

Aspectos de cultura y comunicación en el protocolo gastronómico y las prácticas de alimentación en diferentes etapas históricas

Manuel MARTÍN-LORENTE
Universidad Camilo José Cela
mmartin@benicassim.org

César FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
Universitat Jaume I de Castellón
cesar.fernandez@uji.es

Resumen:

La organización social humana ha evolucionado desde formas rituales arcaicas –que fueron asentando jerarquías y procedimientos comportamentales- hasta lo que hoy denominamos genéricamente protocolo. Igualmente, las diversas culturas –determinadas por cuestiones geográficas, climáticas, organizacionales, etc.- fueron desarrollando hábitos alimenticios y fundando gastronomías que, a su vez, las caracterizaban también. El cruce de ambas cuestiones -protocolo y gastronomía- ha venido siendo un factor comunicacional de primer orden en lo que supone una determinada consideración de las culturas y las sociedades.

Palabras clave: Protocolo gastronómico; alimentación y comunicación; evento gastronómico; literatura gastronómica; cultura y gastronomía; técnicas de servicio gastronómico.

Aspects of culture and communication in the gastronomic protocol and the practices of alimentation in different historical stages

Abstract:

The social human organization has evolved from ritual archaic forms -that produced hierarchies and behaviour procedures- up to what we today generically call protocol. The diverse cultures -determined by geographical, climatic, organization questions, etc.- developed feeding habits and founded gastronomies that were characterizing them also. The crossing of both questions -protocol and gastronomy- has become an important communication factor concerning a particular consideration of the cultures and the societies.

Key Words: Gastronomic protocol; alimentation and communication; gastronomic event; gastronomic literature; culture and gastronomy; techniques of gastronomic service.

Referencia normalizada:

Martín Lorente, M. y Fernández Fernández, C. (2014): Aspectos de cultura y comunicación en el protocolo gastronómico y las prácticas de alimentación en diferentes etapas históricas. *Historia y Comunicación Social*. Vol. 19. Núm. Especial Marzo. Págs. 831-842.

Sumario: 1. Introducción e indicaciones metodológicas - 2. Protocolo y gastronomía: acotaciones históricas y territoriales - 3. Aportaciones de cada cultura a la alimentación - 4. Legados de bibliografía gastronómica a lo largo de la historia - 5. el *Sommelier*: una unión particular entre protocolo y gastronomía como técnica de servicio - 6. Conclusión.

1. Introducción e indicaciones metodológicas

En este artículo se acomete una aproximación a aspectos teóricos e históricos del protocolo gastronómico, las prácticas alimenticias y la literatura al respecto que, a lo largo del tiempo, han ido desarrollándose en las sociedades como formas culturales y comunicacionales. La diversidad de culturas que a lo largo de la historia han ido desarrollando su propia identidad lo han hecho, en parte, en base a una determinada gastronomía asentada sobre ciertas prácticas alimenticias y cierta manera de entenderlas y ordenarlas. De hecho, el encuentro alrededor de la mesa –ya sea en ámbitos privados, públicos, familiares, grupales, institucionales, etc- ha constituido siempre una forma comunicacional, de contacto y reconocimiento, en que el intercambio, la celebración, o la simple práctica cotidiana, puede entenderse como un evento ordenado según unas pautas más o menos protocolarias o abiertas. La metodología seguida en este texto consiste en abordar consideraciones generales en torno al protocolo, especialmente aplicado al ámbito de la gastronomía, centrándose después en cuestiones de identificación cultural basadas en la alimentación que caracterizaba a las mismas, y, tras un repaso a la bibliografía gastronómica paradigmática a lo largo de la historia, presentar un caso concreto en que protocolo y gastronomía se manifiestan de una manera más particular: la técnica de servicio del *sommelier*.

El protocolo hunde su esencia en la antigüedad. Nace en paralelo al desarrollo de la socialización humana, cómo la concreción efectiva de modos procedimentales y jerarquías que se fueron estableciendo e implantando en las relaciones entre personas, entre instituciones, etc. Desde sus inicios, el protocolo surge cómo evolución del ritual arcaico hacia una ordenación de las formas humanas de relación. Pretende, pues, ser un instrumento del correcto desarrollo de las relaciones en sociedad.

