

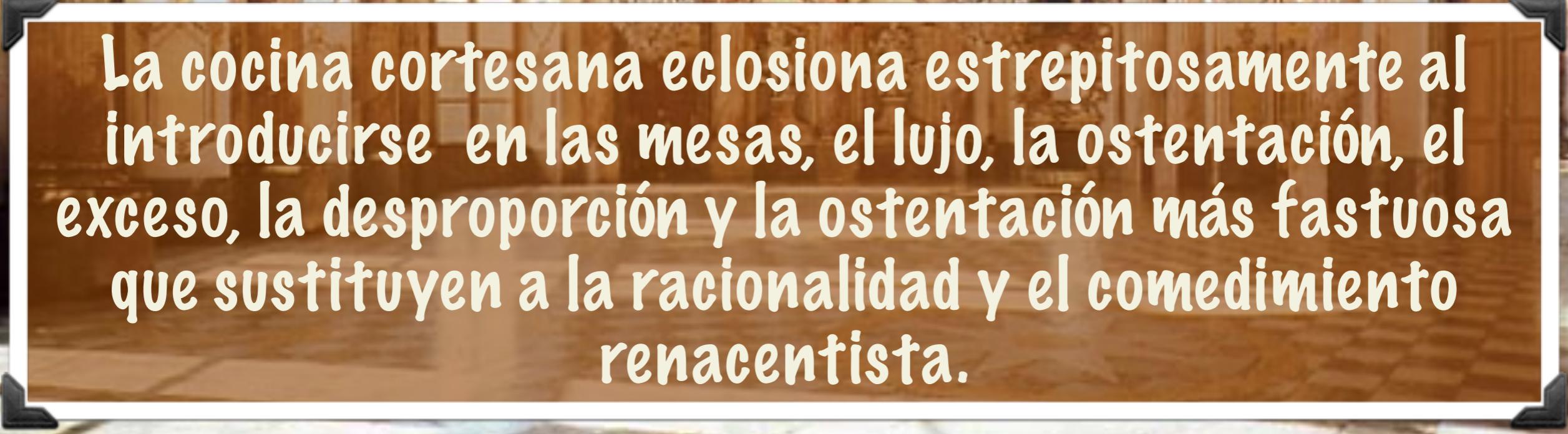
# GASTRONOMÍA SIGLOS XVII-XVIII



Déborah López



LOS SIGLOS XVII-XVIII COINCIDEN CON LAS MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS DEL BARROCO.

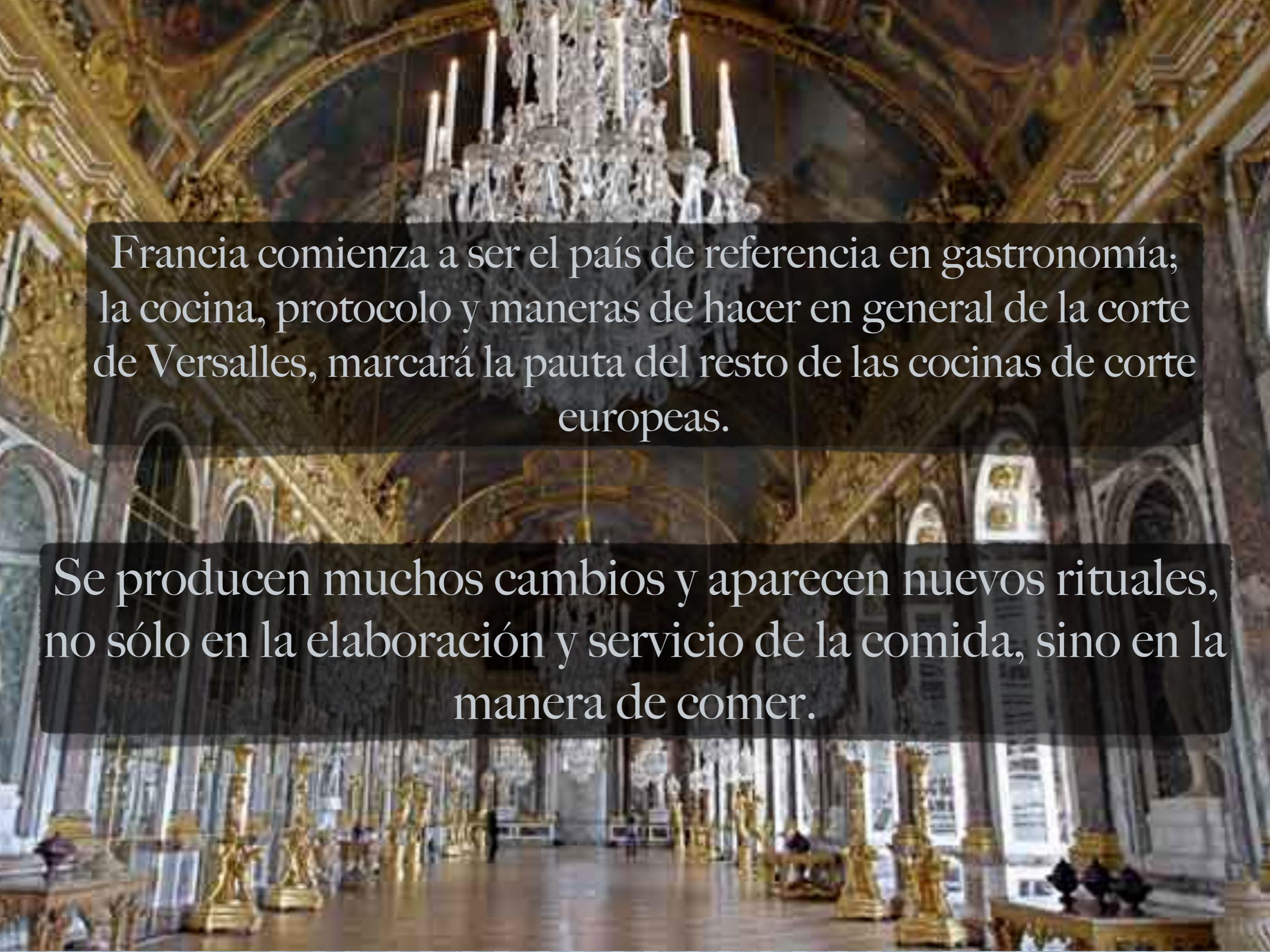


La cocina cortesana eclosiona estrepitosamente al introducirse en las mesas, el lujo, la ostentación, el exceso, la desproporción y la ostentación más fastuosa que sustituyen a la racionalidad y el comedimiento renacentista.



LOS BANQUETES ERAN UNA PUESTA EN ESCENA TEATRAL, DONDE LA DECORACIÓN DEL SALÓN, DE LA MESA, EL RITMO, LA SALIDA DE LOS PLATOS, LA MÚSICA, EL ESPECTÁCULO Y OTRAS DISTRACCIONES ERAN TAN IMPORTANTES COMO LOS PLATOS COCINADOS.

Por ello, existía la figura del maestro de ceremonias, último responsable de cada detalle, (selección de personal, diseño de menús, cuentas, relación con proveedores, espectáculo, decoración, ritmo, puesta en escena de la fiesta, etc). Eran grandes profesionales, muy valorados en la corte para la que trabajaban.



Francia comienza a ser el país de referencia en gastronomía; la cocina, protocolo y maneras de hacer en general de la corte de Versalles, marcará la pauta del resto de las cocinas de corte europeas.

Se producen muchos cambios y aparecen nuevos rituales, no sólo en la elaboración y servicio de la comida, sino en la manera de comer.



-ESTE ES EL MOMENTO EN EL QUE SE ASIENTAN LAS BASES DE LA GASTRONOMÍA CLÁSICA FRANCESA TODAVÍA EN VIGOR: LAS LIGAZONES, LAS ELABORACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES (LAS SALSAS, FONDOS), Y LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN.

-LA VANGUARDIA LA CONSTITUYEN LOS PLATOS CREMOSOS, LOS MOUSES, LOS SOUFLÉS Y LOS PURÉS, Y LA REDUCCIÓN EN EL USO DE ESPECIAS Y PRODUCTOS EXÓTICOS.



Calderos de cobre y huevos en el siglo XVIII.  
(detalle de “Pâtissier” o “El repostero”, de la Encyclopédie,  
un grabado publicado por primera vez en 1771).  
El muchacho de la derecha está utilizando lo que el texto  
llama “un cuenco de cobre para batir claras de huevo y  
mezclarlas con la masas con que se hacen los bizcochos”.

*Algo de historia:  
aportaciones a la  
gastronomía de  
Luis XIII, Luis  
XV, Luis XVI, y  
Luis XVII.*

## Luis XIII

Era un hábil cocinero, sobre todo con los platos a base de huevos, y jaleas, confituras y mermeladas.

Luis XIII se casa con Ana de Austria, española, la primera en introducir el chocolate en Francia lo que supone el comienzo de la influencia de la cocina española en Francia.

A portrait painting of King Louis XIII of France, showing him from the waist up. He has long, dark, wavy hair and a prominent mustache. He is wearing a dark, ornate robe with a high, ruffled collar. The background is a soft-focus view of a French chateau with its characteristic red-tiled roofs and white stone walls, set against a backdrop of green trees and a clear sky.

Gracias a la aceptación del chocolate, se inauguran chocolaterías y confiterías en París. En 1628 el holandés Van Heutten inventa el cacao en polvo como un ingrediente base muy versátil.

## Luis XIV: "EL REY SOL"

Su reinado (1638-1715), el máximo exponente del absolutismo en Europa. Construye el espectacular palacio de Versalles, y se lleva a vivir allí a buena parte de la nobleza, a los que veía como una amenaza.

Para evitar que intervinieran en el gobierno y compitieran con él, les dio nombramientos de poca importancia y los puso a su servicio.

A Luis XIV se le llamó el Rey Sol, por elegir este astro como emblema real, promovió el arte y la literatura francesa

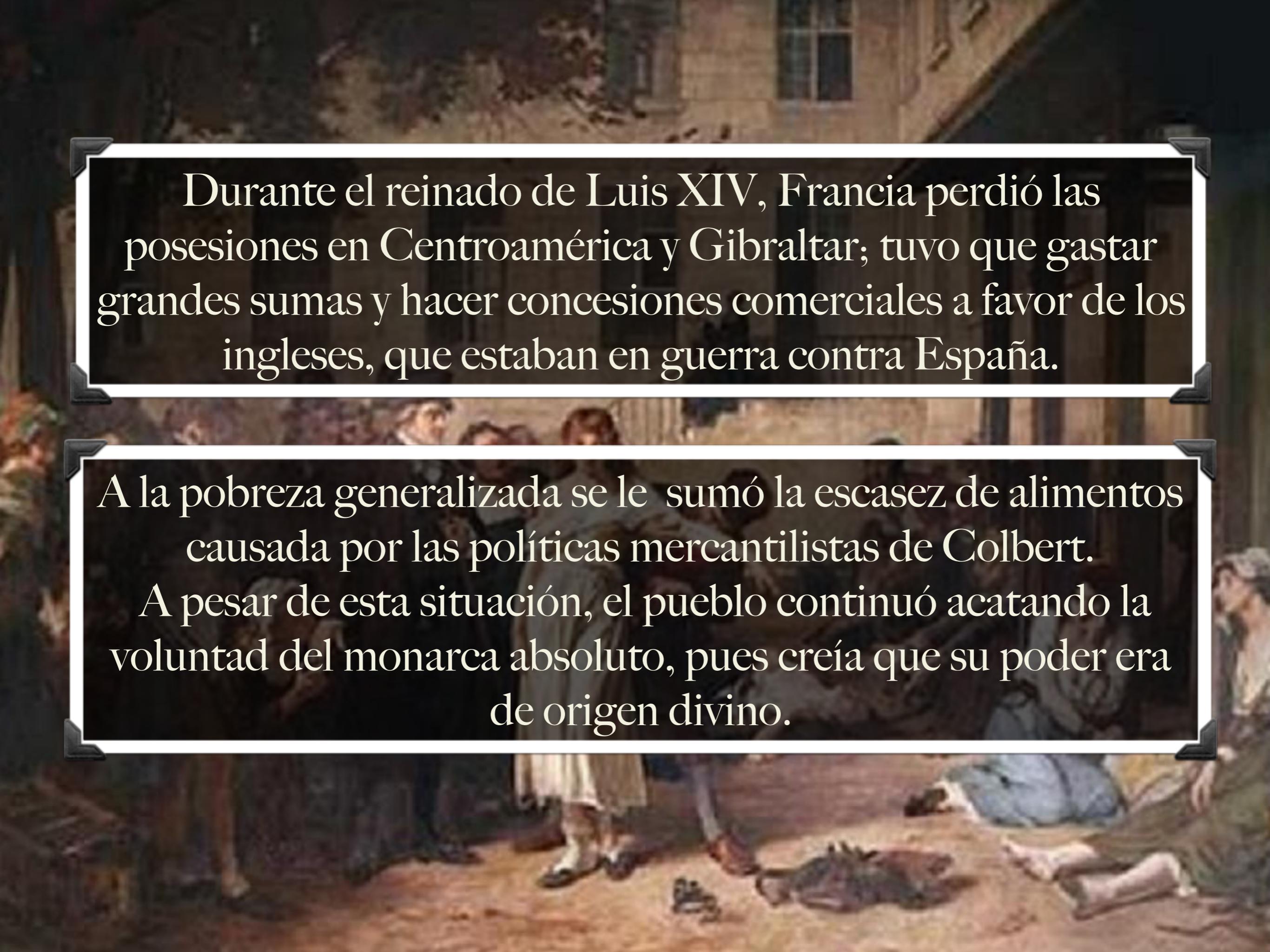
Su objetivo era la supremacía de Francia, ya fuera en tiempo de guerra o de paz. A su época se le llamó "El Gran Siglo" lo fue en muchos aspectos, en gastronomía, cortesana, uno de ellos.



Para impulsar la economía nombró ministro a Jean-Baptiste Colbert (1619-1683), quien aplicó los conocimientos de economía más avanzados de su época, llamados políticas mercantilistas que afirmaban que una nación tenía que vender en el exterior más de lo que compraba.

LA POLÍTICA MERCANTILISTA ENRIQUECE A LA BURGUESÍA Y, DE MANERA INDIRECTA, POR LA VÍA DE LOS IMPUESTOS, AL GOBIERNO.

