novela que es semilla del género negro, pone el hambre como el dispositivo que abre el camino de la delincuencia a un joven, que tras comer gachas diarias en el orfanato, en su primer trabajo, solo alcanza a las sobras, pero sin carne, “para poder dominar mejor al muchacho”. Pero cuando llega a la mesa de los delincuentes, ve que en ella no falta el pan, la cerveza ni la manteca.

En *Últimos días en el puesto del Este*, Cristina Fallarás lleva al ser humano hasta su lado más oscuro y es el hambre la que desata pasiones y muertes por una rata o por la mezcla de agua, cal y manteca para simular la leche.

El canibalismo

En muchas novelas aparecen episodios de canibalismo. Uno de los más potentes es el de *La Odisea* de Homero, cuando el cíclope engulle a dos de los acompañantes de Ulises :

“Echando a mis hombres la mano, agarró a dos de ellos como a unos cachorros y a tierra los lanzó y su cerebro saltó y salpicó todo el suelo. Y sus miembros cortó y preparóse con ellos la cena. Como un león montaraz los comió sin dejar nada: ni intestinos, ni carne, ni huesos, ni médula”.

En clave surrealista hay que tomar La cocina caníbal de Roland Topor un clásico en el que destacan recetas como Puré de cabeza de jefe:

“Se le hace una pequeña visita al jefe a finales de año, justo antes de las fiestas de Navidad, y se le mata como a un cerdo, es decir, que se toma la precaución de dejarle desangrarse durante un tiempo para que su carne quede bien blanca. Una vez que la cabeza se ha cortado de tajo, se la deja chorrear. Después, se mete en agua hirviendo durante media hora aproximadamente. Al cabo de este tiempo se retira, se saca del agua hirviendo y se introduce en agua fría para refrescarla.

Es sorprendente cómo la cabeza del jefe ha cambiado ya en ese momento. Su pelo se ha vuelto blanco y su mirada, aunque sigue siendo maliciosa, tiene cierto aire soñador. No es más que el principio, continuemos el ejercicio. Se arranca la mandíbula hasta el ojo, se deshuesa la cabeza, teniendo cuidado de unir las carnes para que no pierdan su forma. Una vez terminada la operación, se frota la cabeza con champú, y se envuelve en un paño atado con un cordel.

Para cocerla, se diluyen tres cucharas de harina en agua, se añade un ramo de flores, un trozo de mantequilla, sal, pimienta. Se introduce la cabeza en el preparado, se hierve quitando la espuma de vez en cuando; después se retira y se deja caer en una cubeta de una altura de 1,5 m. aproximadamente llena de puré, para que no pase frío en las orejas. Es un plato monumental que hay que reservar para las grandes reuniones familiares”.

La ironía a través de la gastronomía

La gastronomía es un instrumento para la ironía y el humor. Así lo demuestran novelas gastronómicas como Gran Soufflé de Lola Piera o El chef ha muerto, en el que se puede leer un episodio como el que sigue

La azafata le entrega el paquete de cacahuets y el refresco.

—Que lo disfrute, señor.

Ven pinta una mueca bajo el bigote. No se le ocurre cómo podría disfrutar de nada que se ingiera si no sabe como sabe. Baja la mirada y se entretiene leyendo el listado de ingredientes del paquete de cacahuets: sorbitol (uno de los supuestos laxantes según Sofriti), almidón modificado de patata (un transgénico, advierte la guía del italiano) y con el resto ya se pierde: goma arábiga, harina de arroz, extracto de levadura, levadura en polvo, azúcar caramelizado, dextrosa, aroma (sin especificar), especias (tampoco se especifica cuales), cebolla en polvo (¿para qué necesitan unos cacahuets esto?), sal y cacahuets. Por suerte, también cacahuets.

Hasta en la novela más negra se encuentran también estos momentos de ironía. Aquí el ejemplo de Todos muertos de Chester Himes cuando dos jóvenes negros absolutamente desgraciados huyen de la policía y se refugian en la casa de un amigo de éstos, donde encuentran unas cuantas cosas con las que cocinar algo que comer:

“Poco después el cuarto se llenó con el humo y el olor delicioso de la carne frita. Sassafras frió una parte

de los copos de maíz junto con la carne. Roman abrió el bote de melocotones con su cortaplumas, pero el contenido era un bloque helado, de modo que lo puso sobre la estufa.

Al no hallar ni un solo plato limpio, Sassafras echó mano del que estaba menos sucio. Fregó un par de tenedores con un paño seco.

Roman se sirvió los copos fritos, la carne frita, y lo roció todo con melaza. Luego se llenó la boca con esa mezcla y aún se metió dentro un trozo de pan seco.

La chica le miró con expresión de disgusto.—Puedes sacar al muchacho del campo, pero no puedes sacar el campo del muchacho—filosofó mientras con gran delicadeza comía bocados de carne y de pan en forma alternada y sostenía cada copo de maíz entre el pulgar y el índice, según las reglas de la etiqueta.”

Ambientación

En ocasiones la gastronomía es el recurso idóneo para ambientar la acción de una novela. Ya puede ser un bar, un mercado o una cocina. Aquí cómo lo hace Marta Sanz en su novela *Black, black, black* cuando sus personajes quedan en “una cafetería de las de siempre en Madrid”:

“La barra con los bordes metálicos. Taburetes altos con reposapiés. Las bandejas redondas y brillantes. Por la ranura central de los achaparrados servilleteros, también metálicos, asoman servilletas de papel, a veces decoradas. Ceniceros de vidrio basto, arañado, y los palillos en el palillero cilíndrico. Cajas registradoras. La televisión encendida. Echan deportes. Los camareros, casi siempre de mediana edad, llevan chaquetilla y pajarita. Fuman escondiéndose detrás de la barra. Matan la pava y salen disparados para atender al público. El escenario se diseña alrededor de los camareros: ellos son los únicos que envejecen entre el menaje y el cartel de reservado el derecho de admisión. Máquinas expendedoras de tabaco y a veces tragaperras. Tazas y platos de loza blanca con un filo azul o rojo donde se escribe el nombre de la cafetería. Posavasos. Dos hielos y rajita de limón. Panchos para acompañar la caña de cerveza. Detrás del mostrador, la lista con la selección de bocadillos: calamares, morcilla, tortilla española, cinta de lomo sola o con queso, beicon con queso, pepito de ternera, jamón serrano, salchichón, chorizo. Los imprescindibles. Debajo los sándwiches: mixto, vegetal y mixto con huevo. Y las raciones: aceitunas, patatas bravas y alioli, oreja con tomate, callos, lacón con grecos, patatas con chistosa, pimientos fritos, boquerones en vinagre, ensaladilla rusa, mollejas, pulpo a feria... Contra la pared se apoya la silueta en contrachapado de un cocinero gordo cuya barriga es una pizarra sobre la que se escribe el menú: dos primeros, dos segundos, bebida, café o postre a elegir”.

La novela histórica utiliza la gastronomía para ambientar al lector en una época y cuando está bien ligada, la lectura es un gustazo. Así ocurre en “El reino de los hombres sin amor” de Alfonso Mateo Sagasta, cuyo protagonista, Isidro Montemayor, nos sitúa en una época con sabores deliciosos como el del aroma del bacalao hecho en “una especie de guiso de manjar blanco muy suavemente espaciado”, el de la civet de liebre con arroz, y otros no tanto como el del tasajo, pan duro y queso de la alforja en el camino.

Dejar un sabor de boca

Esta frase es muy típica y es que las novelas dejan siempre un sabor de boca. En muchos casos está relacionado con algún recurso gastronómico o no que aparece a menudo en la novela y que se relaciona con el final de la misma. Por ejemplo, en *Crimen y Castigo* de Dostoievski deja el sabor de boca de una sopa de pobres hecha con patata y arroz. El vapor de la sopa y el del té de samovar (el infiernillo típico ruso) se encuentran desde el comienzo hasta el final de la novela.

Madrid:frontera de David Llorente, madrileño emigrado a Praga hace más de una década, deja gusto a lejía, la misma con la que rocían sobre los desechos para impedir que los madrileños que duermen bajo cartones puedan alimentarse de la basura.

Conclusiones

Tras este estudio se pueden observar las siguientes conclusiones:

La utilización de la gastronomía no es fortuita en la literatura, ni en las obras clásicas ni en las actuales.

La gastronomía es una herramienta literaria válida para:

- Identificar personajes.
- Identificar una sociedad.
- Centrar una acción.
- Pedagogía culinaria.
- Método de medir el tiempo.
- Contraposición a la violencia a través de la cotidianidad.
- Mostrar cambios de estado de ánimo de los personajes.
- Ironía y humor.
- Ambientación.
- Dejar un sabor.

IDENTIDAD ENOGASTRONÓMICA

ARGENTINA

A TRAVÉS DE LA OFERTA DE LOS

RESTAURANTES

DEL VINO

Alicia Sisteró.

Resumen

En esta investigación se ha analizado lo que ofrecen los restaurantes de bodegas ubicadas en el territorio argentino, y “los restaurantes del vino” los cuales en concepto y contenido están íntimamente ligados al vino (poseen amplia oferta de etiquetas en una gran cava, o producen a través de terceros sus propios vinos, o además están emplazados en zonas vitivinícolas entre viñedos y bodegas). La muestra se-

leccionada para el estudio se aproxima al veinte por ciento de la oferta total. No se han encontrados estudios similares, y los resultados han sido previsibles en relación a la hipótesis previa. Revelan que la identidad enogastronómica argentina en relación a lo que hoy se ofrece está ampliamente relacionada al maridaje entre sus vinos tintos, principalmente malbec, y su cocina regional con productos de cada zona.

Palabras clave: Restaurante, bodega, vino, maridaje, identidad, oferta, Argentina, gastronomía, enogastronomía, diversidad, enoturismo, turismo.

Introducción

Esta investigación surge de la necesidad de identificar las características de la oferta de comida y vinos en conjunto de Argentina, en relación al turismo enogastronómico interno y externo, para poder plasmar la información obtenida en una guía de restaurantes ligados al vino. La oferta enogastronómica está directamente relacionada con su entorno, en sí misma es parte de la identidad de un lugar. De allí surge la necesidad de describir los componentes que interactúan. Por eso se desarrollan a continuación nociones sobre el vino y la gastronomía local, enogastronomía, enoturismo, maridaje, sommelier, y perfil del público objetivo.

Objetivos

El objetivo principal es determinar cuál es el concepto que predomina en la oferta enogastronómica argentina, y cuál es la intención de los cocineros y empresarios (propietarios del restaurante y/o bodegas) al crear los menús. Con la información obtenida se puede definir el criterio de clasificación de los restaurantes, tipos de menús, y zonas entre otros datos importantes. Y consecuentemente crear una comunicación coherente. Además los datos recaudados influyen directamente en el mensaje que se dará en la guía, tanto en el contenido de información como en el estilo gráfico.

Hipótesis

Pregunta general – Hipótesis principal

¿Cuáles son las características principales de la oferta enogastronómica Argentina que definen su concepto?

El concepto de la oferta enogastronómica de Argentina está basado por un lado en los ingredientes locales y técnicas culinarias de cada región; y por otro lado en el posicionamiento a nivel internacional de “símbolos” como lo son las carnes de res argentinas y el malbec.

Sub hipótesis

- Los menús son creados para acompañar y resaltar las bondades de los vinos de cada bodega.
- Los menús son creados en base al costo que están dispuestos a pagar los clientes, en su mayoría turistas de nivel socio económico AB C1
- Los menús son creados en base a los ingredientes disponibles en cada zona y con técnicas de la región, queriendo de este modo reforzar el concepto “local” y “autóctono”
- Los vinos elegidos para los maridajes del menú son en su mayoría tintos, entre los que se destaca el mal-

bec.

- El estilo de los vinos elegidos para la carta del restaurante o los maridajes del menú degustación es del tipo marcadamente “argentino”
- Los maridajes de comida y vinos son sugeridos o insertados obligadamente en los menús degustación, para promocionarlos y lograr vender esos vinos posteriormente a la comida (el comensal tiene la posibilidad de comprar los vinos en la bodega o en el wine shop del restaurante). Ya sea para vender los vinos que a la bodega le conviene por su rentabilidad, promocionar un producto nuevo, o para deshacerse del remanente (los vinos que menos se venden).
- Tanto la elección de los vinos como del menú busca satisfacer el gusto del mayor porcentaje de su público, cuyo perfil se definirá en esta investigación.