Conforme el ser humano va socializándose y viviendo en comunidad, le ha sido necesario (o impuesto) seguir determinadas pautas o modos de conducta, más o menos establecidos. Así mismo, la introducción de las distinciones y tratamientos, generará un conjunto de reglas para determinar los honores nominales que se otorgan a las personas distinguidas socialmente, evolución esto de pleitesías y reconocimientos naturales que gobernaban las primitivas organizaciones tribales y gentilicias.

Si todo ello comporta procesos de inducción, a la vez que de reconocimiento, de determinadas formas de poder, en que se conjugan y entrecruzan las acciones simbólicas, los ceremoniales actitudinales y las normas comportamentales, también la idea de ordenación y regulación surge ligada al protocolo como aquella vía facilitadora de determinadas concurrencias complejas de intereses en conflicto.

Así pues, en la larguísima evolución y formalización del protocolo desde la antigüedad hasta nuestros días, no sólo se han producido tipologías diversas según etapas, culturas, estados, morales, etc., sino también variantes especializadas del mismo.

Una de esas variantes especializadas del protocolo es la que concierne a un ámbito especialmente ligado a ciertas formas de manifestación social, y socialización, en que se aglutinan factores colaterales muy diversos, como es el ámbito de la gastronomía

y la reunión alrededor de la mesa. Y ese será el vector de focalización que seguiremos en el análisis que desarrolla este texto; es decir, abordaremos el tratamiento de distintos conceptos que se manejan en el protocolo de restauración, en los eventos de gastronomía, en suma, lo que podemos denominar como el protocolo y las técnicas de servicio.

Para el profesional que se dedica a este campo del protocolo, los conceptos definitorios, tanto de cuestiones terminológicas como de estrategias concretas, suponen un referente, incluso de innovación y optimización de lo que es en sí una práctica en esencia. Práctica que, si bien estrictamente catalizadora (elemento necesario de los procesos sin ser elemento integrante de los mismos) puede, y tal vez por ello debe, ser considerada a su vez como arte. De ahí que las ideas de armonía, coordinación y unidad sean aspectos clave en la consecución del éxito en tal práctica.

Gran parte de los eventos, sean de la índole que sean, tienen en la gastronomía un componente finalista o de culminación, con mayor o menor grado de protagonismo o complementariedad según los casos. A su vez, el banquete (comida o cena) presenta, dentro del ámbito gastronómico, una sustantividad propia en tanto que evento en sí (López-Nieto: 2006). En cualquier caso, todo evento de restauración presenta “tres patas” o pilares sobre los que se asienta: la componente relativa al protocolo, la componente de evento gastronómico en sí (catering, servicio interior, comunicación) y la componente relativa a la técnica de servicio para la ocasión.

Así pues, todo evento gastronómico supone considerar un modelo teórico-aplicado de los procesos individuales y colectivos en protocolo, gastronomía y técnicas de servicio, y comprender la complejidad en que se transforma lo que es una actividad cultural en sí –la gastronomía– cuando se lleva a cabo desde una vertiente industrial –la hostelería y el turismo– (sector que actualmente está tirando de la economía española en este tiempo de grave crisis), a la vez que complementando un universo que goza de un creciente favor social, incluso mediático. Además, la organización de eventos –ya sean puramente gastronómicos, ya participe en ellos la gastronomía– presenta un importante sustrato tanto comunicacional como empresarial en lo referente a su diseño, desarrollo y explotación. De ahí que consideremos que es, al respecto, necesario conocer cómo se fue desarrollando todo ello desde la pura especialización alimenticia de las diferentes culturas a lo largo de la historia, a lo que en este texto pretendemos aproximarnos modestamente.

2. Protocolo y gastronomía: acotaciones históricas y territoriales

El Protocolo Gastronómico viene inevitablemente unido a las etapas históricas en que se divide el protocolo en general. Comenzando por la antigüedad, con los grandes imperios y reinos como Mesopotamia, Egipto, Grecia o Roma y las culturas clásicas; siguiendo por la edad media o periodo primitivo, con Bizancio y los herederos de Roma, los pueblos bárbaros y el islam y la influencia oriental árabe y cristiana;

después con el renacimiento (S. XV al XVIII) en donde surge el verdadero protocolo europeo y con el periodo barroco, donde se unificó este protocolo para finalizar con las resultas del Congreso de Viena, que supuso el corolario de toda esta evolución histórica que implicó un importante cambio (Urbina: 2006). Tras este hecho histórico, se sembraron las raíces que fructificaron en un único protocolo diplomático y social que llevarían a que durante el siglo XX, se produjese la mundialización del protocolo y el salto del área pública al ámbito privado o empresarial (Fernández: 2012; Otero: 2009).

