



Vol. 10, Nº 22 (junio / junho 2017)

LOS ESTILOS GASTRONÓMICOS *COMFORT FOOD* Y DE LA GASTRONOMÍA MOLECULAR CÓMO POSIBLES FUSIONES EN LA COCINA DEL FUTURO EN BUENOS AIRES

Zoppi Belen Agostina

belenzoppi@gmail.com

Escuela de Negocios, Ciencias Económicas
Universidad de Palermo, Argentina

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Zoppi Belen Agostina (2017): "Los estilos gastronómicos *comfort food* y de la gastronomía molecular cómo posibles fusiones en la cocina del futuro en Buenos Aires", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 22 (junio/junho 2017). En línea:
<http://www.eumed.net/rev/turydes/22/gastronomia-molecular-buenosaires.html>

Resumen

Este estudio tiene por objetivo verificar las probabilidades existentes en Buenos Aires de realizar un cambio en el denominado *comfort food*, con el fin de fusionarlo con la Gastronomía Molecular. El ensayo destaca la transición alimenticia ocurrida en Argentina con el pasar de los años hasta llegar a la actualidad, proponiendo solucionar los problemas causados por la mala alimentación originada por la falta de tiempo para dedicarse a cocinar.

Palabras claves. Gastronomía molecular, *comfort food*, fusión gastronómica, Buenos Aires

The new gastronomic lifestyles as Comfort Food and molecular gastronomy as potential fused products for the future Food tourism in Buenos Aires

Abstract

This research centers on the needs of constructing an inventory of Buenos Aires food shops, with the end to be integrated to Molecular Gastronomy. This essay-review focuses on the gastronomic tradition recently-happened in Argentina during the passing of recent years. It proposes on the limitations of a bad alimentation which is produced by the lack of interests in Gastronomic issues.

Key words: Molecular Gastronomy, Comfort Food, Gastronomic Fusion, Buenos Aires.

Introducción

En los últimos años, muchos académicos y científicos se han interesado por los estudios en gastronomía como así también en sus diferentes relaciones y formas respecto a la sociedad

y a los diferentes sectores productivos que la componen (Norrild 2004; Pertile & Gastal 2017). No solo la gastronomía es un producto cultural que denota cierta organización sino que además denota adscripción territorial (Oliveira, 2007; 2011; Monterrubio 2011). La gastronomía habla de nosotros como sociedad a la vez que interpela nuestra identidad como grupo organizado (Schluter, 2006; Schluter 2017; Henderson 2009; Korstanje 2017). En este contexto, el siguiente escrito pretende realizar un análisis comparativo de diversos estilos gastronómicos, particularmente de los denominados *comfort food* y gastronomía *molecular*. Se tendrán en cuenta factores de sostenibilidad, la influencia cultural, y la relación con la llamada comida emocional. La intención es poder ahondar en la comparación de estos estilos y la posible consolidación en el tiempo, en la cosmopolita Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Tanto el estilo gastronómico: *comfort food* que no es otra que la comida hogareña, y también llamada re comfortable y por otro lado el movimiento de la actualidad, también denominada Cocina modernista o Gastronomía Molecular (Metodología utilizada por los chefs para alterar las características organolépticas y físicas de los alimentos), son presentados como tendencias en medios populares, pero son su consolidación, o no, parte de este análisis, poder comprender cómo se modifica la gastronomía hogareña en consecuencia de la variación del ritmo de vida de los habitantes porteños y compararla con los tiempos pasados y proyectar los venideros será el desafío.

Las generaciones venideras, ¿se imaginarán los mismos platos que en la actualidad cuando se haga referencia al *comfort food*?, la comida ¿no varía con el paso de los años?, los movimientos gastronómicos ¿influirán en la adaptación de los platos hogareños? Son preguntas que se tratarán en el siguiente escrito. Se buscará poder concluir en cómo es qué el ritmo de vida, el movimiento gastronómico de la actualidad, y la disminución del tiempo para el preparado de comidas elaboradas, termina influyendo inmensurablemente en la variación que tendrán los niños de la ciudad de Buenos Aires sobre el término *comfort food*.

Para la realización del mismo se seguirá la línea de pensamiento del químico francés Herve This, creador de la Gastronomía Molecular, junto al físico e investigador Kurti. This, presidente de la sección de alimentos de la Academia Francesa de Agricultura y director del Nuevo Instituto de Gastronomía Internacional, miembro destacado de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular y fundador de la revista científica *Open Source*.

También se tomarán conceptos del chef inglés James Oliver, principal exponente en la actualidad del llamado *comfort food* y de la autora gastronómica Judith Olney.

Comfort food

¿Qué es el *comfort food*?

Pregunte al azar a cualquier cientos de personas que conoces, ¿Cuál es el alimento más reconfortante, sabes? Y habrá una pausa, una búsqueda reflexiva a través de la memoria y el tiempo, y luego, casi invariablemente, una respuesta surgido de los confines de la infancia: un determinado plato, su aroma flotando, forma una cocina de hace mucho tiempo, pero aún vitales en la memoria; algo caliente ofrece más, más y más, y siempre después de un día de juego invernal; Algo soso que les pareció rico, después de una semana de comer casi nada durante la enfermedad; alimentos infantiles; platos poco extraños.¹

Así es como la autora gastronómica Judith Olney representa el concepto de *comfort food* en su libro *Comforting Foods* de 1979 (pág. 3-4).

Si bien como se puede observar el concepto *comfort food* es un término más antiguo de lo que se cree, (que actualmente es considerado tendencia, teniendo al prestigioso chef británico Jamie Oliver como principal exponente) no es nada más ni nada menos que la llamada comida casera, aquellas comidas que formaron parte de nuestra infancia, que nos hacen sentir felices, se puede definir técnicamente hablando como “Alimentos suaves y simples que alimentan el cuerpo y el alma, son los que han triunfado y soportado el pasado.” (Olney, 1979). Como indica la autora dicho término hace referencia a comidas que formaron parte del pasado de las personas y es difícil poder establecer una definición delimitada de la misma debido a que los alimentos que componen el pasado de cada persona varía de gran manera dependiendo de varios factores que forman su cultura, entorno social, religión, estilo de vida, gustos y preferencias, y la accesibilidad a los alimentos que posean dependiendo el lugar en el que se encuentre la población. La característica que engloba a todos los platos que se podrían encontrar dentro del concepto *comfort food* es el valor sentimental que le brindan los alimentos a quien lo consume.

Si bien los factores psicológicos como las preferencias desarrolladas influenciadas por el entorno social en el cual se encuentran tienen influencia en las elecciones del *comfort food* asimismo influyen factores fisiológicos en la selección de ellos. Mediante la intervención

¹ Traducción propia.

de los factores fisiológicos es que ciertas personas tienden a sentir mayor placer e inclinación hacia ciertos alimentos, los cuales les resultan confortables, esto se debe a la participación de las endorfinas, que al ingerir determinados alimentos se liberan, causando que quien lo consuma se encuentre de mejor humor y satisfecho. (Wansink, Cheney, & Chan, 2000)

Antecedentes del *comfort food*.

Para percibir con mayor exactitud de dónde proviene el término *comfort food* se ha realizado una recopilación de datos históricos que facilitarán la comprensión de dicho término y cómo se fue adaptando a lo que hoy en día se conoce como *comfort food*.

A partir del análisis de diversos artículos y estudios (Olver, 2015), (Rahmadiani, 2012), (Fehling, 2015) se pudo concluir en que el origen del término *comfort food* se remonta a la década de 1960, más específicamente al año 1965, cuando la reconocida dietista Ida Jean Kain columnista del diario *Washington Post*, el día 25 de Octubre, 1965, hizo referencia al término *comfort food* como aquellos alimentos que las personas ingieren para sentirse mejor luego de haber tenido una depresión, acumulación de problemas, o sentirse desanimados. En el artículo mencionado, Kain, simboliza al *comfort food* como aquella comida que comen por depresión con la esperanza de que sus problemas desaparezcan, pero no sólo no desaparecen sino que perjudican el peso de las personas por su gran aporte de calorías.

En 1966, también fue utilizada en varias ocasiones. El psiquiatra Theodore Isaac Rubin hizo mención en su libro “The Thin Book By a Formerly Fat Psychiatrist”, y en varios artículos del diario *Chicago Tribune*, en los cuales se incentiva a hacer dieta renunciando a los alimentos placenteros.

Como se puede observar los primeros textos relacionan al *comfort food* con alimentos calóricos, con mayor cantidad de grasa, lo cual los hacen adictivos y tentativos a la hora de hacer dieta, pero que se deben evitar. A los ojos de los dietistas se encuentran muy mal vistos, ya que perjudican el peso de las personas sin atribuirle mayores beneficios a su organismo.

El término *comfort food* fue mencionado nuevamente en el año 1969 fue incorporado por la autora Alice May Brock en su libro *Alice's Restaurant Cookbook*, en el cual se le dio una definición más aproximada a lo que hoy en día se conoce.