Enogastronomía y Enoturismo

Significado de términos enogastronomía y enogastronómico

Son neologismos sin registro en la Real Academia Española, pero muy utilizados en muchas publicaciones, y hasta se contempla en estudios del glosario de gastronomía, enología y turismo. Es una palabrea compuesta por la base “eno” seguida por el sustantivo “gastronomía” o el adjetivo “gastronómico”. Da a entender la unión de la enología y la gastronomía, y su relación. BONOMI; GONZÁLEZ; SANTOS LÓPEZ, (Valencia, 2014):17. YAÑEZ LÓPEZ, (España,2014): 172; 336;

388. Por lo tanto cuando esta investigación se refiere a la “Identidad enogastronómica argentina” hace alusión a los atributos de la oferta de vinos y comidas en conjunto de Argentina. [1]

Qué es el enoturismo

El enoturismo consiste en la integración, bajo un mismo concepto temático, de los recursos y los servicios turísticos de interés – existentes y potenciales – de una zona vitivinícola. (FIDEL, 2016, 46). Es la fusión del turismo y el vino, es parte del turismo temático. El enoturismo impulsa el crecimiento socioeconómico integral y sostenible del territorio, genera empleo y riqueza. Se convierte en un motor de desarrollo. La principal herramienta para lograr que un destino sea exitoso, es la capacidad de generar emociones, ya que son las vivencias únicas e irrepetibles las que atesora y busca el turista. Estas experiencias están ampliamente ligadas a la identidad del destino, que está formada de diferentes componentes: cultura, paisaje (natural y humanizado), tradiciones, trato con notarios, arquitectura, arte y gastronomía (comidas, bebidas, materias primas, productos, industrias, restaurantes). En especial el turismo del vino está ampliamente ligado a la gastronomía, la cual varía de un lugar a otro. Es uno de los vehículos más importantes para transmitir la identidad del lugar.

Por eso debe ser de calidad, ya sea un plato bien servido o una clase de cocina regional y maridaje. La gastronomía tiene que ser buena, no necesariamente sofisticada y cara. Como ejemplo Fidel pone a Perú, país en el que se pueden adquirir platos muy baratos y muy caros, y siempre se come bien. Si no hay gastronomía con identidad local, no hay enoturismo, porque el vino y la comida van de la mano. El vino se debe consumir con un buen plato. Cuando el turista encuentra que la gastronomía no está desarrollada, se frustra.

Perfil del enoturista

Según Carters y Alí Knight, los enoturistas se agrupan en 4 segmentos: Los amantes del vino, que saben sobre enología y buscan viajar para catar vinos, comprar botellas y aprender del lugar, y están interesados en la gastronomía local; los entendidos del vino, no saben tanto pero conocen algo del vino, suelen tener educación universitaria, y su motivación para viajar es lo que leen en publicaciones del tema; los interesados del vino, no tienen formación técnica, quieren conocer bodegas como complemento de otras actividades; y los iniciados del vino, personas que se acercan a una bodega sin saber nada del tema, su motivación del viaje es por otros temas. (KNIGHT, 2002)

A los enoturistas les interesa (además de tomar y comprar vino) la gastronomía, ya sea comer en un restaurante, comprar ingredientes en un mercado, o productos gourmet. Quieren interiorizarse sobre la gastronomía local a través de una clase de cocina, comprando un libro de recetas, o aprendiendo sobre los productos locales. El enoturista busca identidad, y la comida y el vino son vehículos de esa identidad. El turista hoy quiere llevarse un pedacito del lugar que visita y tener una vivencia única, irrepetible e inolvidable.

Un dato a tener en cuenta es que en su gran mayoría el enoturista es un visitante nacional y regional (aunque de a poco va a amentando el perfil internacional). Es común que visiten zonas cercanas aprovechando fines de semana, o fines de semana puente. (FIDEL, 2016: 49-59)

Argentina y el enoturismo

Argentina es un destino enoturístico, y sobre todo Mendoza. Esta ciudad es la octava Capital del Vino a nivel mundial. Es la provincia vitivinícola en Argentina por excelencia con sus 140.000 hectáreas plantadas. Con clima desértico, y riego artificial de deshielo, posee viñas de altísima calidad entre los 600 y 1500 metros sobre el nivel del mar. Tiene la mayor tecnificación de bodegas y la mayor cantidad de inversiones internacionales en el país. Tanto sus viñedos como sus bodegas se encuentran ubicados en estas principales zonas: Luján de Cuyo, Maipú, Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán y San Carlos), Zona Este (San Martín y Santa Rosa), y San Rafael. Aunque también hay algunos en la Zona Centro como Godoy Cruz, Guaymallén, o en la Zona Norte (Las Heras).

Great Wine Capitals es una red mundial de grandes ciudades (ocho) que comparten valores culturales y económicos, además de encontrarse en regiones vitivinícolas internacionalmente reconocidas. Su objetivo

es promover el turismo. Mendoza fue incorporada en 2007. Otras Capitales del Vino son Bilbao - Rioja (España) y San Francisco - Napa Valley (EEUU). Entre otras actividades en conjunto, se realiza un concurso mundial donde se premia a bodega y otros proveedores del enoturismo. Mendoza ha ganado el máximo premio en algunos rubros en varias oportunidades, como es el caso de la Agencia de Turismo Kahuak (Oro 2015 Servicios Asociados) o el restaurante de la Bodega Ruca Malen (Oro Mundial 2013 Restaurante en Bodega).

Además, se realizan importantes eventos de trascendencia internacional que convocan a miles de turistas: la Fiesta Nacional de la Vendimia desde 1936 con importante agenda colmada de shows artísticos, desfiles populares y cierre con elección de la reina vendimial; "Los Caminos del Vino", un proyecto creado para promover el enoturismo a nivel nacional; el encuentro anual "Música Clásica por los Caminos del Vino" que nació en el 2001, con un conograma semanal de conciertos en bodegas durante la Semana Santa; el "Rally de las Bodegas", en el que pilotos de diferentes partes del mundo participan de un rally de autos clásicos, recorriendo paisajes mendocinos, con paradas para comer en los restaurantes de la bodegas; Monteviejo Wine Rock es otro festival musical que se realiza en la bodega Monteviejo ubicada en el Valle de Uco en el que participan estrellas del rock nacional y se degustan vinos y comidas durante un día completo. El turista del vino gasta 20% más que el turista promedio que visita Mendoza. (ROSNER, 2010, 160). (FIDEL, 2016, 237-262)

Los reconocimientos internacionales, sumado al aumento sostenido de visitantes en los últimos años, demostraría que Mendoza está a la altura de las grande capitales del vino a nivel mundial.

El vino y la gastronomía

Maridaje

Maridar significa unirse[2], y no necesariamente esa unión es correcta o feliz. Este término tan usado en la gastronomía, hace referencia a la combinación de una bebida con una alimento. Que la bebida y la comida van de la mano es un hecho, cada vez más cocineros hacen hincapié en propuestas maridadas. Infusiones, cocktails y espirituosas entre otras bebidas acompañan diferentes platos, pero el vino es la que se lleva el protagonismo en los menús de los restaurantes más importantes del mundo. Elegir el vino que va con cada comida nos pueda parecer una intromisión en los gustos personales, pero existen principios generales que sugieren combinaciones adecuadas. Algunas reglas son simples y fáciles de recordar, por ejemplo que los vinos rojos van con las carnes rojas, o que los blancos con las carnes blancas. Pero las combinaciones cada vez son más variadas y osadas. El público busca nuevas experiencias, y los profesionales de la gastronomía como cocineros y sommeliers ofrecen combinaciones creativas para sorprender a los comensales. (ORTIZ, 2002, 20) (SAMPERE, 2012, 9)

En el caso de las bodegas, el maridaje es la excusa perfecta para promocionar y vender sus vinos a través de la combinación con comidas. Lo mismo sucede en los restaurantes donde aumentan su venta ofreciendo vinos para acompañar el menú. Si las combinaciones sugeridas son correctas, y la gastronomía de calidad,

resulta una experiencia gratificante para el comensal quien se llevará un recuerdo agradable y es probable que se fidelice con la marca o el estilo de vino.

Las posibilidades son múltiples, pero como regla general se recomiendan combinaciones equilibradas, donde ninguno de los dos componentes sobresalga demasiado opacando al otro. También se recomienda maridar “por aproximación” donde la combinación es armoniosa y con similitudes, o maridar “por contraste”, caso en el que los gustos son bastante diferentes y por ese se logra el equilibrio esperado.

Para Arnaldo Gómez, empresario del vino, la apreciación de la perfecta combinación de texturas, colores y sabores indica una determinada sensibilidad; y si a esto se le agrega el justo acompañamiento de la bebida más antigua a cada preparación se podrá estar en presencia de un disfrute personal y gozoso que va mucho más allá del mero acto de alimentarse. (FOSTER; KUSMIN, 2007, 7-8). Dereck Foster, periodista especializado en gastronomía y vinos, entiende el maridaje como “mensajero del placer”, que si se utiliza correctamente el placer será mayor. El paladar personal es el único elector y juez. (FOSTER; KUSMIN, 2007, 16). Dereck propone en el libro “El arte del maridaje. ¿Con quién me caso yo?, clasificar los sabores básicos que encontramos en un alimento: salado, dulce, agrio, amargo y picante, y combinarlos con los del vino: dulce, amargo, alcohólico, astringente (taninos), fruta, hierba, extraños. A partir de allí, da una serie de reglas sobre qué combinar y qué no, a qué temperatura, en qué ocasiones, con qué tipo de comidas. También se refiere a cómo ha evolucionado el interés de los cocineros en pensar cómo se acompañarán sus platos desde el momento que lo crean, a diferencia de lo que sucedía años atrás donde el cocinero se concentraba en hacer platos de calidad sin importarle con qué se acompañaría.

El mediático chef Anthony Bourdain en su libro “Confesiones de un chef” reflexiona acerca de la importancia que tiene para un cocinero saber de vinos, y piensa que su restaurante nunca tendrá estrellas Michelin porque él no tiene conocimientos sobre vinos. Dice: “Mientras oía a los clientes hablar con seriedad, con verdadera seriedad del vino, encontré una razón más para que Scott fuera un chef de tres estrellas Michelin y yo no: no sé casi nada de vinos” (BOURDAIN, 2013, 251)

La especialista en marketing de alimentos, Niki Segnit, escribió una enciclopedia para combinar sabores, con una clasificación de cientos de alimentos y bebidas. Y asegura que la realización de ese compilado le ha enseñado entre otras cosas a adoptar una postura más receptiva ante las combinaciones de otros cocineros o culturas. Recomienda algunas combinaciones, pero advierte que cualquier alimento enemigo del vino, es su enemigo. (SEGNIT, 2012, 184).