Paralelamente, en todas las etapas señaladas, la restauración, el arte de la cocina y las técnicas de servicio, se han ido desarrollando y adquiriendo protagonismo y fundamentación junto con las normas de protocolo y ceremonial, dejando claras notas de su importancia y tradición, así como de una cierta complejidad de articulación mutua. También se observa la evolución de estos instrumentos comunicativos a lo largo de la historia, desde su concepción inicial como algo solemne, cerrado e incluso religioso, que hizo que se llenasen de simbolismo, liturgia y significación, y dejando su práctica y administración en manos de personas elegidas para estas tareas: los maestros/as de ceremonias, quienes a la vez que dirigían el ceremonial controlaban los accesos al poder (Losada: 2007).

Los grandes reinos e imperios de la antigüedad tenían un protocolo muy sofisticado que frecuentemente se confundía con la liturgia religiosa (Otero: 2009). Así, para aquellas culturas, la ceremonia aparecía como un conjunto de formas externas de consideración y respeto a las jerarquías religiosas o políticas, pero siempre vinculadas con el poder. Un ejemplo de lo indicado lo encontramos en el Código de Hammurabi: estela sumeria del año 1750 antes de Cristo, escrita con caracteres cuneiformes, donde se detalla la ceremonia de coronación del rey de Babilonia y otras normas de protocolo sobre cómo debían realizarse los actos y ceremonias del reino para contribuir a la paz y prosperidad de todos los súbditos (Urbina: 2006).

Asimismo, desde tiempos muy remotos, se han ido recogiendo notas sobre organización de eventos gastronómicos (Fisas:1985; Pérez Sandi: 2007). Grandes banquetes, cenas u otros ágapes, acompañan celebraciones y eventos en todas partes del mundo desde la antigüedad. Los asirios, Sumeria y Babilonia perfeccionaron con sus rígidas normas los principios de protocolo. Más tarde China, Egipto, Grecia, Roma y otros pueblos antiguos como los mayas, aztecas, etc. Las ciudades del mundo antiguo respondían a una concepción simbólica del espacio propia del pensamiento mágico y del pensamiento religioso. El ordenamiento del espacio debía ser coherente con la cosmología y la orientación astrológica de cada cultura.

El instinto de comer para sobrevivir fue pasando por diversos filtros culturales: fuego, cocción, utillaje, modificación del sabor mediante la sal o las sustancias edulcorantes, etc. La lógica mitológica del hombre primitivo diviniza los frutos de la tierra en busca de esa causa última que da sentido a lo existente. La normalización del comer mediante la garantía del aprovisionamiento, crea líneas a la vez imaginarias y reales que complementan la existencia cotidiana, y sobre el ritual del comer cotidiano

se instala el ritual de la comida de excepción, ligada al homenaje a la divinidad y a lo inesperado placentero, sean hechos o personas. La comida de excepción ya apareció en la antigüedad ligada a la fiesta (el evento), y esa relación se ha perpetuado hasta nuestros días.

Si la acción de alimentarse es una acción necesaria para la vida de cualquier animal, el ser humano lo es –y se diferencia así del resto de animales–, precisamente, entre otras cosas, por alimentarse para algo más que para sobrevivir o, dicho de otra forma, por alimentarse mediante procesos de ingesta complementada. Ese complemento es el ritual, el protocolo, el evento, el modo enriquecido, en la acción de alimentarse. En consecuencia, protocolo y gastronomía van unidos a lo largo de la historia.

No obstante, aunque las pautas de protocolo se fueron desarrollando desde el comienzo de los tiempos, la creación de la corte y su evolución dará un auge definitivo al ceremonial y al protocolo. La corte, constituida por el séquito y comitiva del/a soberano/a y por tanto, compuesta por un conjunto de personas pendulando alrededor del poder, requería de distinciones y reconocimientos simbólicos como forma de consolidación de preeminencia en su posición (Losada:2007).

