




GASTRONOMÍA SIGLOS XVII- XVIII

Déborah López

The background image shows a grand, ornate interior space, likely a church or palace, featuring Baroque architecture. It includes large chandeliers, intricate carvings, and frescoes on the ceiling and walls, creating a sense of opulence and grandeur.

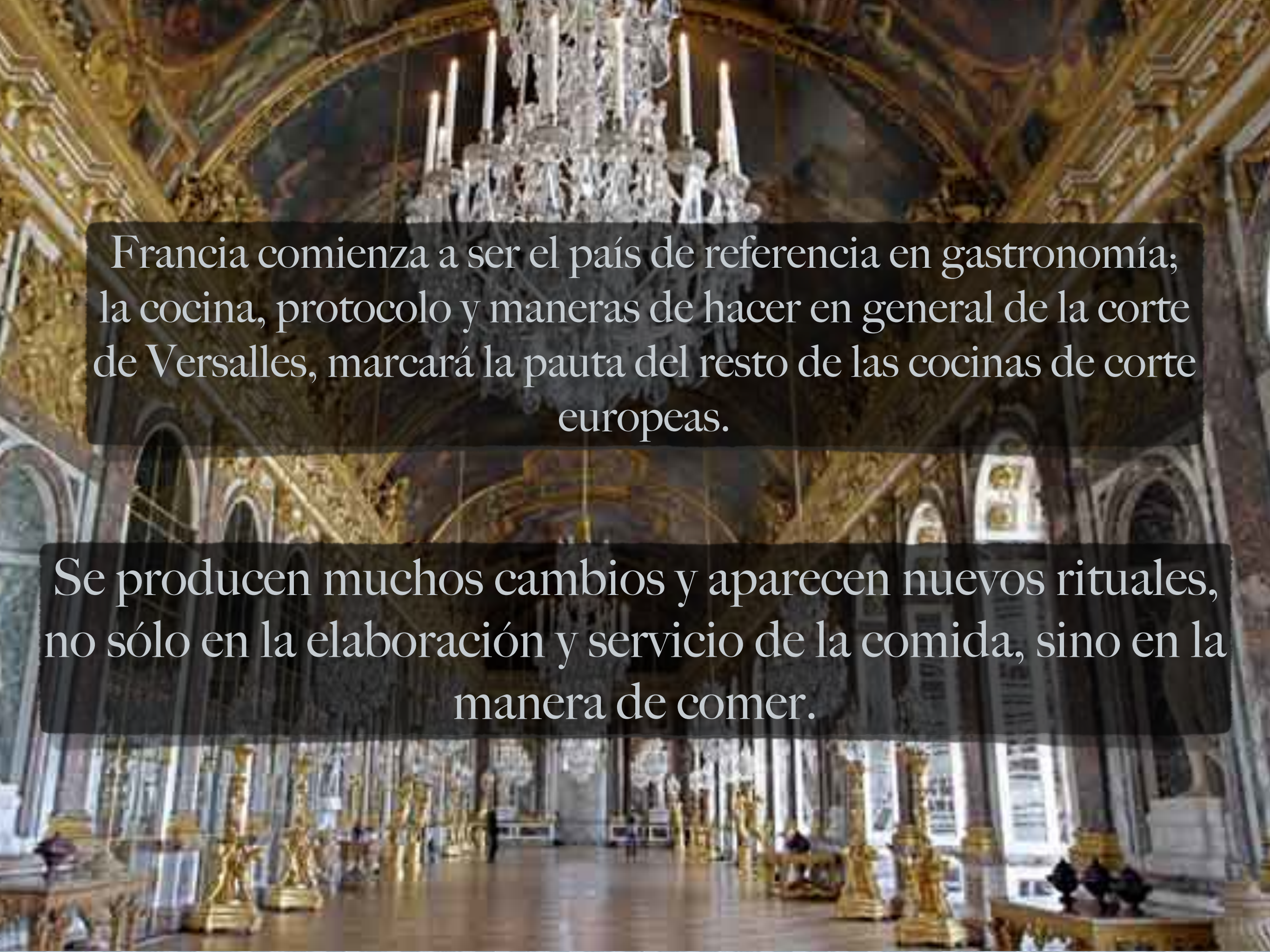
LOS SIGLOS XVII-XVIII COINCIDEN CON LAS MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS DEL BARROCO.

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.

The background image shows a grand, ornate interior space, likely a palace or a grand hall. It features a large, multi-tiered chandelier hanging from the ceiling, which is decorated with intricate goldwork. The walls are covered in elaborate murals and frescoes. Large arched windows are visible on the right side, and a golden statue stands on a pedestal in the lower left corner. The floor is made of polished stone tiles.

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.

A large, ornate chandelier hangs from a vaulted ceiling in a grand hall. The ceiling is decorated with intricate gold leaf patterns and frescoes. The hall is filled with tall, arched windows and ornate columns.

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 XV, y
Luis XVI.*

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 of Louis XIII, King of France, shown from the chest up. He has dark hair and a mustache, wearing a dark blue or black garment with a large, ornate white lace collar. The background of the portrait is a landscape with trees and a body of water.

Gracias a la aceptación del chocolate, se inauguran chocolaterías y confiterías en París. En 1628 el holandés Van Heuten 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

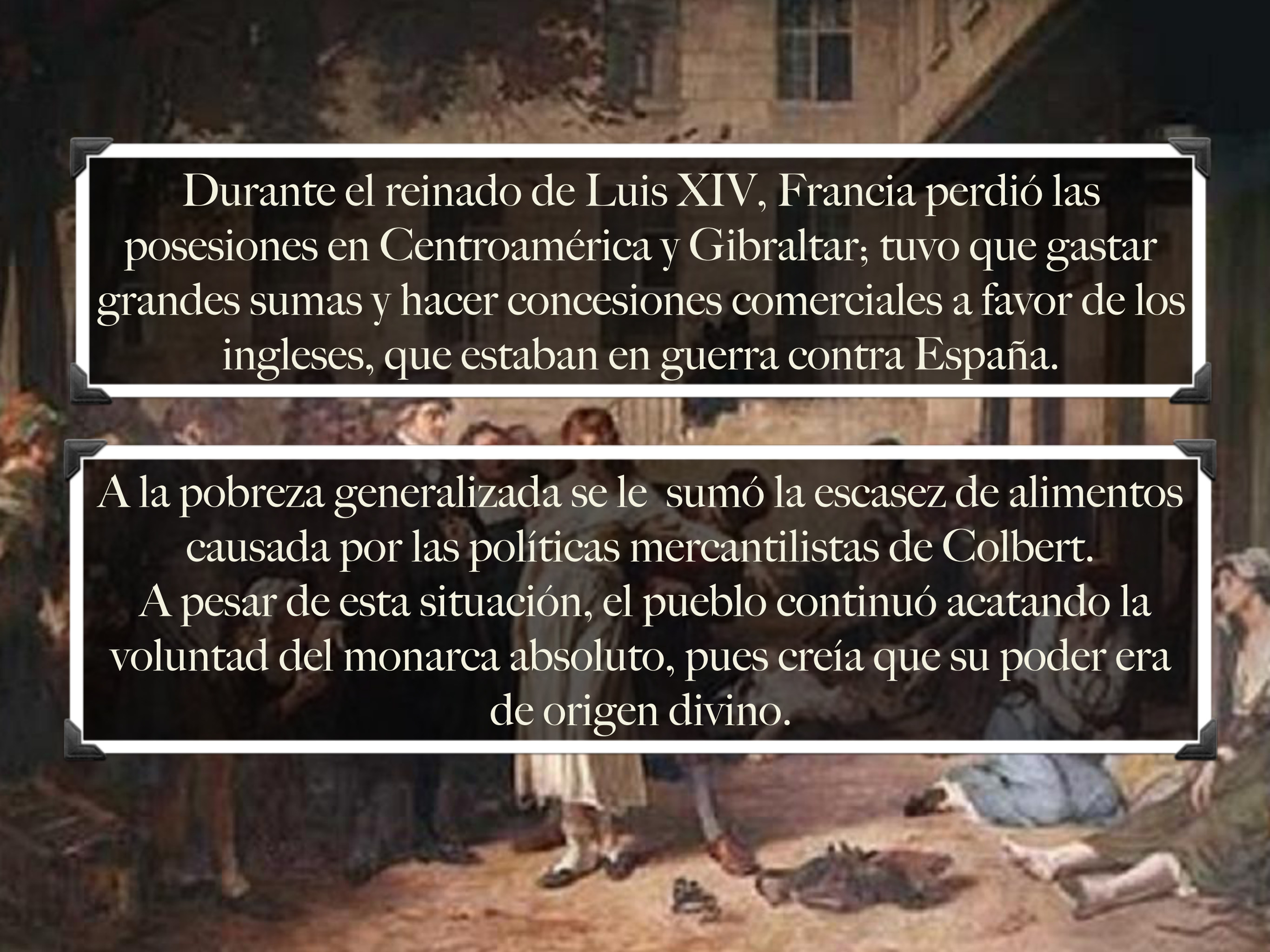


Su objetivo era la supremacía de Francia, ya fuera en tiempo de guerra o de paz. A su época se le llamó "El Gran Siglo" lo fue en muchos aspectos, en gastronomía, cortesana, uno de ellos.

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.