•El sommelier

El sommelier es un experto en materia de bebidas y alimentos, desde su origen y elaboración hasta su preparación y consumo, pasando por la historia, el clima, y las tendencias en el mundo. El saber es uno de los atributos que debe tener. Y otro es la sensibilidad y expertise para la atención al cliente. Entre sus funciones hay tres muy importantes para destacar, en lo referido al objeto de esta investigación. En primer lugar el trabajo como asesor en la elección de los vinos u otras bebidas que acompañarán el menú, o por el contrario,

el trabajo en equipo con el chef para la concepción de los platos de acuerdo a las características de los vinos que se deseen colocar en el menú maridado. En segundo lugar, es el mayor responsable en el asesoramiento al dueño de un restaurante o al gerente de bebidas y alimentos, sobre cómo conformar la carta de bebidas y qué productos comprar para su cava. Y por último, es el vendedor de los vinos al público en un restaurante, ya que debe tener los conocimientos y sensibilidad necesarios, además de saber idiomas, para ofrecer un abanico de posibilidades según el perfil del cliente y los productos que el restaurante quiera promocionar. Debe ser buen catador, tener amplios conocimientos sobre maridaje, e investigar y experimentar con ello constantemente. Es muy valorado por sus superiores y por el público, su conocimiento sobre el contexto de cada bebida, para lograr un discurso en el momento del servicio. Habla de sabores, recuerdos, antepasados, geografía e historias de vida. Los mejores restaurantes del mundo cuentan con al menos un sommelier. (WISE, 2013)

Carnes y vinos, el maridaje argentino

Los grandes cocineros del mundo sostienen que Argentina tiene una fuerte identidad en carnes a la parrilla, y son el choripán y los cortes de res junto a un buen malbec sus consumiciones obligadas cuando visitan el país. Los tintos jóvenes de cualquier cepa funcionan bien con carnes grilladas, sin necesidad de tener guarda. En el maridaje de carnes y vino, ninguno de los dos debería tapar al otro. Los vinos con guarda no se recomiendan para un chimichurri (salsa típica picante) que suele acompañar las carnes. Y si ese vino se toma con unas mollejas, la grasa puede hacer que se sienta un dejo amargo, sería preferible un blanco. Para el tradicional corte argentino, el bife de lomo alto, sellado y jugoso, se recomienda acompañar con un tinto de larga maceración, alcohólico pero no mermeladoso[3]. Si la carne está acompañada de verduras grilladas, se recomienda consumir con un tinto criado en madera. Y para carnes maduras, se recomienda Cabernet Sauvignon. (CHECA, 2016, 20)

• La gastronomía en Argentina

La cocina argentina es el resultado de los ingredientes autóctonos y los que trajeron del viejo mundo los inmigrantes, preparados con técnicas heredadas algunas de los indígenas originarios y las que los extranjeros introdujeron, a eso sumadas las adquiridas por la información global desde el viejo mundo. Los inmigrantes que influenciaron la gastronomía argentina principalmente españoles, italianos y árabes en menor medida. En Argentina no existe una fuerte identidad o discurso, como ocurre en otros países de Latinoamérica como México o Perú, con profundas raíces autóctonas y tradiciones de cientos de años.

Ferrán Adrià dice en una reciente entrevista que un plato tradicional en una cultura o país no necesariamente debe ser originario, y da como ejemplo el caso de la hamburguesa en España, si bien no ha sido creada en ese lugar, ha sido un plato que se consume normalmente ya por cuatro generaciones, es decir que muchas veces se toman elaboraciones de otros países y se adquieren como propias. Es por eso que en Argentina los platos tradicionales no necesariamente han sido creados localmente, sino que muchos son heredados o "importados". (ADRIÀ, 2015)

La identidad de la cocina argentina genera interrogantes: si hay tradición, si los métodos son propios, si se pueden definir los platos más emblemáticos del país, si existen productos autóctonos únicos. Son muchos los factores que hacen que la gastronomía argentina sea ecléctica y dinámica, por la diversidad de climas y geografía, y por la diversidad de culturas que conforman la sociedad, con herencia de pueblos originarios, colonizadores, criollos e inmigrantes. La carne argentina nos identifica, al igual que el Malbec, sin embargo ninguno de estos productos tiene origen en Argentina. Las vacas llegaron alrededor de 1580 de la mano de los españoles, y los primeros clones de la cepa tinta se introdujeron en 1850 desde Francia. El terruño es el condicionante para adoptarlos como argentinos, dado por el clima, suelos, relieves, y la intervención del hombre, que los hacen únicos. (IRIGOYEN, 2014, 7).

La docente gastronómica Otilia Kusmin dice que sin desconocer el fuerte aporte de España y de Italia, hoy la gastronomía argentina se ve altamente influenciada por otras tendencias: americanas, centroamericanas, asiáticas y del Medio Oriente. (DERECK; KUSMIN, 2007, 9)

Fidel dice "Identidad no necesariamente es repetir platos ancestrales. La gastronomía del norte argentino posee platos con mucha identidad local. Se comen empanadas, tamales y guisos. ¿Pero hay un solo tipo de empanadas? No, depende de quién las haga. Y no necesariamente una gastronomía con identidad es una gastronomía regional. [...] La identidad se construye con diferentes ejes temáticos culturales. [...] En Mendoza se ha logrado hacer cocina contemporánea, pero con identidad local, dada por los ingredientes en muchos casos. [...] Los ravioles son italianos, pero también son argentinos. Ponerle identidad a la gastronomía es buscar los distintos elementos que hacen a mi ser, y cuando yo cocino desde mi ser el consumidor entiende el mensaje y no se olvida más de mí. [...] Cualquier turista busca identidad. [...] El desafío es desarrollar un perfil, y darle un carácter distintivo al destino. [...] Los cocineros pueden ser fuertes agentes de cambio, haciendo que el destino turístico crezca, y si esto sucede otorgan beneficios a la comunidad porque se generan empleos, se genera riqueza y las comunidades locales viven cada vez mejor." (FIDEL, 2016, video Youtube).

El buen comer es un elemento clave a la hora de elegir un destino turístico. El potencial pasajero analiza las posibilidades y si la oferta culinaria es atractiva se decide inmediatamente. En Buenos Aires, la capital de Argentina, se ofrecen múltiples opciones gastronómicas de diversos orígenes y propias, y con un amplio espectro de precios para todos los niveles sociales. La cocina porteña es un paisaje multicultural mezcla de lo que comían los gauchos^[4], los inmigrantes europeos especialmente italianos y españoles, el campo, la ciudad, y la cocina regional del interior del país. (FUNDACIÓN PROTURISMO, 2015)

Algunos platos tradicionales argentinos

- Asado: carnes a la parrilla con fuego preferentemente a leña. Algunas recetas antiguas de principios del siglo pasado ya lo mencionan. (GORRITI, Juana Manuela, 2014, 196).
- Empanada de carne: pastel de masa común relleno de carne molida y cebolla salteados, puede ser horneado o frito. La historia de este plato está ligada a una poeta y escritora argentina, Juana Manuela Gorriti,

quien cuenta en un libro sobre cómo su madre le enseñó a elaborar los círculos de masa (discos) donde colocaba el relleno, y los cerraba con un borde retorcido (repulgue) formando un paquete en forma de semi-círculo. (IRIGOYEN, 2014, 182), (GORRITI, Juana Manuela, 2014, 97).

- Alfajor: golosina similar a un sándwich, con dos tapas de galleta dulce, relleno de dulce de leche, y bañado en chocolate generalmente.
- Pastas: heredada de los inmigrantes italianos, principalmente en el siglo XIX y XX. A diferencia de Italia, se suele comer con queso rallado y pan. Ñoquis, lasagna, tallarines, canelones y ravioles son los más comunes.
- Pizza: heredada de los inmigrantes italianos.
- Locro: guiso típico que se consume generalmente en fechas patrias. Contiene porotos, maíz en grano, verduras, cerdo, y productos cárnicos como chorizo y panceta.
- Postre vigilante: dulce de membrillo o batata, con queso.
- Arroz con leche: postre a base de arroz, leche y canela.
- Choripán: sándwich de embutido de cerdo en pan tipo francés, pero del tamaño de un hot dog, generalmente acompañado por chimichurri (salsa típica argentina con hierbas aromáticas, ajo, vinagre, ají molido y oliva)
- Revuelto Gramajo: mezcla de papas fritas, huevo, arvejas, cebolla y jamón. La historia cuenta que el plato nació en 1879, era lo que desayunaba el coronel Artemio Gramajo, ayudante del general Julio Argentino Roca.
- Chocotorta: postre a base de galletitas de chocolate (Chocolinas) en capas intercaladas con una mezcla de queso crema y dulce de leche. (FINKELSTEIN, 2011, 152)
- Medialunas: masitas similares a los croissant franceses.
- Otros platos: guiso de lentejas, guiso de mondongo, risotto, carbonada, polenta con salsa bolognesa, humita, humita en chala, tomatacán, puchero, paella, carne a la masa, milanesas, pollo al disco, pollo a la parrilla, costillar a la llama, asado a la cruz, curanto o pachamanca, pan de carne, tamales, pastel de papas, tortilla de papas, niños envueltos, lengua a la vinagreta, vitel toné, provoleta (rodaja de queso provolone derretido a la parrilla), zapallitos rellenos, ñoquis, chupín de pescado, albóndigas, bifés a lo pobre, bifés a la criolla, lomo a la pimienta, picada de fiambres, pan tumaca, suprema Maryland, gambas al ajillo, papas fritas, costillitas a la riojana, empanada gallega, mayonesa de ave, escabeches (de pollo, conejo, cebollitas, berenjenas), chivito a la llama, chanfaina, chipá (pan de mandioca), sopaipillas (masa salada frita), buñuelos, salsa bolognesa, filete de merluza a la romana, scones, milhojas de dulce de leche, torta galesa, pan dulce, panqueques con dulce de leche, flan de huevo casero, tiramisú, peras al malbec, pastafrola (tarta dulce de membrillo), clericó, frutas en almíbar (batatitas, zapallitos, peras, duraznos, higos), pan casero. (GORRITI, Juana Manuela, 2014), (FEHGRA, 2014), (SORBA, 2014; 2015), (Cocineros Argentinos; 2014, 2015), (GANDULFO, 2011), (ALEMANY, 2014)

En la última década, quizás por la llegada de turistas extranjeros, se sumaron a la oferta diversos estilos de parrilla, con carnes poco vistas como la llama o el ñandú, verduras grilladas y pescados de río. Y empezó a adquirir mayor presencia la comida regional argentina, con negocios que ofrecen empanadas diferenciadas según la provincia, guisos de mondongo y carbonada, y pastel de papa. (FINKELSTEIN, 2011)

Técnicas más utilizadas en cocina

Es un común denominador, el uso de fuego al aire libre, en diferentes modos. El chef argentino más conocido en el mundo, Francis Mallmann, ha publicado al menos tres libros dedicados a la cocina con fuegos, donde además de recetas enfocadas en el producto argentino, hace una detallada descripción de las técnicas: parrilla, chapa, infiernillo, horno de barro, rescoldo, asador, y caldero (MALLMANN, 2010)

Algunos productos argentinos destacados por zonas

- Patagonia (sur): Ganadería, pesca, fruticultura e industria agrícola. Ganado caprino y ovino, truchas, manzanas, peras. Frutos finos o del bosque: frambuesa, grosella, cereza, guinda, arándano, frutilla y cassis. Vitivinicultura: Pinot Noir (muy utilizado para vino espumante), Merlot. Mar: merluza negra, mejillones, langostinos, calamares, centolla. Lagos: trucha.

- Cuyo (centro oeste): Industria frutihortícola: ajo, y frutas de carozo (membrillos, duraznos, ciruelas, damascos. Peras, manzanas, melones, sandías, castañas, nueces y almendras. Mostos, jugos, sidra, deshidratados, dulces y conservas. Olivicultura: aceite de oliva. Vitivinicultura. Ceba emblema Malbec. Trucha, chivito[5].

- Pampa Húmeda (Centro Este): Ganadería. Lácteos: quesos, leches, yogurt, quesos. Trigo, maíz, avena, cebada, centeno, girasol, y soja. Alcaucil, habas, papa, espárrago, arvejas, cebolla, berenjena, pimiento, zapallo, frutilla.

- NOA (Noroeste Argentino): papas andinas, hierbas aromáticas y especias (orégano, comino, pimentón), maíz, quínoa, caña de azúcar, zapallos, ajíes, nueces, algarroba, cayote o alcayota, limones, pimentón, orégano y comino. Dulce de alcayota.

- Mesopotamia (Noreste): pescados (boga, pacú, surubí, dorado). Cereales, arroz, naranjas, mandarinas, limones, pomelos, mandioca, yerba mate, té, papaya, maracuyá y coco.

- Mar (Atlántico): mariscos, centollas y merluzas negras. (IRIGOYEN, 2014),

Otros productos argentinos destacados:

- Dulce de leche: pasta color marrón, untuosa y pegajosa, resultado de la reducción por larga cocción de leche con azúcar.

• Aceite de oliva: el olivo fue introducido en Argentina en 1562. Catamarca, La Rioja y Mendoza son las provincias que producen la mayor cantidad. Proclamado recientemente Alimento Nacional.

Chefs argentinos destacados

- Manuela Gorriti (1816 -1874)
- Doña Petrona C. De Gandulfo (1896 - 1992)
- Gato Dumas (1938 - 2004)
- Dolli Irigoyen - (1953)
- Francis Mallmann (1956)
- Guillermo Calabrese - (1961)
- Germán Martitegui - Restaurante Tegui (1966) The World`s 50 Best 2016 No68
- Mauro Colagreco - Restaurante Mirazur (1976) The World`s 50 Best 2016 No6
- Dante Liporace - Restaurante Tarquino (1978) The Latin America`s 50 Best 2016 No 48
- Soledad Nardelli - Restaurante Chila (1979) The Latin America`s 50 Best 2016 No 21
- Lucas Bustos - Restaurante Bodega Ruca Malen (1979) Oro Mundial Mejor Restaurante del Turismo del Vino 2013, The Best of the Wine Tourism, Great Wine Capitals.

