



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**

**DISCURSO DEL ACADÉMICO
D^a ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL**

OFICIO Y MÉTODO DE LA GASTRONOMÍA



Los últimos años han conocido una auténtica explosión de la gastronomía. De ser un tema apenas tocado y si somos sinceros, prácticamente carente de interés para el gran público, ha surgido de forma tan potente que la ha llevado al otro extremo: una cierta banalización de los conceptos y términos que conlleva. Todos asistimos a cuchipandas extravagantes, a presentaciones de records de todo tipo, y a una diversión generalizada que como estrategia de marketing de ventas, no está mal, pero que no es suficiente ni tiene que ver con la auténtica razón de ser de la gastronomía y lo que debe existir tras el concepto. Sin duda, el término –el concepto de gastronomía- requiere que se pule, que se le proporcione contenido y que este se ordene correctamente, ya que por una parte falta organización y por otra, adolecemos de un pensamiento que estructure racionalmente y proporcione contenido a todo ese enorme elenco de iniciativas que crecen desordenadamente, sin rumbo, y cuya rápida acción solo las puede hacer caer tan rápidamente como han surgido como fruto de modas pasajeras.

Sabemos que las singularidades de las sociedades se pueden observar a través de diferentes perspectivas, y en nuestro caso, la gastronomía, se trata de una auténtica expresión de una sociedad. Pero por otro lado, hemos asistido a la aparición de una burbuja gastronómica. Y decimos burbuja, porque en muchos casos el concepto está vacío. No hay nada tras él. Falta conocimiento, hay mucha divulgación, mucho ruido, pero escasa trascendencia, característica que refleja visiblemente a la sociedad en la que vivimos.



Aunque desde luego, y por otro lado, hay algunas instituciones –la Real Academia de Gastronomía entre ellas-, que tratan de trabajar de otra forma, con más rigor y mirando más allá, con la intención de proporcionar orden y consistencia a esta materia. El problema se encuentra en que el exilio de los estudios alimentarios de las competencias académicas ha llevado a considerarlos culturalmente estudios de segunda¹, lo cual de ninguna de las maneras es beneficioso para el estudio de la gastronomía.

Habría que realizar una reflexión sobre la base de este asunto, y sería el término areté, -en griego, la virtud, la excelencia- el que nos proporcionará la clave. En este de la gastronomía, como en otros campos, hay que tratar de aplicar este delicado concepto de la areté, conocer y reflejar la virtud de la gastronomía, su forma de ser en plenitud. Y esa es una de las obligaciones que nos impusimos en relación con la gastronomía. No es suficiente que otros hayan hecho las cosas bien, ni es excusa que muchos las hagan mal. Como Goethe decía: *Lo que heredaste de tus antepasados, conquístalo para poseerlo.*

Para nosotros, el pertenecer a la RAG representa un decidido compromiso, tanto para con la institución como en relación con la propia gastronomía y la sociedad, y por tanto, tenemos que decir que la gastronomía necesita ser repensada, que hay que proporcionarle una estructura para que crezca ordenadamente. Si algo hay que decir, es que, como los historiadores de la Antigüedad decimos: *ex oriente lux*, pues lux, también desde las Academias, ese y no otro, es su cometido.

¹ Houston, L., 2007, 2.



Llevamos años pensando en clave gastronómica, trabajando sobre los aspectos históricos, reflexionando sobre la salud y su relación con la alimentación, e investigando sobre la importancia de las relaciones entre diferentes áreas de conocimiento. El resultado de esta situación como observadores-implicados en diferentes circunstancias, es que podemos mirar a la gastronomía como un área capaz de ser tan fructífera intelectualmente como cualquier otra, y no solo como fuente de placer para *gourmands* (lo cual es perfecto, por otra parte, pero incompleto para nuestros objetivos). Después de mucho tiempo trabajando sobre esta idea, es necesario que le diéramos expresión a través de una serie de parámetros y conceptos más definidos, como los que presentamos.

Así, esta pequeña exposición de nuestro concepto sobre cómo debe ser la metodología gastronómica, se tiene necesariamente que completar con una estructura de las ciencias de la gastronomía, que transmita la propia conciencia de su trascendencia para el ser humano, no solo en forma de alimento, que ya lo es, que siempre lo ha sido, sino en forma de pensamiento.