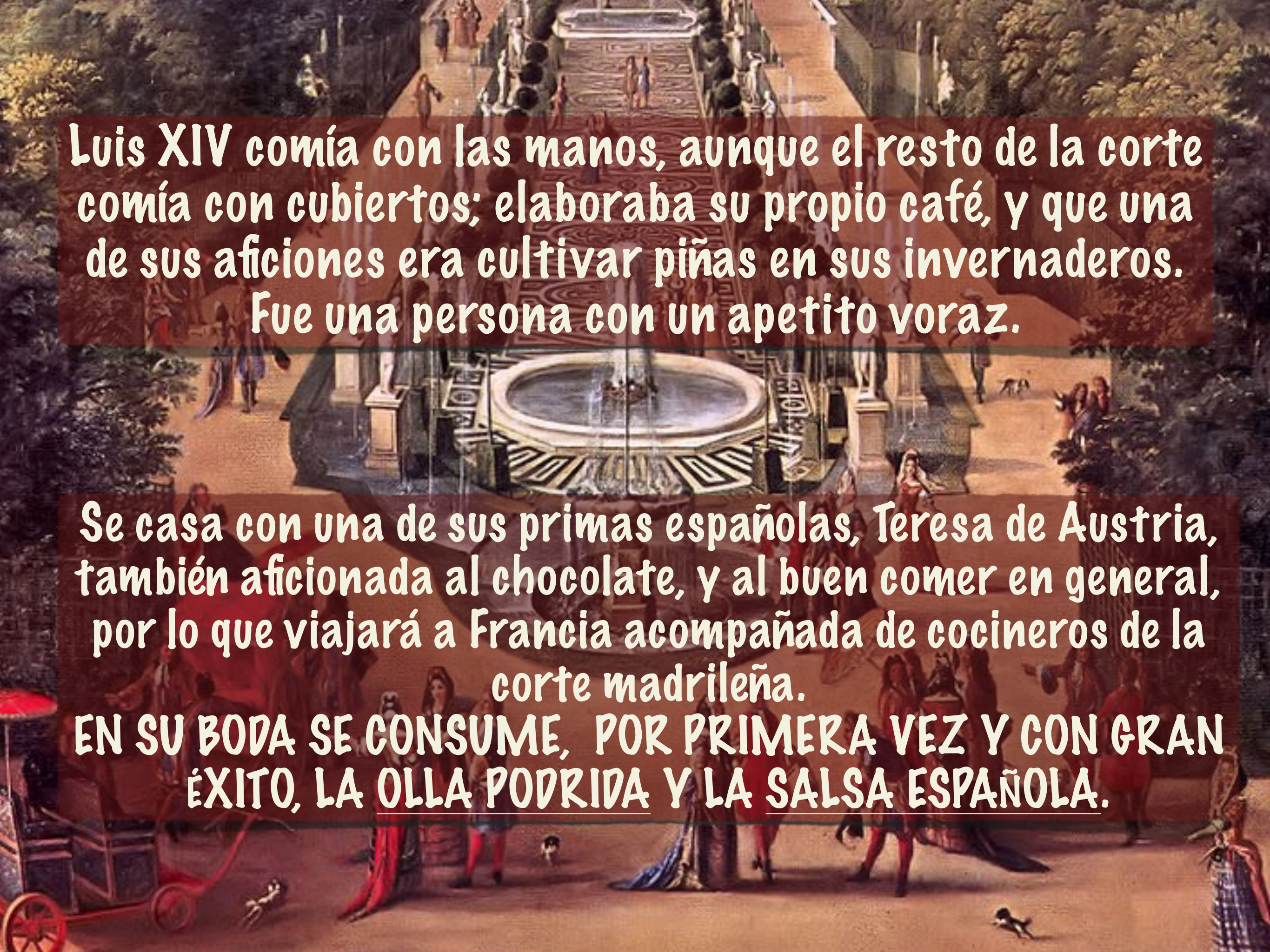
Para lograr este objetivo, Colbert fomentó la formación de talleres artesanales de tejedores, vidrieros y joyeros, para la exportación, y para reducir las compras, fijó impuestos altos a los productos extranjeros.

The background is a historical painting depicting a scene of extreme poverty and famine. In the foreground, several figures are shown in a state of distress. A man in a dark coat and hat is being supported by others. A woman in a light-colored dress is being carried by a group of people. In the background, a crowd of people is gathered, some sitting on the ground, others standing. The scene is set in a street with buildings in the background. The overall tone is somber and tragic.

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.

The background of the image is a rich, detailed Baroque painting of a grand garden. In the center, there is a large, ornate circular fountain with water spraying upwards. The garden is filled with numerous statues of figures in various poses, some on pedestals and others integrated into the landscape. People in elaborate 17th-century clothing are seen walking along the paths, which are lined with manicured hedges and trees. The overall scene is one of opulence and formal beauty.

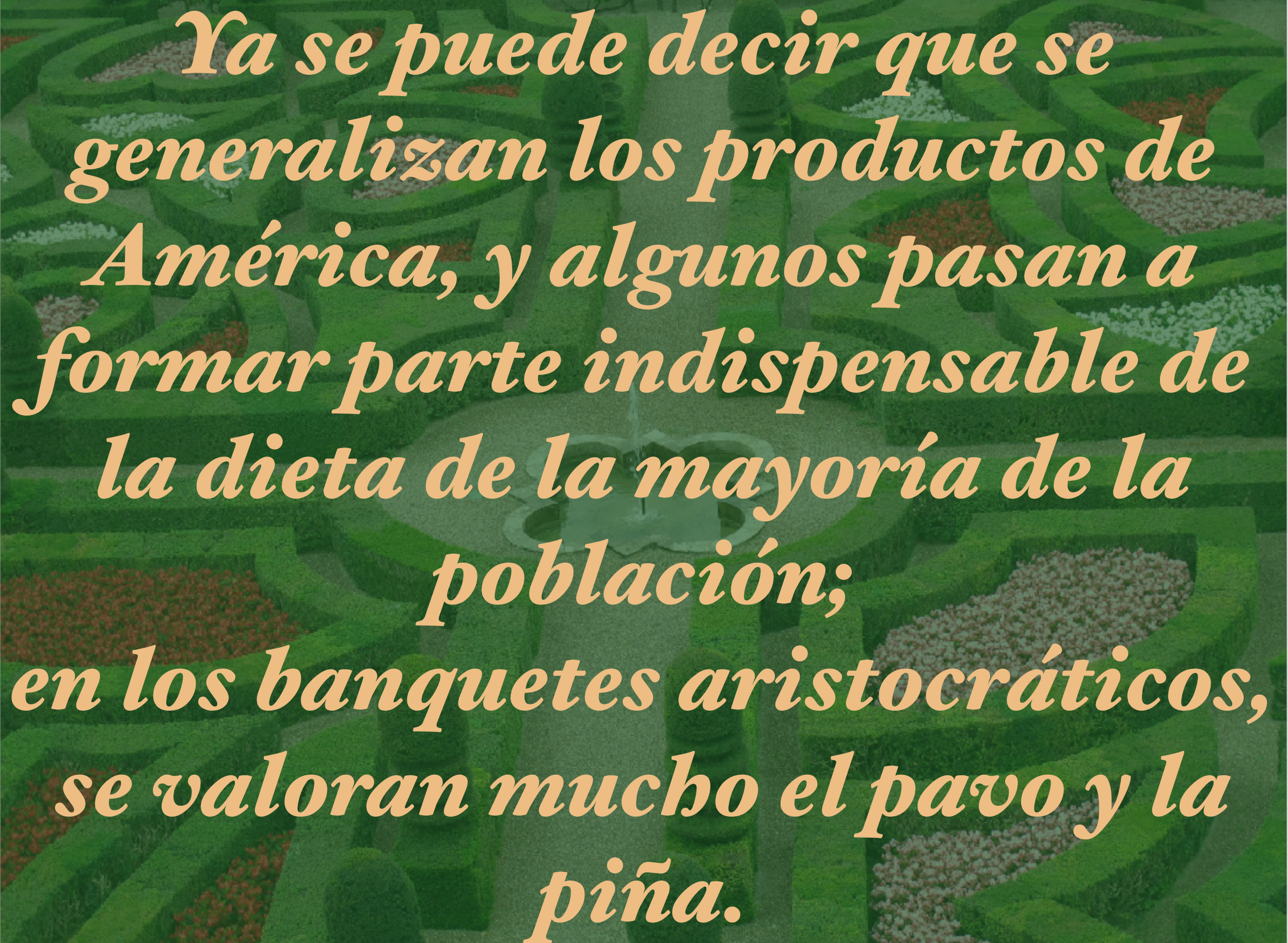
Luis XIV comía con las manos, aunque el resto de la corte comía con cubiertos; elaboraba su propio café, y que una de sus aficiones era cultivar piñas en sus invernaderos. Fue una persona con un apetito voraz.

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.

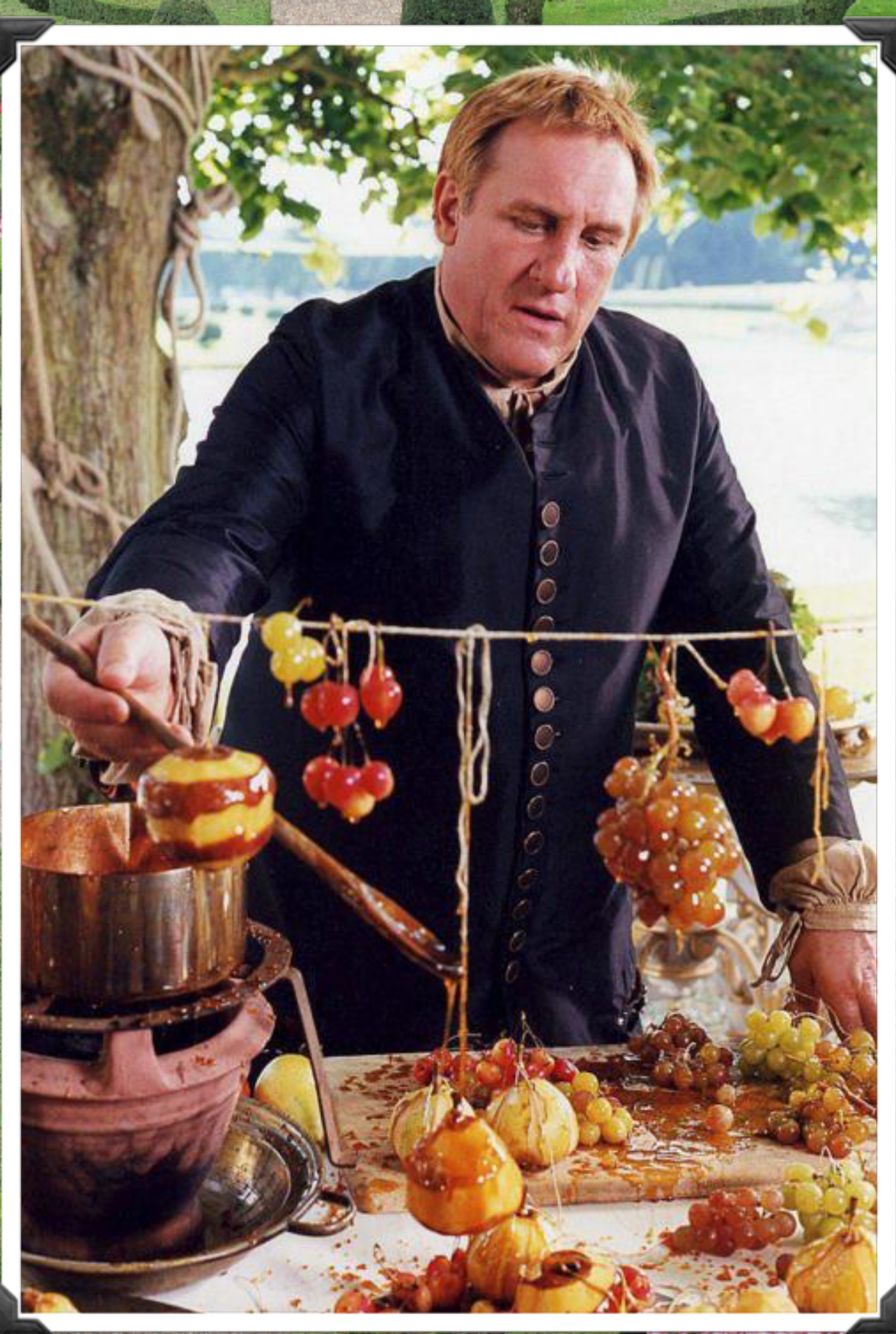




*Ya se puede decir que se
generalizan los productos de
América, y algunos pasan a
formar parte indispensable de
la dieta de la mayoría de la
población;
en los banquetes aristocráticos,
se valoran mucho el pavo y la
piña.*