El banquete, comida pública o privada celebrada con ostentación y boato y con un propósito particular, festivo o de celebración, que suele estar vinculado con alguna ceremonia, es la expresión más reconocida para aunar protocolo y gastronomía. Es la manifestación por antonomasia de la celebración de un evento, de un acto especial. Procede del término francés *banquet*, (S. XVI), que a su vez lo tomó del italiano *ban-chetto*, probablemente referido a los bancos que rodeaban las largas mesas en los ágapes romanos y acuñado para todas aquellas grandes celebraciones acompañadas de restauración que festejan acontecimientos especiales. Desde siempre, el banquete ha conmemorado ocasiones ceremoniales, festejos, funerales, triunfos militares y acuerdos políticos. Algunos autores atribuyen a los persas los primeros banquetes públicos donde se servía abundante vino en copas de oro y vasijas de diferentes materiales y en donde los invitados podían disponer de divanes para descansar ya que los banquetes duraban días.

La civilización egipcia también desarrolló banquetes, en los que las mujeres eran las anfitrionas y presidían el ágape en compañía de su esposo. Los invitados llegaban en palanquines y eran conducidos a una habitación en la que se lavaban las manos y los pies. Mientras se servía la comida eran entretenidos con diversos juegos, música de liras, arpas y tamborines así como por jóvenes bailarinas, acróbatas o mimos.

Los *sympósios* griegos, (banquete festivo o reunión de bebedores que se dividía en dos partes: en la primera era protagonista la comida y en la segunda la bebida, junto con juegos y espectáculos para el entretenimiento) estrictamente reservado a los hombres, con excepción de las bailarinas y de las cortesanas, sirvieron de inspiración a literatura: El Banquete de Platón, el de Jenofonte, las Charlas de sobremesa de Plutarco o el Banquete de los sofistas de Ateneo.

La civilización romana se distinguió por el lujo, las riquezas y los excesos que se plasmaron en banquetes y celebraciones. Usaban vajillas de oro y plata, copas con incrustaciones de piedras preciosas, punzones de oro o plata para coger los alimentos que llevaban a la boca con cucharas de distintas formas, las mesas se vestían con manteles y servilletas por primera vez. Comían recostados y durante los banquetes especiales el vino y la comida no cesaban, por lo que, dado el exceso de comida, se provocaban el vómito con plumas de aves. Durante el banquete los invitados eran entretenidos con espectáculos.

En la Biblia encontramos distintas referencias a la realización de banquetes. En éstas se puede apreciar el papel del anfitrión y la colocación de los invitados de honor, la cesión de puestos y otros procesos protocolarios (Fernández: 2012).

En la edad media, la realización de banquetes con abundante comida fue una constante practicada por la nobleza, sin embargo no se daba la gran exuberancia clásica y a diferencia de los banquetes romanos los comensales comían sentados y no recostados.

Es a partir del Renacimiento, con la vuelta al clasicismo, cuando comenzaron los refinamientos de la gastronomía italiana, incorporando a la mesa instrumentos como el tenedor (trinchador: este instrumento fue introducido en Venecia por Teodora de Constantinopla, hija del emperador de Bizancio, pero fue catalina de Médicis quien lo introdujo en la corte francesa al casarse con Francisco II). Los grandes banquetes, compuestos por gran cantidad de platos, platillos, dulces y otras viandas -como se recoge en la obra del cocinero de Felipe III, Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina* (Fisas: 1985)- fueron introducidos en las principales cortes europeas.

La costumbre de seguir reuniéndose para comer una gran variedad de platos, y cada vez más suculentos, se mantuvo hasta muy avanzado el siglo XVIII, hasta que el francés Brillat-Savarín, en su obra *Fisiología del Gusto* (1825), abogó por la moderación en beneficio de la calidad, pese a sus costumbres.

3. Aportaciones de cada cultura a la alimentación

La Historia de la Gastronomía puede verse, a la vez, como una crónica del arte de comer y como una forma de aproximación particular al desarrollo de nuestras civilizaciones.