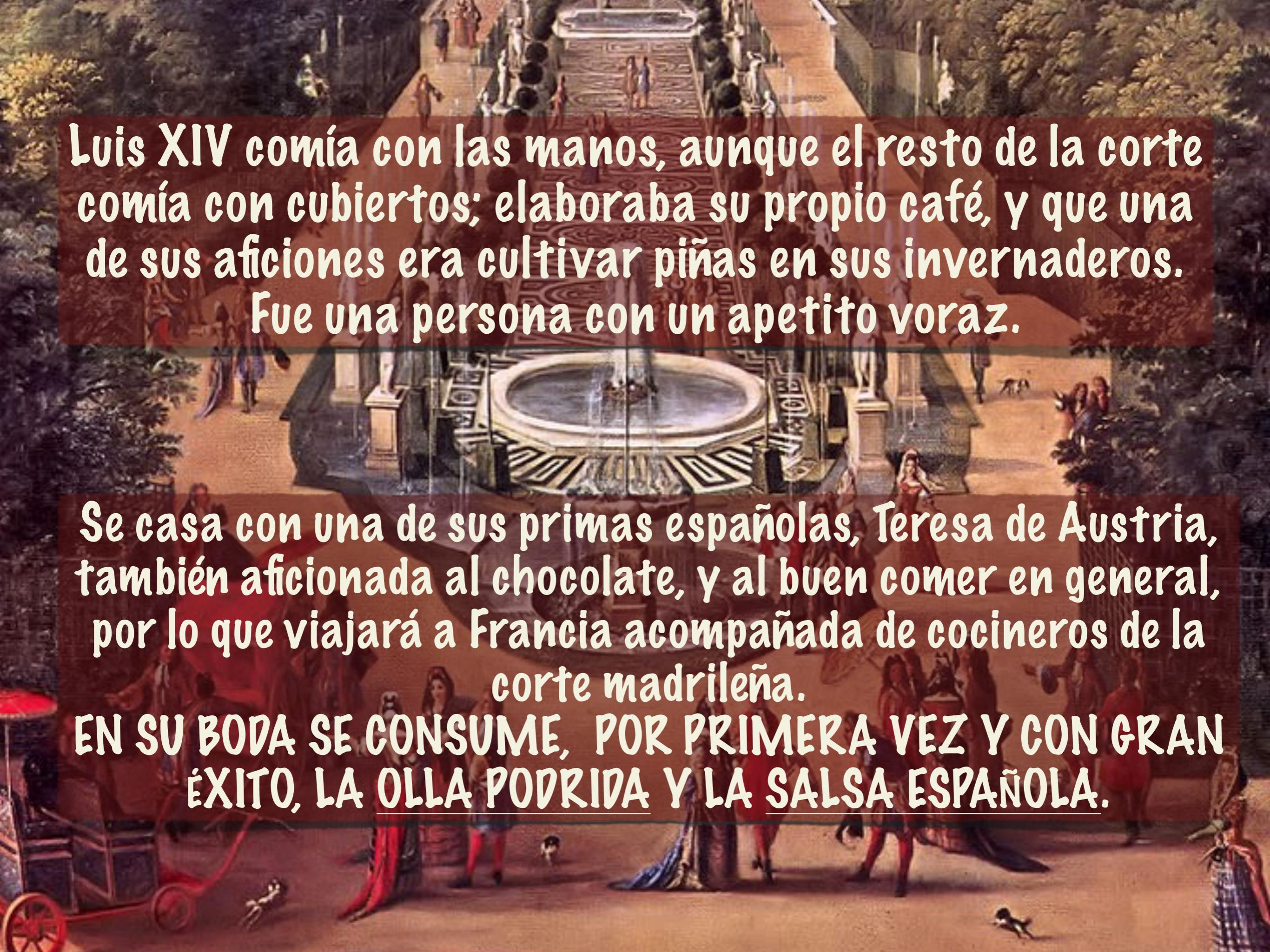
Para lograr este objetivo, Colbert fomentó la formación de talleres artesanales de tejedores, vidrieros y joyeros, para la exportación, y para reducir las compras, fijó impuestos altos a los productos extranjeros.



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

A la pobreza generalizada se le sumó la escasez de alimentos causada por las políticas mercantilistas de Colbert.

A pesar de esta situación, el pueblo continuó acatando la voluntad del monarca absoluto, pues creía que su poder era de origen divino.



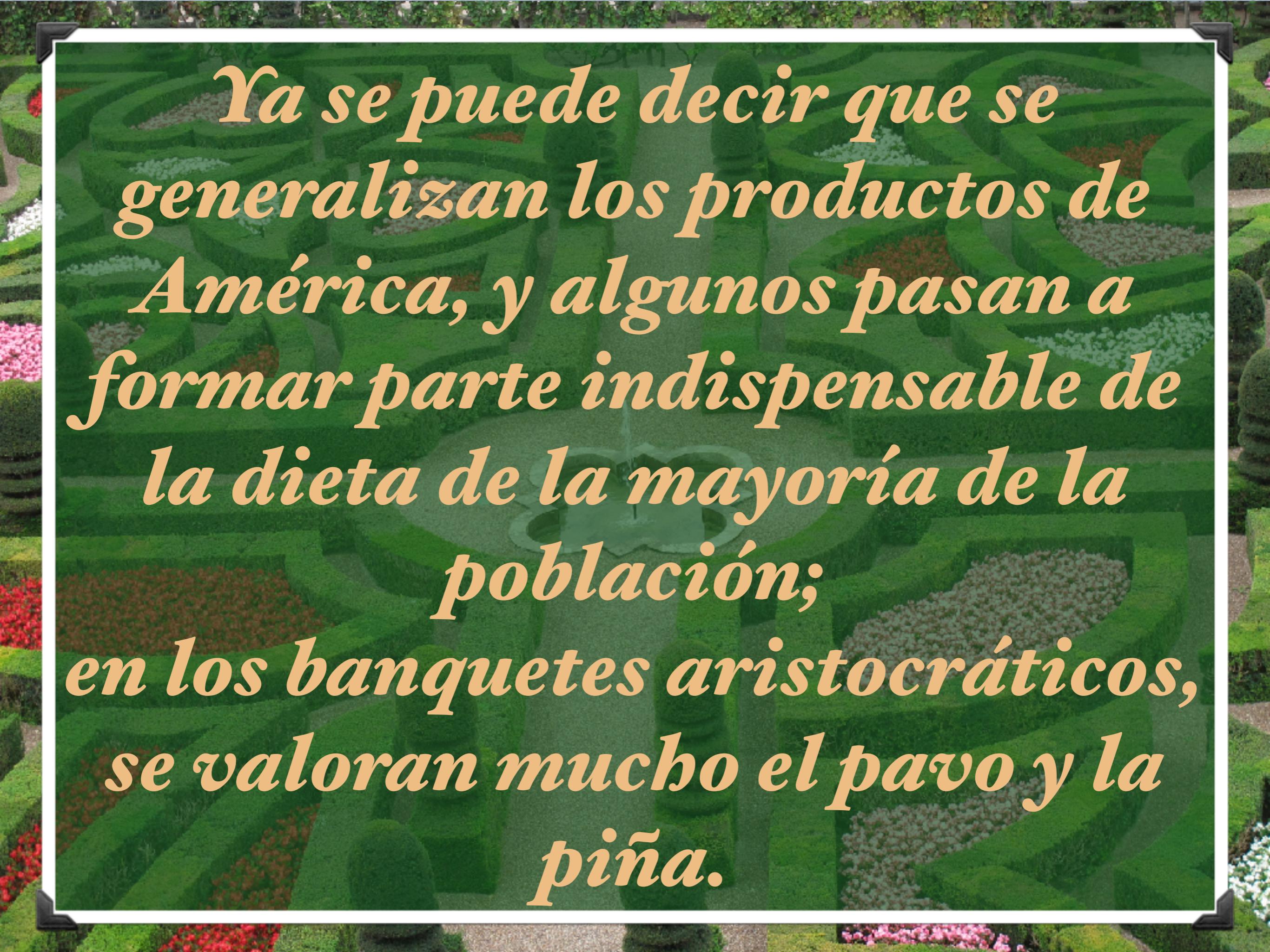
Luis XIV comía con las manos, aunque el resto de la corte comía con cubiertos; elaboraba su propio café, y que una de sus aficiones era cultivar piñas en sus invernaderos. Fue una persona con un apetito voraz.

Se casa con una de sus primas españolas, Teresa de Austria, también aficionada al chocolate, y al buen comer en general, por lo que viajará a Francia acompañada de cocineros de la corte madrileña.

EN SU BODA SE CONSUME, POR PRIMERA VEZ Y CON GRAN ÉXITO, LA OLLA PODRIDA Y LA SALSA ESPAÑOLA.

# REPRODUCCIÓN DEL MONTAJE DE LA MESA REAL EN EL PALACIO DE VERSALLES.

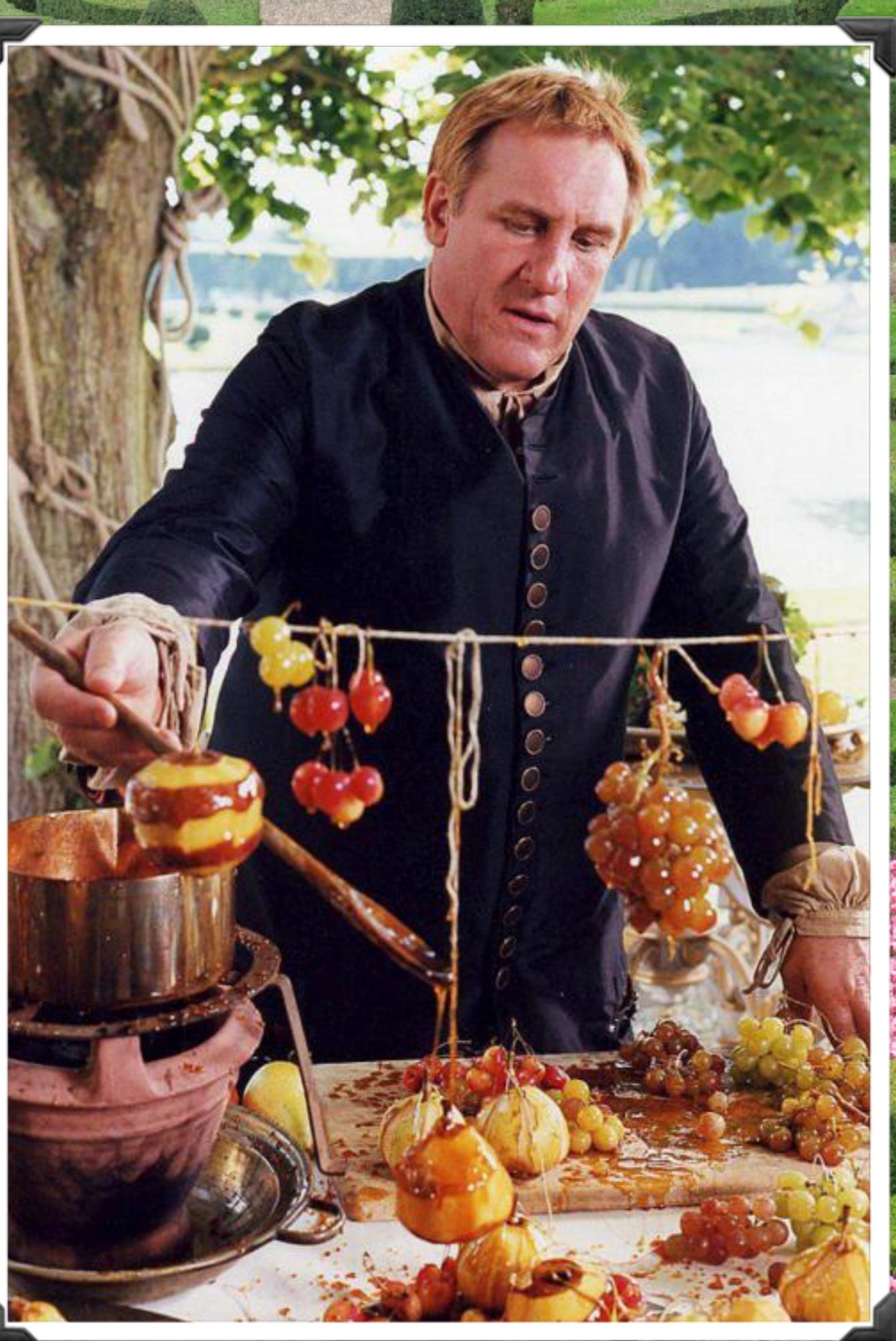
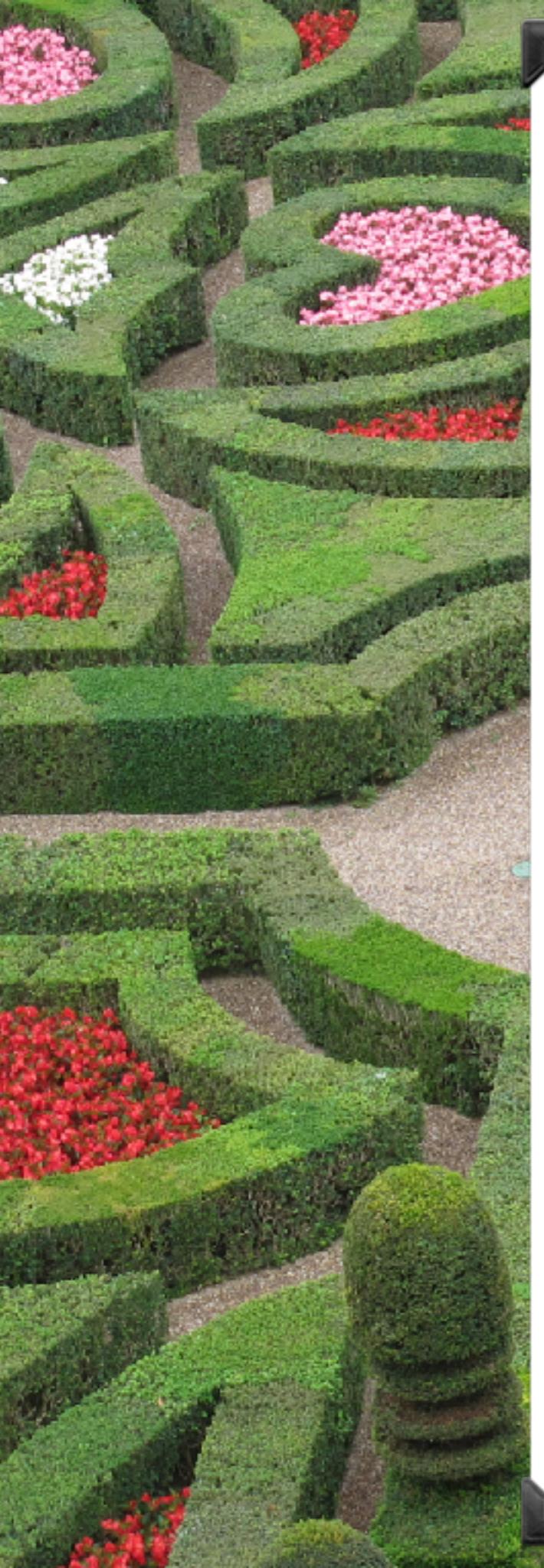




*Ya se puede decir que se generalizan los productos de América, y algunos pasan a formar parte indispensable de la dieta de la mayoría de la población; en los banquetes aristocráticos, se valoran mucho el pavo y la piña.*



*Fotodramas de la película Vatel (Roland Joffé).*



























*En el año de 1686, se abre el primer café en París, “Le Procope”.*



*El fenómeno de los cafés surge en Estambul (1550), y se extiende con rapidez; se considera que el primer café europeo, fue **La Bottega del Caffé** (Venecia, 1624).*

Desde la apertura del primero, se multiplican, donde, además de cafés y de chocolates, se sirven pasteles, bebidas frías y sorbetes .

