

HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

COCINA BASICA

GASTRONOMIA

- Gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Gastrónomo es la persona que se encarga de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida



ANTES DE FUEGO

- PREHISTORIA

Primeros alimentos: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.)

Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones. Arman trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medidas de sus necesidades.

Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples.

Tales como cornamentos, hacha de mano, lascas de bordes afilados.

Los alimentos se consumían crudos.

El secado se utilizaba ya en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoran el sabor del producto.

DESPUES DEL FUEGO

- Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor.

El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico.

Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales, de los cuales se consumía la carne y las pieles, eran utilizados como abrigo, eran usados para hacer herramientas.

Se inventó el arado: una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.

Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros).

La domesticación en Oriente de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería. La agricultura, la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre.

Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.

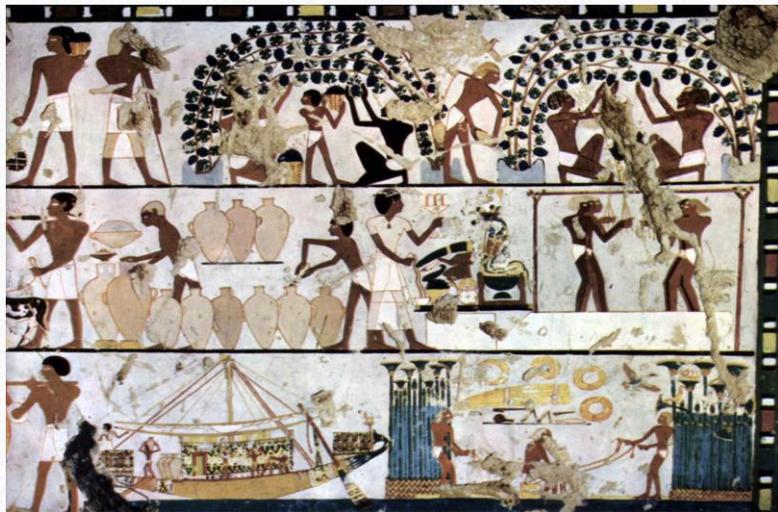
En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaban el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles.

VIDEO DESCUBRIMIENTO DEL FUEGO

<https://www.youtube.com/watch?v=NtqqV01ue34>

EDAD ANTIGUA

(Siglo V a.C al II d.C)



- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d7/%C3%84gyptischer_Maler_um_1500_v._Chr._001.jpg

- Comienzan a darse las primeras evidencias históricas sobre la alimentación en las sociedades antiguas
- Principales alimentos:
- Carnes (cerdo, ovinos, caprinos, cervidos)
- Cereales y leguminosas (avena, cebada, trigo, lentejas, habas....)
- Pescados (algunos crustáceos y mariscos, moluscos)
- Frutas (manzanas, albaricoques, higos, uvas, dátiles, melones...)
- Verduras (coles, cebollas, calabazas, ...)
- leche
- Huevo
- quesos

Roma y Grecia



- *Marcus Gavius Apicius (1 d.C)*
- *De re coquinaria*: tratado de gastronomía de la sociedad romana.
- Foie gras
- Garum (garo): salsa a base de pescados fermentados
- Ya se habla de alimentación
- Pan: principal producto en la alimentación

Edad media (siglo V- XV)



- Pan: sigue predominando en la dieta
- Se empieza a reglamentar el comportamiento en la mesa (ceremonial)
- Aparecen los cubiertos (cuchara y tenedor)
- Se utilizan en los banquetes los tiempos de servicio
- Se comienza a intensificar el uso de hierbas y especias
- La comida fue fuente de transmisión de enfermedades
- La gastronomía árabe, romana y griega fueron las principales influencias en el mundo gastronómico

Taillavent

(Guillaume Tirel, 1310-1395)



TOMBE de pierre au milieu de la cathédrale de Noyon, de Picardie, et Haroumont.

- Maître de las guarniciones de cocina del Rey
- Escribió “Viandier”, libro referente de la gastronomía medieval.
- Uno de los primeros chef en tratar de profesionalizar la cocina y apartar la cocina de las tradiciones galo-romanas.
- Otros libros o tratados:
 - The forme of Cury, escrito por el cocinero de Ricardo II de Inglaterra;
 - Daz Buch von guter Spise, obra anónima editada en Alemania;
 - y Libre del Coch, del Catalán Robert de Nola.

Productos

- especias y hiervas: Canela, clavos de olor, pimienta negra, nuez moscada, azafrán
- Cereales: trigo, cebada, avena, centeno, mijo, arroz, soja
- Hortalizas: Jengibre, galanga, remolacha, coles, calabazas, cebollas, ajo, berenjena, habas, guisantes, garbanzos, soja.
- Frutas: albaricoques, duraznos, dátiles, peras, granada.
- Carnes: pescados, crustáceos, moluscos, aves, porcinos, ovinos, caprinos, caza(menor de pelo y pluma), cérvidos, bovinos (animales de granja viejos).

Edad Moderna

(siglo XV- XVIII)

- La economía comienza a florecer nuevamente
- Se da intercambio comercial con Asia marítimamente (especias)
- Aparición de nuevos productos traídos del nuevo mundo
- Se extiende la gastronomía a nivel popular.
- Primeros restaurantes (siglo XVI)
 - Restaurer: restaurar
- se empiezan a establecer la cocina tradicional en los países europeos
- Se extiende el uso de las conservas
- Prolifera la literatura gastronómica
- Se practica el faisandage
- aparece la estufa y cocina a gas .
Phillippe Lebon

Primeros Restaurantes

- El termino restaurante se utilizo por primera vez en 1765, París.
- Establecimientos precarios y posadas de viaje
- Servían caldos a base de hortalizas y carnes, panes y bebidas
- Boulanger:
 - «*Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*»
 - «Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré».
 - Termopolios. Precursores de los restaurantes, pequeños establecimientos que ofrecían comida a los pobres.

Productos

- Se favorece el comercio de todo tipo de especias
- Nuevos productos se agregan:
 - Maíz
 - Tomate
 - Aguacate
 - Patata
- Cacao
- Frijoles
- Cacahuate
- Pimiento
- Vainilla
- Piña
- Mango
- Tabaco
- Productos americanos en general.