En el Antiguo Egipto la base de la alimentación eran los dátiles, los cereales (existían distintos tipos de panes) y, de forma más ocasional, los pescados. Es a los egipcios a los que debemos dos grandes pilares de la alimentación mediterránea: el pan con levadura y la cerveza. Aunque el descubrimiento de ésta se debe a los sumerios, fueron los egipcios los que generalizaron su consumo.

Por su parte la cultura griega aportó la elaboración del pan de trigo, el vino, el cerdo, los embutidos, el pescado y el aceite de oliva y, aunque en la Grecia arcaica y clásica la frugalidad y austeridad fue elevada como virtud, no ignoraron los placeres del comer, recogiendo en su literatura referencias importantes de cocineros como Egis, Nereo, Lampria, Apctonete, Euthyno, Ariston y Chariades (Martín-Lorente: 2013): Egis de Rodes enseñó a cocer el pescado; Nereo de Chios inventó la sopa de congrio; Lampria inventó la salsa negra hecha a base de sangre; Apctonete inventó los embutidos; Euthyno enseñó a cocinar las lentejas; Ariston inventó la cocina al vapor y muchos guisados; Chariades de Atenas dominaba todas las técnicas culinarias.

A su vez, Roma llevó su cultura por todo el imperio. La alimentación se basaba en la harina, el pan y el aceite pero tenían una variada dieta donde destacaban las frutas mejorando sus variedades con nuevos injertos. También investigaron sobre las formas del vino. Introdujeron las especias, a las que eran muy aficionados. En las costas andaluzas crearon factorías pesqueras dedicadas principalmente a la captura del atún y también a las caballas, ingrediente principal del apreciado condimento llamado *garum*.

La civilización romana creó el binomio campo-ciudad y pobres-ricos. Las ciudades, ocupadas por nobles ricos y sus sirvientes, tenían acceso a los mejores productos y, en sus casas, se llevaban a cabo ostentosos banquetes con productos exóticos o muy apreciados por su elevado precio, por su exotismo o por su escasez. No tenían una cocina refinada, sino platos exageradamente acompañados y condimentados. Gustaban de acompañar los guisos con miel, dátiles, mostaza y vinagre.

Los romanos no eran aficionados al consumo de carne pero, con la entrada del cristianismo, empieza a extenderse su consumo, aunque también entran las vigilias. La carne representaba lo mundano y el pan y las frutas la espiritualidad.

El libro de cocina más antiguo conocido en la cultura occidental, en el que se recogen los fundamentos de la cocina romana, es *L' Ars Magirica*, conocido como *De Re Cocquinaria* de Apicio. Los historiadores sitúan esta obra entre el 91 a.C. y el 192 d.C.

Los pueblos bárbaros -godos, suevos, francos, vándalos, alanos, germanos, etc.- eran pueblos rudos, cazadores, ganaderos y recolectores, cuando no guerreros y expoliadores. Los que practicaban la agricultura lo hacían de un modo muy rudimentario y cultivaban avena, cebada y, más tarde el trigo. Aprendieron las técnicas de panificación y elaboraban distintos tipos de cerveza. Los galos dominaban el arte de salar y ahumar las carnes, sobre todo de cerdo, y elaboraban jamones muy apreciados en Roma.

El cocinado de las carnes se hacía colocando las piezas en un palo y calentándolo al fuego o directamente sobre las brasas y acompañándolo con un poco de pan y abundante cerveza. En las zonas fluviales o costeras, los pescados también formaban parte de la dieta.

Tras la caída del Imperio romano, los visigodos se asentaron sobre los territorios de la península ibérica. El pueblo llano tenía una rutina alimentaria simple a base de pan y de productos de las huertas. Se comía lo mismo que en la época romana y los cereales eran la base de la alimentación para elaborar papillas, gachas con legumbres y harina y diversos tipos de panes. Su afición por la carne les hacía criar, cerdos, ovejas y vacas, además de aves cebadas. Al igual que otros pueblos bárbaros, no se acostumbraron al aceite de oliva y preferían las grasas de origen animal. En el huerto, se cultivaban fundamentalmente puerros, habas, guisantes, lentejas, garbanzos, altramuces, lechugas, achicorias, acelgas y calabazas. Se le atribuye la introducción de las alcachofas, las espinacas y el lúpulo, además de numerosos árboles frutales.