*El concepto se extendió ampliamente por Europa y en 1652 fue instalada en París la primera **Café Procope**; fue frecuentada por hombres de la Ilustración como Voltaire, Diderot, Rousseau y Benjamín Franklin entre otros.*

*En 1692 se abre la primera cafetería en la ciudad de Londres. Luego ocurriría lo mismo en Berlín, en Viena y Budapest.*

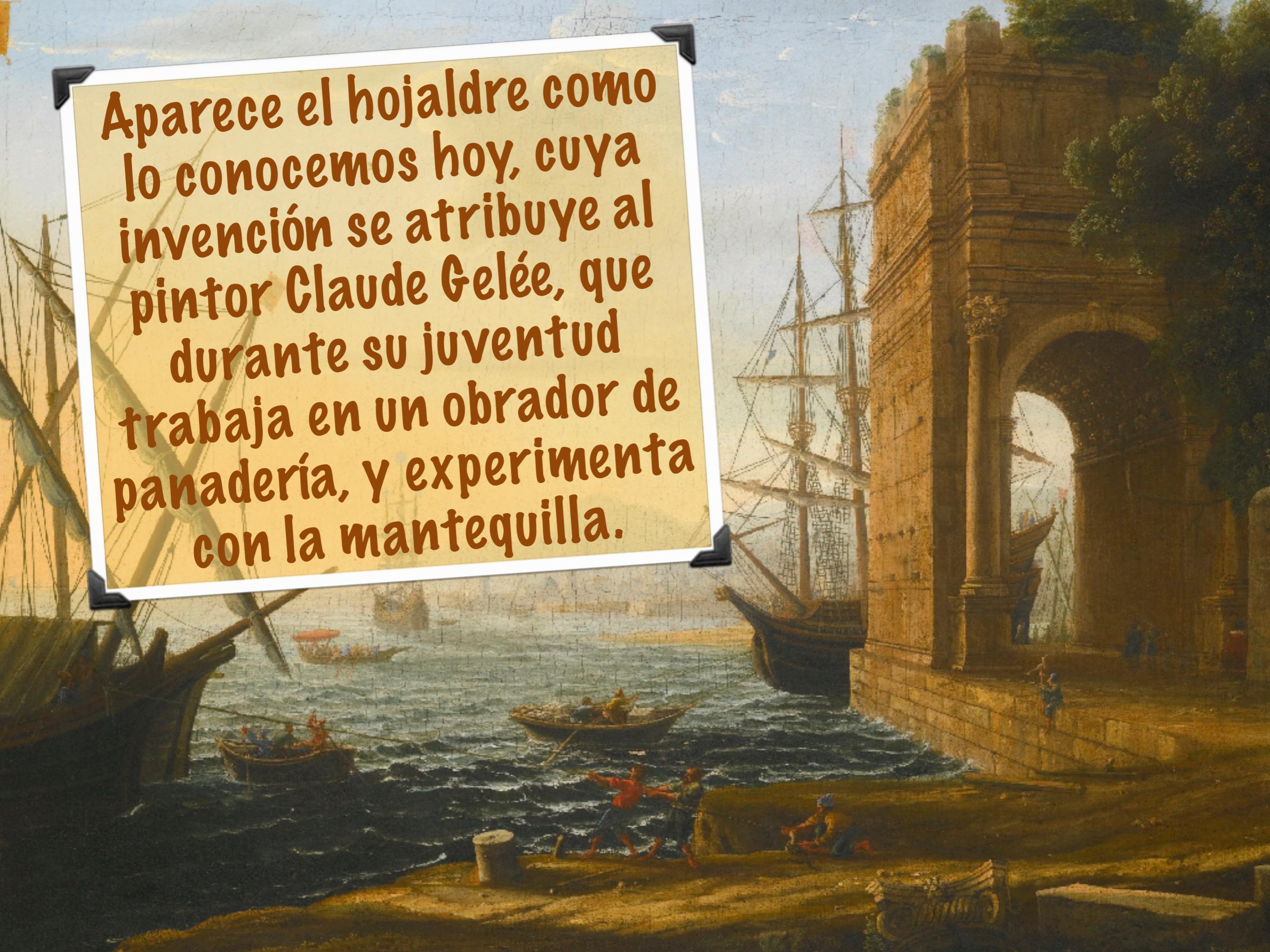
Los cafés se convierten en lugares de reunión de filósofos e intelectuales, donde se discutía y se intercambiaban ideas.

**RESTAURANT**  
*Le Procope*  
**FONDE EN 1686**





Aparece el hojaldre como lo conocemos hoy, cuya invención se atribuye al pintor Claude Gelée, que durante su juventud trabaja en un obrador de panadería, y experimenta con la mantequilla.



Dom Pierre Pérignon, (1638-1715), monje benedictino a quien se le atribuye la invención del método para la fabricación del champagne (vino espumante fermentado), proceso conocido como "methode champenoise".

En 1668 es trasladado a la abadía de Hautvilliers, en la región de Champaña-Ardenas, donde estuvo el resto de su vida dedicado a la custodia del sótano (lugar reservado a la producción de vino), y gracias a su administración la abadía prospera y duplica la producción vinícola.

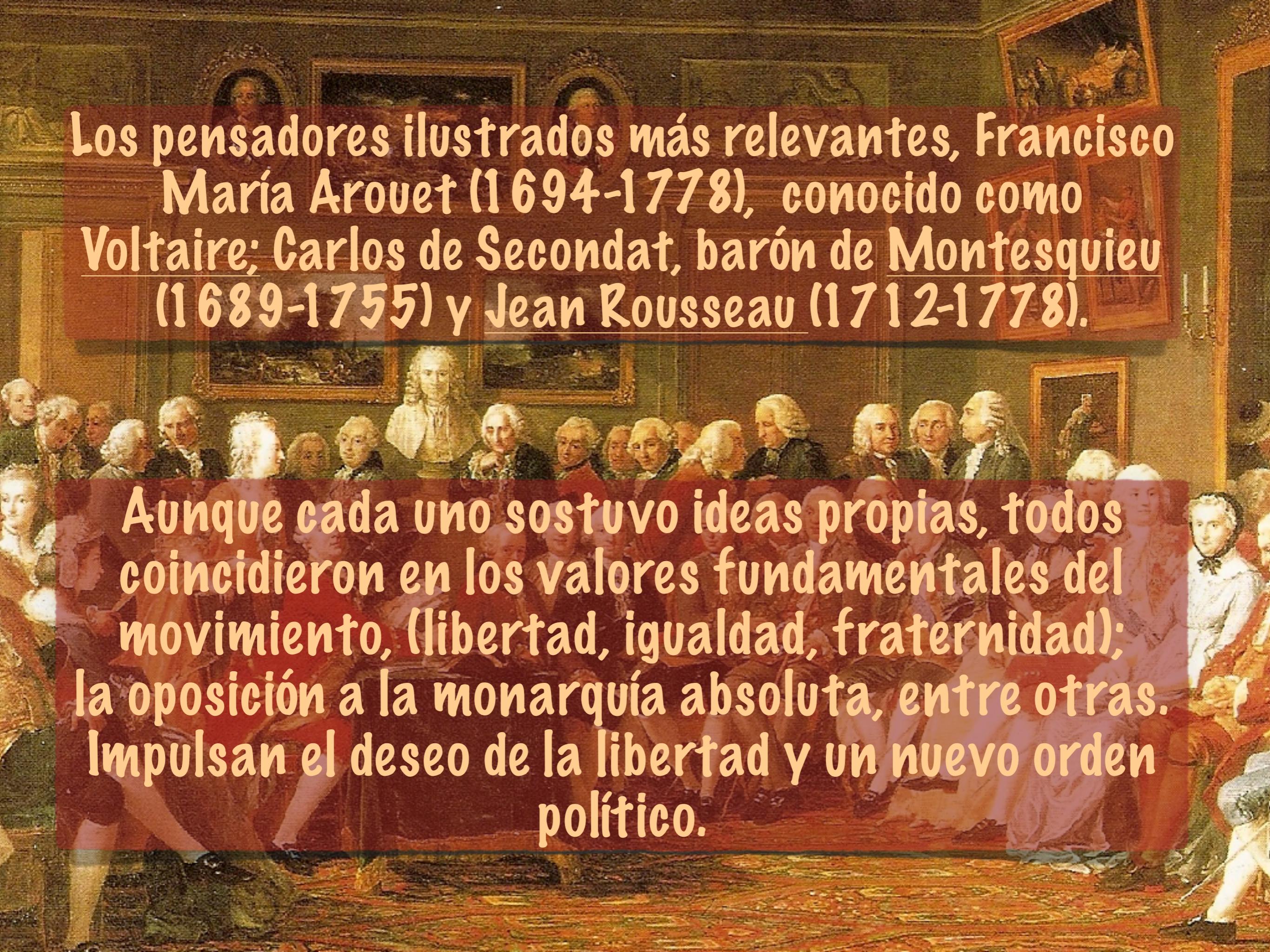


Durante el gobierno de Luis XV (1723-1774), comienza la época de la Ilustración, en la cual el pensamiento se centrará en el "despertar" de la ciencia.

Es la época, del racionalismo y los avances científicos influyeron los filósofos dando lugar a este movimiento ideológico.



Estos pensadores tenían el objetivo de sacar de la ignorancia a las personas, iluminando las mentes por medio del razonamiento y proponiendo cambios en el pensamiento, en la organización de la sociedad y en la política.



Los pensadores ilustrados más relevantes, Francisco María Arouet (1694-1778), conocido como Voltaire; Carlos de Secondat, barón de Montesquieu (1689-1755) y Jean Rousseau (1712-1778).

Aunque cada uno sostuvo ideas propias, todos coincidieron en los valores fundamentales del movimiento, (libertad, igualdad, fraternidad); la oposición a la monarquía absoluta, entre otras. Impulsan el deseo de la libertad y un nuevo orden político.



*Los cambios que se presentan en gastronomía:  
La cocina se refina más, y se transforma, se usan mesas  
pequeñas, manteles de tejidos finos, y las comidas se  
componen de muchos servicios de elaboraciones  
pequeñas y elegantes.*



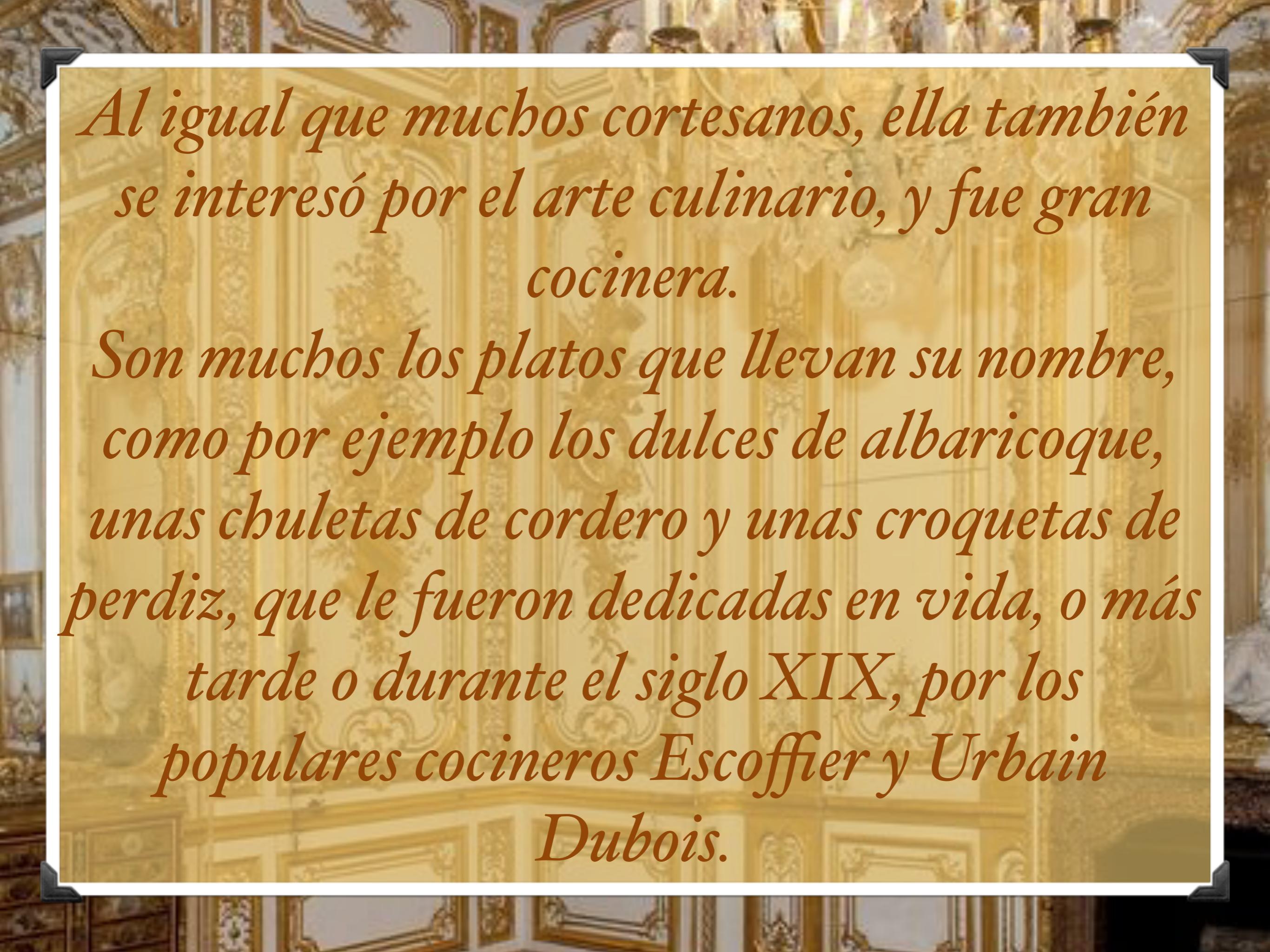
*Luis XV se casó con la polaca  
María Leszczynski.  
Una comida para ella consistía en  
20 elaboraciones distintas, entre  
ellos 8 sopas.*

*Aparecen los platos "a la reina",  
(el pollo "a la reina", y los  
consomés "a la reina", los bouchées  
"a la reine").*

*Se popularizan para ella  
también, los "BABA"  
originarios de Nápoles.*

Jeanne-Antoinette Poisson, (París 1721, Versalles en el año 1764). Conocida en la historia como Madame Pompadour "Maitresse en titre" en la corte de Luis XV, fue una persona muy influyente, de la que cabe destacar que fue una de las principales promotoras de la cultura, incluida la gastronómica.