El vino en Argentina

La región vitivinícola en Argentina se desarrolla entre los 22° y 42° de latitud sur. Desde el pie e la Cordillera de Los Andes, y desde Salta hasta Río Negro, casi 2.000 kilómetros la convierten en una de las más extensas zonas vitivinícolas del mundo (ORTIZ, 2002, 226). Con gran diversidad de climas y suelos, que hacen de cada región un terruño único. En términos generales, las zonas dedicadas al cultivo de la vid son secas y áridas con un bajo nivel de lluvias y humedad. Los abundantes días de sol y la gran amplitud térmica favorecen una buena maduración y concentración de aromas y color en los granos. Los suelos son profundos, permeables y pobres en materia orgánica, cualidades decisivas a la hora de obtener un buen vino. Debido al bajo régimen de lluvias, el riego se hace necesario. El agua proviene del deshielo de la cordillera de los Andes, que desciende en forma de ríos para convertirse en canales o acequias. ([http:// www.welcomeargentina.com/vino/](http://www.welcomeargentina.com/vino/))

En Argentina el vino es la "bebida nacional". La calidad de sus vinos dio un salto cualitativo en la segunda mitad del S XX, con la introducción de la uva Malbec. En la última década del siglo pasado, sus vinos comenzaron a destacarse en el mundo y aumentó la exportación.

En total en Argentina se producen 10.269.110,65 de hectolitros al año para mercado interno, con un consumo anual de 23,70 litros por cápita promedio. En la última década se dio un boom en el consumo de vino, pero en un pequeño sector de alto poder adquisitivo. En 1969 el consumo por persona era de 90 litros por año, en el 2009 cayó a 25 litros anuales por persona. (FINKELSTEIN, 2011, 168) 7.755.351,37 hectolitros es la producción total de Mendoza en un año. (INV, 2015).

Argentina es el mayor productor de Latinoamérica de malbec, y Mendoza es el principal productor de vino en Argentina, casi el 60% del total. Casi no se importan vinos, principalmente se consumen los producidos en el país, entre los que se destacan el Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bonarda, Pinot Noir, Tempranillo, Syrah, Chardonnay, Semillón, Torrontés, Riesling, y Chenin, teniendo especial relevancia los cortes o blends, además del Malbec. Está tomando relevancia el Bonarda Argentino, que poco tiene que ver con sus ancestros italianos. (CHECA, 2016)

Las regiones vitivinícolas argentinas

Hay cinco grandes regiones. Valles Calchaquíes, al norte del país, conformada por Salta, Tucumán y Catamarca. Valles de La Rioja, en el noroeste. Valles de San Juan, y Mendoza, ambas en el centro oeste del país. Patagonia, al sur, conformada por Río Negro, Neuquén y La Pampa. (BODEGAS DE ARGENTINA, 2015). Cada uno de estas zonas puede albergar provincias, y también microdestinos. Desde el punto de vista turístico, en Argentina hay varios microdestinos en cada provincia. Los más importantes, conocidos y desarrollados para el turismo son Cafayate en Salta, Alto Valle en Río Negro, San Patricio del Chañar en Neuquén, y varios en Mendoza: Valle de Uco, Zona Sur (San Rafael), y Gran Mendoza (incluyendo a Luján de Cuyo y Maipú). (FIDEL, 2015)

La tipicidad del vino argentino

Cuando se habla de vinos argentinos, se suele hablar de vinos en el caso de los tintos, con alta graduación alcohólica por el clima con mucha estructura, alta concentración de taninos y antocianos, mucho color. En el caso de los blancos, como distintivo se resalta el alto contenido alcohólico solamente.

La periodista especializada Elisabeth Checa menciona en una de sus guías de vinos que en los años 80 en Argentina había unas 20 bodegas que producían vinos bien diferenciados una de otra, y que en la actualidad existen muchos vinos "intercambiables". Hace referencia a que la uniformidad llegó a un punto límite, y ya nadie quiere vinos "fotocopia", ya no se usan los vinos opulentos, alcohólicos, maderizados[6] y mermellosos; se aprecian en cambio el equilibrio, la elegancia, la personalidad de un vino que tiene relación directa con el autor y con el suelo de donde proviene.

Surgen vinos de nuevos terruños, y el malbec está a la cabeza pero priorizando el suelo a la variedad. Y opina que debido al trabajo de jóvenes enólogos sobre la zonificación en la viña, se obtienen vinos complejos,

cortes de diversas variedades con el Malbec como protagonista, pero con cortes de la misma variedad y diferentes terruños. También agrega que últimamente están apareciendo vinos frescos y fiesteros, sin roble. Aunque reconoce que a los bodegueros argentinos les gusta sazonar el vino con chips porque creen que es chic y caro. (CHECA, 2016)

El Malbec

La cepa tinta estrella, emblema internacional del país. Argentina es reconocido como el país productor de los vinos Malbec más refinados del mundo, obteniendo premiaciones en innumerables concursos enológicos y elogios por parte de la prensa especializada Su mayor producción se da en la provincia de Mendoza.

Su origen es francés, se introdujo en Argentina cerca de 1950. Las principales características organolépticas son taninos dulces, con reminiscencias a frutas rojas frescas, flores, con acidez firme. Color rojo profundo con matices violáceos o azulados. Generalmente se recomienda para maridar carnes rojas y quesos duros, y servir a una temperatura de 16°C a 18°C si es joven (sin guarda), o de 18°C a 20°C si es de guarda. (ROSNER, 2010, 140).

Internacionalmente Argentina es líder en venta de Malbec de alta calidad. La entidad Wines of Argentina ha realizado un importante trabajo de posicionamiento de la marca, instalando el Malbec World Day desde 2010, con eventos simultáneos en diferentes puntos del planeta. (CHECA, 2016, 8)

Bodegas en Argentina

De 834 bodegas productoras en todo el país (911 inscriptas), 634 se sitúan en Mendoza, 121 en San Juan, 32 en Salta, 26 en Río Negro, 21 en La Rioja, 10 en Neuquén, y 23 en otros lugares del país como Córdoba, Buenos Aires o La Pampa. (INV, 2015). Esto incide directamente en los destinos para enoturismo.

Mendoza es líder en oferta enoturística con 125 bodegas abiertas al turismo, o sea más del 60% del total de ofrecimientos en Argentina. (FIDEL, 2016, 117). El crecimiento de la cantidad de bodegas abiertas al turismo en 2013 con respecto a 2012 mostró un incremento de casi 7%, en 9 provincias productoras.

Resultados

Restaurantes del vino en Argentina

Clasificación

Los restaurantes del vino, como anteriormente ha sido explicado, han sido considerados aquellos que están funcionando en una bodega, o todos aquellos que no están en bodega pero tienen una fuerte relación al vino, ya sea porque están situados en zonas vitivinícolas rodeados de viñedos o muy cercanos a bodegas

(en ocasiones en hoteles o posadas), porque producen sus propios vinos, o porque si bien no están en zonas vitivinícolas conceptualmente el vino es una parte importante de su oferta y ofrecen una carta o cava muy amplia y de calidad. También se han considerado aquellos que tienen una oferta gastronómica permanente como picnics gourmet o degustación de quesos y delicatessen, aunque no tengan un restaurante propiamente dicho.

A través de diferentes herramientas, como búsqueda en guías turísticas impresas y on line, sitios web de entidades públicas, pedido de datos directamente a entidades que nuclean a bodegas o restaurantes, o pedido de opinión a personas entendidas como periodistas enogastronómicos, se ha conseguido realizar una selección de los restaurantes que formarían parte de una Guía de Restaurantes del Vino: total 100

1. Restaurantes en bodegas: 76

2. Restaurantes que no están en bodega 24

* De los cuales están en hoteles relacionados al turismo del vino: 6

* Ubicados en zonas vitivinícolas o adyacencias 10

* Ubicados en otras zonas 14

Características y datos relevantes

Muestra 20 restaurantes

• En el 86% el consumo promedio por persona supera los U\$S 50 (precios altos) En una escala del 1 al 5, serían 4 y 5. El 14% estaría en un rango 3.

• El 93% ofrece carne de res en el menú, ya sea a la carta o degustación en pasos.

• El 93% utiliza malbec en alguno de los pasos de los menús de gustación

• El 90% asegura que la mayoría de los visitantes piden malbec y comer carne de res

• El 80% tiene sommelier

• El 73% tiene menú de pasos

• El 40% crean platos para acompañar los vinos, el 15% elige vinos para maridar los platos, y el 45% utiliza ambos criterios alternadamente

• El 80% permite descorche, es decir que el comensal lleve su propio vino

• El 80% vende vino por copa

• El 93% posee cava con temperatura controlada

• El 27% ofrece clases de cocina

• Su público está compuesto por 45% público internacional, 26% público nacional, y 29% público local.

- El 100% coincide en que la mayoría de sus clientes (cerca de un 70%) hacer reserva.
- El 86% de la muestra ofrece actividades turísticas como visita a bodega, clase de cocina, o paseo en bicicleta, siendo solamente los que están en bodegas.
- El 100 % abre de martes a viernes, pero solo el 66% abre los domingos, el 73% abre los lunes.
- Más del 50% de la muestra dijo que su cocina es “de producto”, y el 73% dijo que utiliza productos locales y orgánicos.
- El criterio para la selección de vinos en sus cartas, en el caso de las bodegas incluyen los de su portfolio únicamente, salvo una en la muestra de 15, que incluye vinos de otras bodegas. En el caso de los restaurantes que no están en bodega, seleccionan vinos en su mayoría de gama media y alta, y de pequeñas bodegas boutique.

Los menús de los restaurantes del vino

Los protagonistas absolutos son los menús degustación, donde a través de diferentes pasos el restaurante puede mostrar una gran variedad de platos, y a la vez lucirse con los vinos que acompañan. Entre los platos que más se destacan tienen como principal ingrediente la carne de res, pero también otras carnes rojas como chivo, cordero y conejo. El pescado se incluye pero en menor medida, y generalmente trucha de río. A continuación algunos ejemplos típicos de platos destacados que la autora de este trabajo ha podido vivenciar.

- Caso 1: Restaurante entre viñedos Lomo en reducción de malbec.
- Caso 2: Restaurante del vino en la Ciudad de Mendoza. Cuadril asado y guiso de lentejas; Chivo al horno de barro 16 hs y papas laminadas.
- Caso 3: Restaurante del vino entre viñedos. Bife Angosto a las Brasas con batata.
- Caso 4: Restaurante del vino la Ciudad de Mendoza. Ojo de bife con papines.
- Caso 5: Restaurante en Bodega. Filet en masa con hongos y cebollas caramelizadas.
- Caso 6: Restaurante en Bodega en la Ciudad de Mendoza. Risotto de malbec. Bife de chorizo madurado con verduras al rescoldo.
- Caso 7: Restaurantes del vino en la Ciudad de Buenos Aires. Cochinillo. Lomo de ciervo.
- Caso 8: Restaurante en Bodega en Mendoza. Bondiola de cerdo laqueada. Lomito de conejo. Lomito de conejo en cocción lenta. Hamburguesa de chivo. Caja de vaca. Carne a la masa.
- Caso 9: Restaurante en bodega en Mendoza: Vacío con chimichurri.
- Caso 10: Restaurante del vino entre viñedos. Costillas braseadas al malbec. Filet a la parrilla Los vinos más comunes de encontrar en los menús degustación o en los maridajes sugeridos son el Malbec como ícono de Argentina y Mendoza, y Torrontés en Salta. También de Mendoza es típico el Bonarda Argentino. Y es muy

común que en las bodegas sobre todo incluyan su vino ícono en el menú, es decir su máximo exponente en calidad y precio, generalmente un vino premiado que en muchos casos suele ser un blend de uvas tintas.