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

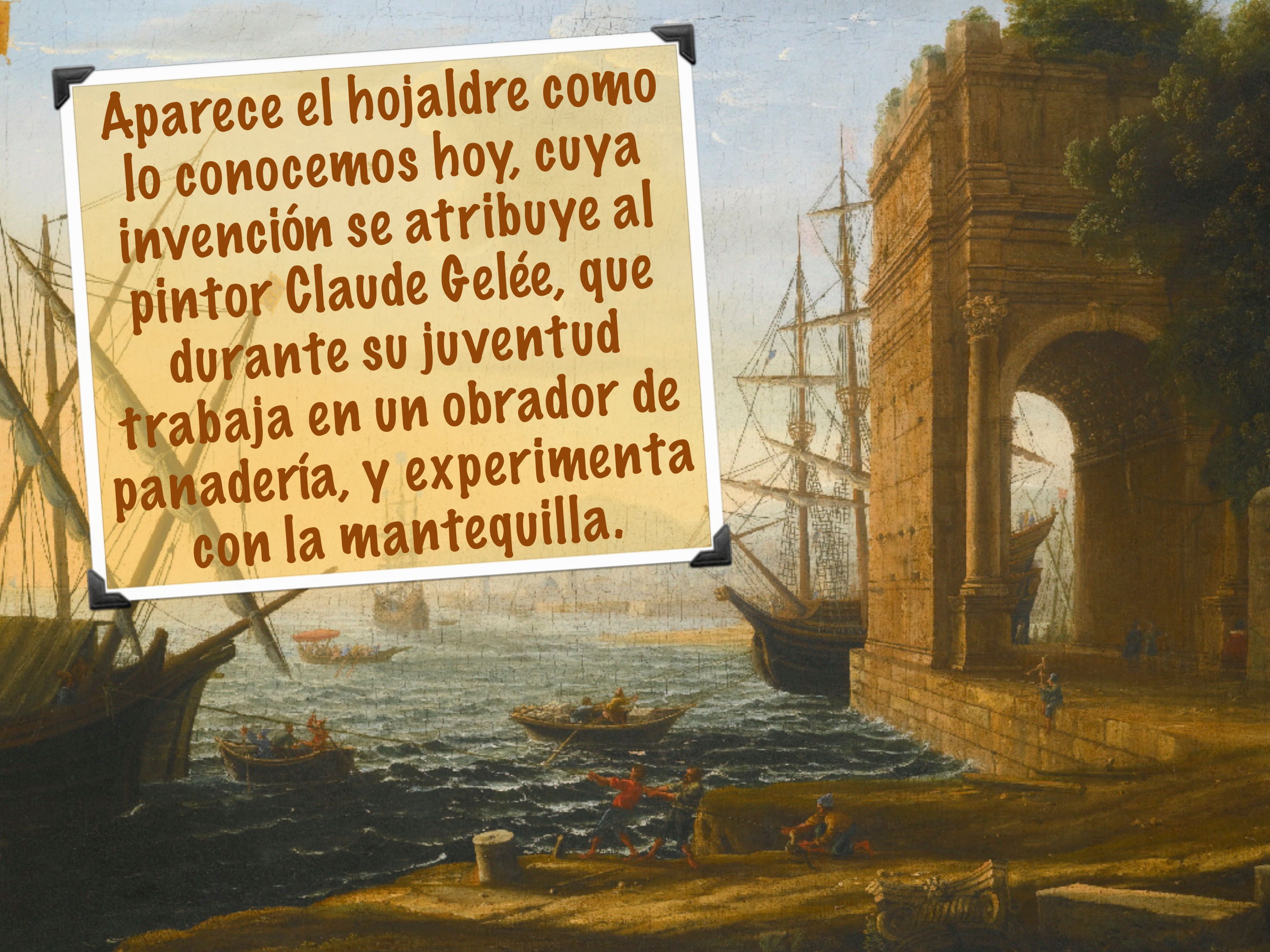
Le Procope

FONDÉ 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.

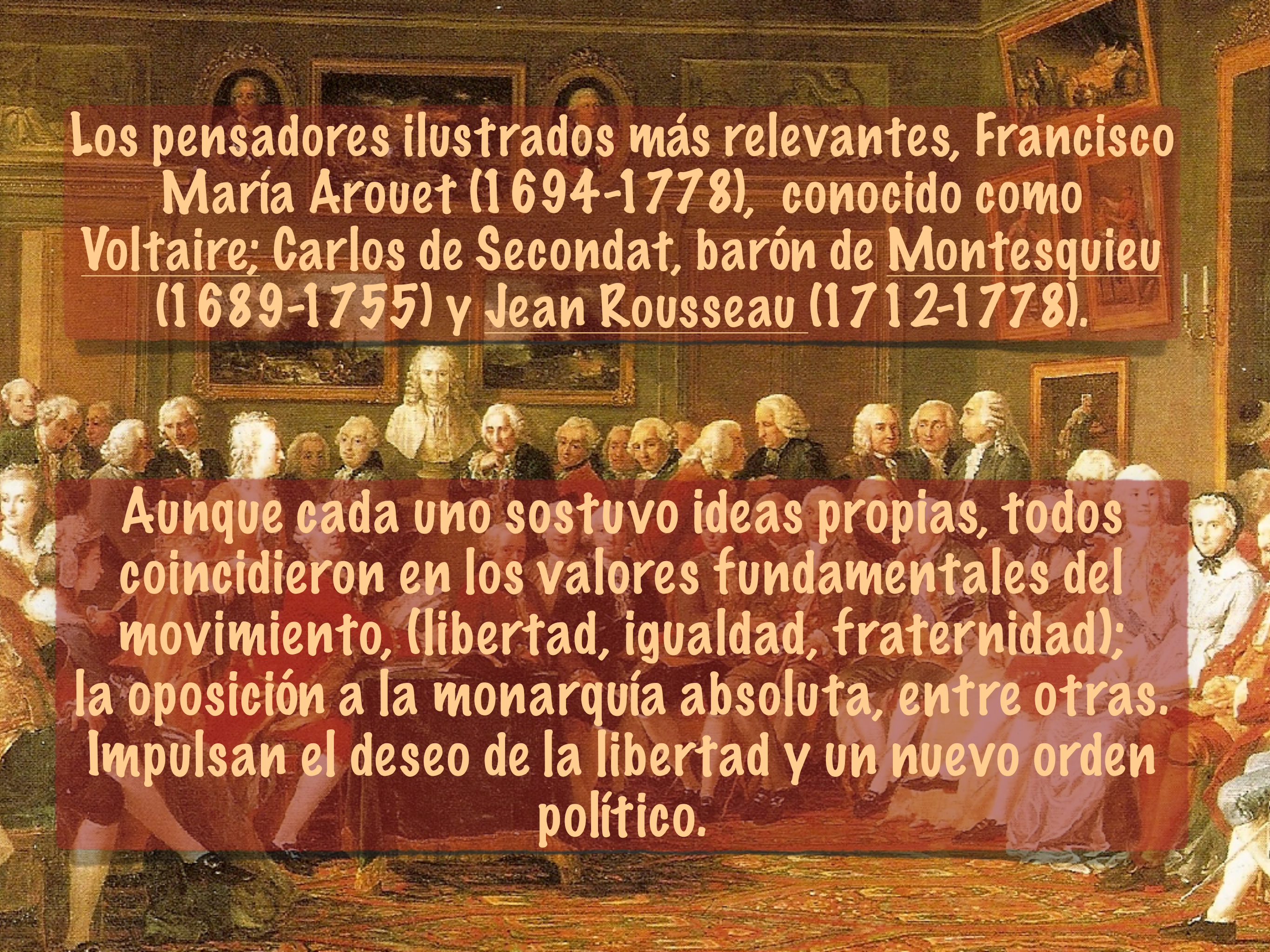


Durante el gobierno de Luis XV (1723-1774), comienza la época de la Ilustración, en la cual el pensamiento se centrará en el "despertar" de la ciencia.

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.*

The background image shows a richly decorated interior, likely a palace or royal residence. On the left, a large mirror reflects a portion of the room, showing a clock and a painting. Below the mirror is a small, ornate table with a clock and a painting. On the right, a large painting of a man in a white robe and blue patterned dress stands on a red carpet. Below the painting is a large, ornate wooden cabinet with drawers and a mirror. The room has high ceilings with decorative moldings and a patterned rug.

*Luis XV se casó con la polaca
María Leszczyński.*

*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, (Paris 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-Baptiste 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 rellenar 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 del a 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
époque y hoy forma
parte de nuestra
alimentación.





© Leigh Johnson







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 BONNEFONS *“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.