Hay ciertos alimentos que son más reconfortante que otros: leche, malteada, tarta de crema, pastel de chocolate, sopas y quesos suaves- todas las cosas, puede ser caliente, lechoso,

suave, que de alguna manera recuerdan el calor de tu mamá. Cuando está triste por lo general es debido a que se está perdiendo algo, y quizás por un momento se puede sentir satisfecho mediante algún tipo de compensación por vía oral.²

En comparación con los anteriores escritos se puede observar que es la primera composición en la que se hace alusión al término *comfort food*, el lugar que ocupa en la mente del consumidor desde el aspecto sentimental en vez de la influencia calórica y la problemática de obesidad que el mismo puede traer según los textos que se mencionaron con anterioridad. Pero no es sino hasta el año 1979 que la autora y gastronoma Judith Olney realiza un libro en el cual se dedica especialmente a enfocarse en recetas de comida de este tipo, y explica que no existe una definición certera que especifique el significado del *comfort food*, debido a que varían según los antecedentes de las personas, lo que para una persona el estilo mencionado hace referencia a una comida salada, para otra puede representar un sabor dulce. (Olney, 1979).

***Comfort food* como tendencia en la actualidad.**

Si bien como pudimos observar el término *comfort food* no se creó en la actualidad, es necesario hacer mención de la importancia que se le dio al mismo en la última década, y esto se le debe atribuir a Jamie Oliver, quien gracias a la importancia que le dio a la misma, y mediante la concientización logró convertirla actualmente en una tendencia social, es decir, basándose en la definición otorgada por la Real Academia Española se convirtió en un movimiento social que se orienta en determinada dirección, que en este caso se puede hacer alusión a mejorar la forma de alimentarse.

Jamie Oliver es un prestigioso chef británico el cual se ha convertido en el abanderado de la comida fresca y sana.

Oliver lidera actualmente el movimiento del *comfort food*, es quien volvió a llevar a su apogeo al estilo gastronómico con el fin de desplazar a los alimentos transgénicos y comidas chatarras.

Jamie, como cuenta en su charla Ted, se encuentra muy preocupado por el futuro de los niños del mundo. Esto se debe a las enfermedades que les trae la mala alimentación a todos, pero sobre todo a los más pequeños. El principal culpable de que esto suceda es la falta de tiempo que tienen los padres para cocinar en sus hogares, factor que deriva en que los niños terminen rigiendo una dieta alimentaria a base de comida chatarra. Otro causante en la mala alimentación es la industrialización de los alimentos, que por el afán de obtener

² Traducción propia.

mayor cantidad de ventas les agregan aditivos, conservantes, y cantidades inmensurables de azúcar para que el producto sea más agradable al paladar. ¿Esto es realmente lo que se espera de un alimento que pretende aportarle a niños en desarrollo los nutrientes que necesita? Claro que no. Es por esta causa que el chef británico Jamie Oliver, junto a otros chefs, entre las cuales se puede hacer mención de su discípula, la chef argentina Felicitas Pizarro, intentan generar una revolución alimentaria. La misma consiste en concientizar a la población mundial sobre lo que está ocurriendo en la actualidad, y las enfermedades que estos alimentos causan, las cuales son causantes de muertes a diario. Entre las enfermedades que causan mayor número de muertes (basándose en estadísticas nacionales realizadas en 2009 en los Estados Unidos) se pueden observar: Enfermedades cardíacas, variadas clases de cáncer, derrames cerebrales y diabetes.

La revolución gastronómica que lleva a Jamie Oliver como líder, busca volver a darle la importancia que se merece la alimentación. Para ello propone retornar al *comfort food*. (Oliver, 2010).

Gastronomía Molecular

Con la intención de poder investigar si existe una posible unión entre el *comfort food* y la denominada Gastronomía Molecular, es que se le otorgará un análisis al último mencionado, en el cuál se le concederá al leyente la información necesaria para comprender con claridad el fin del estudio.

¿Qué es la Gastronomía Molecular?

La palabra “Molecular” hace alusión a algo perteneciente o referente a las moléculas. Siendo la gastronomía un arte que hace uso de los cinco sentidos, esta puede hacer uso de cada uno de ellos, con el fin de crear sensaciones en donde la gente pueda descubrir nuevas experiencias mediante la comida.

La gastronomía molecular sin embargo no es un sustituto del cocinar, al contrario, esta busca producir algo totalmente disímil y al mismo tiempo obtener aportes significativos para el progreso del arte culinario. Durante su realización se fusionan fundamentos matemáticos, físicos y químicos con la sociología, la cultura y la historia.

Cocinar es confeccionar recetas. Una receta se conforma de dos partes, la primera es el significado, se compone del nombre de la receta y se define por lo general los ingredientes que la componen. La segunda parte son aquellos que se conocen como trucos, el hecho de preguntarse qué sucede cuando se someten a diversos procesos los ingredientes de esta

receta definida con anterioridad. Es el momento en el cual la ciencia interviene y se pregunta si es cierto lo que sucede en la elaboración, si es falso y el por qué sucede. Es de esta manera como se puede llevar a cabo la Gastronomía Molecular. Es correcto decir de igual manera que la gastronomía molecular es el conocimiento de la cocina ampliado hacia la gastronomía para degustar variedad de sujetos (Ardón, 2009)

Uno de sus creadores, Herve This, define la Gastronomía Molecular de la siguiente manera:

Una actividad científica que analiza fenómenos químicos y físicos que ocurren mientras cocinamos. Nosotros usamos ecuaciones diferenciales, espectroscopia, cromatografía. Cocinar es otra cosa, es para los chefs, pero es cierto que si se aprenden los resultados de la ciencia, es posible aplicarlos en la cocina. (This H. , Hervé This: "En el futuro habrá «sintetizadores» de alimentos", 2015)

Se puede sintetizar la información anterior concluyendo en que la Gastronomía Molecular es el conocimiento de la ciencia, la cual aplica sus principios sobre los alimentos. El fin de ella es analizar sus componentes, para poder realizar una descomposición de los mismos y combinándolos entre sí poder crear nuevos alimentos con diversas formas, texturas, colores, e incluso sabor.

Antecedentes de la Gastronomía Molecular.

Si bien, la Gastronomía Molecular, es un término que ha adquirido gran renombre en la actualidad, es necesario comprender que el mismo tiene origen muchos años atrás y no fue el señor Ferrán Adrià quién lo creó. Es por este motivo que se realizó un análisis para ahondar en profundidad sobre los orígenes del mismo.

El término Gastronomía Molecular, fue acuñado el 14 de marzo de 1969, cuando el físico e investigador húngaro Nicholas Kurti realizó una charla, la cual se titulaba "*The physicist in the kitchen*" (el físico en la cocina), en *Royal Institution*. El discurso comenzó con una frase que causó gran polémica y reflexión en el ambiente científico como también en el ambiente gastronómico. La misma decía: "Pienso con una profunda tristeza sobre nuestra civilización: mientras medimos la temperatura de la atmósfera de Venus ignoramos la de nuestros soufflés". Fue esa conferencia la que hizo revolucionar y recapacitar sobre los principios básicos de la cocina. La importancia del proceso de elaboración y de entender el causante del resultado final del alimento, ya que la mayoría de la gente no sabe porque sucede esto, y a su vez a muy pocos les interesa el proceso, lo único que les concierne es el resultado.

Si bien la conferencia dada en 1969 fue el puntapié que dio origen a la Gastronomía Molecular, no fue sino hasta el año 1988 que se concibió consistentemente. La unión de Nicholas Kurti con el químico de origen Francés llamado Herve This hizo que se creara la ciencia revolucionaria que actualmente se conoce como Gastronomía Molecular, gracias a esta ciencia se puede comprender con mayor claridad los procedimientos que ocurren y los factores que intervienen ocasionando que los productos resultantes tengan las características adquiridas. La ciencia comienza a investigar más a fondo las características físicas y químicas de los alimentos con la fusión de Kurti y This. Sin embargo hay pruebas muchos más antiguas sobre investigaciones de este tipo o de similares características.

Los inicios se puede identificar en el siglo XVII, precisamente fue en el año 1773, cuando el químico francés, Antoine Baumé, quien creó una receta para elaborar caldos secos para tener durante el tiempo de guerra o también denominadas tabletas de caldo. El mismo consistía en realizar la extracción de los compuestos orgánicos; el proceso consistía en llevar a ebullición la carne, y luego de la primera extracción, continuar con la clarificación del caldo utilizando claras de huevo, con el fin de, posteriormente, dejar que el líquido se evapore por medio de un baño de maría hasta que únicamente queden tabletas secas. Cabe hacer mención de que la innovación realizada en dicha época era de gran importancia teniendo en consideración que no existían las heladeras y era una gran forma de conservación.

Seguido de esto, llegando al 1800, el científico e inventor norteamericano Benjamin Thompson descubre que el calor es una forma de movimiento y postula la idea de que la energía mecánica puede convertirse en calor. Con base en su teoría, Thompson Inventó una cocina económica y profundizó sus conocimientos en el tema de la transferencia de calor. Desarrolló las primeras ollas a vapor portátiles para el ejército y las famosas “Sopas Rumford” (Una mezcla de guisantes, patatas y cebadas, todo hervido).es considerado como una de las más importantes aportaciones de la prehistoria de la gastronomía molecular, ya que habla no solo de la tecnología de los alimentos sino también de la ciencia en ellos.