Una mirada experta sobre la enogastronomía argentina

Uno de los entrevistados es un empresario peruano dedicado a la producción de pisco y vinos. Sus productos suelen ser parte de los restaurantes premiados a nivel mundial, y por este motivo viaja constantemente y conoce restaurantes y bodegas del mundo. Esta persona dio su impresión sobre la enogastronomía argentina:

“He visitado bodegas en Argentina, ofrecen comida y vinos de calidad, pero recién están ganando diversidad, antes estaban muy concentrados y con vinos de corte viejo. Ahora se están modernizando pero la comida sigue siendo de viejo estilo con mucha proteína y carbohidratos, por las noches estamos muertos pidiendo cerveza a gritos. Se hace en general demasiado énfasis en la carne y empanadas (ésas últimas son deliciosos aperitivos), y la oferta es estrecha, no hay una amplia carta de posibilidades. Ofrecen todo “al fuego”, y mayormente comida basada en vegetales, diversas carnes y grados de cocción. Ahora ofrecen platos maridados, antes solo abrían botellas.

Los maridajes perfectos son difíciles, y más si solo maridan con sus vinos. Creo que si un vino de tu bodega no encaja con el plato que ofreces, deberías usar un vino de la bodega vecina, porque un plato mal armonizado le quita brillo a la experiencia. Debería haber un diálogo entre chef, sommelier y consumidor, para que la oferta se nutra y la elección del vino sea la correcta. Si tuviera que decir qué cosas cambiar en lo que ofrecen, creo que hay que balancearlo todo.

Argentina era el paraíso de los carnívoros hasta el feetlot, y ahora el desafío es que sea también el paraíso de los vegetarianos que cada día son más. Una empanada rellena de verduras para veggies, nunca vi una. En restaurantes de bodegas de otros lugares del mundo veo que hay más mística, y una mirada más abierta. Argentina está a mitad de camino pero van en el sentido correcto. Una gran cava debe tener una estupenda selección de etiquetas de todo el país y de todo el mundo, en Mendoza no la vi y en Buenos Aires ya se ven espacios alternativos, y con la mejora de los medios de intercambio en el país (cambio de políticas de importación desde fines del 2015) llegaran más etiquetas del mundo, con el euro tan devaluado están llegando vinos increíbles a precios razonables.”

Por otro lado, en una entrevista[7] realizada a fines de 2015 al destacado chef español Ferrán Adrià, dice: “América Latina hace 4 o 5 años se ha puesto en el mundo, cuando hace 5 años en Europa la cocina peruana y mexicana era algo muy pequeño y por desgracia casi siempre mal hecha.” Y agrega: “En Argentina tienen esta guerra entre la tradición y lo moderno, es el país que más contradicciones tiene con respecto a esto. En otros países de Latinoamérica se entiende que hay cocina popular, contemporánea y de vanguardia, y conviven. Ya he dicho que hay que contemporizar el asado ... El concepto de parrilla que Argentina lo tiene iconizado, lo tendría que aprovechar. [...] Mientras más joven es el país, más diferente es. [...] En países como Argentina y

Chile, más jóvenes, donde no ha habido una gran civilización detrás, son países diferentes, creo que todavía están construyendo su discurso de cultura gastronómica. Uno de los platos típicos es la escalopa napolitana (milanesa), que yo creo no se hace en Nápoles, es un invento de Argentina, lo se porque es el plato preferido de Messi. Lo bueno de Argentina es que han podido crear su discurso, lo malo es que es un país con pocas civilizaciones. [...] Creo que no es malo que tengas que aún escribir esta cultura gastronómica, y por eso es tan importante los jóvenes chefs y gente de la gastronomía argentina porque están en un momento histórico donde hay que definir qué es, tanto a nivel popular como lo que sería la restauración. [...] Uno de los hechos que vi, cuando fui no había sushi bars, y ahora hay varios. Hace años era marciano comer pescado en Argentina, y ahora lo comes crudo [...] Cuando vemos la evolución de un país, de una cultura, vemos que se está re escribiendo la gastronomía en Argentina. [...] "El panorama ha cambiado, hace cinco años, cinco, no veinte, preguntabas en España por la cocina peruana, argentina, mexicana, contemporánea, y conocían un nombre y gracias. ¿Cuántos restaurantes habían? Muy pocos. Hoy en día es increíble. Y esto es muy importante. América Latina en cinco años ha cambiado el perfil en la gastronomía mundial. En la lista de los mejores restaurantes del mundo hay muchos latinos. [...]

Nina Holland, periodista gastronómica inglesa, incluyó un apartado sobre Argentina en su libro "El Atlas Comestible", en el que hace algunos comentarios dignos de mencionar. "Argentina es un refugio de hibridez que destaca por su diversidad, desde su población hasta sus paisajes, con una gastronomía que refleja ambas cosas". Habla de los antepasados italianos que se notan en el gusto por la pizza y el helado. De los filetes del asado dominical, de la ternera jugosa sobre las brasas, regada por un malbec: "De hecho, el malbec y la carne, unos compañeros de cama ideales, son los dos alimentos más exportados de Argentina". Comenta sobre los grandes pastizales ideales para la cría del ganado, y sobre la rareza que es encontrar un vegetariano. "Los grandes asados son algo de una belleza terrible, mosaicos de carne donde las teselas son morcilla o chorizo, a menudo, acompañados de un disco de queso fundido llamado provoleta". Menciona como salsas típicas el chimichurri y la criolla, las empanadas del norte del país, las hierbas aromáticas de Mendoza como el romero y el tomillo, el dulce de leche con receta incluida. (HOLLAND, 2015: 345-352)

La opinión especializada local sobre la enogastronomía argentina

Al entrevistar a una periodista gastronómica de Mendoza, muy conocedora de restaurantes y bodegas de la provincia. "Algunos restaurantes en bodega ofrecen un equilibrio justo de gastronomía y vinos, de alta calidad. Pero pasa que algunos no tienen buena gastronomía pero increíbles vinos, o viceversa. Los platos que he probado y destaco son un risotto con hongos, pulpo, ñoquis rellenos y lasagna vegetal, diferenciándose del resto que en su mayoría ofrecen platos con carne. Son muy pocas las bodegas que tiene carta abierta y la opción de elegir.

Normalmente la gastronomía en las bodegas está en función del vino y no permite la elección, sino que cada paso busca potenciar el terroir. Muchos creen transmitir una experiencia gastronómica diferente y si bien algunos logran manifestar su propia identidad son los menos, porque utilizan los mismos productos y

caen en técnicas similares lo que por un lado creo que genera una identidad de la gastronomía local pero coarta la creatividad. En la mayoría de los lugares ofrecen platos maridados, pero también creo que sería bueno dejar que el comensal se anime a hacer su propio maridaje y no darle todo hecho porque es parte de vivir la experiencia. Los maridajes sugeridos la mayoría de las veces son correctos, pero prefería elegirlos porque justamente creo que cada paladar disfruta cosas diferentes. En algunos lugares me permiten llevar mi propio vino, o sea que ofrecen servicio de descorche. Creo que aun queda un largo camino por recorrer en materia enogastronómica como Capital Mundial del Vino que es Mendoza, debería haber más variedad, romper con el formato estructurada, las bodegas deberían abrir también de noche, y ofrecer propuestas más accesibles para que más público tenga acceso a ellas. En Italia muchos restaurantes en las bodegas están abiertas al paso: el turista puede entrar, degustar vinos, comer con menos formalidad.

De esta manera el público puede visitar varios restaurantes en bodega y disfrutar relajadamente sin que apabulle la apología del medio. Además cada bodega tiene su propia identidad y se ve reflejada en la propuesta gastronómica. En Buenos Aires hay restaurantes con una importante selección de etiquetas: Hotel Faena y La Bourgnone. En Mendoza Dionisio y Azafrán, uno de mis predilectos, pensando en restaurantes fuera de bodega.”

Y la opinión de un ex jurado del ranking “Latin America`s 50 Best Restaurants”, viajero y amante del buen vivir, es para tener en cuenta. En esta entrevista deja su opinión sobre la enogastronomía argentina: “He visitado varios restaurantes en bodegas y otros que no están en bodegas pero pueden llamarse “del vino”. Las propuestas en restaurantes de bodegas fluctúan en cuanto a calidad, y en algunos casos son mediocres. Recuerdo haber comido carnes y pejerrey de muy buena calidad, y un tomatacán excelente. En los que yo visité, solo pude consumir un menú pre armado, no tenía opciones para elegir, y siempre platos maridados con vinos elegidos por ellos. Los maridajes fueron correctos, pero veo que se les da muy poca importancia a los vinos blancos. No estoy conforme con la oferta actual en cuanto a comidas y vinos en Mendoza. Preferiría poder elegir los vinos yo mismo para maridar si quisiera, y me gustaría que hubiera mayor oferta y variedad, que no se limiten al menú degustación que está orientado más al turista. A cualquier restaurante suelo llevar mi propio vino, jamás tuve ningún inconveniente al respecto en Mendoza, y no me cobraron el servicio de descorche. En Francia e Italia, según mi experiencia, la visita es grupal y termina siempre en un almuerzo muy desestructurado, compartido en una mesa común con los dueños o el enólogo de la bodega, y el etilo de comida es regional casero. En Argentina destaco la gran selección de etiquetas que tienen el restaurante La Brigada, Elena, Don Julio, Oviedo y Aramburu.”

La gerente de una cadena nacional de vinerías, expresó: “En los restaurantes de bodegas que conozco ofrecen vinos y comidas de alta calidad. Generalmente es un menú armado de pasos, que cambia según la estación, y suele tener platos con carnes maridados con malbec principalmente. Mayormente los maridajes son correctos, pero personalmente me gustaría tener más opciones para maridar, y que el menú de pasos fuera más corto. Recuerdo un par de platos muy bien preparados, y simples, como las milanesas de ternera (carne rebozada en pan, frita) en 1884 Francis Mallmann Restaurante. Pienso que la oferta actualmente de gastronomía y vinos en bodegas es acotada, debería ser más variada.”

Interpretación de los resultados

Hipótesis principal

Esta suposición sostenía que la oferta enogastronómica argentina, en base a la investigación en restaurantes relacionados al vino, está basada en ingredientes locales y técnicas culinarias de cada región, y en relación a los símbolos internacionales representativos de Argentina, como la carne de res y el malbec. Se corroboró que es así, tanto por la información recaudada de boca de los hacedores (chefs, gerentes y propietarios de restaurantes del vino), como por la experiencia personal de la autora visitando muchos de esos restaurantes, y también por la opinión de personas conocedoras del tema como periodistas enogastronómicos, amantes de la buena vida, y empresarios del rubro.

Sub hipótesis

“Los menús son creados para acompañar y resaltar las bondades de los vinos.” Esto se da solo en el 40% de los casos de la muestra, y en el 15% a la inversa, es decir que los vinos se eligen para resaltar la calidad y sabores de los platos. En el 45% de los casos se utilizan ambos criterios alternadamente. En el 100% de los casos se tiene en cuenta el maridaje para que el comensal tenga una experiencia de alta calidad.

“Los menús son creados en base al costo que están dispuestos a pagar los clientes, en su mayoría turistas de nivel socio económico AB C1”

“Los menús son creados en base a los ingredientes disponibles en cada zona y con técnicas de la región, queriendo de este modo reforzar el concepto local y autóctono.”

Se corroboró que los menús son en su mayoría creados en base a los ingredientes de la zona, y en base al concepto de cocina que cada chef ha creado para su restaurante. El atributo “local” de los productos hace que los costos sean más accesibles que si se usaran productos importados, beneficio que se traslada al precio final al cliente.

“Los vinos elegidos para los maridajes del menú son en su mayoría tintos, entre los que se destaca el malbec.” “El estilo de los vinos elegidos para la carta del restaurante o los maridajes del menú degustación es del tipo marcadamente argentino”

Cuando se habla de vinos con “tipicidad argentina”, son muy pocos los atributos generalizados que los caracterizan, pero se habla de vinos tintos de alta graduación alcohólica y colores fuertes, con alto contenido tánico y de antocianos, Y el malbec es el varietal emblema, pedido por el público objetivo en base al su posicionamiento a nivel nacional e internacional. Pero esto no significa que en Argentina solo se consuma malbec. Por lo que estas dos sub hipótesis se corroboran con algunas salvedades: por propia experiencia de la autora, se puede afirmar que se utilizan pocos vinos blancos en Argentina en los maridajes, en comparación

con restaurantes con menú degustación en otros lugares del mundo. Cada bodega, según la magnitud de producción, tiene una limitada cantidad de etiquetas, por lo que no siempre los maridajes con los platos son cien por ciento satisfactorios, viéndose forzados en algunos casos. En cambio las que tienen un amplio portafolio de etiquetas intentan mostrar ese abanico colocando no solo malbec en su menú degustación, sino también otros varietales, e incluso en algunos casos vinos tardíos o espumosos. En cambio los restaurantes que no están en bodega, tienen mayor libertad ya que arman sus menús con los vinos que eligen comprar, y los varían de una temporada a otra.