*Al igual que muchos cortesanos, ella también se interesó por el arte culinario, y fue gran cocinera.*

*Son muchos los platos que llevan su nombre, como por ejemplo los dulces de albaricoque, unas chuletas de cordero y unas croquetas de perdiz, que le fueron dedicadas en vida, o más tarde o durante el siglo XIX, por los populares cocineros Escoffier y Urbain Dubois.*

Existen muchas más preparaciones que llevan su nombre, pero estas recopiladas o **creadas por ella misma**, que cocinaba personalmente:

- Lenguado a la Pompadour**: Filetes de lenguado con trufas y champiñones;
- Pechugas de ave “en bellevue”**.
- Terrinas de cordero “al sol”**, (estas eran cocidas en un fondo de ternera con finos escalopes y trufas);
- Salsa a la Pompadour**, para espárragos, con mantequilla y yemas de huevo, ligada con harina de maíz y sazonada con agraz, (hoy se llama “a la Pompadour” a las preparaciones que llevan esta misma salsa: langosta, lenguado, alcachofas, etc).
- En la cocina tradicional francesa, se encuentra un plato muy elaborado llamado **Pompadour**, compuesto por noisettes de cordero o de tournedos salteados, napados con salsa Choron, rodeados con un cordón del desglasado a la salsa Périgueux y guarnecidos con fondos de alcachofa rellenos de patatas noisettes ligeramente doradas.
- Otra preparación conocida es una **guarnición** que se utiliza de **relleno** de timbales, canapés, empanadillas, etc., el **salpicón Pompadour**, compuesta por foiegrass en dados, lengua escarlata, champiñones y trufas bien ligados con salsa al madeira.



*Por último recordar algo que todos hemos visto en casa de nuestras abuelas, ese juego de **copas de champagne** llamadas Pompadour. Ella promovió el consumo de esta bebida, que se popularizó mucho a partir del siglo XVII, a la que atribuía excelentes propiedades, y planteó que se tenía que beber en copa de cristal para no perderse la fase visual de la degustación de la bebida.*



# *OTROS NOMBRES PROPIOS:*

## *“A LA COLBERT”*

*El término Colbert tiene varios significados en el diccionario culinario. En este caso tratamos del método de preparación del pescado y de la salsa Colbert, una salsa clásica de la gastronomía francesa que se sirve con pescado, con verduras e incluso con carne, creado por el cocinero de Jean-Bapiste Colbert.*



*Sobre la forma de preparar el **pescado Colbert**, una de las más llamativas, suele hacerse con pescados planos de ración, como el lenguado, o el gallo; el pescado se sirve entero pero sin las agallas y sin espina, es decir, los filetes se mantienen unidos por la cabeza y por la cola, se abre por el lomo siguiendo la espina central sin llegar a cortar la parte ventral.*

*De esta forma se puede llenar con verduras o simplemente con la salsa Colbert. También se denomina Colbert a un consomé de ave, huevos y verduritas, y a un postre con albaricoques.*

*El mariscal de Villeroi debe a su cocinero su único éxito conquistado en su vida, la técnica del rebozado Villeroi.*

*El duque de Mirepoix, también mariscal de Francia, las invenciones de sus cocineros: la salsa Mirepoix es una de las bases de la cocina francesa, y un plato inmortal fueron las codornices a la Mirepoix que son breseadas al jerez.*

*Al duque de Richelieu, mariscal de Francia, se le debe una guarnición a base de tomates, pimientos rellenos y gratinados con lechuga braseada y patatas rissolées, guarnición que acompaña a las grandes piezas de carne de los barones, a los gigots de ternero o ciervo. Son también A la Richelieu los filetes de pescado, cocinados con mantequilla y servidos con guarnición de trufas. Un Richelieu es un pastel hecho con azúcar, almendras, huevos, mantequilla y marrasquino.*

*El Mariscal de Luxemburgo también entra en la historia de la gastronomía, en una ocasión, habiendo llegado tarde a su palacio, se hizo servir un Fricassée de pollo que había quedado con la grasa cuajada; el plato le gustó enormemente y lo dio a conocer con el nombre de Chaud Froid de Volaille.*

*Otro mariscal de Francia es **Soubise**, quien dio nombre a la omelette royale, (Omelette royale, se prepara con crestas de gallo y huevas de carpa, se hace con huevos de faisana o de gallina) que fue creado por su cocinero, François Marin, autor del primer libro sistemático de cocina francesa: *Les Dons de comus ou les délices de la table*, que apareció en 1739.*

***Soubise** ofreció una fastuosa mesa, y las grandes invenciones de su cocinero que fue el aderezo a la **Soubise**.*

*Cualquier plato que lleve el nombre de **Soubise** se prepara a **base de cebolla**. En esta época el **vol au vent a la financiera** prolifera en la cocina francesa.*

***André Castellot** fue un carnicero que se dio cuenta que todas las crestas de gallina no bastan para las demandas del mercado, así que imaginó un sistema para falsificarlas; usaba la bóveda palatal de bueyes y terneras, las servía y dejaba macerar por 48 horas, luego separaba la carne e iba estampando la forma de la cresta, lo venía por docenas.*

*Y como olvidar a  
Madame Du Barry, la  
última “maitresse en  
titre” de Francia, que  
aportó, obsesivamente  
coliflor, a los jardines y  
a los platos de Versalles,  
dejándonos la coliflor  
con bechamel al resto  
de la humanidad.*





*Luis XVI (1754-1793), de carácter débil, estaba casado con austriaca María Antonieta (1755-1793), a quien el pueblo francés odiaba por sus derroches y vida escandalosa, apodándola Madame Déficit. Agravó la situación con apoyo económico que dio a la independencia de las colonias inglesas.*

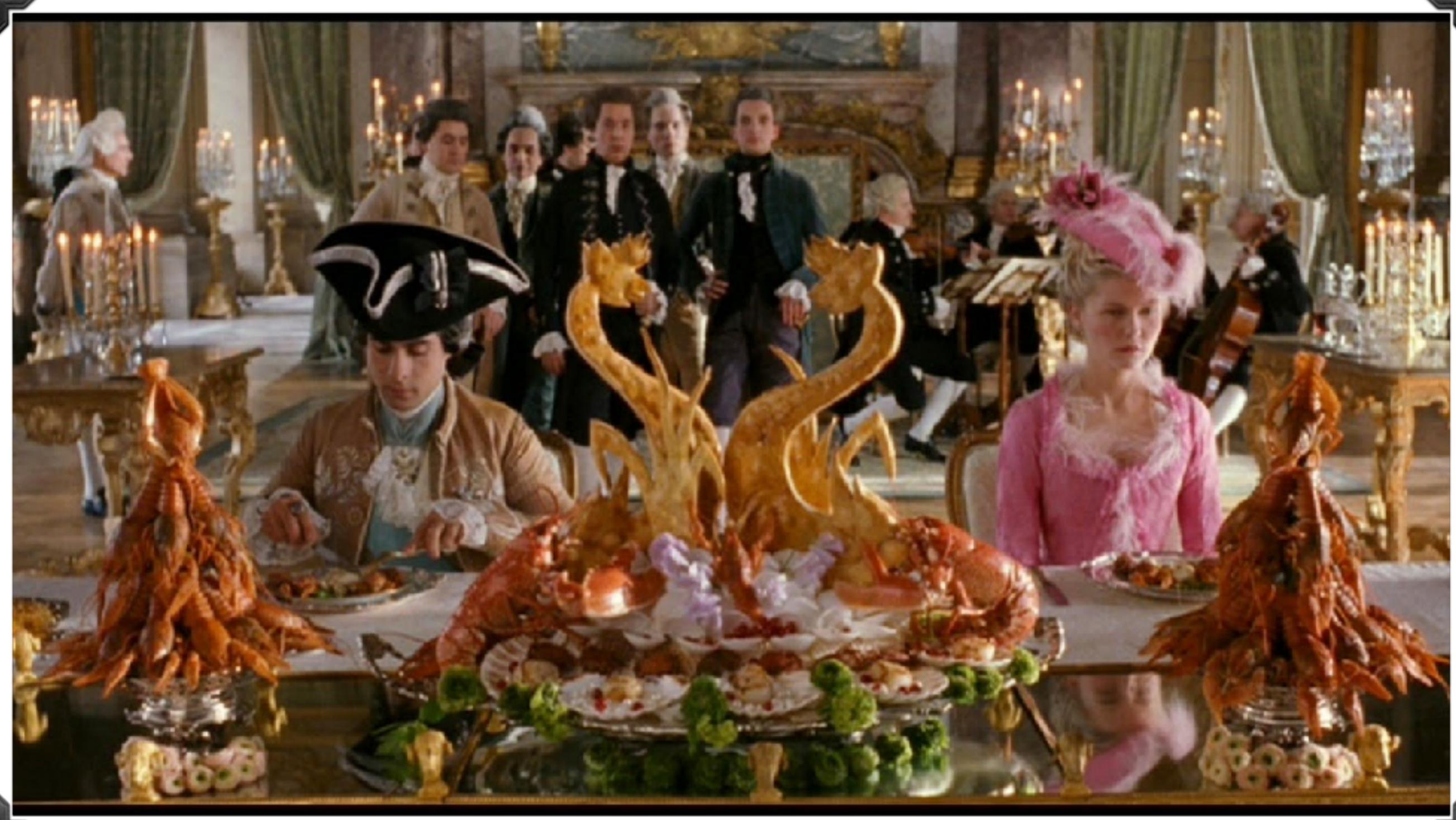
*Para sanear la economía, el gobierno tomó varias medidas, impopulares entre las que sobresalió una ley que obligaba a los nobles a pagar impuestos y las disposiciones para reducir los gastos gubernamentales.*

Es durante su reinado cuando se populariza la patata gracias a Antoine-Auguste Parmentier. Gracias a ello, se superaron hambrunas de la época y hoy forma parte de nuestra alimentación.











## **PRINCIPALES AUTORES DE RECETARIOS DE LA ÉPOCA**

**-DE LA VARENNE:** *El cocinero francés que prepara carnes grasas y magras, legumbres, pasteles y otros platillos, para las mesas de los grandes señores. La cocina de La Varenne tiene como novedad el empleo de pocas especias, conservando el comino y el laurel, prepara la carne acompañándola de otras carnes. Contiene sesos e higadillos de pollo, y lo mejor de su cocina son los platos de pescado que son más sencillos y más saludables.*

**-NICOLAS DE BONNEFOMS** “*Las Delicias de la campiña*”, (1654) tres tomos, habla de: *frutas y legumbres; postres, y carnes, pescados y la forma de cocinarlos.*

**-PIERRE DE LUNE:** “*Formas y métodos para preparar carnes, pescados y aves*”(1656); *fue cocinero del duque Rohan, recoge recetas muy simples y claras.*

*Estos libros son una muestra de la cocina de Francia en esa época, y han sido traducidos hasta principios del siglo XX.*

De esta época se publica L'Art de Bien Traiter, cuyo autor se esconde bajo las iniciales L.S.R., se cree, era un oficial de boca, como entonces se llamaba a los encargados de organizar banquetes. L.S.R. escribe L'Art de bien Traiter en 1674, donde se explica por primera vez la técnica de la ligazón con harina.

En este libro, se explica cómo debe ser una cocina y el equipamiento que debe tener.

También aparecen recetas de cocina, aunque sin medidas, pero cuidando los procesos, con delicadeza y sencillez en los aderezos.



*Resumen de las aportaciones  
gastronómicas de esta época:*

*Se marcan las bases de las grandes salsas, como elaboraciones de base de muchos platos, y aparecen también los coulis, los fondos de cocción, que ligados con un roux dan lugar a las salsas derivadas, sobre las que Carême teorizará, clasificará y ordenará.*

- *Se amplía el concepto de **salsas**, se perfeccionan las mismas y tienen un tratamiento aparte en los libros de cocina (Antes formaban parte del plato y eran a base de vinagre y especias).*
- *Perfección en las **ligazones**. Antes los majados y las migas de pan remojadas y la yemas eran los elementos de ligazón más comunes, ahora aparece el roux y la reducción por evaporación para espesar la salsa.*
- *Aparecen los **desglasados** para la elaboración de jugos ligados que acompañen a los asados.*

*Por la corte francesa desfilan personajes que han dejado huella gastronómica, -Mariscal Villeroy, el Duque de Mirepoix, Colbert, Mme Pompadour, Mme du Barry, Auguste Parmentier... comienza la tendencia a dar un nombre propio de personaje ilustre a las elaboraciones nuevas.*

*Los utensilios de cocina son cada vez más refinados y lujosos: vajillas, tenedores, cuchillos y especialmente las copas, inicialmente de porcelana, empiezan a fabricarse transparentes para poder apreciar el color del vino.*

• **Desciende el consumo de especias y de productos exóticos.** Durante el siglo anterior, el comercio de especias aumentó y, por lo tanto, descendió su precio, así que estaban al alcance de cualquier mesa burguesa y dejaron de ser un artículo de lujo.

Ocurrió lo mismo con los productos exóticos y, por lo tanto, la cocina tuvo que reinventarse:

• **Aumente la complejidad en las elaboraciones**, lo que produce un gran refinamiento y perfeccionamiento de las técnicas.

• **Valorar el sabor de los alimentos**, es decir, que cada cosa sepa a lo que es; cocina mucho menos especiada y menos dulce.

A finales del siglo XVII se introduce la pasta, y varias verduras (guisantes, coliflor, espárragos)

• **Aparición de las mousses como refinamiento extremo**: el alimento sin necesidad de masticar. Con la complicación que entraña el no disponer de trituradora ni de los medios que tenemos ahora, todo a base de tamiz y mortero.

• **Un servicio cada vez más refinado**. Con todos los platos servidos en la mesa con un orden muy preciso, al igual que la disposición de los comensales.

*Nuevamente, todo este esplendor que se vivía en las cortes, contrastaba con la situación de la generalidad de la población, frecuentemente afectados por guerras y revueltas entre naciones con la consecuente destrucción del campo, oleadas de pestes, escasez de alimentos, por malas cosechas que provocan hambrunas, abandono del campo, hacinamiento en las ciudades, especialmente después de la sequía de 1786.*



Este eterno contraste entre la opulencia de las grandes cortes, contrasta con la situación que se vive en las calles, termina por desencadenar, a finales del siglo XVIII en la Revolución Francesa.