En los conventos se rendía culto al buen comer y, las diversas órdenes, recogían en pergaminos recetarios ligados a las épocas del año.

La invasión árabe de la península modernizó el campo mediante los sistemas de riego, aportando una mayor prosperidad al mismo. Se produjo una especialización en el cultivo del trigo y del olivo –que era muy apreciado–, de los cítricos, otros frutales y hortalizas, con lo que consiguieron una gran variedad de productos. Las uvas eran uno de los frutos preferidos, se consumían frescas o convertidas en pasas y, pese a las prohibiciones del consumo del vino en la cultura islámica, existía un activo comercio de vino. El ganado ovino tenía una gran importancia y poseían muchas formas de cocinar el cordero. El cerdo era considerado como un animal impuro y despreciable, prohibido por su religión, sin embargo, los mozárabes seguían criándolo y consumiendo su carne. Los dulces dejaron una gran huella en nuestra cultura, la utilización de la miel y de la almendra daba una repostería muy reconocida. La pasta fue traída del Asia Oriental por los árabes, que la llevaron tanto a España como a Sicilia en tiempos anteriores a Marco Polo. La pasta tardó en ser asimilada por la población pero, en el libro de Ruperto de Nola, *Libre de Doctrina a Ben Servir de Tallat i del Art de Coch* (1447), ya se recoge una receta de fideos. (Martín-Lorente: 2013).

4. Legados de bibliografía gastronómica a lo largo de la historia

En este apartado presentamos los autores y las obras que han sido una referencia importante para su época en el ámbito de la producción escrita en torno a la gastronomía, a las recetas, al ceremonial a la hora de su aplicación, a las costumbres y tradiciones que explican el porqué de esa cocina, sus influencias y sus orígenes.

- Apicio: como ya hemos mencionado, el libro de cocina más antiguo conocido en la cultura occidental es *L'Ars Magirica*, conocida como *De Re Cocquinaria*. En él se recogen los fundamentos de la cocina romana. Los historiadores sitúan esta obra entre el año 91 a.C. y el 192 d.C. La primera edición impresa se realizó en Milán en 1498, edición de Guillaume Le Signerre (Villegas:2011).

- Taillevent (1310-1395): su verdadero nombre era Guillaume Tirel y es considerado el autor, no sin discusión, de *Le Viander*, un manuscrito escrito en francés donde aparecen recetas de la época en que se da gran importancia a las salsas y a las especias. Los símbolos que aparecen en su escudo de armas hacen pensar que se trataba de un alquimista, además de un cocinero de la corte.
- Marqués de Villena: *Arte cisoria* (1423) o de cortar con el cuchillo, tratado para trinchar carnes y aves, que posee dibujos muy descriptivos.
- Ruperto de Nola: escribió el *Libre de Doctrina a Ben Servir de Tallat i del Art de Coch* (1447), referencia de la cocina catalana del renacimiento, donde se habla de los oficios relacionados con la compra, la cocina y el servicio de viandas, cómo deben cortarse los productos y un recetario de la época.
- Da Vinci, Leonardo: *Nota de cocina de Leonardo Da Vinci* (S.XV). Libro de recetas de cocina, inventos, banquetes y modales en la mesa (Fernández: 2012).
- Francisco Martínez Montañón: cocinero mayor de Felipe IV, escribió *Arte de la cocina, pastelería, "vizcochería" y conserjería* (Fisas:1985), publicado en 1611. Además de ser un completo recetario de la cocina de la época, da una serie de recomendaciones para trabajar en la cocina que son prácticamente las que rigen actualmente para el manipulador de alimentos.
- Grimond de la Reynière: seudónimo bajo el que escribía Alexandre Balthazar, primer crítico y periodista gastronómico. Escribió *Manuel des Amphitryons et Guide des Gourmands* (1808). Conocedor de los productos, los vinos, la gestión y los sistemas de acopio de las viandas, la celebración y las normas de los distintos tipos de eventos, puso al alcance de los nuevos ricos el modo perfecto de ser alguien en la floreciente burguesía francesa. También fue el creador de la primera revista gastronómica *L'Almanachs des Gourmands* (1802).
- Brillat-Savarin: autor de *La fisiología del gusto*, publicado en 1825 (Fisas:1985). Pionero en intentar relacionar la cocina con la ciencia por su formación en química y en medicina.
- Carême: fue el auténtico fundador de la alta cocina francesa. Incorporó numerosos platos que aprendió de su estancia en Rusia, Inglaterra y Viena. Creó numerosos platos, salsas y sobre todo las grandes y espectaculares piezas de buffet. Además de eso, inventó utensilios de cocina y diversos moldes. Escribió *El pastelero pintoresco*, *El maître d'Hôtel francés* y *El arte de la cocina del siglo XIX* (1833-34) en cinco volúmenes (Martín-Lorente).
- Marqués de Cussy: escribió *L'Art Culinaire* (1835). Fue el inventor de las fresas con champagne acompañadas con nata fresca.