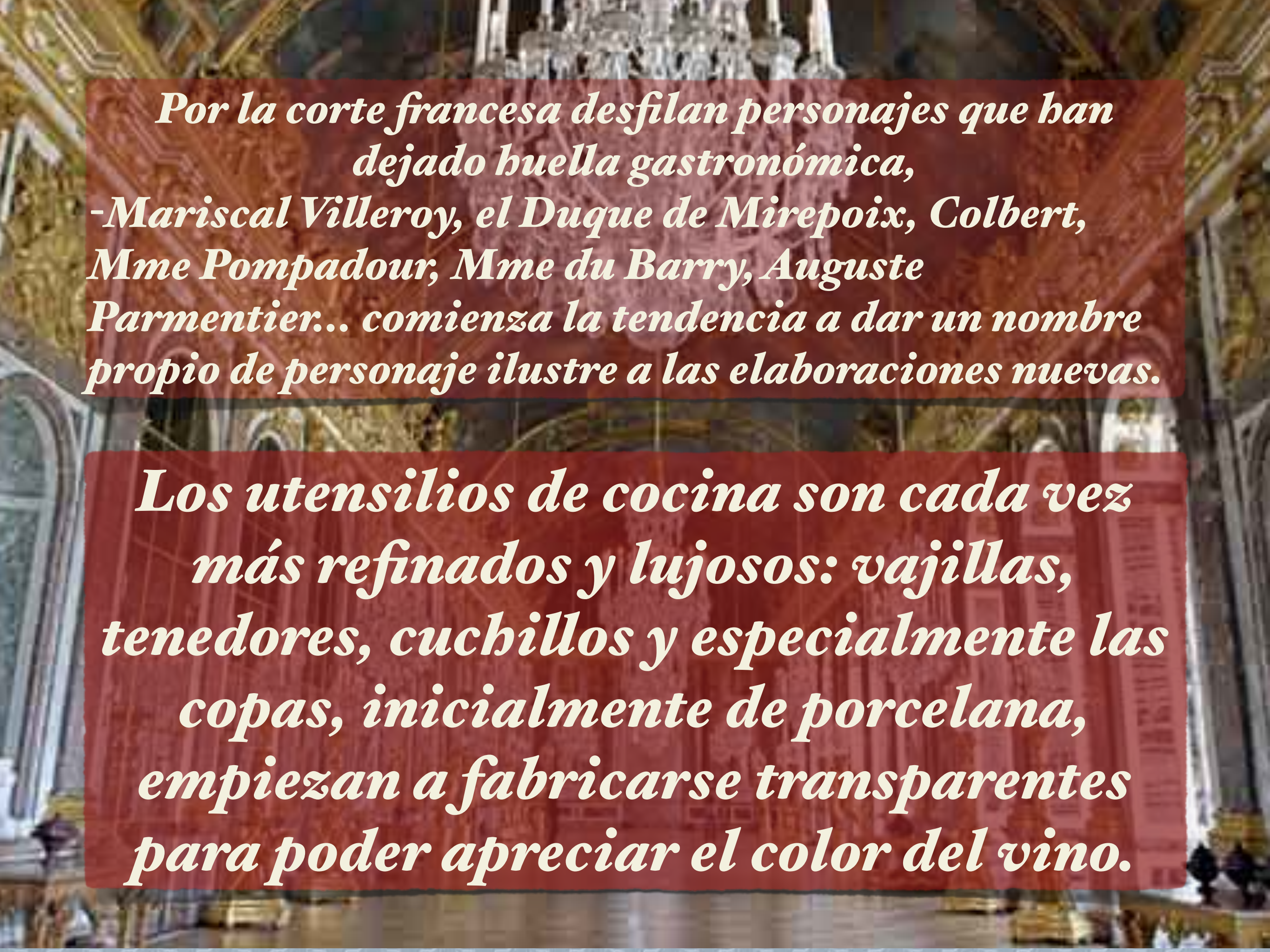
*Resumen de las aportaciones
gastronómicas de esta época:*

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 especia da 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.

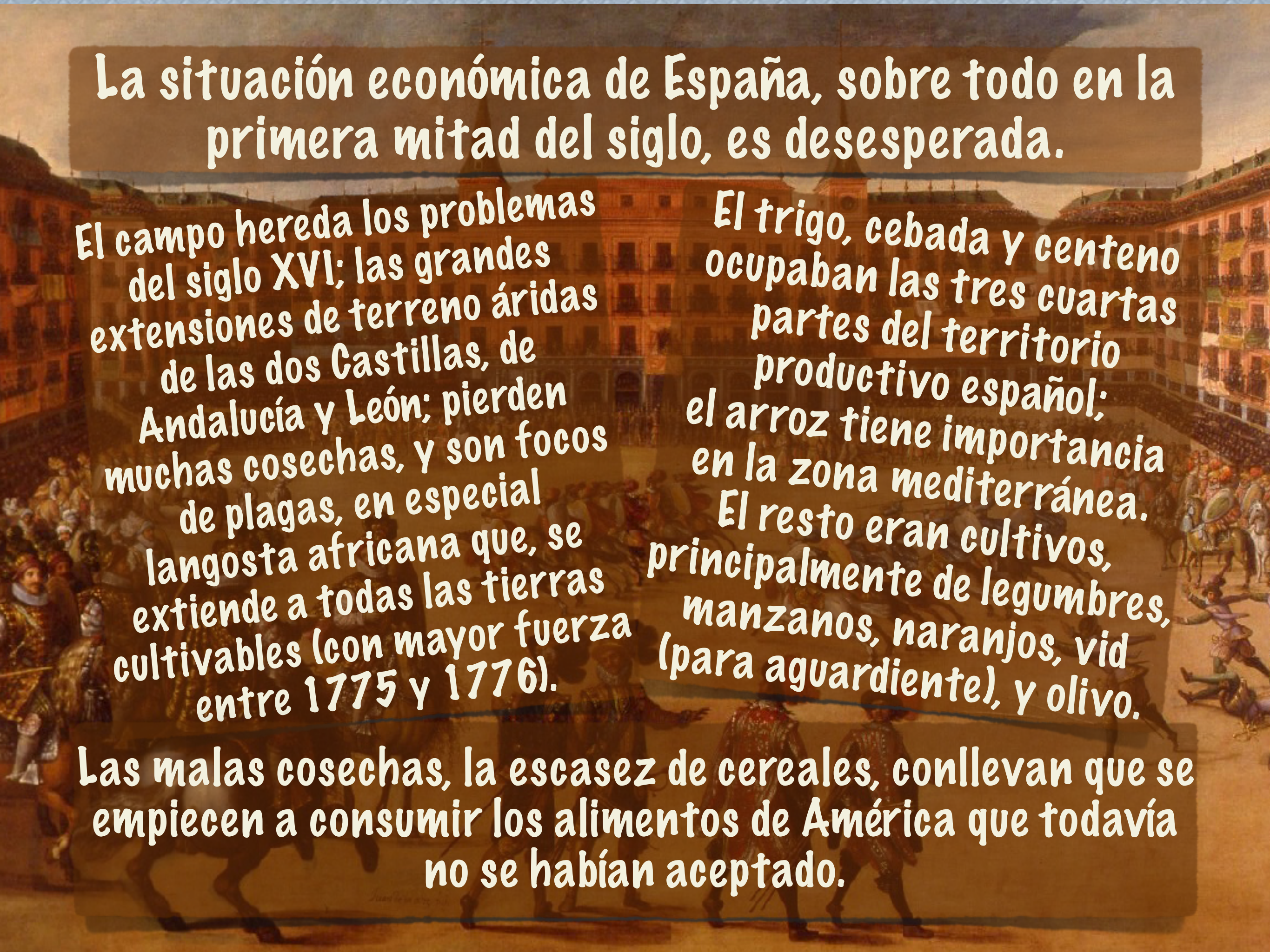
•**Un servicio cada vez más refinado.** Con todos los platos servidos en la mesa con un orden muy preciso, al igual que la disposición de los comensales.

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...*

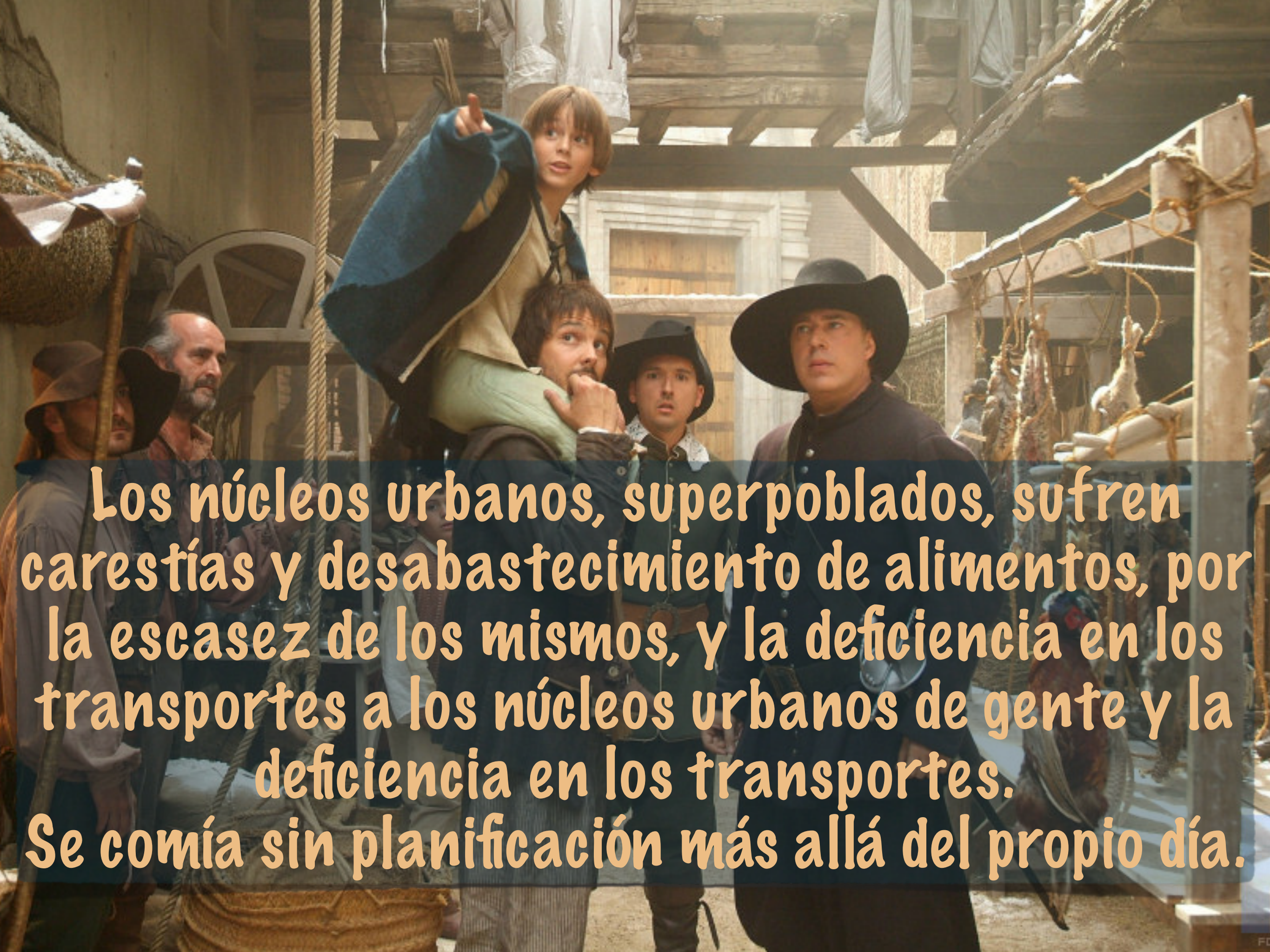


La situación económica de España, sobre todo en la primera mitad del siglo, es desesperada.