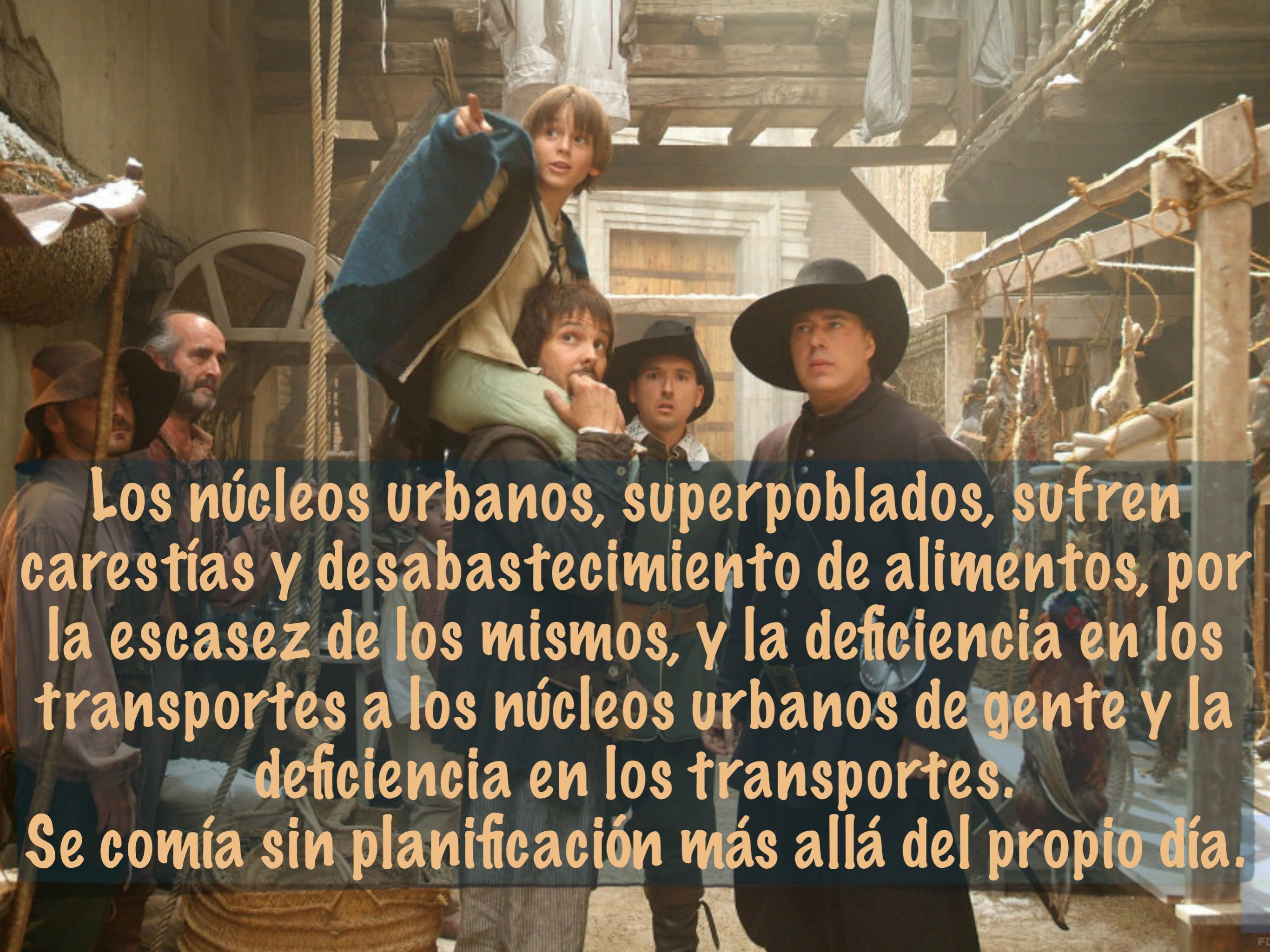
*Mientras tanto, en  
España...*

# La situación económica de España, sobre todo en la primera mitad del siglo, es desesperada.

El campo hereda los problemas del siglo XVI; las grandes extensiones de terreno áridas de las dos Castillas, de Andalucía y León; pierden muchas cosechas, y son focos de plagas, en especial langosta africana que, se extiende a todas las tierras cultivables (con mayor fuerza entre 1775 y 1776).

El trigo, cebada y centeno ocupaban las tres cuartas partes del territorio productivo español; el arroz tiene importancia en la zona mediterránea. El resto eran cultivos, principalmente de legumbres, manzanos, naranjos, vid (para aguardiente), y olivo.

Las malas cosechas, la escasez de cereales, conllevan que se empiecen a consumir los alimentos de América que todavía no se habían aceptado.



Los núcleos urbanos, superpoblados, sufren carestías y desabastecimiento de alimentos, por la escasez de los mismos, y la deficiencia en los transportes a los núcleos urbanos de gente y la deficiencia en los transportes. Se comía sin planificación más allá del propio día.

A rich collage of traditional Spanish cooking ingredients and dishes. In the foreground, two terracotta bowls filled with a hearty, yellowish-orange stew are the central focus. The stew is garnished with small pieces of chorizo and melted cheese. Behind the bowls, a variety of ingredients are arranged: a jar of green lentils, a jar of olives, a small white bowl of red pepper flakes, a wooden spoon with red paprika, a red bell pepper, a green jalapeño pepper, a whole yellow squash, a red tomato, a white onion, and a small bowl of red saffron threads. The background is a dark, textured surface, possibly a wooden table, which provides a strong contrast to the bright colors of the food.

La cocina popular va  
recogiendo el saber de  
su pasado, influenciado  
por los legados árabe y  
sefardí.



El alimento base era el pan, (de centeno, o mezcla centeno y trigo) acompañaba a todo: solo, con salazones o con tocino.

También se comía en las sopas de harina, o las sopas de cocido (también parte de la alimentación diaria de los españoles del momento).



El vino (por lo general, adulterado), era una manera de conseguir agua potable, se consideraba un alimento.

El tocino y el aceite se empleaban tanto para freír, para asar, y como alimento (el aceite sólo se utilizaba en cuaresma).

Gracias a la salazón se disponía de abadejo, truchas y bacalao en tierras de interior.

Raras veces se disponía de carne y cuando se hacía era con motivo de una celebración.



Se popularizan las ollas (cocidos), de legumbres, carne y verdura con sus muchas variantes geográficas.

La olla podrida era considerado un plato de festín.

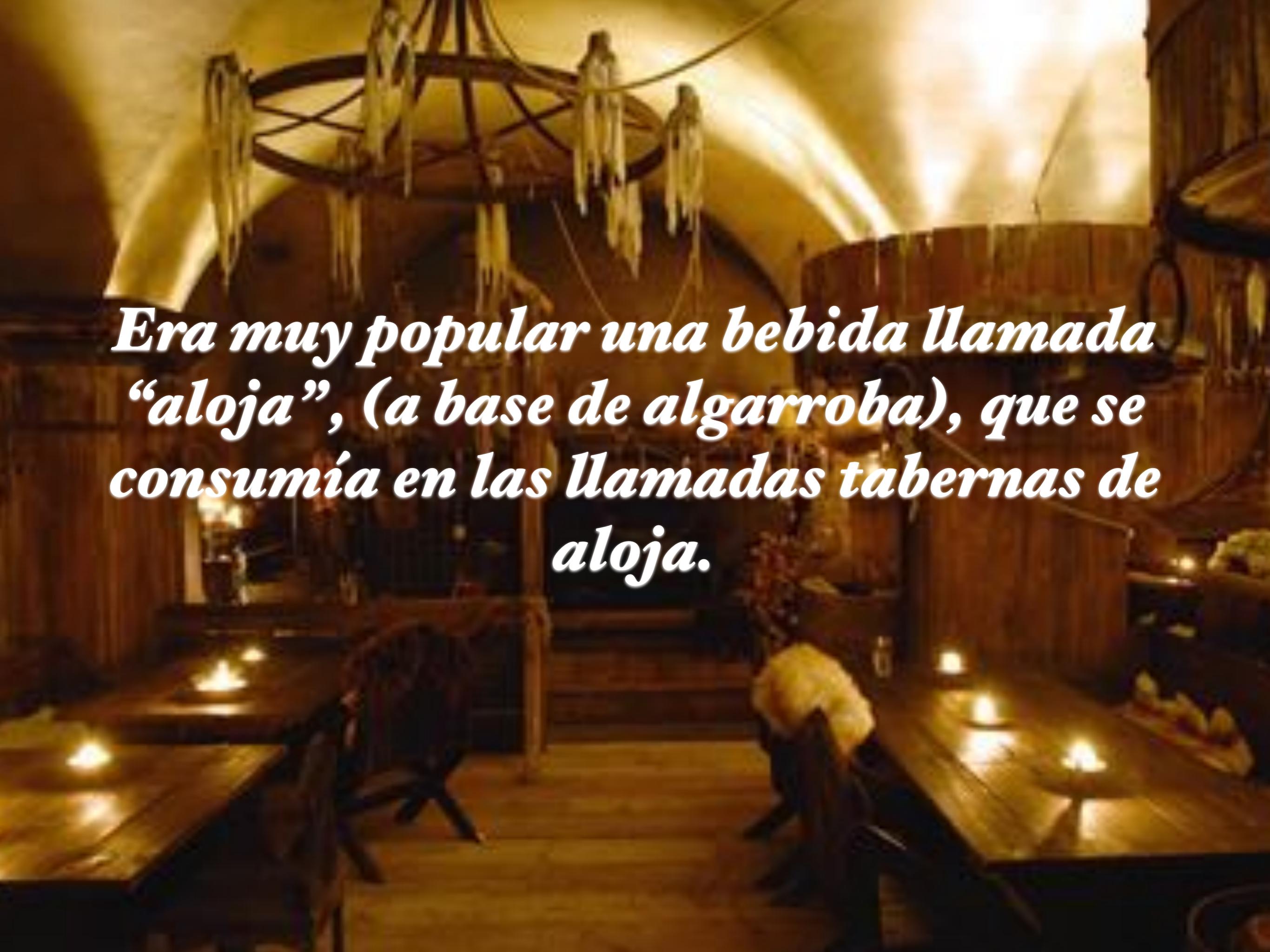


*Gracias a los primeros trabajos de Velázquez tenemos registro visual de la gastronomía popular del momento.*



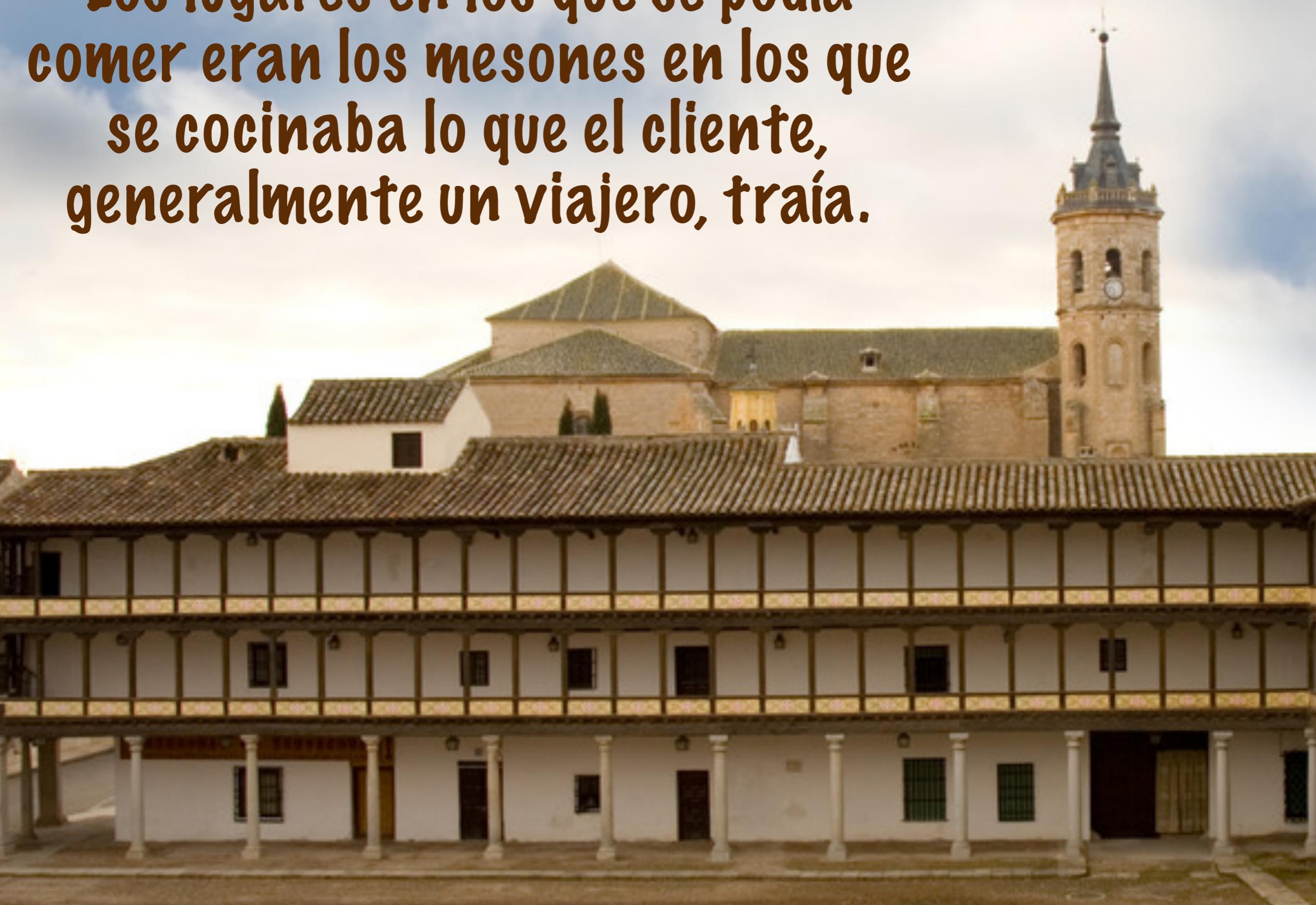






*Era muy popular una bebida llamada “aloja”, (a base de algarroba), que se consumía en las llamadas tabernas de aloja.*

Los lugares en los que se podía comer eran los mesones en los que se cocinaba lo que el cliente, generalmente un viajero, traía.