Con los años diversos profesionales, entre ellos se pueden mencionar farmacéuticos, científicos, médicos; Efectuaron diversos estudios sobre los principios que se aplican a las transformaciones de las comidas, así como las reacciones de varios elementos. Algunos de los estudios de gran importancia que se realizaron en esta época son el del análisis de las diversas grasas y su descubrimiento estructural, las reacciones del glicerol, azúcares y aminoácidos, entre tantos otros de gran prestigio.

Actualmente abundan los avances científicos y culinarios sobre la Gastronomía Molecular de hecho hay prestigiosos chefs han sabido apreciar y valorar esa información y la han volcado en nuevos conceptos gastronómicos vanguardistas. (Ardón, 2009) (Césari, 2015) (This H. , 2008)

Principales referentes de la Gastronomía Molecular.

Si bien el análisis del proyecto tiene como protagonista al científico y creador de la Gastronomía Molecular Herve This, se debe hacer mención de los gastrónomos de mayor relevancia que han llevado a la Gastronomía Molecular a su apogeo.

En la actualidad existen muchos chefs de élite que se arriesgaron a llevar a la alta cocina la renombrada Gastronomía Molecular.

Este estilo gastronómico les abre las puertas a la innovación y creación de un menú diferente que les permite brindarles una experiencia distinta a los comensales que asisten a sus restaurantes.

El principal referente que llevó al apogeo la gastronomía molecular fue Ferrán Adrià

Ferrán Adrià es nativo de Santa Eulalia, Barcelona, España. Prestigioso chef, figura de la *Nueva Nouvelle Cuisine*. Ferrán es considerado como el mejor chef a nivel mundial, fue electo como el galardón más importante del mundo por la revista *Arts and Foods* en el año 2003 (Dawes, 2003), es escogido como una de las cien personas más importantes del mundo, título otorgado por la revista *Time* en el año 2010 (Time Staff, 2010).

Ferrán es uno de los actuales dueños del afamado restaurante de tres estrellas Michelin ubicado en el nordeste de Cataluña, conocido como *El Bulli*, el mismo se caracterizaba por la continua innovación gastronómica basada en la utilización de técnicas de avanzada generación. Para lograr realizar sus experimentos y mantenerse en la vanguardia, *El Bulli*, sólo abría sus puertas seis meses del año y los restantes meses se dedicaban a trabajar en su laboratorio con el fin de innovar y sorprender a los comensales.

El restaurante cerró sus puertas en el año 2011 con el fin de dedicarse meramente al taller de investigación pero se estima que en noviembre del 2016 reabrirá sus puertas al público pero esta vez como un centro de exposición y un laboratorio creativo que se ubicará en Cala Montjoi, donde se encuentra el Bulli.

La principal temática del restaurante de Ferrán es la comida molecular. Ferrán fue pionero en la creación de restaurantes con estas características. Fue quien llevó las investigaciones físicas y químicas a la cocina con el fin de utilizar los conocimientos obtenidos por científicos para su beneficio y el de la población, ya que fue el vínculo que permitió a la

población mundial conocer este estilo gastronómico por medio de la fomentación y el gran reconocimiento que tuvo en el medio gastronómico por el estilo elegido que rompió los paradigmas tanto de los comensales como de los gastrónomos.

Si bien Ferrán fue quien coronó a la Gastronomía Molecular, existen otros chefs de gran prestigio que también fomentaron la gastronomía molecular mediante sus restaurantes en distintas partes del mundo. Entre ellos se puede hacer mención de: Pierre Gagnaire (Paris, Londres, Tokyo), Homaro Cantu (Chicago, EEUU. Restaurante: Moto), Jeff Ramsey (Mandarin Oriental Hotel Tokio. Restaurante: Tapas Molecular Bar), Hector Santiago (Atlanta, EEUU. Restaurante: Pura Vida), Massimo Bottura (Italia. Restaurante: La Ostería Francescana), Los hermanos Roca: Joan, Josep y Jordi (España. Restaurante: El Celler de Can Roca). (Antoja, 2013) (Castedo, 2014).

Proyecto “*Note by note*”.

A continuación se desarrollará y explicará en qué consiste el proyecto creado por el científico This. El mismo fue nombrado como *Note by note* y su creador afirma que dicho proyecto se usará de forma usual en el futuro.

El nombre del proyecto hace referencia a la comparación con la música. Es decir propone, al igual que como ocurre con la música, que para construir una melodía es necesario colocar nota por nota para obtener el resultado final. This dice que para construir un plato de calidad es necesario, al igual que con la música, saber que componentes se deben utilizar y de esta forma poder otorgarle color, sabor, aromas, componentes nutricionales, temperatura y consistencia.

El proyecto de This consiste en constituir una cocina cuya base no sean ni las frutas, ni las verduras, ni tampoco la carne y el pescado, sino componentes puros (agua, etanol, sacarosa, amilopectina, etc.) para construir alimentos y también se pueden utilizar mezclas de componentes realizadas por el fraccionamiento de productos vegetales o animales.

This para realizar este proyecto investiga y analiza cuáles son las moléculas que se transforman y cómo hacen las diversas transformaciones físicas o químicas de los alimentos.

El fin de la creación del proyecto *Note by note* es poder alimentar al mundo cuando el mismo esté sobrepoblado, acto que estima que sucederá en el año 2.050 con una cantidad de diez billones de seres humanos. Teniendo en cuenta que los recursos son limitados, estima que para ese entonces estarán casi agotados (el agua, la energía y las tierras

cultivables) convirtiendo así la acción de alimentarse como un acto de mayor dificultad, debido a los aumentos que los mismos propiciarán.

Es por esta razón que Herve This proporciona el proyecto *Note by note* con el fin de solucionar el problema de la hambruna a futuro, causa que no dejará alternativa más que consumir los productos *Note by note* debido al gran precio que tendrá el consumo de energía. Por este causante será que la cocina tal como se conoce hoy en día en efecto se volverá cada vez más cara.

Otro problema que se propone resolver el proyecto antes mencionado es la disminución de desperdicios alimentarios por mala manipulación de la misma. Es decir el hecho del traslado de los alimentos muchas veces ocasiona gran cantidad de desperdicios por daños en los productos, se estipula un 45%. La forma en la que Herve This propone arreglar este inconveniente es haciendo que los agricultores vendan los componentes resultantes fraccionados. Hoy en día este proceso es utilizado en las industrias lácteas con el fin de obtener polvos, proteínas, ácidos aminados, entre otras. Con este proceso les permite a los agricultores valorar la materia prima que producen, agregándole valor al producto de base directamente en la granja.

En los alimentos proporcionados, asegura This, que no existen riesgos para la salud, debido a que se utilizarán componentes cuya inocuidad ha sido comprobada en vez de componentes reconocidos como nocivos.

Se puede concluir en que el proyecto *Note by note* creado por Herve This tiene como fin poder crear alimentos nuevos basándose en el uso de polvos puramente naturales provenientes de las vitaminas, proteínas, lípidos, sacarosa, etc que serán obtenidos de materias primas naturales. Para lograr su objetivo This investiga los fenómenos y reacciones que causan las uniones de las distintas moléculas y de esta forma saber cuáles son compatibles para una futura combinación. Mediante la unión de estos polvos se podrán obtener texturas, colores, sabores, aromas y consistencias diferentes, según como las mismas sean combinadas y cuál sea la cocción proporcionada. (Césari, 2015) (Dall'Oglio., 2014) (Gebellí, 2010) (This H. , Hervé This: "En el futuro habrá «sintetizadores» de alimentos", 2015) (This H. , The Future of Food is Note by Note Cooking, 2015) (Mercado, 2013)

La gastronomía argentina a través de su territorio, su población y los años

La República Argentina se encuentra ubicada en el Hemisferio Sur, respecto del Ecuador. Es considerado el segundo país en extensión de Sudamérica y el octavo del mundo.

Por su ubicación geográfica cuenta con todos los tipos de climas (mayormente templado), lo que favorece a la variación de flora y fauna a lo largo del territorio que lo compone.

Gracias a las cualidades antes mencionadas es que cada región de Argentina cuenta con una alimentación incomparable que varía según sus condiciones territoriales, flora y fauna del lugar, la influencia de los pueblos originarios junto con sus costumbres y formas de supervivencia, al igual que los diferentes tipos de inmigrantes instalados en cada territorio, que gracias los aportes realizados de sus comidas nativas, ayudaron a conformar la alimentación que actualmente se conoce como típica de cada zona.

Como consecuencia de las migraciones internas sufridas en las últimas décadas principalmente por causantes laborales que condujeron a muchas familias a trasladarse a Buenos Aires. Se ocasionó junto a este movimiento, el abordaje de comidas típicas de diferentes regiones a lo que se conoce actualmente como Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a la cual se enfoca el presente trabajo. Es por dicho motivo que se realizará un breve resumen que ayudará al lector a entender los caminos de la alimentación de la Argentina.

Seguido del recorrido territorial y poblacional, se brindará información respecto a los cambios en las cocinas de los hogares de Buenos Aires y de la forma de alimentación de la población. Con el fin de esclarecer si el *Comfort Food* ha sufrido cambios y transformaciones a lo largo de la historia. Es por este motivo que se tratarán los temas mencionados a continuación.