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.




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).

A painting depicting three men in a dimly lit room, likely a tavern or a study. The man on the left, with a beard and a dark cap, is looking towards the center. The man in the middle, wearing a white cap and a dark coat, is holding a glass of red wine and looking down at it. The man on the right, with a mustache and a dark cap, is looking towards the center. On the table in front of them are various items, including a bowl of fruit, a glass, and a small bottle. The overall atmosphere is somber and intimate.

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.

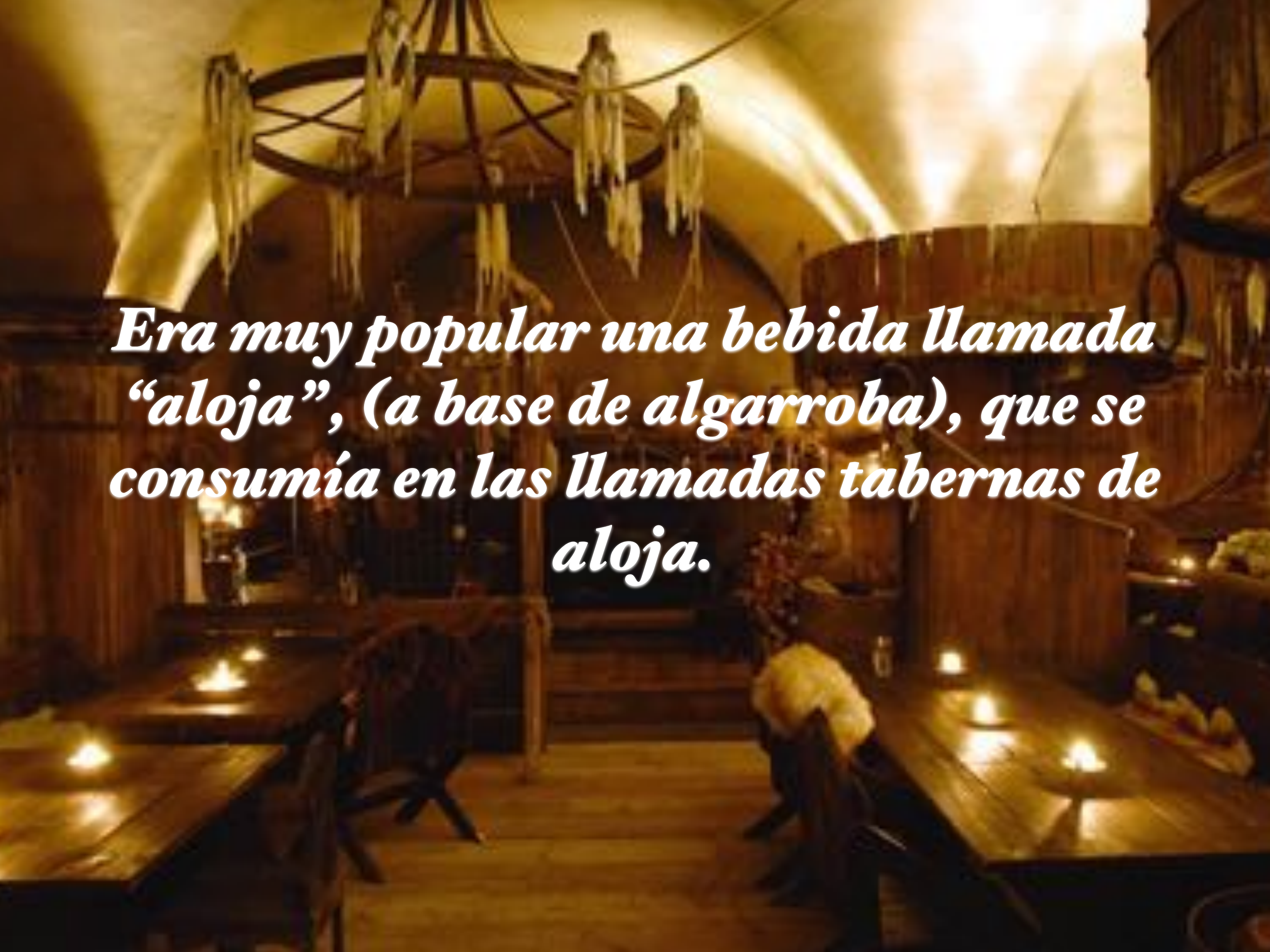


Gracias a los primeros trabajos de Velázquez tenemos registro visual de la gastronomía popular del momento.



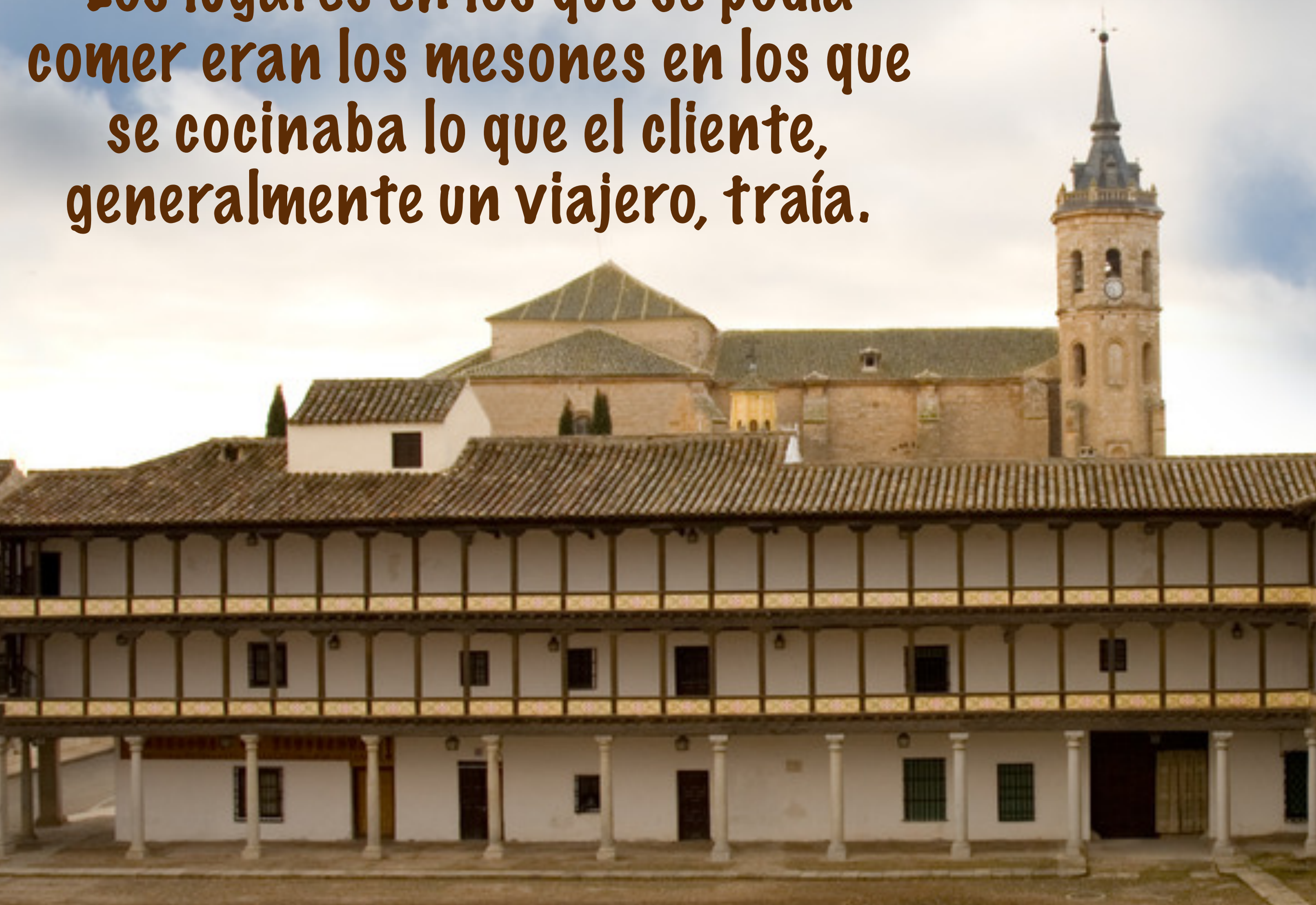






Era muy popular una bebida llamada “aloja”, (a base de algarroba), que se consumía en las llamadas tabernas de aloja.

**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 Montañón 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.

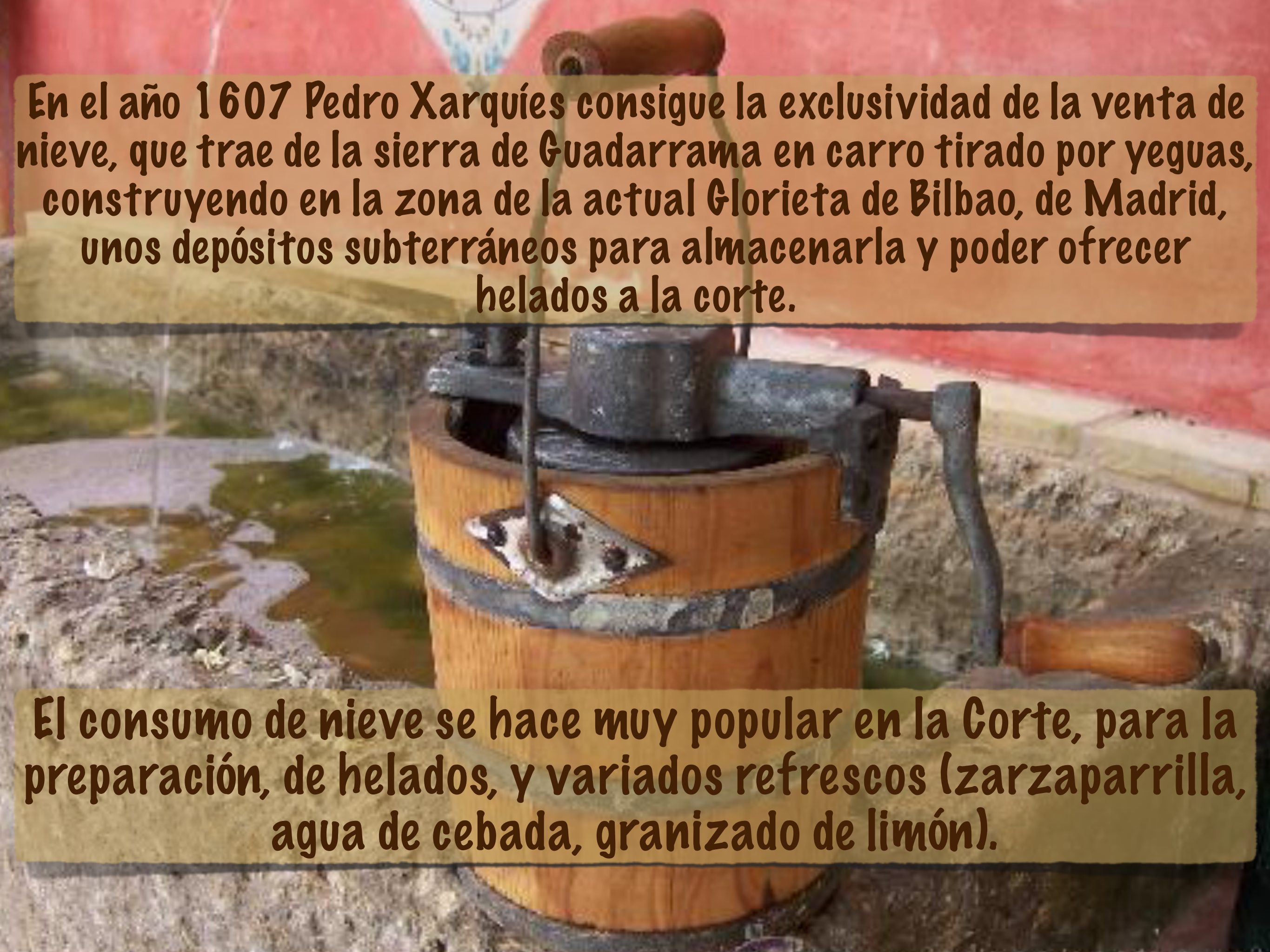
Las costumbres religiosas se inculcaban en la comida de la época, de esta forma Julio Camba menciona la frase: «la cocina española está hecha de ajo y prejuicios religiosos».