Sin embargo, tampoco creemos que el pensamiento se baste a sí mismo, que sea suficiente retroalimentar un concepto teórico sobre la gastronomía sin conocer ésta a fondo, sin haberse manchado las manos con harina, sin haber entrado en cientos de restaurantes y cocinas, sin haber conocido la realidad y los peligros de la tecnología aplicada, sin haber probado los productos o pisado la tierra, conocido las necesidades humanas, los placeres de una buena comida, los peligros de una mala, escasa, excesiva o deficitaria alimentación. La situación del pensador



sobre gastronomía, en nuestro caso, le debe llevar, como decía Nietzsche² a: *No aceptar ningún pensamiento que no haya nacido al aire libre, y en momentos de libre movimiento.* Algo que en este caso encaja perfectamente: pensamiento y práctica, ciencia y arte, son facetas conjugadas de facto en el reino de la gastronomía, y por qué no decirlo ya, de las Ciencias Gastronómicas, que necesariamente deben convivir y de hecho lo consiguen, para dar forma a esta ciencia.

Por otro lado, y en cuanto a la necesidad de conceptualizar los términos de las CC.GG.³, no deja de sorprendernos que vivimos en una civilización un tanto blanda en la que los sentimientos y las emociones, importan más que el pensamiento. Es realmente sorprendente -y algo espeluznante- comprobar cómo esto es una realidad que es posible oír a cualquiera, sin mayores aspavientos. Y nos quedamos tan tranquilos. Pues bien, no resultaría serio que para el estudio de las CC.GG. nos ocurriera esto: no hay que dejarse llevar por la emoción, porque esta es pasajera, temporal, subjetiva y personal. Somos de la opinión de que hay que sentar cimientos con objetividad, fundamento, criterio y rigor, y dejar los sentimientos en el plano de lo personal, que es donde mejor se encuentran. Así, orden, método y razón para la gastronomía, como para el resto de las ciencias. Este es nuestro punto de partida, y no de otro resbaladizo terreno.

Por otro lado, como observadores y participantes del hecho gastronómico

²Nietzsche, F., 1970, 286.

³ Desde ahora, y por confort de lectura, denominaremos con las siglas CC.GG. a las *Ciencias Gastronómicas* o *Ciencias de la Gastronomía*.



y de sus consecuencias en la sociedad, nos encontramos en un momento en el que la interdisciplinariedad, además de ser una realidad en el campo de la gastronomía, se ha convertido en una auténtica necesidad para realizar un análisis de las CC.GG., debido precisamente a su pluralidad y riqueza. Y es que esta disciplina no es precisamente homogénea, sino que, muy al contrario, es el resultado de la fusión de un conjunto de estudios que proviene de diversos campos del conocimiento, los cuales requieren unidad y organización para poder desarrollarse adecuadamente. Además, necesita de la aplicación del método científico para progresar, como sucede con el resto de las ciencias.

Durante años hemos trabajado esta idea hasta hacerla realidad, y poder presentarla a la comunidad interesada en realizar el desarrollo de las CC.GG., para ofrecerla como herramienta común de trabajo en el cual todos tengan cabida y puedan utilizarla adecuadamente. Hoy, aquí, presentamos estos conceptos y la necesidad que existe de normalizarlos, y en la actualidad nos encontramos trabajando en una obra en la que desarrollaremos más extensamente dicho pensamiento de filosofía gastronómica, su metodología y las posibilidades de trabajo que tiene.

Para fundamentar una ciencia, para exponer sus problemas y realizar diferentes análisis bien planteados y finalmente ponerla en práctica, tendremos que decidir en primer lugar cual es el principio, el fundamento, la palabra que la nombra. Hasta ahora se ha denominado Gastronomía a un conjunto variopinto y confuso de prácticas culinarias, de hechos, anecdotario, etc., mezclado con algo de Historia de la Alimentación, sensaciones de placer por el disfrute de los alimentos, de platos y



recetarios. Entendemos que este término se ha quedado pequeño conceptualmente para abarcar todo lo que se ha desarrollado en la actualidad. Si bien la interdisciplinariedad es necesaria, no lo es la mezcolanza de conceptos, hechos y fuentes. Por tanto, es necesario ubicar a cada uno de ellos en su lugar preciso, clasificación que realizaremos algo más adelante.