“Los maridajes de comida y vinos son sugeridos o insertados obligadamente en los menús degustación, para promocionarlos y lograr vender esos vinos posteriormente a la comida (el comensal tiene la posibilidad de comprar los vinos en la bodega o en el wine shop del restaurante). Ya sea para vender los vinos que a la bodega le conviene por su rentabilidad, promocionar un producto nuevo, o para deshacerse del remanente (los vinos que menos se venden).” Esto no pudo corroborarse, ya que son datos que generalmente los entrevistados y encuestados no quieren dar, o si emiten opinión no existe la certeza de su veracidad. En un futuro, se deberán utilizar otras herramientas para corroborar este punto, quizás intentar con encuestas anónimas con diferentes personas que trabajen en forma interna en las bodegas y restaurantes.

“Tanto la elección de los vinos como del menú busca satisfacer el gusto del mayor porcentaje de su público, cuyo perfil se definirá en esta investigación.” La mayoría de los chefs y gerentes de restaurante contestaron que los maridajes se piensan para que la experiencia del comensal sea la mejor posible, resaltando la calidad de los vinos y de la comida, aunque algunos reconocieron que a veces se incluyen vinos que han salido al mercado recientemente para promocionarlos.

Conclusión

La oferta de los restaurantes del vino no definen la identidad de enogastronomía argentina. Si bien son un factor importante y de peso, porque de algún modo son la vidriera en donde se observa el estado de los diferentes factores (humanos, económicos, sustentables, culturales, etc.), no alcanza para una definición completa. Este análisis de igual modo ha sido de gran ayuda.

Además, en la etapa de contextualización se ha podido reunir información importante. Por ejemplo algunos datos concretos en números, como la cantidad de restaurantes que hoy hay en Argentina con una comprometida asociación al vino, o algunos datos más subjetivos pero no menos relevantes, como la opinión de extranjeros relacionados al rubro, entre ellos Ferrán Adrà. Toda esta información ha servido para concluir que la identidad argentina de su gastronomía y vinos existe, pero es tan diversa y nueva, que es difícil acotarla a una declaración concreta y escueta.

La diversidad define a Argentina. El país es diverso en razas y culturas por la inmigración que recibió y sigue recibiendo. Es diverso en su geografía dada su extensión y ubicación, tiene mar, montañas, llanuras, clima polar y tropical, y produce tan variadas riquezas que podría auto sustentarse. Es diverso en sus ideas políticas,

así es que sus gobiernos alternan de un extremo al otro. Es diverso en sus vinos, debido a las vides y técnicas traídas por inmigrantes, como así también por el terruño y el factor humano que ayudaron a evolucionar.

La tendencia de menús con productos locales y orgánicos no es la excepción en Argentina. Los cocineros experimentan en casa, y también viajan, aprenden y vuelven motivados a propulsar cambios, pero en ocasiones se frustran dadas las preferencias del público. El argentino medio no valora la oferta de calidad, lo cual retrasa la evolución. Prefiere platos tradicionales y abundantes a experimentar con nuevos ingredientes y técnicas. Es por eso que ante la disyuntiva de sobrevivir o cerrar, los restaurantes terminan ofreciendo una propuesta acorde al gusto de la demanda, y así es que gana el bife con papas en una fuente donde comerían dos Y por otro lado la popularidad de la carne y el malbec hace que miles de turistas lleguen al país en busca de la afamada vaca jugosa. El público lo pide, el restaurante se lo da.

Y es ahí cuando se da la mayor contradicción: en el país de la riqueza y la diversidad, donde el producto es de alta calidad, los cocineros obtienen galardones internacionales y sus vinos están al tope del ranking, se termina ofreciendo un bife con vino tinto.

Un empresario extranjero le dijo hace poco a la autora: "Ustedes todavía no se dan cuenta de lo que son, de lo que tienen, recién están despertando, y en 15 años pueden ser Perú"

Argentina es mucho más que malbec y buenos bifes. Está escribiendo su historia y creando su identidad, está evolucionando. Y la Guía de Restaurantes del Vino de Argentina deberá reflejar esta evolución en proceso y realizar un aporte educativo para el disfrute, la valoración y posicionamiento de la enogastronomía.

Como hallazgo de esta investigación, se puede poner de relevancia el descubrimiento de algunos datos para el aprovechamiento en la Guía de Restaurantes del Vino. Como por ejemplo detalles sobre el perfil del público objetivo. Saber que el turista hoy en día busca salirse de paquetes armados, quiere crear su propio tour y descubrir exclusivos lugares no promocionados. También el hecho de que el turista, cualquiera sea su interés, puede terminar siendo enoturista, porque debe comer y beber de todos modos. Y que lo que busca es tener contacto con la identidad local, siendo la experiencia con la comida y los vinos el vehículo cultural ideal. El turista busca vivenciar diversos aspectos del destino que visita, por lo que una guía de restaurantes debería brindar valor agregado dando información sobre otros aspectos que no sean gastronómicos para que la experiencia sea completa y memorable. Estos son disparadores para lograr un producto de calidad. Haber analizado tan exhaustivamente veinte de los cien restaurantes que conformarán la guía, permite seleccionar y ordenar la información con criterios y objetivos claros, para comunicarla mejor.

Metodología

Se utilizaron técnicas cuantitativas y cualitativas, considerando que ambas eran necesarias para lograr encontrar respuestas a los cuestionamientos.

Técnicas utilizadas

Se han utilizado técnicas cualitativas y cuantitativas para realizar esta investigación, de acuerdo al tipo de datos que se han considerado necesarios. Los diferentes procedimientos se aplicaron para obtener esta información:

- Cuáles y cuántos son los restaurantes del vino en bodegas
- Cuáles y cuántos son los restaurantes del vino que no están en bodegas, y están en hoteles o tienen una oferta de vinos de calidad.
- Dónde están ubicados, qué ofrecen.
- La relación de la oferta gastronómica con las zonas geográficas
- Características del público objetivo.

Entrevistas

Se realizaron 12 entrevistas a chefs, empresarios y referentes del tema. En su mayoría a personas con relación de confianza, logrando de este modo mayor probabilidad de sinceridad en las respuestas. Algunos de los entrevistados están directamente encargados de confeccionar los menús y maridajes en los restaurantes, y algunas otras tienen una opinión de peso al momento de tomar esas decisiones. Y otras dieron su opinión por ser consumidores y conocedores del rubro.

- Chefs 4 (1 sommelier)
- Gerente bebidas y alimentos 1
- Gerente de una cadena de vinerías 1
- Empresario bodeguero extranjero 1
- Periodista enogastronómico 1
- Funcionario público de turismo 1
- Enólogo investigador en CRICYT: 1
- Referente calificado – ex jurado ranking “Latin America’s 50 Best Restaurants”: 1

Observación directa

Se visitaron 44 restaurantes de los 100 catalogados como “restaurantes del vino”, en donde se vivenció la atención, calidad de comida, maridajes, y oferta de vinos entre otros aspectos. De la muestra de 20 restau-

rantes, solo 3 no han sido visitados por la autora, en cuyos casos la información ha sido obtenida a través de un formulario vía mail. En todos los casos en que se realizó la visita, se revisó la carta de vinos y de comidas detalladamente.

Formulario base – encuesta

Enviado a cada bodega por mail, o completado presencialmente con gerente, chef o encargado, que permiten luego de tabular la información la obtención de datos relevantes.

- Nombre del restaurante y datos generales, bodega a la que pertenece, horarios de apertura, medios de pago, cómo llegar, precios, si cobran o no cubierto.
- Datos de contacto del responsable y del chef.
- Tipo de cocina, tamaño de porción, tipo de productos que utilizan, especialidad de la casa, menú a la carta o degustación, con o sin maridaje de bebidas.
- Criterio de maridaje, priorizando comida o bebidas.
- Criterio de diseño del menú
- Tienen o no carta de vinos convencional, criterio de elección de los vinos para la carta, y para acompañar el menú degustación, servicio de descorche, venta de vino por copa, venta de vinos para llevar, si hay cava con temperatura controlada, si tienen sommelier.
- Perfil del público objetivo, porcentaje de turistas extranjeros y nacionales, y público local, nivel socio económico.
- Porcentaje de público que consume vino tinto, malbec, carne, y qué otros platos o vinos piden.
- Otras actividades que se ofrecen como visita a bodega, catas, cosecha, etc.

Muestreo

El total de “restaurantes del vino” llega a 100 establecimientos en toda Argentina. Se ha determinado trabajar con una muestra de 20%. Han sido evaluados 20 restaurantes del vino, de los cuales 15 pertenecen a Mendoza, 1 a Neuquén, 2 a Salta, y 3 a Buenos Aires, proporcionalmente a la distribución geográfica del total. El criterio para esta selección se relaciona también con la necesidad de investigar otras zonas, no solo Mendoza, aunque esta provincia es la que marca la tendencia por su concentración de bodegas.

Otro criterio para la elección de las bodegas elegidas en la muestra es cualitativo, y tiene que ver con el prestigio y antigüedad, siendo de los 20 restaurantes, 18 de renombre. Y los restaurantes que no están en bodega, también poseen marcas posicionadas. Se ha considerado que al tener mayor antigüedad, mayor producción y posicionamiento, podrían dar respuestas valiosas respaldadas y justificadas. También se ha te-

nido encuesta entrevistar a referentes conocedores del rubro. No ha habido elección aleatoria de bodegas ni de referentes.

Fuentes

- Se ha realizado búsqueda de información en internet, guías impresas y on line: guías de bodegas y restaurantes de Argentina, y de "Rutas del vino" de Argentina.
- Pedido de información a entidades que nuclean a las bodegas o están relacionadas al turismo y gastronomía: Bodegas de Argentina, Wines of Argentina, Centro de Bodegueros, Asociación Hotelero Gastronómica de Argentina, Fondo Vitivinícola de Mendoza, INV (instituto Nacional de Vitivinicultura), Ente Autárquico de Turismo de la Provincia de Mendoza. Han enviado planillas, estadísticas, bases de datos.
- Ministerio o Secretaría de Turismo de cada provincia de Argentina en zonas vitivinícolas.
- Publicaciones on line, investigaciones sobre aspectos relacionados.
- Publicaciones impresas, libros de vinos y gastronomía, nacionales e internacionales.
- Material de la autora, como entrevistas o crítica a restaurantes publicadas en Food Lovers, suplemento de gastronomía del diario MDZol de Mendoza.
- Entrevistas personales, por teléfono, y por escrito vía mail.