La Gastronomía a través de su territorio y su población.

Noroeste argentino.

Al hacer mención de la zona del Noroeste argentino, lo cual incluye provincias tales como Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, Santiago del Estero y La Rioja. Lugar donde se encontraban pueblos originarios tales como los Apatamas, los Omaguacas, los diaguitas-Calchaqués, los Capayanes, Lules y Vilelas, Tonocotés, entre otros. Dichos pobladores gracias a las propiedades de las tierras del NOA pudieron ser excelentes agricultores, pudiendo cosechar maíz, papa, zapallo, porotos y quínoa haciendo uso del privilegio con el que contaban, que eran las tierras cercanas al río, que después de las crecidas, depositaban allí una capa de fértil cieno y otros pobladores, como los Dieguitas, aprovechaban la laderas de las montañas para sembrar mediante un riego artificial. Practicaban la caza del guanaco, del ñandú, llama y coyote. Algunos de ellos practicaban la recolección de

miel de abeja silvestre y también de la algarroba -fruto del algarrobo-, que les servía de alimento y con la cual elaboraban bebidas alcohólicas, como la chicha y la aloja.

Entre los inmigrantes que se alojaron en el noroeste se encuentran los árabes, ellos se alojaron tanto en la región pampeana como en el noroeste entre los años 1856 y 1930. Entre los aportes destacados se puede mencionar las empanadas salteñas y las empanadas árabes, como así el uso de granos molidos, ajíes y diversos condimentos no usuales en otras regiones de Argentina. También se puede hacer mención del kepi, que es una comida típicamente árabe realizada con carne cruda macerada mediante picantes. Los niños envueltos, realizados principalmente con carne picada, condimentos, especias y hojas de parra, son también otro aporte realizado por los árabes en la gastronomía típica del lugar.

Entre los platos clásicos del noroeste argentino se puede hacer mención de las empanadas, los tamales, humita de chala, locro, tortillas como también los niños envueltos.

Noreste argentino.

El siguiente lugar del que se hará mención es el noreste argentino, región compuesta por Chaco, Formosa, Corrientes, Misiones y Entre Ríos. Los pobladores originarios que influyeron en la alimentación de esta zona son los guaraníes, las etnias Qom y Wichi, payaguas, Nivaclés, Yofuashas, Pilagás, Mocoretás, Vilelas, Mokoits, Abipones, Arawaks- chanés y Mataras. Gracias a su clima subtropical y las características geográficas pudieron cultivar mandioca, zapallo, batata, maní, yerba, ananá, papayas, sandía, caña de azúcar, y maíz. Su técnica de cultivo se denominaba Milpa (elegir un fragmento de bosque donde hacer el sembradío, cortar la maleza y pegar fuego al conjunto en la época seca, y luego sembrar). Recolectaban de la selva frutos silvestres, palmitos, piñones como el "pino Brasil" o Araucaria y tubérculos. Cazaban usando flechas y trampas pecaríes, tapires, carpinchos, cuatíes, ciervos, tortugas, iguanas, yacarés y aves. Pescaban sábalo, pirañas, anguilas, bagres y otros peces abundantes en ríos y arroyos de la región y otros alimentos que consumían eran huevos de perdices y de patos, miel de avispa, larvas de mariposa y escarabajos que se preparaban fritos.

Después de la Independencia proclamada en 1816, la frontera occidental del Chaco se convirtió en el centro de la industria azucarera, lo cual demandó mucha mano de obra, motivo por el cual muchos inmigrantes europeos abordaron el noreste argentino con fines laborales.

Hacia finales de la década de 1940 nos encontramos con un territorio en la cual conviven las más variadas religiones y nacionalidades, habitada por gente proveniente de Alemania,

Rusia, Ucrania, Checoslovaquia, Austria, Finlandia, Noruega, Polonia, Italia, Dinamarca, Suecia, Paraguay, Suiza, Brasil, El Líbano, Siria, Francia, Inglaterra y España.

Gracias al intercambio cultural de las distintas etnias actualmente se puede encontrar el consumo de mandioca, el poroto, el arroz, y el preparado de ciertos guisos denotan un puente cultural entre la gastronomía de los originarios del NEA, los inmigrantes del Paraguay y los del sur de Brasil. Las legumbres, fundamentalmente el poroto negro, expresan los intercambios de la región con los países vecinos. Es común que los descendientes de países de Europa central y del este, afincados en el NEA preparen embutidos de cerdo artesanales, confituras y una pastelería muy fina con cambios de acuerdo al país de origen. Los argentinos de descendencia alemana cocinan el *Chucrut*, que es el repollo finamente cortado y fermentado en salmuera, que se acompaña con carnes saladas y ahumadas. También se prepara el *Gulash*, originario de Hungría. De Rusia perviven comidas como el *Borsh* (sopa de remolacha), y de Ucrania el *ho - lupchi*, (niños envueltos en hojas de repollo), entre muchas otras comida.

Entre los platos tradicionales de esta zona, se pueden mencionar Sopa Paraguaya (pastel de harina de maíz, cebolla, y queso) *Bori – Bori* (Bolitas de maíz, queso y cebollín), Chipá (pancito de queso y harina de mandioca) y Asado con cuero.

Cuyo argentino.

La región cuyana se compone por Mendoza, San Juan, San Luis y La Rioja. La aridez no siempre fue parte de la región. Al llegar los primeros hombres, los glaciares estaban extinguiéndose, el ambiente era mucho más templado, y la vida vegetal y animal era más abundante. Hábitat que ayudó a la subsistencia de los pobladores que se encontraban en esa zona persistiendo a base de la caza y la recolección. El guanaco, el ñandú, ciervos de las pampas y huemules fueron la base de la alimentación sumándole algunos moluscos marinos y la recolección de frutos de algarrobo y vegetales como quínoa, zapallos, calabazas, porotos, batatas y maíz.

Entre los habitantes originarios de dicha zona se puede hacer mención de Agualasto, Capayanes, Agrelo, Huarpes, Incas, etc.

Gracias a la llegada de diversos inmigrantes principalmente españoles e italianos ubicados en esta zona, se pudo crear una reciprocidad entre culturas locales, y la de los inmigrantes alojados en la zona conformando la actual dieta criolla compuesta por alimentos tales como el puchero, los caldos, el locro, la cazuela de gallina, la humita, la carne a la bolsa, los embutidos y fiambres, las tortillas y la carbonada, empanadas, los quesos y quesillos, el

mate, diversos tipos de carne asada, hervida en puchero o seca hecha charque, y una cantidad importante de frutas y verduras (cebolla, ajo, duraznos, sandías, melones, peras, higos, entre otros).

Centro argentino.

La siguiente región de la que se hará mención es el denominado centro. La misma está compuesta por Santa Fe, Córdoba y Buenos Aires, provincia a la cual se dejará exenta por el momento.

A la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI, la actual provincia de Córdoba se encontraba densamente poblada. Las sierras cordobesas estaban habitadas por los Comechingones, en el área pampeana se encontraban los antiguos Pampas y en el noreste los Sanavirones. En el noroeste vivían los Olongastas, que formaban parte del pueblo Diaguita, mientras que por las orillas del río Carcarañá se encontraban grupos sociales muy influidos culturalmente por los guaraníes.

Los pueblos asentados en Córdoba cazaban y recolectaban semillas de algarrobo, chañar, mistol, así como también miel y cera de abejas y cultivaban maíz, calabazas y porotos. En la actual provincia de Santa fe se encontraban cazadores-recolectores, los cuales eran nómadas.

Los alimentos que se consumían en el centro eran carne vacuna, Cchivito, Surubí, Ppacú, porotos, aarroz, entre otros antes mencionados.

La constitución demográfica del territorio central del país, tras la segunda mitad de siglo XIX pasó a estar poblada predominantemente por inmigrantes procedentes de Europa, sobre todo de ascendencia italiana y española. Igualmente resaltan las inmigraciones de suizos, bolivianos, armenios, peruanos, alemanes, judíos y árabes que se ubicaron en esta zona.

La principal labor ocurrida en estas provincias era relacionada con el trabajo agropecuario y también con el puerto. Durante el período 1930-1943 el Estado empezó a desarrollar un proceso de industrialización que ayudó a aumentar el porcentaje de inmigrantes europeos llegados al centro de Argentina en busca de trabajo.

En el centro argentino existe una gran producción de soja. Pero de igual forma su actividad agrícola incluye el cultivo de oleaginosas, arroz, soja, trigo, maíz y cítricos. En los últimos años la ganadería y la industria láctea, históricas actividades de la región van decreciendo frente al avance de la actividad sojera.

Algunos alimentos usuales en esta zona eran: la torta de mamá o budín de pan herencia de los italianos al igual que las tortas fritas y los buñuelos, y en cuanto a la gastronomía salada se debe hacer mención de las pizza, pastas y empanadas que tuvo gran repercusión en esta zona. Por la parte judía se influenció al consumo de albóndigas de pescado, *varenikes* de papa, y la *leikaj*, torta de miel para los momentos de festejo. Los inmigrantes de la península ibérica resididos en la pampa húmeda integraron a la gastronomía de la zona su agrado por la cebolla, el ajo, el azafrán y el pimentón; por los salchichones, jamones y diversos embutidos y perpetuaron la cocina de guisos, empanadas, paellas y tortillas. En cuanto a la repostería y la confitería fue intervenida por los inmigrantes germanos.