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".

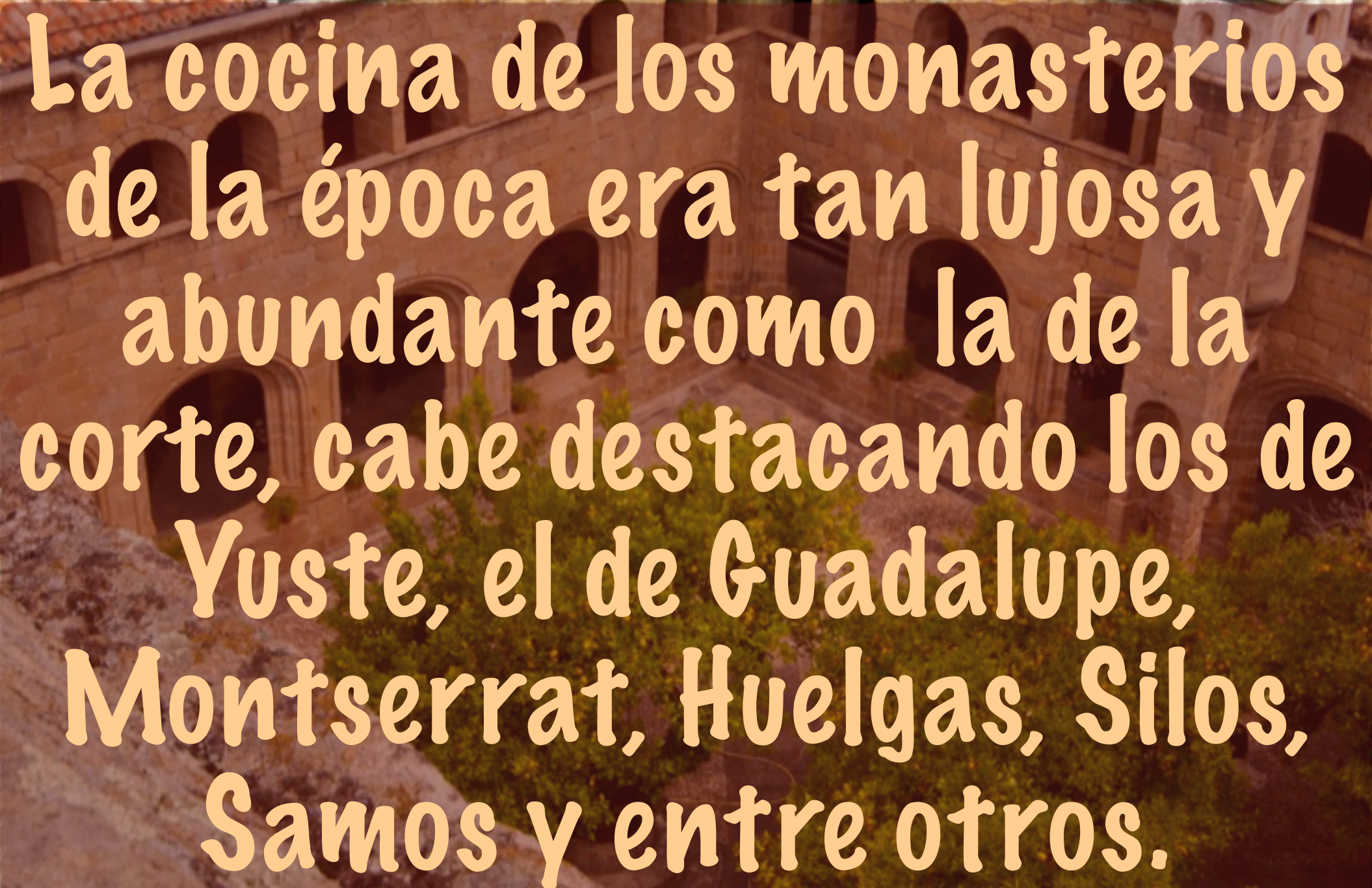
Se trata de una cocina excesiva en grasas en esta cocina, principalmente el aceite de oliva y la manteca de cerdo.

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

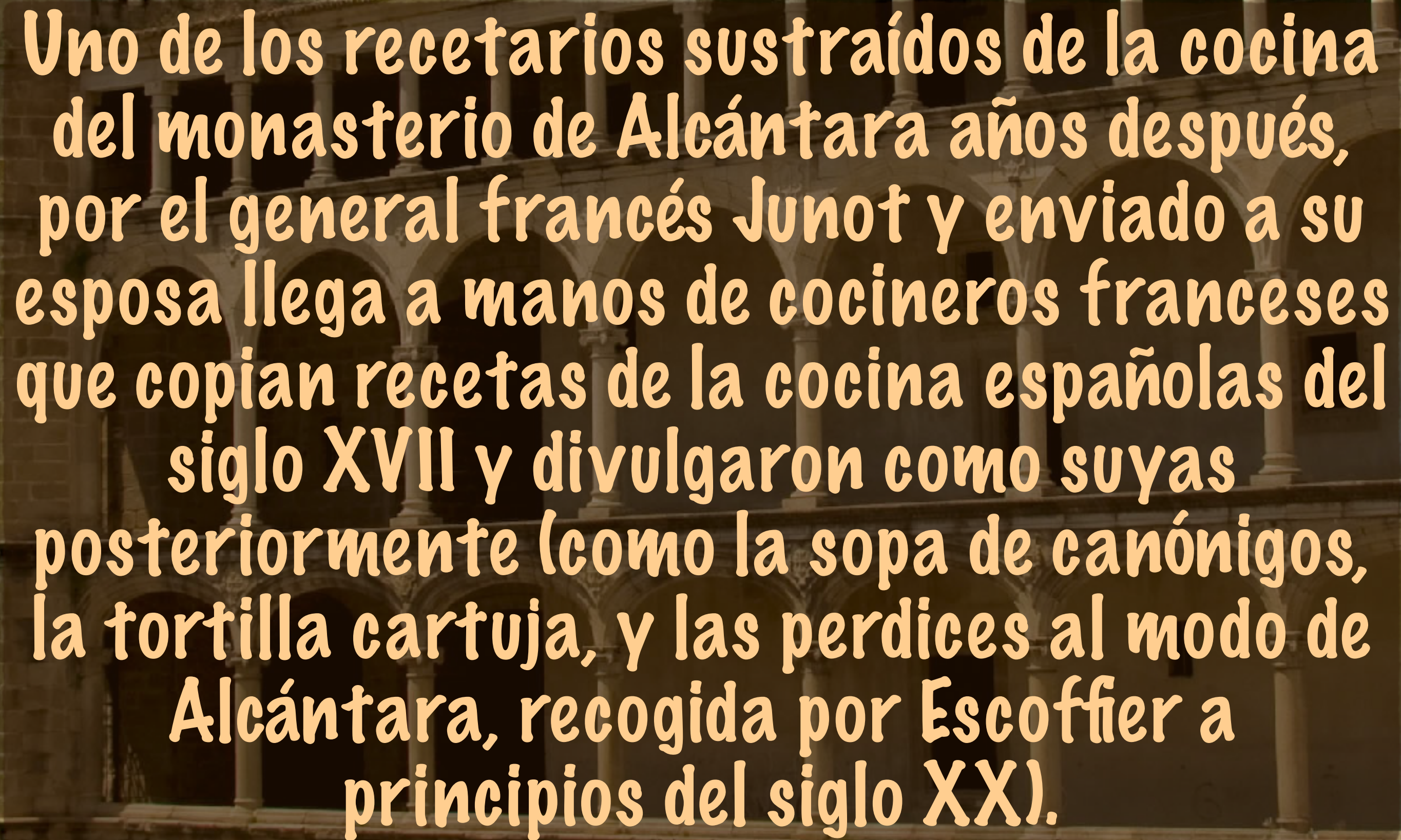
A wooden barrel with a metal mechanism on top, likely a water pump or mill, set against a red wall. The mechanism includes a vertical rod and a horizontal handle. The barrel is made of light-colored wood and has a metal band around its middle. The background is a red wall with some white markings.

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.