Bibliografía

- Bonomi, Milin; de Santiago González, Paula; Santos López, Javier, "Glosario español – italiano sobre la gestión del turismo", (2014), Revista de Estudios Lingüísticos Hispánicos, Disponible en https://www.uv.es/normas/2014/anejos/Libro_glosario_2014.pdf [Consultado agosto 2016]
- Yañez López, Faustino, "Prensa y neologismos: la naturaleza adaptativa y creativa del léxico", (2014). Disponible en http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Filologia-Fjyanez/YANEZ_LOPEZ_Faustino_Juan_Tesis_Tomo1.pdf[consultado agosto 2016]
- ChefsTV, "Entrevista con Ferrán Adrià en elBullifoundation 2015 - Subtitulado en Ingles y francés", Youtube, [en línea], (2015), Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=r8sPIF5mVto> [consultado el 13 de julio de 2016]
- Fidel, Gabriel, Turismo del Vino. La Experiencia argentina, Mendoza, EDIUNC, 2016.
- Fidel, Gabriel, Enoturismo. Video Apertura Gourmonde EnoCulinary 2016 Mendoza, (2016), Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=gNz4O8T-EBU> [Consultado 15 septiembre 2016]
- Irigoyen, Dolli, Producto Argentino, Buenos Aires, Planeta, 2014.
- Josefina Rosner Mc Guire, Argentina Tiempo de Cosecha. Homenaje a la Vitivinicultura en el Bicentenario de la Patria, Buenos Aires, Josefina Rosner Ediciones, 2010.
- Ortiz, Isabel, Atlas Ilustrado de Vinos del Mundo, Madrid, Susaeta, 2002.
- Foster, Dereck; Kusmin, Otilia, El arte del maridaje. ¿Con quién me caso yo?, Buenos Aires, De los Cuatro Vientos, 2007.
- Bourdain, Anthony, Confesiones de un chef, Buenos Aires, Del nuevo Extremo, 2013. Sampere, Isabel, A cada plato su vino, Bcelona, De Vecchi Ediciones, 2012.
- Segnit, Niki, La Enciclopedia de los sabores. Combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo, Buenos Aires, Debate, 2012.
- Gorriti, Juana Manuela, Cocina ecléctica, Buenos Aires, biblioteca del Norte, 1014.
- Sorba, Pietro, Recetas de Bodegones. Todos los secretos de la cocina porteña, Buenos Aires, Planeta, 2015.
- Checa, Elisabeth, Los buenos vinos argentinos, Buenos Aires, Vocación, 2016. Sorba, Pietro, Bodegones de buenos Aires, Buenos Aires, Planeta, 2014.
- FEHGRA, Gastronomía Regional Argentina, Buenos Aires, Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, 2014).
- Cocineros Argentinos, La Cocina de toros los días, Buenos Aires, Planeta, 2014. Cocineros Argentinos,

- Todos somos Cocineros Argentinos, Buenos Aires, Planeta, 2015.
- Gandulfo, Petrona C. de, Doña Petrona, Cocina con calor de hogar, Buenos Aires, Distal, 2011.
- Holland, Mina, El Atlas Comestible. Una vuelta al mundo a través de 40 gastronomías, Barcelona, Roca Editorial, 2015.
- Alemany, Eloise, La Excusa Perfecta. El calendario de encuentros argentinos, Buenos Aires, Periplo, 2014.
- Wise, Jason, Somm, Documental de Samuel Goldwyn Films, EEUU, 2013)
- Diario La Nación – Argentina, <http://www.lanacion.com.ar/1925698-comer-en-las-bodegas>
- <http://www.telam.com.ar/notas/201605/146249-argentina-incorporada-red-mundial-turismo-gastronomico.html>
- Sisteró, Alicia, Restaurantes Recomendados, Mendoza, Food Lovers, MDZol.com, 2016, Disponible en: <http://www.mdzol.com/seccion/foodloversrecomendados/>, [Consultado 21 septiembre de 2016]
- Mallmann, Francis, Siete Fuegos. Mi cocina argentina, Buenos Aires, V&R, 2010. Faria, Flavio, Enoturismo en Mendoza, Mendoza, Antucura Editorial, 2015
- Bodegas de Argentina, Bodegas & Vinos de Argentina. Anuario Internacional 2015 / 2016, Supervielle División Vinos, 2015.
- Caminos de sabores. Rutas Gastronómicas de Mendoza, Ministerio de Turismo de Mendoza, 2014 Foix, Augusto, Guía Terruños. Ruta del Vino, Buenos Aires, Grupo Terruño, 2013.
- Minkévich, Silvina, Viaje por las Bodegas de Argentina, Buenos Aires, Image Nativa, 2009.
- Rosner, Winemap Caminos de las Bodegas, Mendoza, Josefina Rosner Wine & Communication, 2014.
- Fundación Proturismo, Cómo integrar la oferta gastronómica agregando valor al turismo de la Ciudad de Buenos Aires, Estrategias de cara al futuro, Buenos Aires, Fundación Proturismo, 2015.
- INDEC Instituto Nacional de Estadística y Censos, [en línea] (2015) Disponible en http://www.indec.gov.ar/nivel4_default.asp?id_tema_1=3&id_tema_2=13&id_tema_3=55 [Consultado 10 de agosto de 2016]
- Finkelstein, Oscar, Según pasan los platos. De la comida casera a la vida gourmet, Buenos Aires, Ediciones B, 2011.
- Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina, Disponible en <http://www.inv.gov.ar/>, <http://www.inv.gov.ar/index.php/men-prensa/men-prensa-noticias/301-enologia-investigaciones>, http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/Malbec_2014.pdf
- Wines of Argentina, Disponible en <http://www.winesofargentina.org/es> [Consultado 3 de julio de 2016]
- Bodegas de Argentina, Disponible en <http://www.bodegasdeargentina.org/> [Consultado 8 de marzo de 2016]

- Bodegas en Salta, Disponible en <http://www.bodegasensalta.todowebsalta.com.ar/> [Consultado 10 de julio de 2016]
- Caminos del vino, Disponible en <http://www.caminosdelvino.org.ar/caminos-del-vino-argentina/> [Consultado 10 de agosto de 2016]
- La ruta del vino de Neuquén, Disponible en <http://www.neuquen.com/la-ruta-del-vino-de-neuquen/> [Consultado 2 de septiembre de 2016]
- Ministerio de Turismo de la Nación, Vino y Gastronomía, Disponible en <http://www.argentina.travel/es/type/vino-y-gastronomia> [Consultado 22 de junio de 2016]
- Argentina Travel, Mendoza capital mundial del malbec, Disponible en <http://www.argentina.travel/es/xp/mendoza-capital-mundial-del-malbec/4393#.V6YwyJPhCRs> [Consultado 20 de agosto de 2016]
- Ente Autárquico de Turismo de la Provincia de Mendoza, Disponible en <http://turismo.mendoza.gov.ar/>, [Consultado 30 de julio de 2016]
- La Rioja, Disponible en <https://www.larioja.gov.ar/index.php/institucional>, [Consultado 20 de agosto de 2016]
- Neuquén, Producción y Turismo, Disponible en <http://w2.neuquen.gov.ar/produccion-y-turismo> [Consultado 18 de agosto de 2016]
- Salta, Ministerio de Cultura y Turismo, Disponible en <http://www.salta.gov.ar/organismos/ministerio-de-cultura-y-turismo/8>, [Consultado 1 de septiembre de 2016]
- Turismo Río Negro, Disponible en <http://www.rionegrotur.gob.ar/index.php?catID=19> [Consultado 1 de septiembre de 2016]
- San Juan Estrella de los Andes, Disponible en <http://www.sanjuanlaestrelladelosandes.com/alojamientosanjuan.php> [Consultado 1 de septiembre de 2016]
- Mendoza Tur, Atractivos, Disponible en http://mendoza.tur.ar/attractivos_lista.php?tipoAtractivo=ENO&titulo=Bodegas [Consultado 1 de septiembre de 2016]
- Welcome Argentina, Salta, Disponible en <http://www.welcomeargentina.com/vino/salta.html> [Consultado 1 de septiembre de 2016]
- Tripadvisor, Disponible en <https://www.tripadvisor.com.ar/Restaurants-g312781> [Consultado 11 de agosto de 2016]
- Provincia de Mendoza, Disponible en [Mendoza_Province_of_Mendoza_Cuyo.html](#) [Consultado 8 de septiembre de 2016]
- Bon Vivir, Bodegas con restaurante, http://www.bonvivir.com/contenidos/nota/1395/bodegas_con_restaurante [Consultado 1 de septiembre de 2016]

- Planeta Joy, 9 restaurantes que vale la pena conocer, Disponible en <http://www.planetajoy.com/? 9+restaurantes+de+bodega+que+vale+la+pena+conocer&page=ampliada&id=3538> [Consultado 1 de septiembre de 2016]
- [1] Real Academia Española. enología: Del gr. οἶνος oînos 'vino' y -logía. f. Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos. enológico: adj. Perteneciente o relativo a la enología. gastronomía: Del gr. γαστρονομία gastronomía. f. Arte de preparar una buena comida. / f. Afición al buen comer. / f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. gastronómico adj. Perteneciente o relativo a la gastronomía
- [2] (RAE, 2016) 1. intr. Casarse o unirse en matrimonio. 2. intr. Unirse carnalmente o hacer vida marital. 3. tr Unir o enlazar.
- [3] Mermeladoso hacer referencia a sabor a mermelada.
- [4] Gaucho: habitante semi nómada de Argentina y otros países de Sudamérica, desde el siglo XVII al XIX, arriero, hábil jinete, con conocida afición por el consumo de carne.
- [5] Chivito a chivo es un regionalismo para designar a la cabra.
- [6] Maderizado: hace referencia a vinos con aromas y sabor a madera, que han tenido guarda en barricas de madera, o han sido intervenidos con chips.
- [7] ChefsTV, "Entrevista con Ferrán Adrià en elBulli Foundation 2015 - Subtitulado en Ingles y francés", Youtube, [en línea], (2015), Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=r8sPIF5mVto> [consultado el 13 de julio de 2016]

EL CACHOPO ASTURIANO COMO PROTAGONISTA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA RECETA

María Álvarez Alijas.

Resumen

El presente artículo analiza el cachopo como receta representativa de la gastronomía asturiana y su

impacto en la prensa nacional y regional durante los últimos años.

Palabras clave: Cachopo, cocina regional, Asturias, recetas

Introducción

El presente artículo analiza el cachopo como receta representativa de la gastronomía asturiana, centrándose en varios aspectos relativos a la misma, tales como:

1. Origen de la palabra “cachopo”: su evolución lingüística.

2. Evolución de la receta: del filete doble de ternera relleno de jamón y queso y, posteriormente empanado, a plato característico y emblemático de la cocina asturiana el cual, actualmente, admite diversos rellenos (desde embutido a verdura e incluso pescado o marisco), así como distintas posibilidades en cuanto a la materia prima principal a utilizar.

3. El cachopo asturiano como protagonista de los medios de comunicación escritos. Tratamiento informativo del plato en cuestión, así como comparativa de la información publicada en medios locales (La Nueva España y El Comercio) y medios escritos nacionales (El País y El Mundo), tanto cuantitativa como cualitativamente.

Para ello, se ha realizado primeramente una parte teórica con el objetivo y finalidad de delimitar y sintetizar lo referente al tema central, el cachopo asturiano, desde sus inicios hasta los elementos que lo componen y diferencian en la actualidad. Y, posteriormente, una parte práctica donde se analiza la repercusión social y mediática de dicho plato, insignia de la cocina asturiana, así como la expectación y repercusión creada respecto al mismo, acentuada por las informaciones aparecidas en los medios de comunicación.

De esta forma, los objetivos que se pretende alcanzar con el proyecto indicado y titulado como “El cachopo como protagonista de los medios de comunicación”, son:

- Conocer el origen de la palabra cachopo para comprender, posteriormente, la evolución que ha tenido la receta del cachopo asturiano en los últimos años, así como la importancia y transcendía social que ha sufrido, convirtiéndose en uno de los platos representativos de la gastronomía asturiana.

- Analizar las informaciones aparecidas en la prensa sobre el cachopo asturiano, haciendo hincapié en el tratamiento informativo de cada uno de los medios elegidos (en este caso La Nueva España y El Comercio como periódicos locales más difundidos actualmente en el Principado de Asturias; y El País y El Mundo como diarios nacionales más difundidos en España, según los datos facilitados por la Oficina de Difusión de la Justificación¹ y relativos al cierre del pasado año 2013).

- Una vez obtenidas las informaciones anteriormente descritas, ya sean en uno u otro género informativo, procederemos a comparar el tratamiento informativo que se hace de la información según cada medio anteriormente citado, así como la cuantía total de noticias que en cada periódico se han publicado en el último año (Junio 2013-Junio 2014).

Como palabras clave y, a tenor del estudio que se pretende realizar, se destacan las siguientes, las cuales

serán las protagonistas principales a lo largo de la investigación realizada:

- Cachopo
- Gastronomía asturiana
- Prensa
- Interés local
- Proximidad
- Identidad

Metodología

Respecto a la metodología utilizada, el presente Proyecto fin de Máster se ha estructurado en dos partes: una teórica y una práctica.

Respecto a la parte teórica, se ha procedido a realizar un recorrido histórico de los antecedentes del cachopo asturiano, como receta emblemática, centrándonos tanto en su origen etimológico e histórico, como en su evolución en cuanto a tratamiento y forma de cocinar dicho plato, todo ello promovido por el auge y reclamo como plato característico de la gastronomía asturiana.

En cuanto a la parte práctica del proyecto, nos basaremos en la consulta y, posterior análisis pormenorizado y detallado, de las noticias e informaciones publicadas al respecto por los diarios La Nueva España y El Comercio, como referentes de la prensa asturiana y El País y ABC, como periódicos nacionales de mayor tirada y difusión, para posteriormente y, mediante una metodología cualitativa analizar utilizando de manera comparativa la información publicada.