Los inmigrados de origen Árabe reemplazaron al cordero por la carne vacuna, el trigo, las hojas de parra, el arroz, las habas, los porotos, los garbanzos, el tomate, el pepino agri dulce, el vinagre, la cebolla y muchas especias.

Las poblaciones que se encuentran al margen de los brazos del Paraná, consumen a menudo pescados (Surubí, Pacú, Boga, Armado, Amarillo, Patí o Sábalo son algunas de las diversidades más significativas) y las mismas se consumen tanto asados, fritos, en empanadas como en escabeche.

Otros alimentos clásicos de la zona son Mazamorra realizada a base de pasta de maíz blanco, sola o con azúcar, caliente o frío, Chuchoca definido como guiso con choclo hervido, posteriormente horneado con charqui, caldo de patas que es preparado con tendones de carne vacuna.

Haciendo referencia a Buenos Aires, provincia que compone el centro de Argentina, es necesario hacer mención de sus pobladores originarios, entre los cuales se pueden mencionar la población Querandí, los Tehuelches, y algunos pobladores llegados del norte del país como por ejemplo los Diaguitas conocidos como Quilmes que fueron deportados de Tucumán.

Su alimentación se fundamentaba en la cacería de guanacos, ñandúes, armadillos, coipos, zorros y diversas aves, a la vez que recogían frutos y semillas silvestres. Asimismo se situaron en las costas de ríos y lagunas para aprovechar los distintos moluscos y se cazaban aves como las gallaretas, patos y martineta.

La provincia de Buenos Aires fue influenciada por otros grupos sociales además de los pobladores originarios, entre ellos se puede hacer mención de los gauchos, los esclavos traídos de África y más adelante de los inmigrantes.

Los gauchos tienen origen mestizo entre originarios y españoles. El gaucho era un hombre que mataba reses para utilizar el sebo y la carne, pero fundamentalmente el cuero que comercializaba de un lado y otro de las incipientes fronteras, tanto con los aborígenes, como con los españoles y portugueses. Los gauchos se caracterizaban por el consumo de asado de carne vacuna con o sin cuero y también por el consumo de mate, típicos elementos que conforman la gastronomía de la actualidad.

Gracias al arribo de los esclavos traídos a Buenos Aires se fomentó el mercado ambulante comercializando pasteles, empanadas, aceitunas y productos lácteos. Grandes adquisiciones que llegaron a dicha provincia provinieron de ellos, se puede hacer mención del mondongo y la morcilla, ambos procedían del despojo de los mataderos. También se pueden mencionar entre las adquisiciones aportadas por la población Afro-Americana son el puré de zapallo, las achuras, frutas tal como la sandía, también es un aporte de ellos. La bebida favorita de la población negra fue la chicha, bebida realizada a base de maíz fermentado.

Gracias a la fomentación de ciertos presidentes activando la inmigración europea. Por tal motivo en 1914 el 60% de los habitantes eran inmigrantes en su mayoría italianos, españoles, seguidos de franceses e ingleses.

La alimentación española se vinculó con los guisados, pucheros con mucho ajo y cebolla, fabada, el ligado, la paella y también la tortilla.

Los genoveses aportaron los famosos ravioles, las albóndigas, el fainá, el pan dulce y los tomates rellenos. Y a otros grupos de italianos como los sicilianos se le acredita todas las pastas conocidas, las pizzas, las milanesas y escalopes, algunos fiambres, el risotto, las diversas salsas con tomate, algunas variedades de quesos y el uso del aceite de oliva.

Patagonia argentina.

Y por último se debe mencionar la región patagónica, compuesta por La Pampa, Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego.

La región patagónica, conformada por mesetas, llanuras y montañas, atravesada por cañadones y ríos que nacen en la Cordillera de Los Andes, fue habitada por pueblos tales como los Ranqueles, Pehuelches, Salineros, Tribu de Pincen, Manzaneros, Tehuelches Septentrionales y los Tehuelches Meridionales.

Eran grupos dedicadas a la caza y a la recolección, y se movían según las estaciones para aprovechar los varios recursos de sus actividades.

Los tehuelches del norte fueron fundamentalmente cazadores terrestres, en tanto los del sur combinaron la caza con la pesca en la costa atlántica. Algunos alimentos de caza utilizados para su alimentación fueron los guanacos, zorros y nutrias y la recolección de huevos, hongos y raíces, al igual que la pesca de mariscos y la cosecha de la papa, el maíz, las calabazas y zapallos, los ajíes, los porotos y la quínoa de la zona, fueron los alimentos que conformaron la dieta de dichos habitantes. Y luego, con la llegada de los españoles pudieron integrar la harina de trigo, manteca, aguardiente, pan y las carnes de animales importados por los mismos. El caballo se convirtió en su alimento preferido, pudiendo aprovechar su sangre para hacer morcillas.

Por influencia de la sociedad nacional, los descendientes mapuches y tehuelches sumaron a sus dietas las carnes de cabra, chanco, vaca y de aves de corral, asadas o en guiso, a sus platos tradicionales de carne de yeguariza, guanaco y ñandú. En la costa atlántica se cocinan pescados, mariscos y crustáceos de formas numerosas, mientras en la región de Los Andes, se preparan ciervos, jabalíes y guanaco. Una comida típica es el cordero patagónico que se le realiza una cocción lentamente en el asador hasta que lograr su crocante y se adoba con hierbas.

Y entre las comidas adoptadas de origen centroeuropeo se puede hacer mención de la típica *fondue* suiza de diferentes quesos, conservas, el *goulash* con *spatzli*, que es una carne en estofado con pequeños ñoquis, los *warenik* es semejantes a los ravioles y *chucrut* realizado con repollo salado y fermentado. Se preparan diversas tortas dulces como el *strudel* y chocolates. Y la influencia galesa en esta zona tuvo gran repercusión sobre todo haciendo referencia a las casas de té ubicadas en esa región. También se efectúan dulces caseros de manzana, ciruelas, grosellas, guindas, moras y frambuesas. (Dirección Nacional de Migraciones, 2015) (Ministerio de desarrollo Social, 2015) (Ministerio de Salud de la Nación, 2016)

Gastronomía a través de los años.

En la década del 1960 las mujeres, quienes siempre se destacaron por ser las cocineras de la familia, por el hecho de ser las encargadas desde tiempos inmemorables del cuidado y aseo de sus casas, idolatraban a una cocinera llamada Petrona Carriza de Gandulfo, mejor conocida como Doña Petrona.

Doña Petrona era quién se encargaba de enseñarles, ya hacía más de tres décadas, a cocinar a las amas de casa y lo hacía por medio de la radio, luego mediante la televisión y por último libros, los cuales comenzó vendiendo en su casa.

Sus intenciones eran enseñarles a cocinar rico, variado y sano. Esta última característica era reservada antes para aquellos que padecían alguna enfermedad y por ese motivo evitaban alimentos que hoy en día la gente tiende a evitar, tales como las grasas, cremas, azúcar, sales, etc.

Doña Petrona fue la guía de muchas amas de casa ya que les daba indicaciones importantes como las temperaturas, puntos de cocción, formas de cocinar, etc. Y les ofrecía mediante sus libros menús diarios para cocinar incluso dos semanas. Además de esto, Petrona les enseñó y transmitió buenos modales a los comensales. Se podría decir que Doña Petrona fue quien revolucionó a la mujer en la cocina, otorgándole las herramientas necesarias para poder desempeñarse y lucirse frente a su familia.

Algunas características de esa época eran que los alimentos deberían estar bien cocidos, no existía ningún tipo de *delivery* de comida y por último a la hora de ir a un restaurante las porciones que se sirvieran eran de comida casera y deberían ser para compartir para conservar el concepto de familiaridad.

Otro aporte de esta década fueron los supermercados. El primero se ubicó en Mar Del Plata bajo el nombre de La Estrella en el año 1952, y luego en 1960 se insertó en el mercado una cadena, conocida actualmente, denominada Disco.

Los mercados fueron quienes les brindaron a las amas de casa la posibilidad de adquirir productos *gourmet* y de examinar mejor los productos con los que cocinaban.

No fue sino hasta la década de los setenta, que comenzaron a aparecer las fábricas de pastas. Lugar en el cual se comenzaron a producir de forma profesional los tallarines y las pastas rellenas, dándole de este modo, un respiro a las amas de casa. Si bien el labor de hacer algunos tipos de pastas fueron cedidos a las fábricas de pasteas, el trabajo de hacer canelones, ñoquis, y tanto las salsas como el queso rallado seguían realizándose en la casa.

Los 70 marcaron el inicio de cierto pragmático asociado con los comienzos de la incorporación de las mujeres al ámbito laboral, causante que desencadenó que el hombre comience a realizar algunas de las actividades de la casa como las compras del supermercado y la ida a la fábrica de pastas de los domingos.