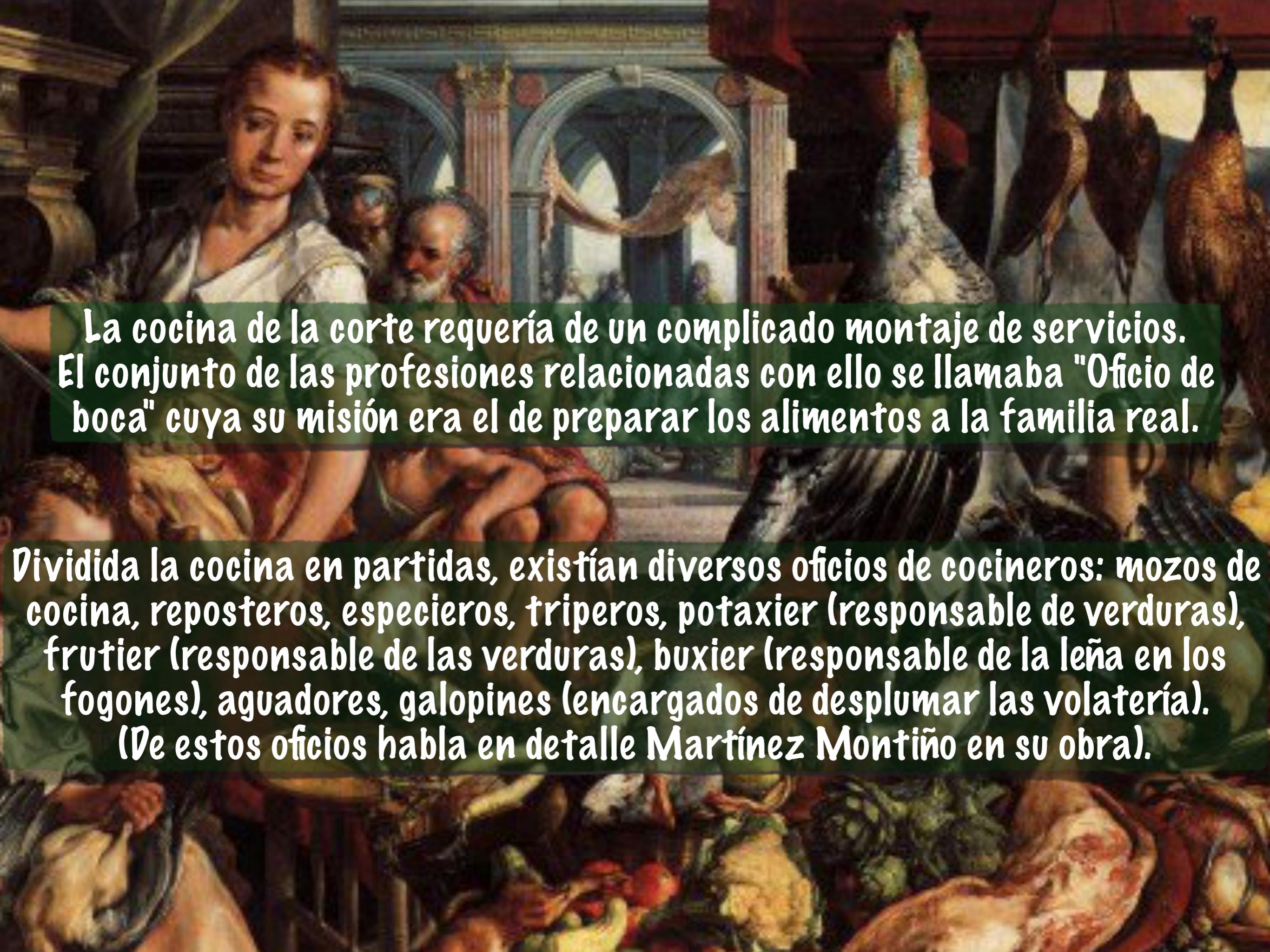




Pero en la corte, la gastronomía, como en Francia, se barroquiza.



Las comidas cortesanas de los Austrias eran excesivamente abundantes, la literatura muestra comidas con centenares de platos.



La cocina de la corte requería de un complicado montaje de servicios. El conjunto de las profesiones relacionadas con ello se llamaba "Oficio de boca" cuya su misión era el de preparar los alimentos a la familia real.

Dividida la cocina en partidas, existían diversos oficios de cocineros: mozos de cocina, reposteros, especieros, triperos, potaxier (responsable de verduras), frutier (responsable de las verduras), buxier (responsable de la leña en los fogones), aguadores, galopines (encargados de desplumar las volatería). (De estos oficios habla en detalle Martínez Montiño en su obra).







La cocina Barroca de los Austrias, era todo un ceremonial donde y además se arreglaba con tapices, muebles y vajillas de cerámica.



Los utensilios de la mesa eran cuchillo, cuchara, tenedor y espátulas.

El montaje de las mesas incluía manteles, servilletas, toallas, aguamaniles, encajes, migas de pan, entre otras; se servían los alimentos en un lado de la mesa y los comensales se colocaban del otro, el vino se servía en copas.

Los básicos eran el pan, vino, salsas.

La técnica del asado era la más habitual cocina, para la carne, que previamente se maceraban con hierbas, vino y especias.

Las aves se hacían a la parrilla cubiertas con tocino.

Se estilaba el cerdo asado, relleno de aceitunas, alcaparras y uvas.



En esta época los aderezos, que se usan son canela, azúcar, azafrán, perejil y clavo.

Las yemas de huevo se utilizan para aligerar las salsas.

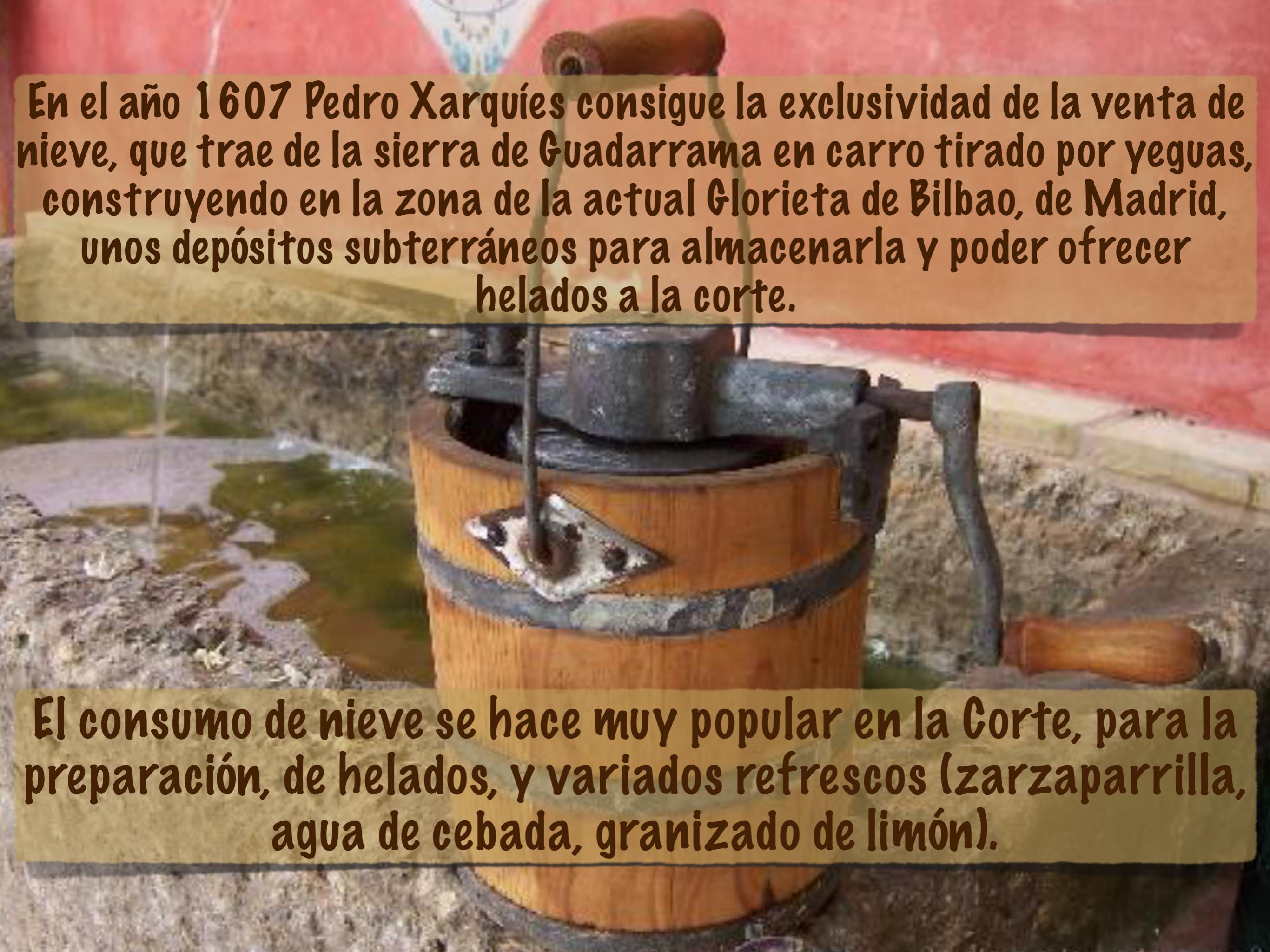
Las costumbres religiosas se inculcaban en la comida de la época, de esta forma Julio Camba menciona la frase: «la cocina española está hecha de ajo y prejuicios religiosos».

En la España de esta época, se habla extraordinariamente de su pan y de la calidad de su harina.

De la cocina sigue destacando la "Olla Podrida".

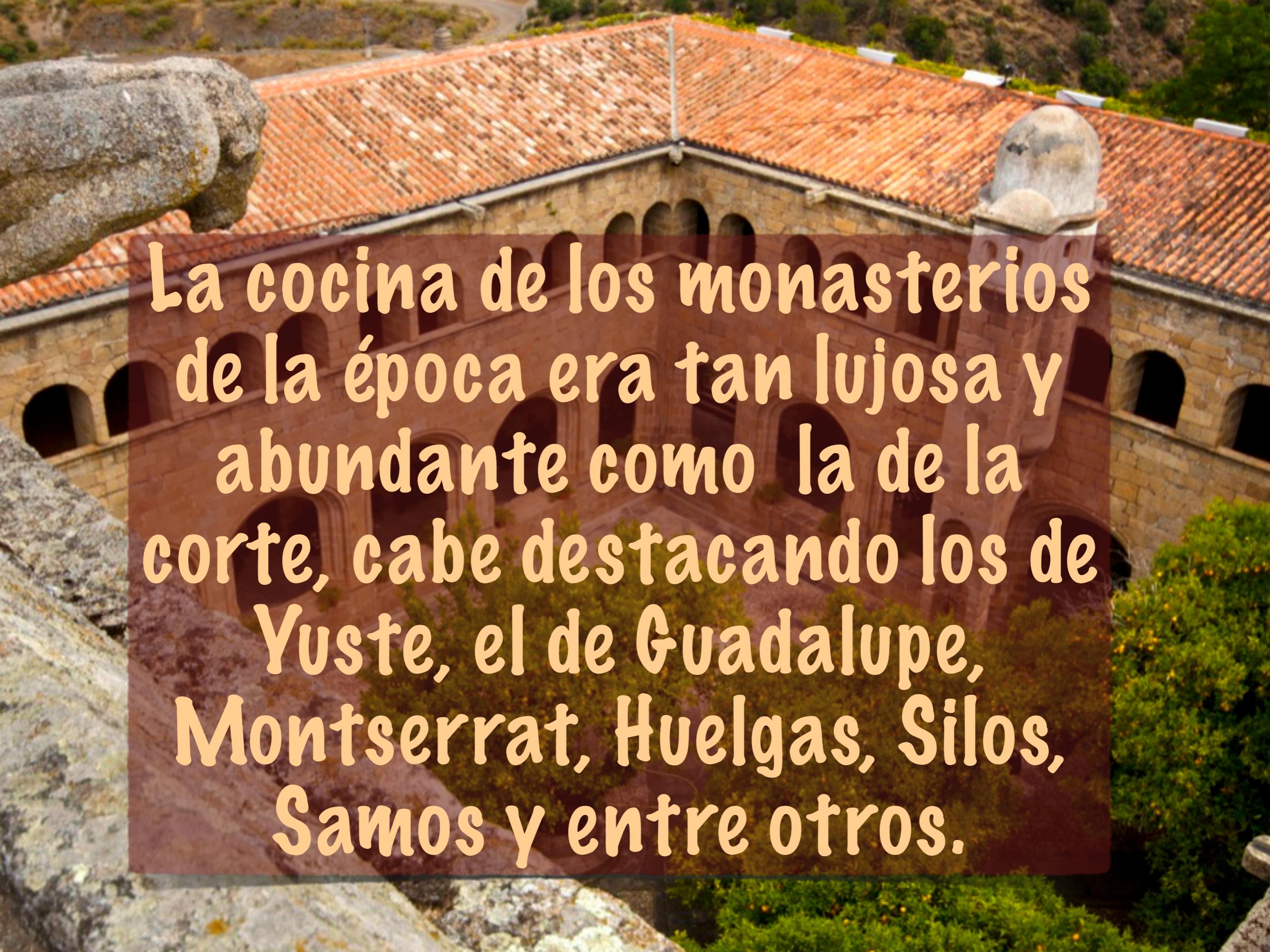
Se trata de una cocina excesiva en grasas en esta cocina, principalmente el aceite de oliva y la manteca de cerdo.

Con lo que respecta a las bebidas, destacan el café y el chocolate.