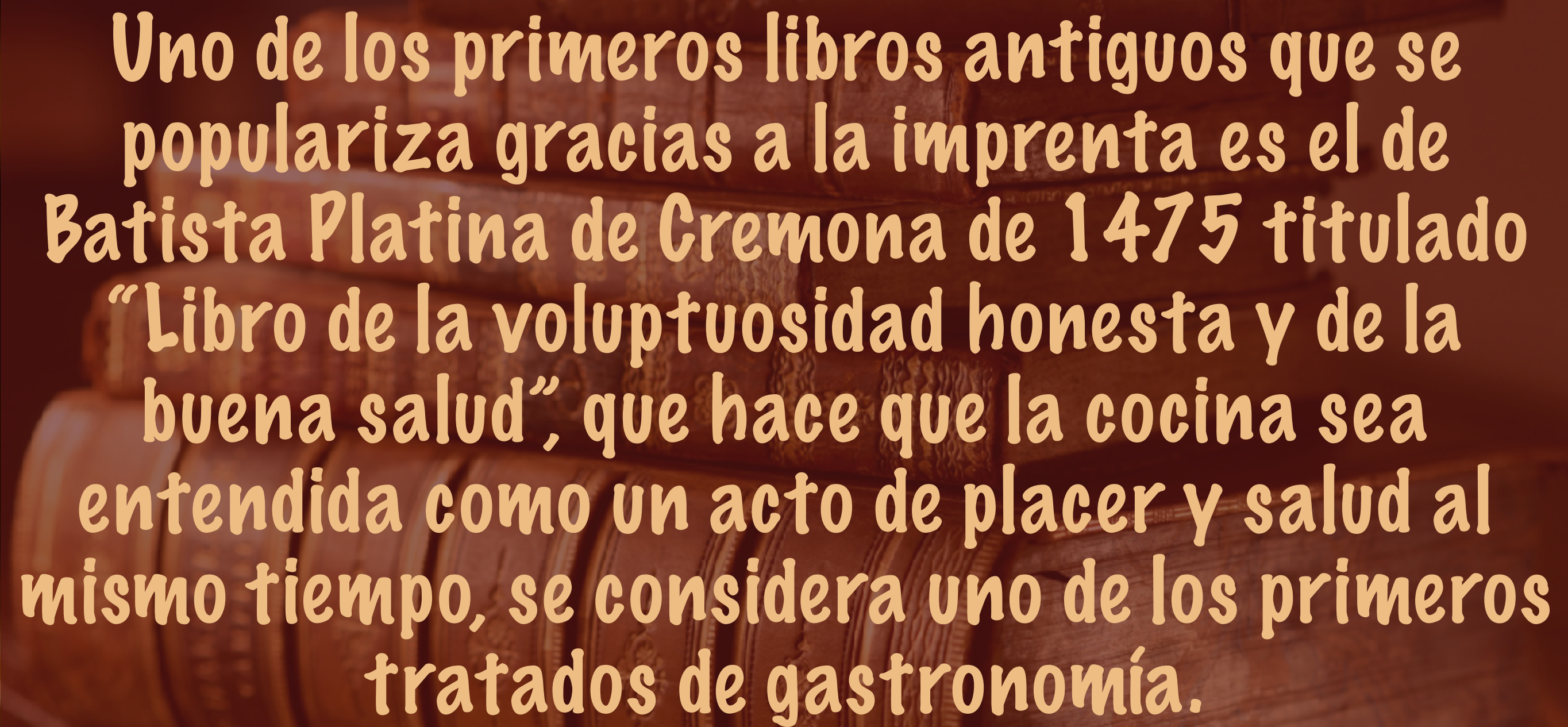


Uno de los recetarios sustraídos de la cocina del monasterio de Alcántara años después, por el general francés Junot y enviado a su esposa llega a manos de cocineros franceses que copian recetas de la cocina españolas del siglo XVII y divulgaron como suyas posteriormente (como la sopa de canónigos, la 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".

A stack of old, leather-bound books with gold-tooled spines. The books are arranged vertically, with the top book's spine showing intricate gold leaf designs. The leather is dark brown and worn, with some gold leaf visible on the edges of the pages. The background is a soft, out-of-focus light brown.

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 cocina» (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 Montíño 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 maestro sala, el veedor (oficio de supervisión), y el cocinero.

*Este libro describía el servicio de la mesa de Austrias 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

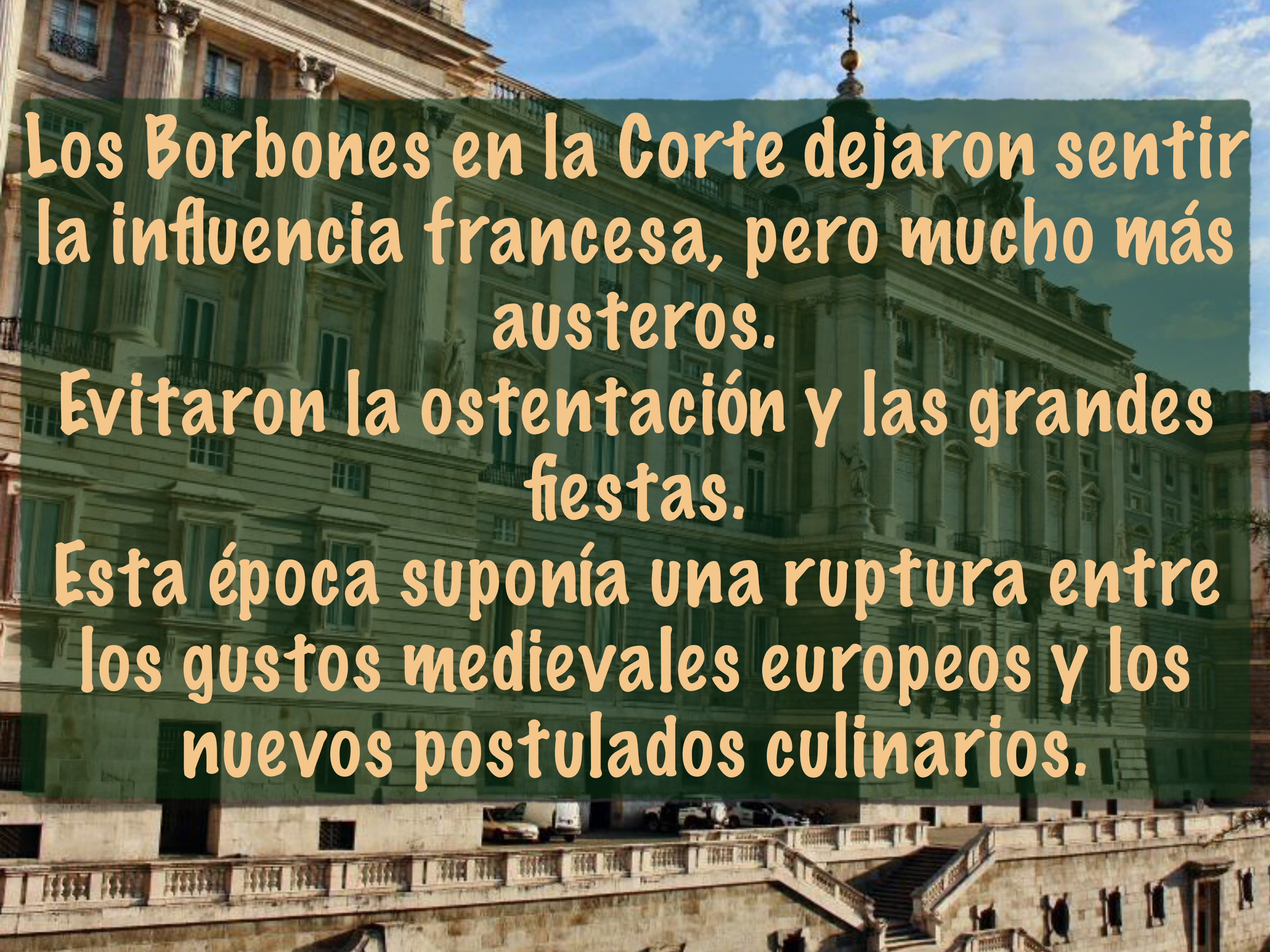


A comienzos del siglo XVIII muere el último monarca español de la casa de los Austrias: Carlos II. Tras él la guerra de sucesión que dura desde el año 1701 hasta 1713 deja finalmente a Felipe V como monarca, abriendo para España la sucesión de la dinastía borbónica.



The background image shows a grand, ornate dining hall. In the foreground, a long table covered with a white cloth is set with numerous chairs. The room is decorated with large, multi-tiered crystal chandeliers hanging from the ceiling. The walls are adorned with large tapestries and framed paintings. The architecture features arched doorways and classical columns. The overall atmosphere is one of historical grandeur and elegance.

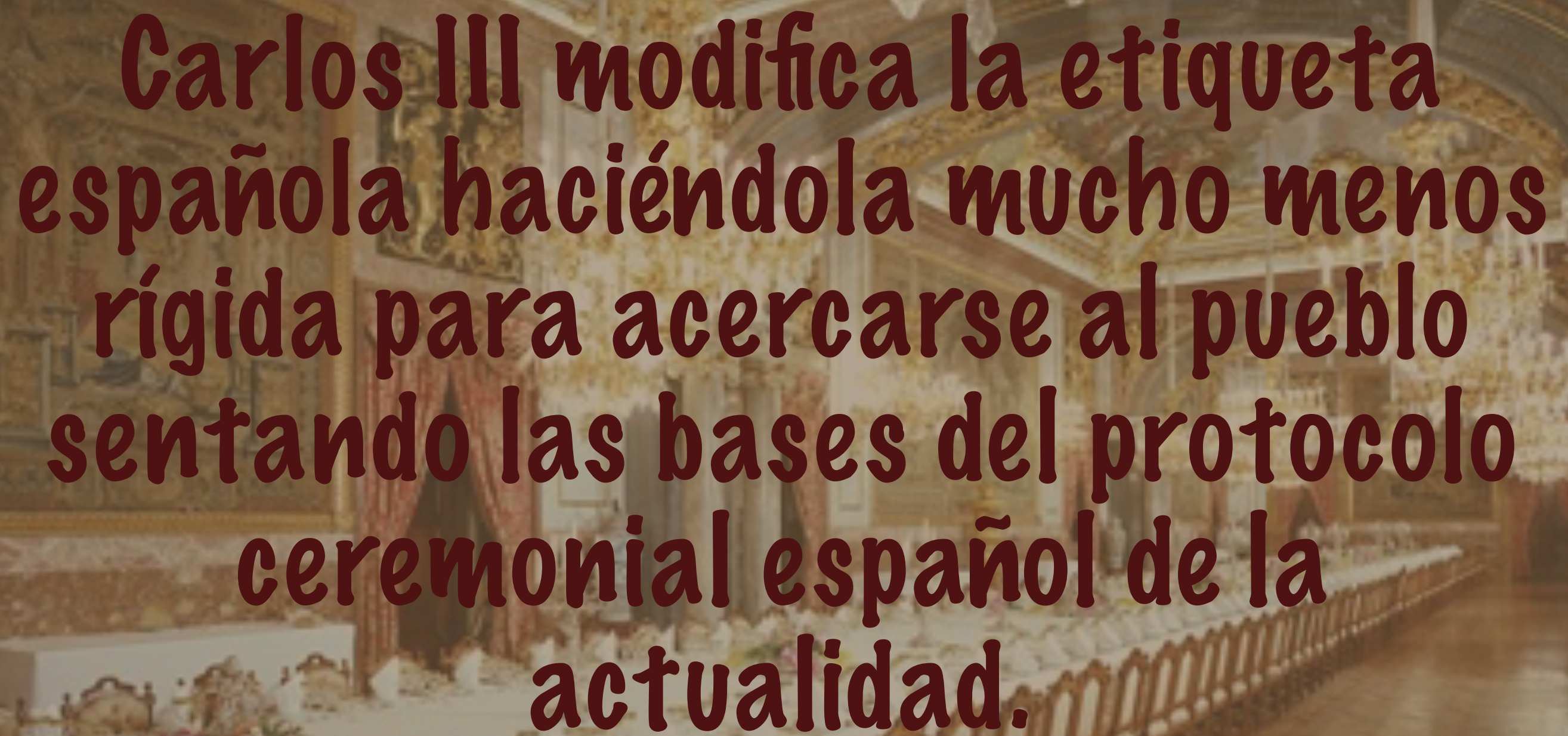
Se narra la historia de un incidente culinario en el banquete ofrecido por Felipe V en la recepción de su consorte Maria Luisa de Saboya, en el que como símbolo de cordialidad entre los dos países se dispuso de forma alternada platos franceses y españoles; la reina, desconociendo el significado, sólo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