Fue en la década del 1970 que el *comfort food* del momento comenzó a variar, su principal causante fue, como ya se ha mencionado, la inserción de la mujer en el rubro laboral.

Por este motivo fue que las mujeres, que trabajaban pero aun así necesitaban alimentar a su familia, comenzaron a sustituir los alimentos de consumo diario, que eran elaborados en

las casas, por otros que aportaban mayor practicidad y que ayudaban a la mujer a ahorrar tiempo, el cual gracias al causante mencionado, era limitado.

En las casas se comenzaron a utilizar tanto electrodomésticos como productos de fácil y rápida cocción, como son el café instantáneo, las sopas crema en sobre, la polenta instantánea, Puré deshidratado, etc. La calidad de los nuevos productos de la cocina moderna por lo general era inversamente proporcional a la practicidad que los mismos brindaban.

Es en esta década que se puede observar el mayor quiebre en la gastronomía casera y de los sabores de los alimentos que se consumían. Es decir, los niños y jóvenes nacidos antes de los años setenta probablemente hayan tenido otro concepto completamente diferente a aquellos niños que nacieron luego de la década antes mencionada. Esto se debe al tiempo que las amas de casa le destinaban al preparado de los alimentos y a la variación de practicidad en la cocina, que se incrementó con los años disminuyendo de esta forma la calidad del resultado final del plato. Se podría decir que lo que se ganaba en tiempo y comodidad se perdía en calidad.

A mediados de esta década, llegó una marca pionera en la industria alimentaria, conocida como *Paty*. Industria encargada de elaborar de forma industrializada las hamburguesas. Este fue otro aporte a la practicidad hogareña.

Fue en 1974 cuando se creó el primer local de *fast food* denominado *Pumper Nic*, su oferta se basaba en hamburguesas con papas fritas. Es decir que la creación de las hamburguesas *Paty* fueron las impulsoras de que dicha empresa pueda ser creada.

Seguido de la irrupción del supermercadismo de la década del 1960, llegó en 1980 la multiplicación de los mercados chinos, los cuales se caracterizaban por su masividad, que con el paso de los años aumento cada vez más, hasta poder llegar a encontrar hoy en día un supermercado chino por manzana.

Para esta década los chequeos médicos cada vez incluían mayor cantidad de análisis a realizar. Esto se debe a que las cantidades de enfermedades iban creciendo con el paso de los años, un problema común era los índices elevados de colesterol, esto era ocasionado por una mala dieta alimentaria.

Estas consecuencias se podrían llegar a relacionar con la teoría antes mencionada de Jamie Oliver. Su estudio concluía en que los culpables del aumento de enfermedades son los productos industrializados, que si se le agrega la expansión de los supermercados, los cuales causaron que dichos productos tengan mayor grado de distribución y así la gente lo

podiese adquirir con mayor facilidad y que el empleo femenino seguía en crecimiento y de esta forma se aumentaba la cantidad de mujeres que necesitaban ahorrar tiempo. De esta forma se podría llegar a tener indicios claros de cuáles fueron los hechos culpables que ocasionaron el aumento de enfermedades en la población argentina.

Al llegar a los fines de los 80 y principios de los 90 se comenzaron a instalar en Buenos Aires, los hoy conocidos como patios de comidas. En este lugar los comensales podían pedir cada quién su comida y pagar con su *ticket* únicamente lo que consumió. Estos tipos de lugares se caracterizaban por ser de comida informal y con oferta variada de tipo rápida, nunca *gourmet*. Este se podría decir que fue el mayor de los descubrimientos de esta década.

Otra innovación de esta época fueron los carritos costaneros, los cuales brindaban la opción de comer al aire libre alimentos de tipo *fast food*.

Estos tipos de puestos provocaron cambios de hábitos, que sobre todo afectaron a los sectores medios-bajos y bajos de la sociedad.

Eran una alternativa rápida, accesible y económica, casi sin competencia hasta la crisis del 2001/2002, que provocó el aumento de esta clase de oferta, poblando así las calles y plazas de Buenos Aires.

Fue en la década del 1990 que comenzaron a crearse los *delivery*. Aquella actividad que podía utilizarse como una estrategia de diferenciación de algunos restaurantes hasta entonces, comenzó a convertirse en una obligación. De esta forma comidas como las empanadas y las pizzas, que antes eran sólo un elemento de la carta, comenzó a tomar mayor importancia y a crearse cadenas empresariales dedicadas a la venta de estos productos.

Otro alimento que comenzó a obtener altos grados de popularidad a principios del segundo milenio fue el *sushi*.

Esta tendencia fue impulsada por el entonces presidente Fernando de la Rúa, que si bien, a fines del 2001 dejó de ser presidente, este alimento continuó su éxito en Argentina y es hasta el día de la fecha que se pueden observar gran cantidad de restaurantes de este tipo de oferta.

El más grande acontecimiento que marcó la década pasada, fue la crisis del corralito. La misma ocurrió en la gestión del antes nombrado Fernando de la Rúa, y consistía en una política gubernamental, basada en la restricción de la libre disposición del dinero que la población tenía guardado en el banco.

Esta medida ocasionó una de las crisis más grandes y famosas que tuvo la Argentina.

Ella desencadenó que la gente, a falta de dinero, comience a saquear supermercados en busca de comida o que los mismos ingieran alimentos de segunda o tercera calidad por el hecho de no tener un buen pasar económico.

Si bien esta crisis afectó de forma rotunda a los habitantes argentinos, la misma se fue superando con el paso de los años y el pasar económico de la población fue incrementando nuevamente.

Para concluir se podría afirmar que la forma de alimentarse y aquello que se interpreta como *comfort food* fue variando de forma rotunda en la Argentina gracias a la economía, políticas gubernamentales, conductas sociales y gracias a la inserción de industrias en el mercado.

Esta última, si bien facilitó ampliamente el proceso de cocinar, también ocasionó la pérdida del buen comer, ya que las familias dejaron de comer alimentos caseros y tercerizaron a industrias esta tarea tan importante como la alimentación, sin saber muchas veces qué es lo que están comiendo realmente y los daños a la salud que los mismos pueden ocasionarles.

En cuanto a la gastronomía argentina en la actualidad, se puede aportar que se siguen utilizando los *deliverys*, incluso el aumento del mismo creció por medio de la creación de una aplicación telefónica que permitió tener acceso más rápido y de forma digital a los *deliverys* de la zona. Y también aumentó el uso de productos industrializados que facilitan el trabajo de cocinar, creándose de esta forma postres de fácil preparado como bizcochuelos, salsas listas, medallones de pollo pre-cocidos, etc.

Como se puede observar, el aumento de los productos pre-cocidos y de fácil uso va en aumento y esto es por causa del aumento en el desinterés de las personas por cocinar o por la falta de tiempo de las mismas para hacerlo, que puede ser un desencadenante del gran aumento que logró la mujer en el rubro laboral. (Ackerman, Cortés, Golbert, Mercado, & Pautassi, 2000) (Finkelstein, 2011) (Zlotnik, 2006).

Conclusión

La posible unión entre dos estilos gastronómicos de la actualidad tales como el *comfort food*, que existe desde tiempos inmemorables, y la gastronomía molecular, fue el desafío de éste trabajo.

Se intentó realizar un análisis de cómo se transformó con el pasar de los años, la gastronomía hogareña, también denominado *comfort food*, en lo que hoy en día se

consume en las residencias argentinas, que actualmente difiere mucho del término hogareño o realizado en casa.

Esto se debe a que la mayoría de lo presentemente consumido es producido y procesado en industrias alimenticias o en otros casos, tercerizado a *deliverys* y no realizado en los hogares como en la década del 60, época en la cual se conocía a la perfección lo que se consumía, ya que las comidas se realizaban totalmente en las casas.

En la Argentina, específicamente en Buenos Aires, varió desmesuradamente el concepto de *comfort food*. Esto aconteció a partir de 1970, década en la cual la mujer comenzó a incursionar en el ámbito laboral. Hecho que ocasionó que aquellas mujeres, que en ese entonces se dedicaban meramente a la casa y a realizar platos elaborados para su familia, dejaran de disponer del tiempo necesario para seguir abocándose a este deber y tuvieran que dividir su tiempo entre el cuidado de su familia y su trabajo.

Como consecuencia de este avance en la sociedad, las industrias alimenticias vieron un nicho insatisfecho del mercado, en el cual pudieron incursionar alcanzándoles productos procesados y utensilios que fueron de gran utilidad para facilitar la actividad de cocinar.

Pese a la enorme ayuda que fueron estos productos para las amas de casa, se puede notar el quiebre que se estaba provocando en el *comfort food* de esa época. Es decir, los niños nacidos en la década del 70, tuvieron un concepto de comida hogareña de menor calidad y mayormente industrializada que aquellos niños nacidos en el período del 1960 o antes. Estos últimos tuvieron una gastronomía casera más abundante, realizada puramente por sus madres y abuelas, y sobre todo una cocina que hacía énfasis en saber qué se come.

Con el paso de las décadas, la gastronomía de los años 60 se fue perdiendo con mayor rapidez. Producto de tener una sociedad que se interesó, en mayor medida, en integrar a las mujeres al mercado laboral y de forma proporcional, también aumentó el problema de cocinar para la familia.