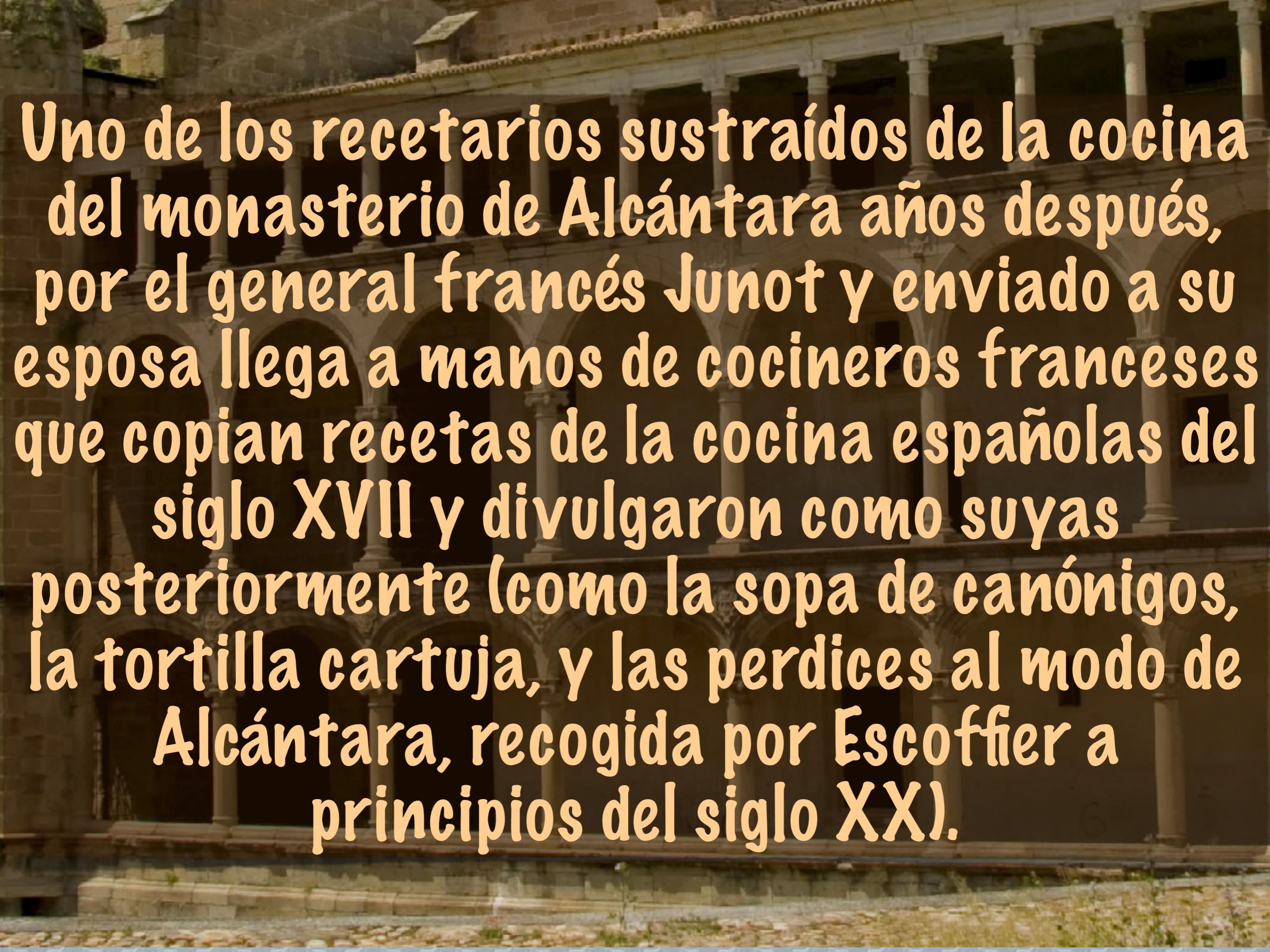


En el año 1607 Pedro Xarquies consigue la exclusividad de la venta de nieve, que trae de la sierra de Guadarrama en carro tirado por yeguas, construyendo en la zona de la actual Glorieta de Bilbao, de Madrid, unos depósitos subterráneos para almacenarla y poder ofrecer helados a la corte.

El consumo de nieve se hace muy popular en la Corte, para la preparación, de helados, y variados refrescos (zarzaparrilla, agua de cebada, granizado de limón).



La cocina de los monasterios de la época era tan lujosa y abundante como la de la corte, cabe destacando los de Yuste, el de Guadalupe, Montserrat, Huelgas, Silos, Samos y entre otros.

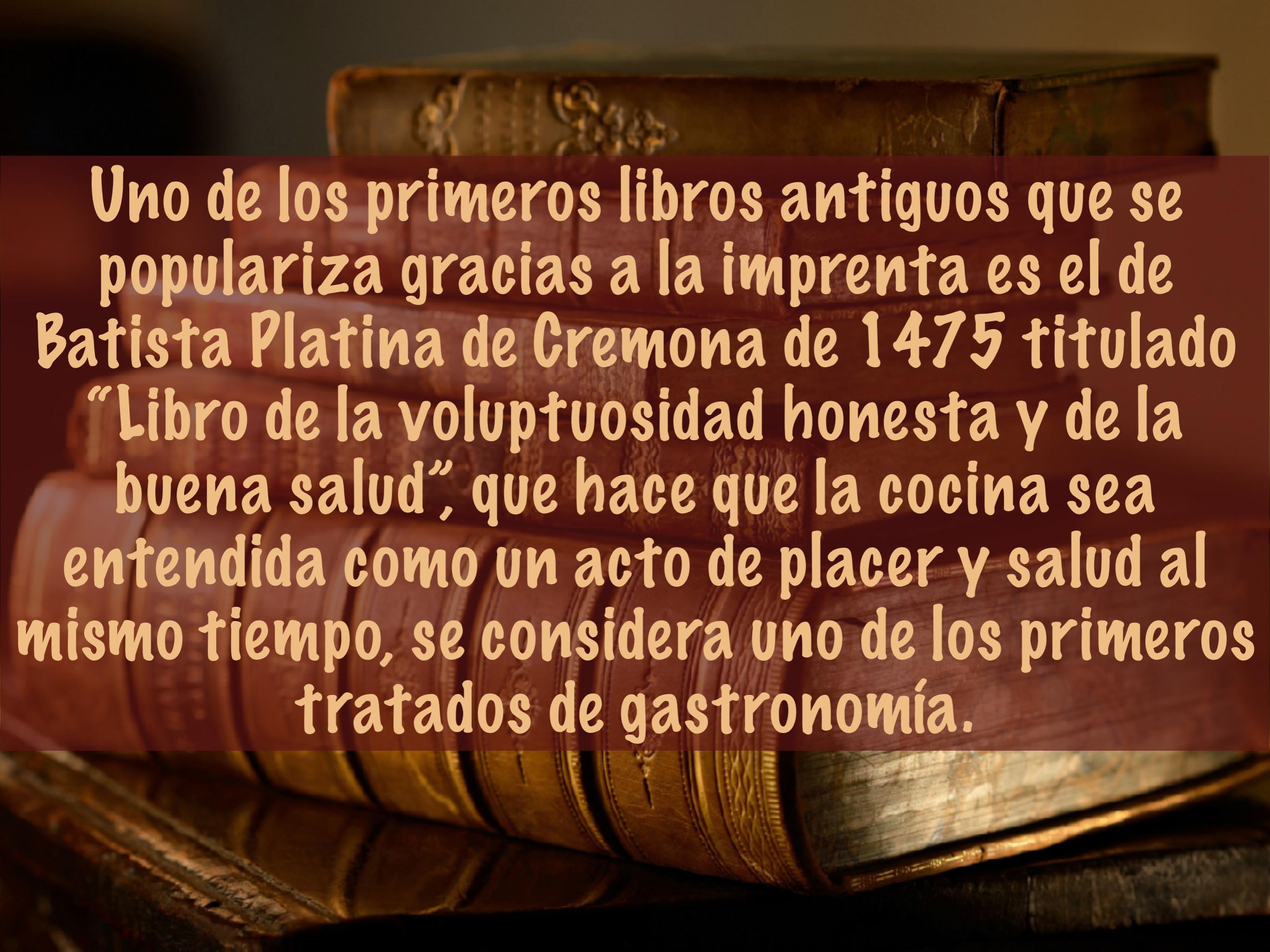


Uno de los recetarios sustraídos de la cocina del monasterio de Alcántara años después, por el general francés Junot y enviado a su esposa llega a manos de cocineros franceses que copian recetas de la cocina españolas del siglo XVII y divulgaron como suyas posteriormente (como la sopa de canónigos, la tortilla cartuja, y las perdices al modo de Alcántara, recogida por Escoffier a principios del siglo XX).

En la literatura española del siglo XVII describe platos y costumbres; así se encuentran casi un centenar de menciones culinarias destacando la obra de Cervantes.

En el libro de *Don Quijote* muestra hidalgos sometidos a dietas muy escasas, caracterizadas por su olor a ajos crudos. Curiosamente se describen en el *Quijote* los platos considerados malos, pero nada se dice de los buenos que comieron en la casa de los duques y en la del caballero del verde gabán. El clero y la aristocracia comían por el contrario de forma abundante.

La novela picaresca de la época ilustra ejemplos de comidas populares, mostrando además las costumbres del pueblo, debido al hambre que pasan sus protagonistas Quevedo, o el Estebanillo González, acaba denominando la "literatura del hambre".



Uno de los primeros libros antiguos que se populariza gracias a la imprenta es el de Batista Platina de Cremona de 1475 titulado “Libro de la voluptuosidad honesta y de la buena salud”, que hace que la cocina sea entendida como un acto de placer y salud al mismo tiempo, se considera uno de los primeros tratados de gastronomía.

Diego Granado Maldonado  
que en el año 1599 publica  
Libro del arte de cozina  
haciendo copia de gran parte  
de las obras anteriores,  
entre ellas la de Ruperto  
Nola.

# FRANCISCO MONTIÑO

figura clave en la gastronomía de esta época, quien entró como ayudante de cocina de Felipe II, y fue cocinero mayor de Felipe III; escribió Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería, (1611).

*Menciona las esplendorosas elaboraciones de la Corte.*

Hernández Máceras con su «Libro del arte de cozina» (1607) describe una cocina popular (en la que se dice que los estudiantes del colegio de Oviedo, de Salamanca, tienen una ración de 2,5 libras de carne de carnero diarias).

Al igual que Montiño mencionan la masa de hojaldre, tan popular entre la pastelería española de este siglo y con el tiempo se asoció a la cocina francesa.

Distingue entre la empanada, que llama "a la inglesa", hecha con masa de pan o semejante, y el pastel, hecho con hojaldre, y sus variantes pastelillo y pastelón (según el tamaño).

**-MIGUEL YELGO DE BÁZQUEZ:** “Estilo de servir”, (1674), incluye las formas de servir del camarero, el mayordomo, el maestre sala, el veedor (oficio de supervisión), y el cocinero.

Este libro **describía el servicio de la mesa de Austria** nombrando las distintas habitaciones o espacios que intervenían en el negocio de comer que eran la **cocina**, la **panetería o panadería**, la **cava o bodega**, la **salsería** donde se guardaban los utensilios para el montaje de las mesas, la **tapicería**, la **fuerriería** donde se hacía la limpieza y arreglos de los comedores, y la **cerería** que suministraba velas para la iluminación de los comedores.

Por otro lado los empleados que trabajaban en era el **comprador** que adquiría las carnes, pescados entre otros, entregándolos a los oficiales del **guardamanxier**, donde se recibían por peso y medida, llevando la nómina de las raciones. El **escuyer de cocina** cuidaba de comprobar su calidad y precio, y de distribuir los manjares y vigilar los alimentos del fogón a la mesa real.

# SIGLO XVIII

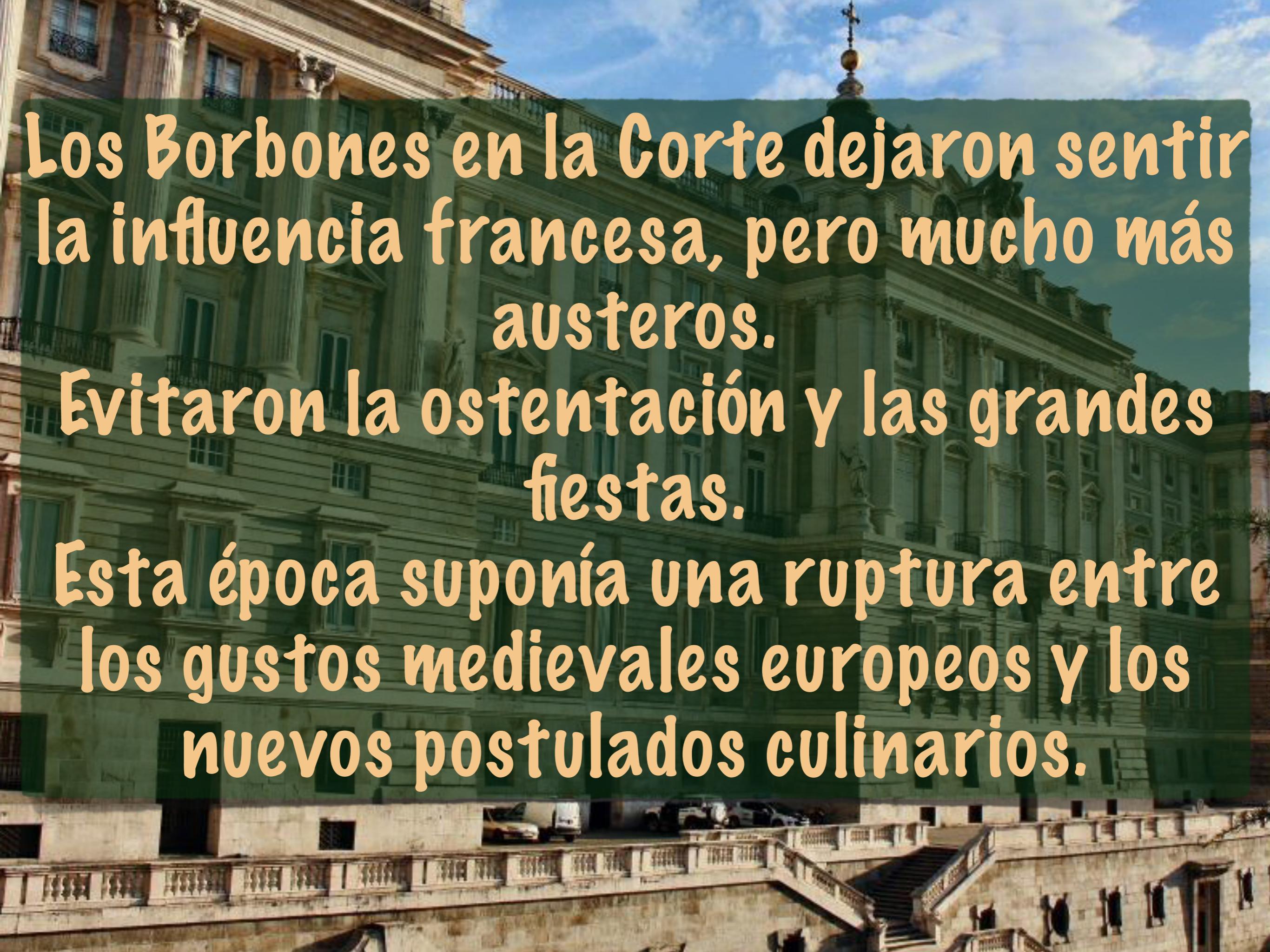


A comienzos del siglo XVIII muere el último monarca español de la casa de los Austrias: Carlos II. Tras él la guerra de sucesión que dura desde el año 1701 hasta 1713 deja finalmente a Felipe V como monarca, abriendo para España la sucesión de la dinastía borbónica.