The background image shows a grand, ornate dining hall. In the foreground, there are several long tables covered with white cloths, each set with white plates, glasses, and folded white napkins. The tables are surrounded by high-backed wooden chairs with light-colored upholstery. The room features a high ceiling with a large, multi-tiered crystal chandelier hanging from the center. The walls are decorated with gold-colored moldings and framed pictures. The floor is made of polished wood with a patterned inlay.

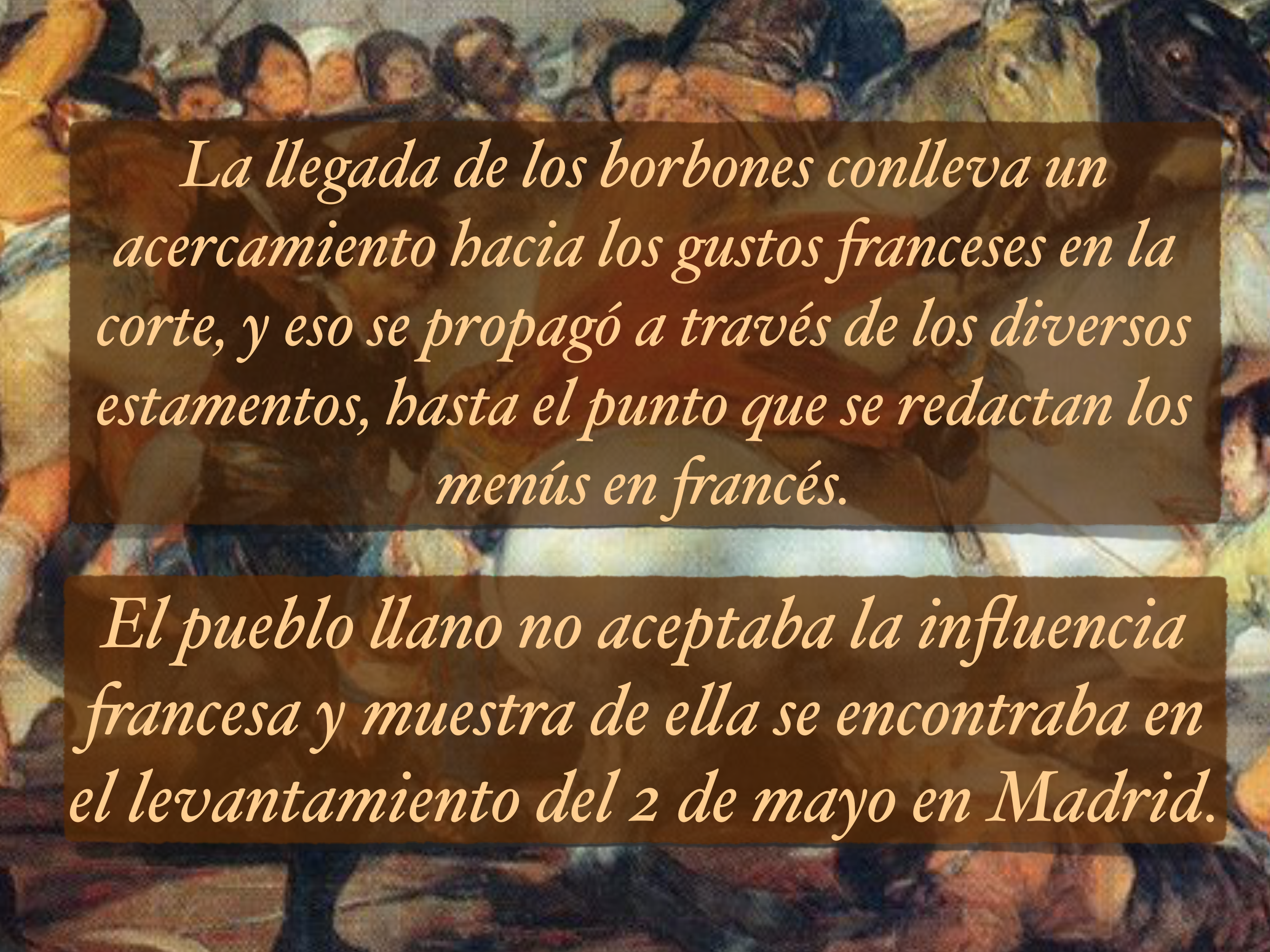
Carlos III modifica la etiqueta española haciéndola mucho menos rígida para acercarse al pueblo sentando las bases del protocolo ceremonial español de la actualidad.

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.



The background is a reproduction of a painting showing a dense crowd of people, likely from the 19th century. The figures are rendered in a somewhat impressionistic style with visible brushstrokes. The colors are muted, with a lot of browns, greys, and dark blues, suggesting an outdoor or indoor gathering in a historical setting.

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 vertebró 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.

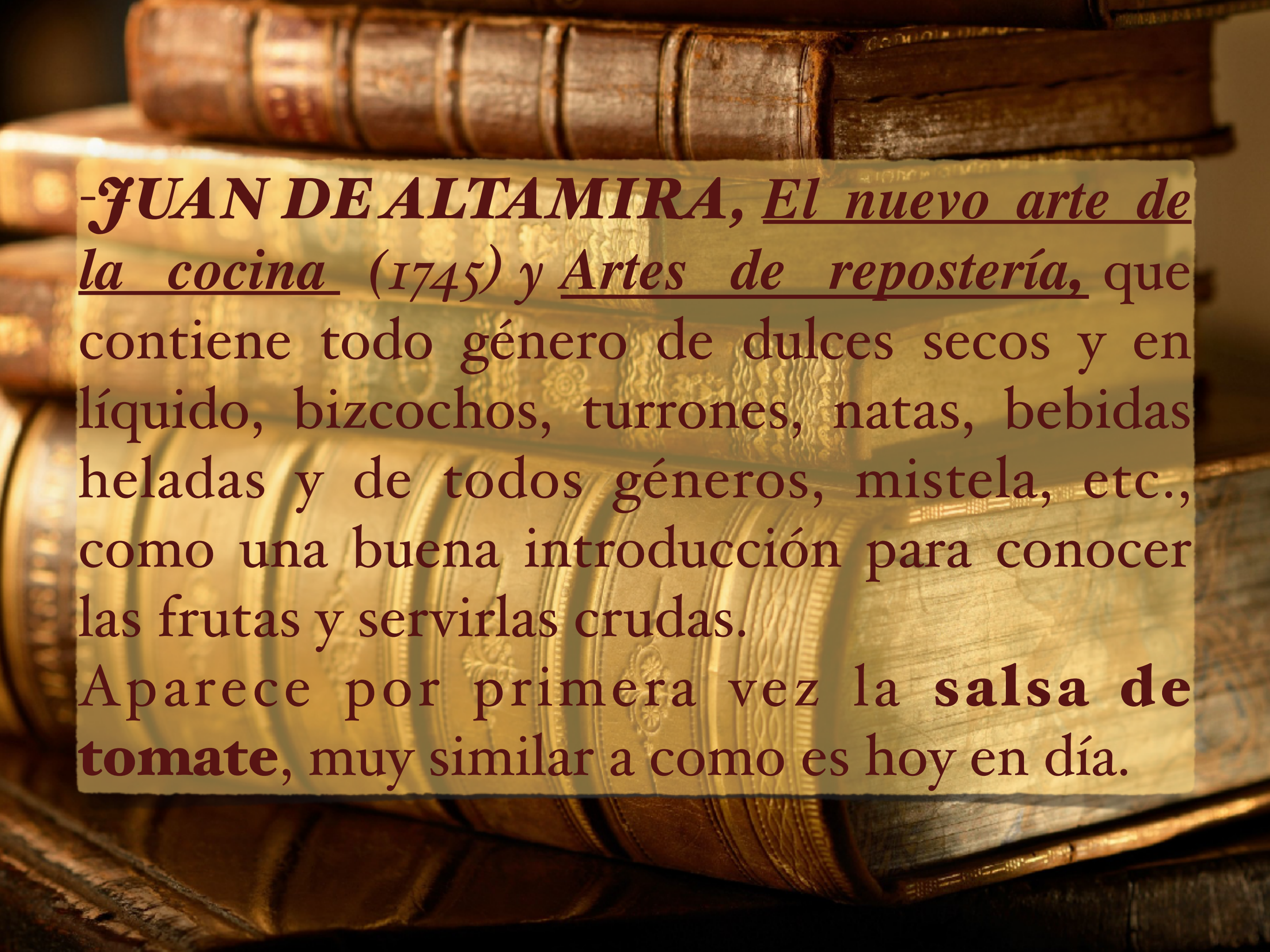
Las proporciones de una casa acomodada son muy similares, sólo que añade embutidos, dulces y media onza de chocolate.



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 entren el trigo, la manteca de cerdo, el azúcar y demás ingredientes.

The background of the image shows several old, leather-bound books stacked horizontally. The leather is dark brown and worn, with visible stitching and some discoloration. The books are slightly out of focus, creating a sense of depth. The text is overlaid on a semi-transparent, light-colored rectangular area in the center of the image.

-**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 servir las 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.*