En cuanto a los términos, hablaremos de **Ciencias Gastronómicas**, y no de Gastronomía, porque entendemos que el término Gastronomía como disciplina es indefinido e insuficiente para abarcar todos los conceptos que es necesario analizar, y que van desde la historia de la alimentación a la técnica culinaria, desde la medicina a la agronomía, la química o la antropología. Es preferible poder utilizar un término flexible y amplio, pero definido, que las englobe a todas y permita asimismo la entrada de nuevos campos de conocimiento relacionados con ella y útiles para su estudio. Serán los estudios de las CC.GG. los que nos proporcionen el conocimiento necesario y el método para hacerlo.

Y nos atreveremos a utilizar, desconocemos exactamente si por primera vez, pero si en una de sus escasas apariciones, el término **Gastrología**. Ortega y Gasset introdujo la palabra historiología, la cual definió como el estudio de la teoría de la historia, y en especial, la que estudia la estructura, las leyes o las condiciones de la realidad histórica. Por tanto, y paralelamente, podría ser válido utilizar el término gastrología como la teoría de la gastronomía, el conjunto de explicaciones, métodos y teorías sobre cómo, por qué, de qué manera y en qué medida se dan cierto tipo de hechos gastronómicos y tendencias diversas en determinados



lugares y no en otros.

El método

Nos consta que al acercarnos a un campo que no ha sido aún analizado a fondo, nuestra posición se hace más difícil y nuestra tesis está sometida a más errores que si camináramos por un terreno intelectual más simple o trabajado. Pero no por ello vamos a dejar de realizar el análisis necesario, y así, asumimos los errores presentes y futuros como parte necesaria del proceso de investigación y de trabajo, y para ello, aplicaremos las rectificaciones necesarias que otros o nosotros mismos, tengamos que realizar con respecto al sistema de trabajo. Lo más importante es que se establezca un método que pueda aplicarse e ilumine a este sistema de pensamiento. Sin duda alguna, a lo largo de este camino se irá puliendo y mejorando.

Aun asumiendo dichos errores como parte del proceso de trabajo, debemos dejar claro que **la metodología es fundamental entre otros factores porque facilita la didáctica de una ciencia**, y que por tanto, nos permitirá, a corto plazo, ordenar y sistematizar, y en un plazo medio, nos proporcionará las herramientas necesarias para realizar una didáctica adecuada, y en la medida de lo posible estandarizada para que resulte realmente útil en los sistemas educativos. En el mundo de la enseñanza es posible comprobar que los planes de estudio adolecen de un criterio metodológico común, lo que dificulta el desarrollo de la estructura de la propia docencia.

El método es, literalmente, el camino hacia el conocimiento. Es el



proceso por el cual se desarrolla la investigación, y que consiste en una serie de procedimientos que usa una disciplina para alcanzar el conocimiento mediante el análisis. Estos procedimientos deben estar regulados y organizados, pero a la vez deben ser abiertos y dinámicos, y modificarse en la medida de las necesidades, descubrimientos y otros factores que puedan llevar a la exigencia de rectificar las premisas iniciales.

El análisis de las CC.GG. nos hablará de cómo funciona una sociedad, de su grado de avance, de progreso y de cultura, y tendrá necesariamente que servirse de ciencias auxiliares y metodología propia de otras disciplinas como son la química, la agricultura, la medicina o la historia, entre muchas otras. En cualquier caso, tendrá como referente primero al ser humano.

La cantidad de fuentes de información es tan rica y variada que requiere muchos métodos diferentes de trabajo, hasta tal punto que es realmente importante saber cómo organizarlos, estructurarlos y extraer todas sus posibilidades. Lo veremos al hablar de la heurística.

Y entonces, **¿Para qué utilizar un sistema metodológico?**

1. Para el orden interno, coherencia y cohesión intelectual de la propia ciencia.
2. Para facilitar la didáctica, imprescindible para formar expertos en materia de CC.GG.
3. Para posibilitar la investigación, que nos permitirá avanzar en el conocimiento de las CC.GG. y también en su desarrollo.



La metodología en este campo es imprescindible porque alrededor del alimento se generan una gran cantidad de relaciones, hay una importante vitalidad y producción de aspectos diversos. Tengamos en cuenta que por una parte los propios alimentos son productos con un desarrollo orgánico, biológico, pero también existen técnicas relacionadas con la manipulación de estos, hay objetos, maquinaria y personas implicadas en su manipulación. Además, concurre un pensamiento en su entorno, todos los alimentos tienen una historia. Por lo tanto, se producen una serie de procesos de reflexión al respecto y aparece una historia de los mismos, así que la cosa se complica, porque no responde en exclusiva a ninguno de los términos de las ciencias humanas, sociales o tecnológicas, sino que es un compendio de diferentes partes de todas ellas. Esta es la singularidad de nuestra materia de estudio, de las CC.GG.