- Ángel Muro: escribió *El practicón* (1893), tratado de cocina internacional en el que se habla de recetas y aprovechamiento de sobras, utensilios de cocina, reglas para el servicio de mesa y para la confección de menús.
- Picadillo: publicó en 1906 *La cocina práctica*, un recetario de cocina española, con mayor aporte de la región gallega.
- Emilia Pardo-Bazán: de su pluma salió *La cocina española antigua* (1913), un importante recetario de la cocina española de la época.
- Julio Camba: es el autor de *La casa de Lúculo. El arte de comer* (1929), una pretendida nueva fisiología del gusto. Se trata de una obra de referencia para todos los gastrónomos.
- Marquesa de Parabere: fue el nombre que utilizó María Mestayer en sus libros *Enciclopedia culinaria. Confitería y repostería* (1930) y *Enciclopedia culinaria. La cocina completa* (1933).
- Escoffier: “Rey de los cocineros y cocinero de los reyes”. Escribió *Las flores de cera* (1886), *Guía culinaria* (1903), *El libro de los menús* (1912), *El arroz* (1927), *El bacalao* (1929) y *Mi cocina* (1934).
- Post-Thebussem: periodista gaditano, fue autor de diversos escritos gastronómicos y numerosos libros y ensayos, pero algunos de ellos no llegaron a ver la luz. Destacó su *Guía del buen comer español* (1912) y *La cocina clásica española* (1936), publicada un año después de su muerte. Es considerado como uno de los pioneros del periodismo gastronómico.
- Ana María Herrera: es la autora de *Manual de cocina* publicado en 1950 y del que existen más de cuarenta ediciones.

5. El *sommelier*: una unión particular entre protocolo y gastronomía como técnica de servicio

Más allá de las prácticas de cocina en sí, la gastronomía se relaciona de manera absolutamente directa con el protocolo a través de las “técnicas de servicio”. En este ámbito, en los últimos años se han producido una serie de cambios importantes en el “servicio de mesa”. Estos cambios tienen que ver con la deontología profesional y una serie de conceptos (preceptos) como son: diligencia, prudencia, educación y formación. En particular, en los últimos años está teniendo una gran proyección la figura del *Sommelier* (*Sumiller*), experto en vinos, y por supuesto catador, que ayuda a la elección del vino para acompañar el alimento en un buen “maridaje”. Esta cultura que sigue muy viva en la actualidad, y forma parte también de la Dieta Mediterránea, es el complemento a la comida, con sus maridajes idóneos, para conseguir realzar los sabores del plato.

Aunque no se puede establecer con precisión los orígenes de la sommelería en la historia, ya existían evidencias de su actividad en Mesopotamia en el siglo V a.C., designándose *Shagû* a la persona encargada de servir el vino. En el antiguo Egipto los faraones eran muy aficionados al vino y en sus séquitos se encontraban los *maestros coperos* (siglo IV a.C.), quienes eran los encargados de manipular la bebida.

En la Grecia clásica existía el *enóforo*, persona encargada de servir el vino en los banquetes y de probar primero el vino para conocer si estaba envenenado. A su vez, los romanos le dieron al vino una dimensión sumamente importante, incorporándolo a sus tradiciones culturales.

En el Medioevo, en los monasterios franceses existían los responsables de las bodegas, llamados *cellerier*, con sus subalternos, llamados *cavistes*.