Este problema que se incrementaba con el paso de los años, fue captado por las empresas y cada vez fueron más los productos artificiales creados, la cantidad de *fast food* que abrieron y los *deliverys* establecidos. Fueron quienes ayudaron a las familias a deshacerse de su gran complicación.

Cegados por saciar su necesidad de ahorrar tiempo y de alimentarse, la población en su mayoría, dejó de prestar atención al hecho de la alimentación saludable, consumiendo como cuenta Jamie Oliver, cada vez mayores grados de azúcar, sales, alimentos cancerígenos, grasas y aditivos. Que si bien hacen más comercial a los alimentos, también

producen un incremento progresivo respecto a la cantidad de enfermedades existentes en la población. Las cuales son causantes de la mayoría de las muertes a nivel mundial. Algunas de ellas son obesidad, sobrepeso, diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, cáncer, entre otras.

Es por estos motivos que se concluye en que el proyecto creado por Herve This, denominado *Note by note*, que establece una cocina que posea como base componentes puros (agua, etanol, sacarosa, amilopectina, etc.) extraídos de las frutas, verduras, carne y pescado.

Esta cocina no presenta ningún riesgo para la salud ya que se podrán usar componentes cuya inocuidad ha sido comprobada en vez de los reconocidos como nocivos.

Dicho proyecto puede ser una posible solución al problema planteado por el chef Oliver debido a su practicidad, rapidez en su utilización y a los ingredientes naturales que lo forman.

Si bien This creó este proyecto como solución a los agotes de recursos naturales tales como la luz, agua, gas, y también como método para disminuir el desperdicio de materias primas. Luego de realizar el estudio, se puede observar que el aporte de This puede ser de gran utilidad para solucionar el problema planteado por Jamie Oliver, acerca del *comfort food* en la actualidad y el consumo desproporcional de alimentos industriales que provocan enfermedades.

Si bien, el formato propuesto por This es innovador, el mismo está basado meramente en partículas naturales, las cuales al fusionarlas entre sí dan como resultado productos orgánicos libre de aditivos, tóxicos, azúcares artificiales, grasas y sobre todo libre de ingredientes cancerígenos, ya que al ser partículas se puede evitar aquellas que son dañinas.

De esta forma, no sólo se puede solucionar los problemas propuestos por This, sino que también se podrá beneficiar a la sociedad, la cual busca de alimentarse de forma rápida, solucionando a la vez el problema ocasionado por el mal denominado *comfort food* en la actualidad, disminuyendo la tasa de mortalidad por enfermedades causadas por una mala alimentación.

Como consecuencia de la implementación del proyecto *Note by note*, se puede alcanzar a proyectar en que será el próximo cambio generacional del *comfort food* en Argentina de los siglos venideros.

Para que eso ocurra, será necesario que el gobierno fije políticas reguladoras para las industrias alimenticias, y a su vez, fomentar la concientización del buen comer desde los colegios, ya que muchas personas se ven afectadas por enfermedades atribuidas a la alimentación pero al no estar informadas, no saben cuál es su causa y los siguen consumiendo.

Por último, nos atrevemos a realizar un paralelismo con un caso relevante ocurrido con las industrias tabacaleras: las series de demandas legales presentadas por varios estados de Norte América en contra de las industrias tabacaleras en los años 1998, (Cancio, 1998) por no informarles a los consumidores sobre los efectos nocivos del consumo de cigarrillos. Lo cual desató que mediante un consenso médico y científico se pueda demostrar que fumar provoca cáncer de pulmón, enfermedades coronarias, enfisema y otras graves dolencias, como describe Altria Group en la página de su producto Philip Morris, enfermedades que son altamente causantes de muertes, se ha condenado a gran cantidad de industrias tabacaleras a abonar 246 mil millones de dólares en demandas presentadas por los Estados norteamericanos que buscan cubrir los gastos médicos estatales de los pacientes que sufren enfermedades relacionadas con el cigarrillo. En 1965, el Congreso de USA exigió a todos los paquetes de cigarrillos distribuidos en los Estados Unidos llevar una advertencia de salud, en 1969 se prohibió la publicidad de cigarrillos en televisión y radio a partir de septiembre 1970 (Bleier, 2014) (Altria, 2016) (U.S National Library of Medicine). En los años 90, Australia prohibió la publicidad del tabaco en cualquier medio de comunicación y soporte, así como el patrocinio de todo tipo de evento (Fundación InterAmericana del Corazón Argentina, 2012). Seguido así, en países tales como Gran Bretaña, Canadá, Nueva Zelanda también se adoptaron medidas similares.

En Argentina no fue sino hasta el año 2011, cuando se derogaron las Leyes N° 23.344 y su modificatoria Ley N° 24.044, en las cuales se prohíbe la publicidad, promoción y patrocinio de los productos elaborados con tabaco, en forma directa o indirecta, a través de cualquier medio de difusión o comunicación; y por último los empaquetados y envases de productos elaborados con tabaco llevarán insertos una imagen y un mensaje sanitario que describa los efectos nocivos del consumo de productos elaborados con tabaco. (Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, 2011)

Con dicho aporte se busca relacionar casos históricos, como el de las industrias tabacaleras, que son causantes de enfermedades mortales en la población mundial y que gracias a la intervención de organismos gubernamentales fue posible concientizar a la

población de los daños nocivos que los mismos producen, con casos que actualmente acontecen, como es el de las industrias alimentarias, a la cual se le podrá atribuir posiblemente el futuro gran juicio por la misma causa.

Esto ayudará a concientizar a los consumidores sobre los alimentos que ingieren, su origen, su procesamiento y de esta forma cambiar sus hábitos alimenticios, con el fin de mejorar su salud y reducir el índice de enfermedades y mortalidad a nivel mundial por causas tales como la mala alimentación.

Dicho trabajo pretende ser de utilidad para futuras intenciones de investigación dejando abiertos temas tales como el impacto o posible aceptación que *Note by note* podría producir en la sociedad Argentina o de algún otro país que posea las mismas problemáticas. Si la inclusión del mismo afectará la cultura y sociedad porteña. Cómo así también otras posibles alternativas que se puedan ofrecer para la solución de la cuestión planteada.

Bibliografía y referencias

- Ackerman, M., Cortés, R., Golbert, L., Mercado, M., & Pautassi, L. (2000). *Ley, mercado y discriminación*. Buenos Aires: Biblos. Obtenido de <https://books.google.com.ar/books?hl=es&lr=&id=HnVQeFsoWxEC&oi=fnd&pg=PA107&q=consecuencias+e+impacto+mujer+insercion+laboral+argentina&ots=z4csNp8bLn&sig=EfPb4WzW8iI91wkS6mWgV7QmrXw#v=onepage&q&f=false>
- Altria. (2016). *Philip Morris USA*. Obtenido de <http://www.altria.com/our-companies/philipmorrisusa/Pages/default.aspx?src=leftnav>
- Antoja, J. (2013). *La Historia de El Bulli de Ferran Adrià desde 1961 hasta la actualidad. Las claves de El Bulli*. Obtenido de <http://www.apicius.es/sin-categoria/4199/la-historia-de-el-bulli-de/>
- Ardón, A. L. (2009). *Nuevas tendencias gastronómicas: La cocina molecular*. tesis de pregrado, Universidad del ISTMO, Guatemala. Obtenido de <http://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2009/25267.pdf>
- Asociación Argentina de Gastronomía Molecular. (2010). *Gastronomía Molecular*. Obtenido de Qué es la Gastronomía Molecular?: <http://www.gastronomiamolecular.com/>
- Balmaceda, D. (2016). *La comida en la historia argentina*. Sudamericana. Obtenido de <https://www.google.com.ar/search?q=gastronomia+argentina+desendencia&oq=gastronomia+argentina+desendencia&aqs=chrome..69i57j9181j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=gastronomia+argentina+descendencia>
- Bleier, K. (2014). *Estados Unidos avanza en la lucha contra el tabaquismo*. Obtenido de <http://www.eluniversal.com.co/salud/estados-unidos-avanza-en-la-lucha-contra-el-tabaquismo-148201>
- Brock, A. M. (1969). *Alice's Restaurant Cookbook*. Nueva York: Random House.
- Cancio, W. (1998). *Estados unidos: Industria tabacalera en encrucijada legal*. Obtenido de <http://www.ipsnoticias.net/1998/10/estados-unidos-industria-tabacalera-en-encrucijada-legal/>
- Carroll, M. (1978). Du Jour: Thumb-sucking foods that get us through tough times. *Chicago Tribune*, pág. A1.
- Castedo, A. (2014). BBC Mundo. *El polémico proyecto del cocinero Ferran Adrià*. Obtenido de http://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/10/140930_ferran_adria_polemico_proyecto_ac
- Césari, A. (2015). Hervé This: la comida del futuro. *Mujer Country*. Obtenido de <http://mujercountry.biz/2015/09/herve-this-la-comida-del-futuro/>
- Dall'Oglio, V. O. (2014). *Hervé This propone una cocina "Note by note" como solución al desperdicio alimentario*. Obtenido de <http://www.lucullus.com.ar/noticias/herve-this-propone-una-cocina-note-by-note-como-solucion-al-desperdicio-alimentario/>
- Dallman, M., Pecoraro, N., Akana, S., La Fleur, S., Gomez, F., Houshyar, H., . . . Manalo, S. (2003). Chronic stress and obesity: A new view of "comfort food". *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of América, Volume 100*(20). doi:10.1073/pnas.1934666100
- Dawes, G. (2003). *Food Arts*. Obtenido de <http://foodarts.com/people/silver-spoon/25167/ferran-adri-juan-mari-arzak>
- De Michelis, M. (2015). Diez temas para repensar la cocina actual. *Diario La Nación*. Obtenido de <http://www.lanacion.com.ar/1831928-diez-temas-para-repensar-la-cocina-actual>
- De Michelis, M. (2016). El lenguaje de la post vanguardia o lo que comeremos en los próximos años. *Diario La Nación*. Obtenido de <http://www.lanacion.com.ar/1879639-el-lenguaje-de-la-post-vanguardia-o-lo-que-comeremos-en-los-proximos-anos>