Al referirnos al método y al oficio, hablamos de una técnica intelectual superior, la del estudio de las CC.GG., de manera que consigamos que no sea meramente una crónica de acontecimientos o una ocupación entretenida para recolectores de noticias, sino muy al contrario, quebrems esa línea simplista y provoquemos la reflexión sobre las CC.GG., realicemos el análisis de los acontecimientos y trabajemos para realizar una correcta búsqueda de teorías que den cuerpo al método Gastrológico. Así, el investigador en CC.GG., y los análisis que este realice, tendrán que basarse en una formación teórica que será la que facilite y proporcione luz a sus investigaciones.

Nos servirá un método que sea un “procedimiento de adquisición de conocimientos que no se confunde con las técnicas -cuyo aprendizaje es



también ineludible-, pero que las emplee sistemáticamente⁴”, y no tanto, como señala Aróstegui, un conjunto de recetas, ya que nuestro método implica conocimiento y reflexión sobre la materia.

Necesitamos documentar con veracidad y espíritu crítico, analizar y reflexionar sobre los hechos, para después poder describir comportamientos y finalmente establecer las teorías que proporcionen una explicación a los hechos primeros. Lo que pretendemos es que el investigador conozca cómo se construye el discurso de las CC.GG., y no tanto que conozca algunos hechos. Eso sí, que los relacione, los vincule, que los sepa construir en el tiempo y conozca sus relaciones internas.

Didáctica de las CC.GG.

Todas las ciencias tienen un método, si queremos tratar rigurosamente y con un corpus coherente a todas las ciencias que construyen las CC.GG., y así, debemos desarrollar por una parte:

1. Exposición de las teorías principales, construidas sobre los investigadores que las han analizado. Llamaríamos a esta cuestión “teoría constitutiva”⁵.

Esta debería explicar cómo se manifiestan las CC.GG., qué representan y cuál es su significado. Además deberían definir su naturaleza, y elaborar un concepto de las CC.GG., con algunas preguntas como: ¿Hay leyes que se repiten? ¿Cuáles son? ¿Con qué frecuencia, cómo lo

⁴Aróstegui, J., 1995, 32.

⁵Aróstegui, J., 1995, 41.



hacen?, etc.

2. Desarrollo de una definición de la disciplina, descripción de sus partes y cómo trabajan y se estructuran estas. Cómo se articulan sus conocimientos, cuál es su historia y sus logros más importantes, y los problemas con los que se han encontrado los investigadores.

Teniendo en cuenta estos dos aspectos, podríamos proporcionar mayor claridad y eficacia de estudio a los manuales de trabajo para profesionales, estudiantes y docentes, sobre los que fundamentar teóricamente la disciplina. Podrá ampliarse, crecer y ser fructífera siempre que la base de trabajo esté bien organizada, con los campos que contiene bien definidos, con una historia clara y sin confusiones, delimitada y bien estructurada.

Así, una vez creado el concepto de la *Teoría de las CC.GG.*, que requiere una elaboración intelectual, nos preguntaríamos: ¿Hay “leyes” que se repiten? ¿Se pueden elaborar teorías con respecto a ellas?

En cuanto a la historia de las CC.GG., hay que analizar su carácter secuencial, la periodización, y cómo se imbrican los acontecimientos en ella. Su relación con las sociedades históricas y las características que las definen, que tendrán a su vez problemas-tipo que pueden proporcionar auténticas explicaciones de fondo de los procesos de la historia de las CC.GG.

Lo más importante, a nuestro parecer, es seguir dos pasos fundamentales que son el objeto de nuestra investigación, y estudiarlos en este orden:



1. Ordenación en primer lugar de todas las materias, submaterias y disciplinas de apoyo que las CC.GG. pueden utilizar.
2. Organización temporal de la secuencia de aparición de los diferentes aspectos de la Historia de las CC.GG.

Herramientas y técnicas del oficio de investigador en CC.GG.