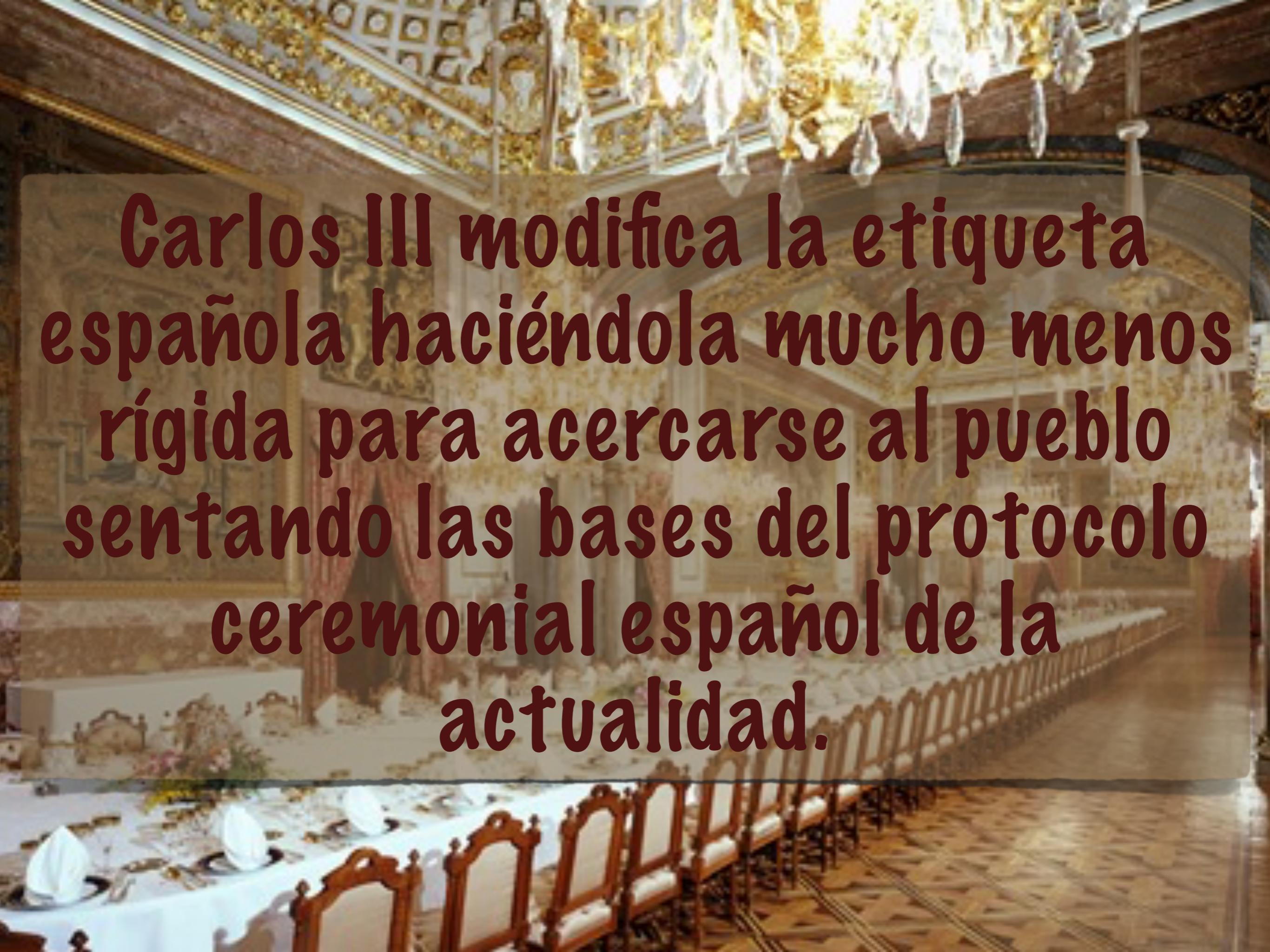
Se narra la historia de un incidente culinario en el banquete ofrecido por Felipe V en la recepción de su consorte María Luisa de Saboya, en el que como símbolo de cordialidad entre los dos países se dispuso de forma alternada platos franceses y españoles; la reina, desconociendo el significado, sólo comió de los españoles lo que causó un incidente diplomático entre ambos países.



Los Borbones en la Corte dejaron sentir la influencia francesa, pero mucho más austeros.

Evitaron la ostentación y las grandes fiestas.

Esta época suponía una ruptura entre los gustos medievales europeos y los nuevos postulados culinarios.



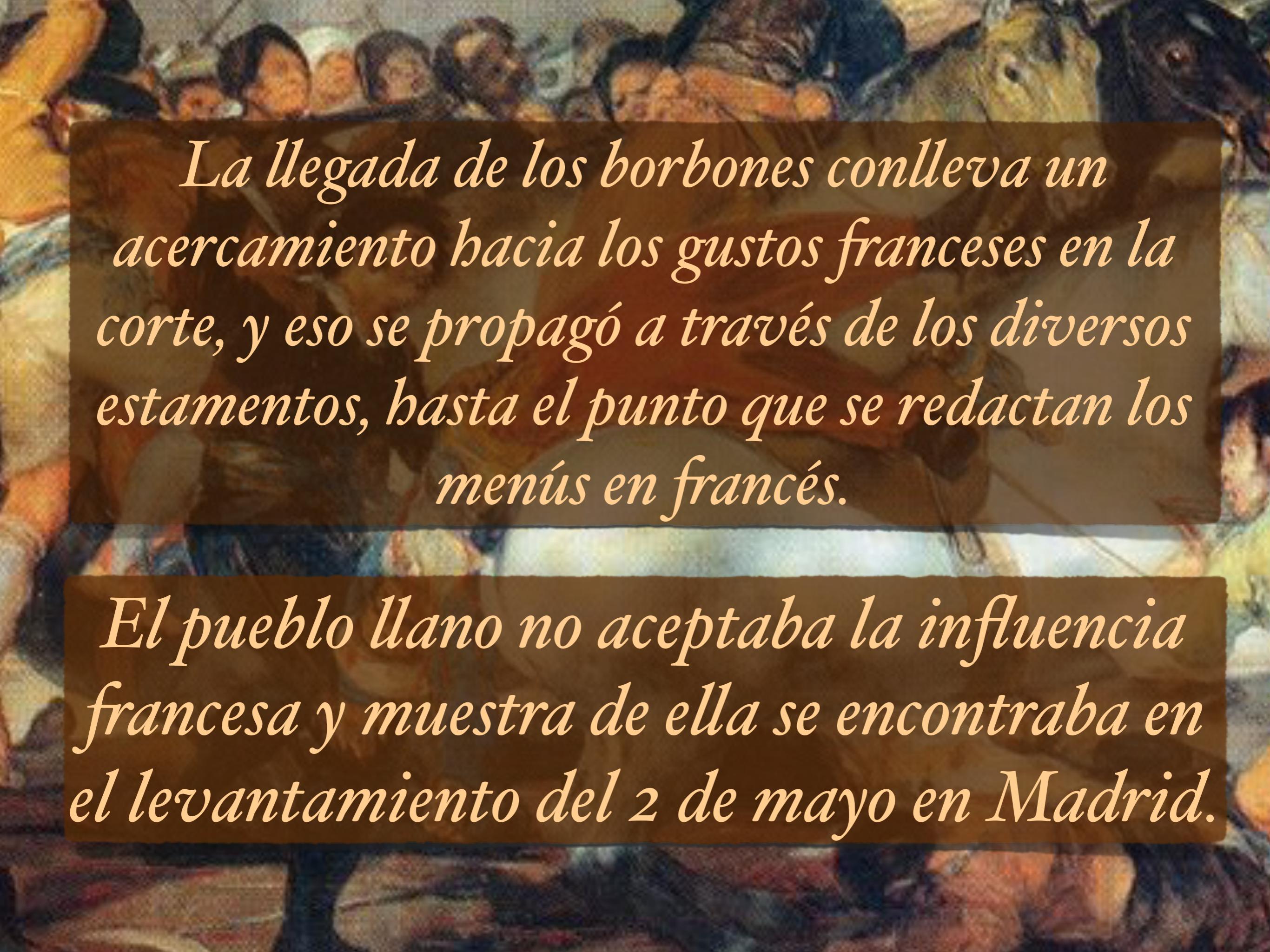
Carlos III modifica la etiqueta  
española haciéndola mucho menos  
rígida para acercarse al pueblo  
sentando las bases del protocolo  
ceremonial español de la  
actualidad.

En este periodo la cocina española influye de forma latente a la cocina francesa: por ejemplo es la adopción de la mahonesa tras la invasión el 18 de abril de 1756 por el Mariscal Richelieu y sus allegados al Fuerte de San Felipe de Mahón e invadir la isla.

ALLÍ prueban la salsa all-i-oli que les sorprende. Copiaron la receta de su elaboración y la llevaron a Francia, allí se dio a conocer y por cuestión de gusto le quitaron el ajo y al resultado lo denominaron mahonnaise (de Mahón).

Uno de los ministros del rey el marqués de Esquilache consigue hacerse con el monopolio del abastecimiento del pan y del aceite de oliva en Madrid lo que acaba en causar una serie de revueltas populares (motines del pan) que acaban finalmente en un motín que lleva su nombre.





*La llegada de los borbones conlleva un acercamiento hacia los gustos franceses en la corte, y eso se propagó a través de los diversos estamentos, hasta el punto que se redactan los menús en francés.*

*El pueblo llano no aceptaba la influencia francesa y muestra de ella se encontraba en el levantamiento del 2 de mayo en Madrid.*



El pueblo llano no aceptaba la influencia francesa y muestra de ella se encontraba en el levantamiento del 2 de mayo en Madrid.

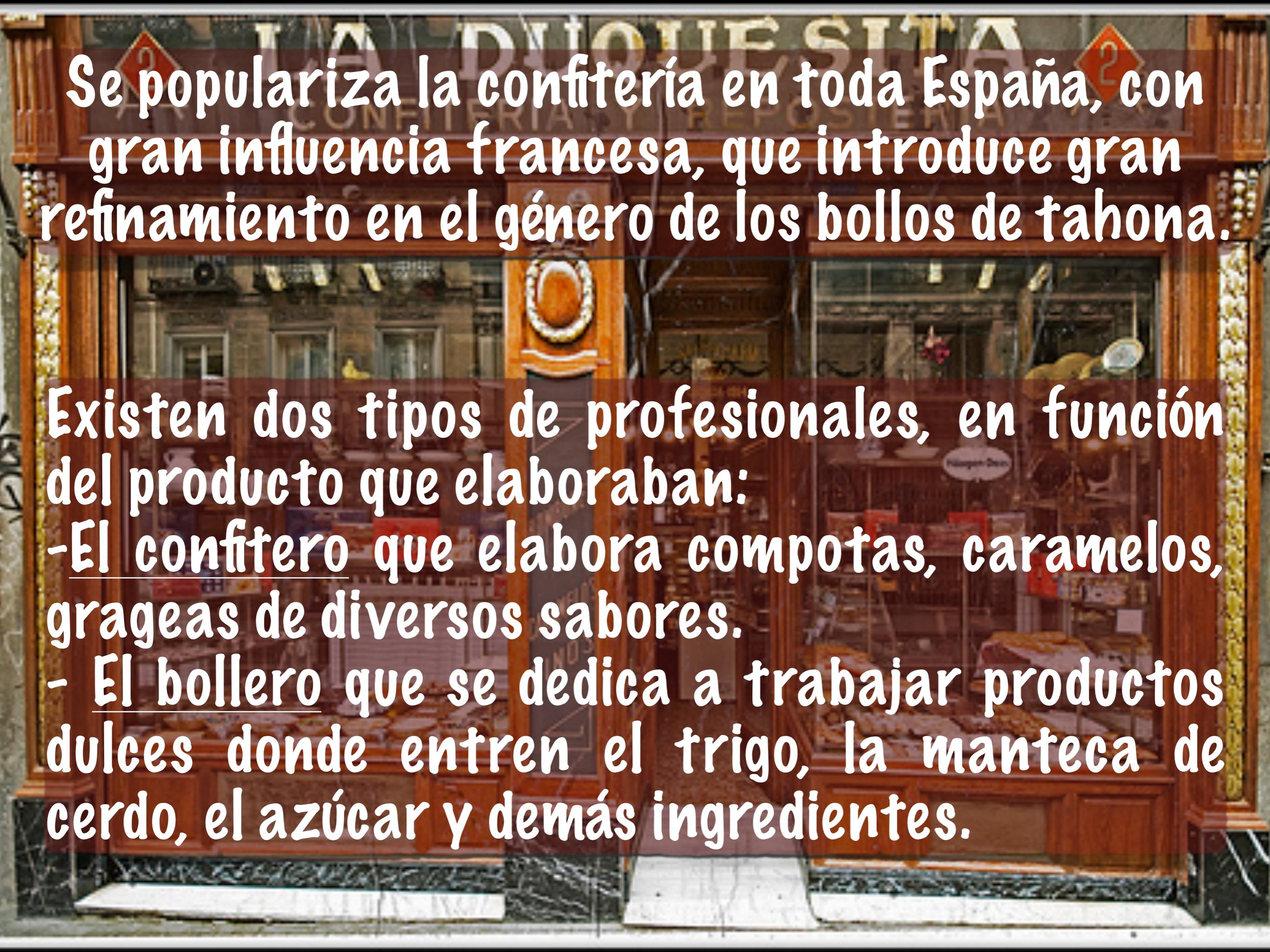
Esta misma situación de animadversión se mostraba en la culinaria popular, alejada de las corrientes francesas, fundamentaba los guisos en abundantes ollas (el cocido en todas sus variantes regionales vertebra la cocina española desde esta época), embutidos diversos procedentes de matanzas y en tradiciones culinarias del siglo XVI que permanecían entre la población.

La cocina española clásica queda relegada a los espacios rurales, y se transmite de boca a boca.

Existen detalles de consumo de las clases populares gracias a los Memoriales realizados por Campomanes en 1767 acerca de los Abastos de Madrid.

La alimentación media oscilaba entre una libra de pan (casi medio quilo) y media de carne (un cuarto de quilo) por día; cien gramos de garbanzos (las actividades de los arrieros hacen que se popularice el consumo su consumo en toda Castilla) y sesenta de tocino además de alguna verdura.

Las proporciones de una casa acomodada son muy similares, sólo que añade embutidos, dulces y media onza de chocolate.



Se populariza la confitería en toda España, con gran influencia francesa, que introduce gran refinamiento en el género de los bollos de tahona.

Existen dos tipos de profesionales, en función del producto que elaboraban:

- El confitero que elabora compotas, caramelos, grageas de diversos sabores.
- El bollero que se dedica a trabajar productos dulces donde entran el trigo, la manteca de cerdo, el azúcar y demás ingredientes.

-**JUAN DE ALTAMIRA**, El nuevo arte de la cocina (1745) y Artes de repostería, que contiene todo género de dulces secos y en líquido, bizcochos, turrones, natas, bebidas heladas y de todos géneros, mistela, etc., como una buena introducción para conocer las frutas y servirlas crudas.

Aparece por primera vez la **salsa de tomate**, muy similar a como es hoy en día.

# BIBLIOGRAFÍA

- ◆ *Armendáriz, J.L. Gastronomía y Nutrición.*  
*Paraninfo. Madrid. 2013.*
- ◆ *Ríos, A; March, L. El Arte de la Cocina Española.*  
*Blume. Barcelona. 1997.*
- ◆ *Martínez Llopis, M. Historia de la Gastronomía*  
*Española. Alianza Editorial. Madrid. 1981.*
- ◆ *Planas, M., López, Mercè. López. Ofertas*  
*Gastronómicas. Altamar. Barcelona, 2013.*