- Diccionario moderno, Lengua Española y Nombres Propios. (s.f.). 732. Barcelona, España: Grupo editorial Océano S.A.
- Dirección Nacional de Migraciones. (2015). El camino de los inmigrantes. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Obtenido de <http://www.migraciones.gov.ar/accesible/indexP.php?camino>
- El Bulli sirvió sus últimos platos. (2011). *La Nación*. Obtenido de <http://www.lanacion.com.ar/1393980-el-bulli-sirvio-sus-ultimos-platos>
- Fehling, A. (2015). *National Geographic*. Obtenido de Comfort Food: Nostalgia in a Bowl: <http://theplate.nationalgeographic.com/2015/10/26/comfort-food-nostalgia-in-a-bowl/>
- Finkelstein, O. (2011). *Según pasan los platos*. Buenos Aires: Ediciones B.
- Fundación InterAmericana del Corazón Argentina. (2012). *La industria tabacalera perdió un juicio contra la ley de empaquetado de Australia*. Obtenido de http://www.ficargentina.org/index.php?option=com_content&view=article&id=141%3Ala-industria-tabacalera-perdio-un-juicio-contra-la-ley-de-empaquetado-de-australia&catid=61%3Aarchivo-de-noticias&Itemid=17&lang=es
- Gebellí, X. P. (2010). *Una demoledora comida con Hervé This*. Obtenido de <http://www.madrimasd.org/informacionidi/analisis/opinion/opinion.asp?id=46404>
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Kain, I. J. (1965). Keep in Trim: Her Problems Add Up to Too Many Pounds. *Washington Post*, pág. B9.
- Korstanje M (2017) "Fronteras de la hospitalidad, el uso de alcohol en el ritual de bienvenida". En Norrild J (coord). *Gastronomía y Turismo*, Buenos Aires, CIET, 334-347
- Magida, P. (1983). Comfort Foods: Great Dishes to Soften the Winter's Blow. *Chicago Tribune*, págs. N-A1.
- Mejía López, L. S., Mejía Castillo, S. E., & Bravo Rodríguez, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía (UAEM)*, 27-40. Obtenido de http://www.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Mercado, P. (2013). ¿La gastronomía molecular la comida del futuro? *Sabrosía*. Obtenido de <https://www.sabrosia.com/2013/11/es-la-gastronomia-molecular-la-comida-del-futuro/>
- Ministerio de desarrollo Social. (2015). Sabores y saberes de nuestro país. Ingredientes de nuestra identidad. Obtenido de <https://www.desarrollosocial.gob.ar/wp-content/uploads/2015/08/2.-Sabores-y-sabores.-Ingredientes-de-Nuestra-Identidad.pdf>
- Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. (2011). *Información Legislativa*. Obtenido de Tabaco: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/180000-184999/183207/norma.htm>
- Ministerio de Salud de la Nación. (2016). *Enfermedades no transmisibles y factores de riesgo*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Obtenido de http://www.msal.gob.ar/ent/images/stories/vigilancia/pdf/2016-2_boletin-de-vigilancia-8.pdf
- Monterrubio, J. C. (2011). Turismo y cambio sociocultural. Una perspectiva conceptual. *Plaza y Valdez, México*.
- Norrild, J. A. (2004). *Gastronomía y turismo: historias detrás de las recetas*. R. G. Schlüter (Ed.). Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(3), 261-282.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Oliver, J. (2010). Jamie Oliver: Teach every child about food. *Ted, Ideas worth spreading*. Longbeach, California: Ted Prize. Obtenido de https://www.ted.com/talks/jamie_oliver
- Olney, J. (1979). *Comforting Food*. New York: Atheneum.
- Olver, L. (2015). *Food Timeline*. Obtenido de <http://www.foodtimeline.org/food2a.html#comfortfoods>

- Pertile, K & Gastal S (2017) "Comer sin ensuciar los platos: una relacion entre comida callejera y el turismo en la feria Brique de Redencao" En Norrild J (coord). *Gastronomia y Turismo*, Buenos Aires, CIET, 272-282
- Pizarro, F. (2015). Felicitas Pizarro: "Cocinar es brindar felicidad a otros". (I. Sainz, Entrevistador)
- Pollan, M. (2013). *Cooked*. New York: The Penguin Press.
- Rahmadiani, F. (2012). *Comfort Food, Makanan Yang Bikin Nyaman dan Kangen*. Obtenido de <http://food.detik.com/read/2012/09/26/093841/2036688/2972/comfort-food-makanan-yang-bikin-nyaman-dan-kangen>
- Richman, P. (1977). Shrimp and grits . *Washington Post Magazine*.
- Romm, C. (2015). Why Comfort Food Comforts? *The Atlantic*. Obtenido de <http://www.theatlantic.com/health/archive/2015/04/why-comfort-food-comforts/389613/>
- Rubin, T. I. (1966). The Thin Book by a Formerly Fat Psychiatrist. *Chicago Tribune*, pág. B2.
- Rubin, T. I. (1966). *The Thin Book by a Formerly Fat Psychiatrist*. New York: Trident Press.
- Rubin, T. I. (1966). Watch Scales When Dieting but Don't Expect Miracles. *Chicago Tribune*, pág. B3.
- Schluter, R. G. (2006). Turismo y patrimonio gastronómico. *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos: publicación de la Universidad Claustro de Sor Juana*, ISBN, 987-20540.
- Schluter, R G (2017) "A manera de introduccion". En Norrild J (coord). *Gastronomia y Turismo*, Buenos Aires, CIET, 1-14
- This, H. (2008). Molecular gastronomy seminar. En François-Xavier (Ed.). París. Obtenido de <http://fxcuisine.com/default.asp?language=2&Display=164&resolution=high&page=1>
- This, H. (2013). ¿Es esta la comida del futuro? París, Francia: BBC Mundial. Obtenido de http://www.bbc.com/mundo/noticias/2013/11/131112_video_salud_comida_futuro_gtg
- This, H. (2015). Hervé This: "En el futuro habrá «sintetizadores» de alimentos". (N. Bär, Entrevistador) Buenos Aires, Argentina. Obtenido de La Nación: <http://www.lanacion.com.ar/1788207-herve-this-en-el-futuro-habra-sintetizadores-de-alimentos>
- This, H. (2015). *The Future of Food is Note by Note Cooking*. Obtenido de <http://www.madfeed.co/2015/mad-dispatches-the-future-of-food-is-note-by-note-cooking/>
- Time Staff. (2010). *Time*. Obtenido de http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,1972075_1972078_1972236,00.html
- Tortosa, J. C. (2012). *La cocina de vanguardia : cuando los restaurantes dan paso a los espacios de sensaciones*. (Disturbis, Ed.) doi:1887-2786
- U.S National Library of Medicine. (s.f.). *The Reports of the Surgeon General*. Obtenido de <https://profiles.nlm.nih.gov/ps/retrieve/Narrative/NN/p-nid/60>
- Vartiainen, J., Aksela, M., & Hopia, A. (2013). Introduction to molecular gastronomy and to its. Finland. Obtenido de https://www.google.com.ar/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&ved=0ahUKEwixzvwm2rzMAhUDmJAKHUWcCqkQFghmMAG&url=http%3A%2F%2Fwww.luma.fi%2Ffile_download%2F179&usg=AFQjCNFxaQ2TX3Vmshx1THXoEqvEB0bev&sig2=muv-pNUkv8bffuP9d-kIcQ&bvm=bv.121070826,d.Y2I&ca
- Villegas Becerril, A. (2015). *Cocina Creativa o de Autor*. Vigo: Ideas Propias Editorial.
- Wansink, B., Cheney, M., & Chan, N. (2000). *Exploring comfort food preferences across age and gender*. Champaign: Elsevier. doi:10.1016/S0031
- Zlotnik, C. (2006). Corralito de Oro. *Página 12*. Obtenido de <http://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/cash/17-2728-2006-12-03.html>

Paginas consultadas:

Altria. (2016). *Philip Morris USA*. Obtenido de <http://www.altria.com/our-companies/philipmorrisusa/Pages/default.aspx?src=leftnav>