La palabra *sommelier* aparece por primera vez en el siglo XVII, teniendo un significado primario de encargado del servicio de vinos en la casa, y quien poseía también las llaves de la bodega. Se dice que el término tiene su origen en el latín *sumer-sumere*, que significa absorber un líquido, beber. Otra versión del nacimiento de la palabra *sommelier* es la que plantea su origen francés, a partir del término *somme*, llamado así el carruaje o coche guiado por una persona que transportaba las cubas y todos los enseres relacionados con el vino, acompañando a la corte en sus viajes. En las casas reales, mansiones, castillos de Francia, existía el *sommelier* de la cava, quien poseía la llave de la bodega o del sótano donde se guardaban los vinos, y quien además de preocuparse por las existencias de esta bebida, custodiaba las ánforas de oro para el agua y las copas de plata para el vino. Era quien servía el vino, asegurándose de antemano de las condiciones de este. Era una persona de confianza, por sus conocimientos y lealtad.

6. Conclusión

El Protocolo Gastronómico se ha ido desarrollando a lo largo de la historia al igual que ha evolucionado el protocolo en general. El recorrido histórico por las distintas culturas permite observar como el protocolo y el ceremonial son herramientas diferenciadoras en la organización de eventos y se encuentran en relación directa con los hábitos y prácticas alimenticias de cada tiempo y cada sociedad.

7. Bibliografía

DA VINCI, L. (1993): *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*. Madrid: Temas de hoy.
FERNÁNDEZ VÁZQUEZ, J. (2012): “Antecedentes históricos del protocolo y su influencia a través de la historia en los Estados, en la sociedad y en la política en España y Europa”, en *Anuario Jurídico y Económico Escurialense*, 45. Real

- Centro Universitario Escorial María Cristina, (España). <http://www.rcumariacristina.net:8080/ojs/index.php/AJEE/article/view/130/118> [16/01/2013]
- FISAS, C. (1985). *Historias de la historia*. Planeta: Barcelona.
- LÓPEZ-NIETO, F. (2006): *Manual de Protocolo*. Madrid: Ariel.
- LOSADA, C. (2007): *Protocolo moderno y éxito social*. Madrid, Alianza.
- MARTÍN-LORENTE, M. (2013): *Protocolo, gastronomía y técnicas de servicio*. Madrid: Universidad Camilo José Cela (TFM, sin publicar).
- OTERO ALVARADO, M. T. (2009): *La història del protocol*. Barcelona: UOC.
- PÉREZ SANDI, L (2007): *Usos y costumbres entorno a la mesa: conservación y transformación*. México: E. Pérez y Valdez.
- URBINA, J.A. (2006). *El gran libro del protocolo*. Madrid: Temas de Hoy.
- VILLEGAS, A (2011): *Gastronomía romana y dieta mediterránea: el recetario de Apicio*. México: Palibrio.

Los autores

Manuel Martín-Lorente es Máster Universitario en Dirección de Protocolo, Producción, Organización y Diseño de Eventos por la Universidad Camilo José Cela. Graduado en Protocolo y Gestión de Eventos por la UCJC. Graduado en Hostelería y Turismo por la ESHT. Titulado Universitario en Protocolo, Organización y Producción de Eventos por la VIU. Funcionario de Carrera del Estado del cuerpo de Profesores Técnicos, es Director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón. Miembro del Consejo Rector del Patronato de Turismo del Consejo Social de la Ciudad de Castellón y de la Asociación Española de Protocolo. Es Presidente del Consejo del CIPFP Costa de Azahar. Premio Nacional de Hostelería (DNJ). Premio de UNICEF International.

César Fernández Fernández es Doctor en Comunicación por la Universitat Jaume I de Castellón. Licenciado y DEA por la Universitat de València en Comunicación Audiovisual. Es Profesor del Departamento de Ciencias de la Comunicación de la Universitat Jaume I de Castellón. Igualmente es profesor en la UJI del Master Universitario en Nuevas Tendencias y Procesos de Innovación en Comunicación y del Master Universitario Internacional en Estudios de Paz, Conflictos y Desarrollo. Forma parte del grupo de investigación ITACA (Investigación en Tecnologías Aplicadas a la Comunicación Audiovisual) y del grupo de investigación Periodismo, Comunicación y Poder, ambos de la UJI. Es investigador de comunicación en el Grupo de Investigación DATS del INTRAS (Instituto Universitario de Tráfico y Seguridad Vial de la UV).