Por lo tanto, dada la escasa información existente sobre el asunto que nos ocupa en cuanto a bibliografía publicada (dado que a fecha actual no se conoce con exactitud el origen exacto del cachopo asturiano, no habiendo investigaciones firmes sobre la historia y evolución del mismo) nos basaremos, como ya hemos indicado, en la consulta de informaciones publicadas al respecto del tema que nos atañe, consultando y teniendo de base no obstante, bibliografía básica sobre la historia de la gastronomía y, más concretamente de la cocina asturiana.

El cachopo asturiano. Origen y evolución de la receta

Etimología. Origen de la palabra cachopo

En el presente apartado utilizaremos y, como primera aproximación para abordar el origen y evolución del cachopo asturiano, los diccionarios, guías y recetarios donde hemos podido observar que aparece, en mayor o menor medida, el cachopo para, posteriormente, analizar las características del mismo, su posible origen (comenzando desde la propia etimología de la palabra) y su evolución, hasta lo que se comercializa en el mercado gastronómico a fecha actual.

En cuanto a los diccionarios consultados, hemos encontrado que la palabra cachopo, aparece en los siguientes, aportando sus definiciones para un posterior análisis conclusivo:

1. Según el Diccionario de la Real Academia Española (edición actual 22.a publicada en 2001)², la palabra cachopo, se define como “tronco seco y hueco de árbol”, no existiendo definición precisa sobre el término cachopo asturiano o cachopo de carne.

2. Según el Diccionario de Uso del Español (DUE) de María Moliner (edición 2013)³, la palabra cachopo, la define como “tronco seco de árbol”.

3. Según el Diccionario del Español Actual⁴, la palabra cachopo, la define como “tronco seco y hueco de árbol”.

4. Según el Diccionariu Asturianu-Castellanu⁵, la palabra cachopo admite varios significados: “tronco de árbol viejo y hueco. || 2. Rugosidad extrema de un tronco. || 3. Conjunto de dos filetes de carne o pescado, tradicionalmente y generalmente de carne, relleno de jamón y queso, que se reboza y se fríe”. Esta definición coincide con lo especificado en los anteriores diccionarios, añadiendo además, una nueva acepción que explica lo que, en la actualidad, se conoce como “cachopo asturiano”, no encontrándose dicha aceptación en el resto de diccionarios y manuales del uso del español.

5. Según el Diccionario de Regionalismos de la Lengua Española⁶, la palabra cachopo, la define como “tronco seco de árbol”.

6. Según el Diccionario de la Lengua Asturiana⁷, se define el cachopo como “tronco viejo y hueco de un árbol. || 2. Parte del tronco de un árbol lleno de nudos. 3. Conjunto de dos rajadas de carne relleno de jamón, de queso que se reboza y fríe”.

²DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001): España: Ed.: Espasa.

³MOLINER, MARÍA (2013): Diccionario de Uso del Español. España: Ed.: Gredos.

⁴SECO, ANDRÉS Y RAMOS (2006): Diccionario del Español Actual. España. Ed.: Santillana.

⁵SÁNCHEZ VICENTE, XUAN XOXÉ (2000): Diccionariu Asturianu-Castellanu. Oviedo. Ed.: Trabe

⁶GROSSCHMID Y ECHEGOYEN (1998): Diccionario de Regionalismos de la Lengua Española. Barcelona. Ed.: Juventud.

⁷MANZANO Y RODRÍGUEZ (2001): Diccionario de la Llingua Asturiana. Gijón. Ed.: Trea.

Si revisamos algunos recetarios, encontramos como definición de cachopo, las siguientes aceptaciones:

1. La Guía de la Cocina Asturiana⁸ y, más concretamente en la página 169, explica el término como: “plato muy popular en Asturias desde hace algunos años. Se comenzó a servir en el popular Restaurante ovetense “Pelayo”, tomando ya carta de naturaleza en Oviedo y otros lugares de Asturias”. Esta guía ya encuadra el cachopo como alimento típico de una Región, aproximándose y/o dando un dato del primer restaurante donde comenzó a servirse al público, no especificando fecha de tal acontecimiento.

2. En el Recetario Platos típicos de Asturias⁹, especifica la receta del cachopo como “dos filetes finos y alargados, un filete del mismo tamaño de jamón, cuatro espárragos, una lata champiñones, un pimiento morrón, un huevo, pan rallado, ajo, aceite y sal”. A esta definición, su autora María Luisa García, añade un dato de interés al estudio que nos ocupa, indicando que el cachopo es un plato típico de algunos restaurantes de Oviedo y Grado, no precisando no obstante, cuales son dichos establecimientos y no dando fecha en cuanto a comienzo de la disposición del plato al público.

En cuanto a los estudios existentes sobre el cachopo y, más concretamente sobre el origen del mismo, en su sentido lingüístico, encontramos una única investigación llevada a cabo por el autor Ángel Pariente en la Revista de Filología Española (Tomo 61, Fasc. 1-4, 1981)¹⁰. En dicho estudio, el escritor ahonda en el origen de la palabra cachopo, analizando su procedencia que, como veremos a continuación, coincide con el significado aportado por los diccionarios en los que el vocablo a estudiar aparece señalado.

De esta forma, Ángel Pariente nos lleva al significado y/o aceptación primitiva de la palabra cachopo, informándonos ya, que no se tiene constancia de la misma dentro de la lengua española, manteniéndose no obstante viva, en una pequeña zona del noroeste de la Península (entre Asturias, Galicia y Portugal).

En este sentido, el autor cita en su estudio: dentro del gallego-portugués presenta dos acepciones “la de muchacho, mozo, mozalbete, joven, criado; y la de árbol, pelado o seco, desprovisto de ramas, cabeza de árbol desmochada”. A raíz de estas significaciones, el autor nos lleva hasta la lengua asturiana donde también aparece concebida la palabra cachopo, préstamo según las investigaciones de Ángel Pariente del gallego-portugués, considerándose por tanto en su aceptación lingüística más primitiva como un derivado de las acepciones anteriormente descritas: árbol, seco, hueco y joven; y muchacho, chavalito o cachorro.

En su análisis, el escritor concluye indicando que “tanto en el terreno morfológico como en el semántico, cachopo se explica con toda sencillez y a toda satisfacción a partir de “catalus más el sufijo ibero-romance –po”, por lo que podemos concluir este apartado, como así lo hace el autor que éste debió ser el origen de la palabra cachopo.

Por lo tanto de una forma práctica y, para entender el término en sí mismo, dividiremos la palabra cachopo en dos, es decir, “CACHO-PO”. En este sentido y, según especifica Joan Corominas en Revista de Filología

⁸ALPERI, MAGDALENA (1981): *Guía de la Cocina Asturiana*. Gijón. Ed.: Silverio Cañada. ⁹GARCÍA, MARÍA LUISA (1972): *Recetario Platos típicos de Asturias*. Oviedo. Ed.: Naranco. ¹⁰PARIENTE, ÁNGEL (1981). *Etimología del cachopo*. *Revista de Filología Española*, 61 (1-4).

⁷MANZANO Y RODRÍGUEZ (2001): *Diccionario de la Llingua Asturiana*. Gijón. Ed.: Trea.

EL CACHOPO ASTURIANO COMO PROTAGONISTA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Española junto con Ángel Pariente, el término “CACHO” al que había que añadirle el sufijo “-PO” deriva, muy probablemente del latín “cacculus” o “cacabus” o “cacabulus”, atribuyendo su significado a un recipiente de madera, tronco, hueco y seco.

De esta forma, la palabra CACHOPO, etimológicamente, podría aplicarse a un utensilio capaz de contener algo en su interior, relacionándose así, con el significado actual y coloquial que conocemos del cachopo asturiano: dos filetes de ternera que contienen en su interior un ingrediente que actúa a modo de relleno para complementar y potenciar su sabor.

Evolución de la receta. Rasgos y características distintivas

El cachopo, en su receta más tradicional, consiste en empanar dos filetes de ternera, preparados con un corte fino, alargado y del mismo tamaño; previamente salpimentados y estirados con un mazo, rodillo o piedra con el fin de aplanarlos.

En su interior (entre los dos filetes) se coloca jamón y queso o jamón y espárragos para, finalmente, proceder a empanar (con harina y huevo batido; sin utilizar pan rallado). A continuación, se fríe con aceite de oliva a media-alta temperatura para conseguir un mordisco crujiente por fuera y tierno por dentro. Hasta aquí, la receta más tradicional y característica del cachopo asturiano, de la cual se tienen las primeras informaciones sobre su autoría en lo publicado en 1981 por Magdalena Alteri en la Guía de la Cocina Asturiana. La aurora, como ya hemos indicado en el epígrafe anterior, atribuye al Restaurante ovetense “Pelayo” (antiguo Restaurante “Casa del Rey”), como el primer establecimiento hostelero donde comenzó a servirse el plato. Esta información, podemos completarla con un artículo publicado en el diario El Comercio bajo el titular “El mejor cachopo, una receta del 47”.

En dicha noticia, encuadra el cachopo en el año 1947 cuando en las cocinas del Restaurante ovetense, “La Casa del Rey”, comenzó a prepararse como plato para ser servido. Al hilo de esta información, encontramos también un artículo publicado el 25.03.2013 y encuadrado en el blog “El Viajero”, perteneciente al diario El País.

En dicho artículo y, bajo el titular “El boom del cachopo”, se hace una aproximación a los orígenes del plato, atribuyendo su autoría al cocinero asturiano, Fernando Martín, uno de los primeros chefs en aparecer en la Guía Michelin, cuando todavía no se concedía el galardón de la estrella michelín y propietario del restaurante ya desaparecido “El Pelayo”, por lo que la información coincide con la emitida por Magdalena Alteri en su Guía de la Cocina Asturiana.

Lo que diferencian los cachopos servidos en “El Pelayo”, a los que se pueden degustar hoy en día en la práctica totalidad de Municipios que conforman el Principado de Asturias, no distan en su esencia de lo cocinado en 1947. No obstante y, debido al éxito y notoriedad adquirido por el plato en los últimos años, aupado por el auge dotado al mismo por los medios de comunicación locales, el cachopo ha ido experimentado una evolución en cuanto a tratamiento, tamaños y sabores, principalmente.

El gastrónomo y autor de la Guía del Cachopo Asturiano, Nacho Gancedo¹¹, indica en sus primeras páginas de la Guía del Cachopo 2013 que el clásico cachopo asturiano es el elaborado con carne de ternera y relleno de jamón serrano y queso. A este respecto, Fernando Martín en 1947, elaboraba el cachopo de la misma forma, sustituyendo el clásico jamón serrano por los espárragos, primando a día de hoy y como cachopo más tradicional, el relleno de jamón serrano y queso.

Actualmente y, como ya hemos indicado, el cachopo cuenta con multitud de variedades y posibilidades en cuanto a tamaño, presentación, variedades (materia prima principal) y rellenos.

En la Guía del Cachopo publicada este año 2014, Nacho Gancedo, nos informa de un total de 255 variedades de cachopo asturiano, extendidos a lo largo de toda la geografía asturiana. En este sentido y, como veremos en próximos apartados, existirá una relación muy estrecha entre la seña de identidad del cachopo como producto estelar de la gastronomía asturiana y el impulso que le da la prensa en cuanto a informaciones diversas aparecidas sobre el mismo, hecho que ayuda a dar a conocer esta receta, dotándola y considerándola como seña de identidad de una Región, lo que conlleva a ser un reclamo turístico; hecho buscado por establecimientos hosteleros, agrupaciones y organismos políticos locales.

Tratamiento informativo del cachopo asturiano en la prensa

Aparición del cachopo en la prensa local y nacional durante el último año Junio 2013-Junio 2014

A modo de introducción del presente apartado, comenzaremos citando las informaciones aparecidas, en cualquier tipo de género informativo, en los diarios elegidos para el estudio que nos ocupa. Para acotar más el análisis en cuestión, nos centraremos en aquellas informaciones en el que el cachopo aparezca ya en el titular de la información.

Se procederá a transcribir su titular (en orden cronológico de aparición) para aportar, subsiguientemente, el correspondiente enlace a la página web consultada.

¹¹GANCEDO, NACHO 82013): *Guía del Cachopo Asturiano*. Asturias. Ed.: Nacho Gancedo