En Ciencia, no todo vale, por tanto, no todo es ni puede ser admisible. Hay unas vías metódicas y otras que no lo son, pero en cualquier caso, el “anarquismo metodológico” no es una fórmula de interés para la creación de estructuras ordenadas. En estas tienen cabida revoluciones de diferente carácter, en algunas ocasiones cíclicas y en otras, relacionadas con el conocimiento y la expansión de las fronteras, pero a través del estudio de las CC.GG., las enmarcaremos y analizaremos su repercusión y efectos en el desarrollo de estas. Tendremos que pensar abiertamente, sin fronteras en principio, y solamente en relación con la presencia de problemas concretos y bien planteados, para delimitar algún aspecto temporal, geográfico o de algún otro tipo. Sin embargo, encontraremos que podremos tropezar, que las hipótesis puedan no servir en algún momento de nuestra argumentación, que cometemos errores. Es parte de la experiencia científica: errar y rectificar aclara el camino, es entonces cuando propondremos una reflexión más, abriremos un debate si procede y enmendaremos los errores.

La ciencia es, en términos absolutos, la búsqueda de la verdad, y como tal, planteamos la cuestión de las CC.GG. en su conjunto, y aisladamente



para cada una de las que componen este universo, procediendo consecuentemente para su estudio y análisis en este sentido.

Para desarrollar, por tanto, el método para los estudios gastronómicos, debemos hacer alumbrar un conjunto de herramientas que cohesionen la aparición de un nuevo campo de exploración. Este campo debería nacer con espíritu de mejora constante, de aprendizaje y de revolución continua sobre sí mismo para conseguir perfeccionar su corpus teórico. Desaprobamos la formación superficial, la falta de profundidad en las diferentes parcelas de este campo, así como el intrusismo profesional. Es necesario concienciar a los futuros profesionales de las CC.GG. que la formación amplia y sólida es imprescindible para hacer de ellos un experto en investigación del tema.

La Heurística será la primera herramienta de trabajo. Por otro lado, tenemos ya un importante cumulo de obras que nos proporcionan la presencia de una importante historiografía de la Gastronomía, ya que como es natural, el interés por la alimentación humana es un denominador común de todas las culturas y todos los tiempos. Y quedan numerosas huellas de este interés: las evidencias arqueológicas lo demuestran, así como los signos gráficos, las obras de arte y sobre todo, y a partir de su aparición, la palabra escrita. La escritura refleja esta relación desde los primeros signos que tenemos, en las tablillas de Uruk, del III milenio a.C., pero sobre todo, y ya de una forma más definida y conceptualizada, en el mundo egipcio y el clásico. Es precisamente de la lengua griega de donde derivan los términos que definen en la actualidad la gastronomía (nomos, el estudio de; gastros, estómago).



Como en todos los campos de estudio, el tema de las fuentes, de la heurística, es de inevitable alusión, importantísima referencia para asentar el conocimiento, el cual va creciendo a partir de las premisas de diversos investigadores, y ampliándose o profundizando, según el caso. De ahí la importancia de que la base de conocimiento sea lo más cercana a la verdad, a la objetividad posible.

La siguiente herramienta es la Crítica. Mediante ella se analizarán las fuentes y se determinará su veracidad, construyendo las teorías necesarias en cada caso. Esto implica la existencia de relaciones entre investigadores, y la aparición de una bibliografía especializada.

La última de las herramientas es la Síntesis, que representa el resumen de las teorías, las cuales estarán debidamente expuestas y contrastadas mediante el análisis y crítica de las fuentes.

Y finalmente, a través del método y de las herramientas de una ciencia, se construye **el oficio de investigador de las CC.GG.**

El experto en estos temas requerirá un aprendizaje complejo y completo. Dominará la teoría, pero conocerá la práctica. No tiene sentido que sea un gourmand necesariamente, pero tratará de conocer de primera mano los hechos. El humanista del s. XXI sabrá cómo y porqué elegir un alimento y no otro, cómo se desarrolla la tecnología, y porqué una teoría no es nueva.

Si tenemos método, si tenemos oficio y si disponemos de una ciencia, es necesario que tratemos a las CC.GG. como disciplina científica.



“La ciencia se caracteriza, en última instancia, por la construcción de teorías”⁶

Tenemos muchas cuestiones que resolver, no hemos hecho más que empezar, porque... ¿Cuál es el Objeto de las CC.GG., a qué van a dedicar su estudio y análisis, cual es el foco que debemos despejar para continuar trabajando? En cada caso será necesario delimitar un “objeto teórico”, una cuestión, perfectamente clarificada a través de la que podamos tratar y analizar, y que nos permita clarificar la postura del investigador que se enfrenta a un campo de trabajo concreto. Hay que capturar y enfocar el tema de análisis.

Después de tener claro cuál será el objeto de estudio, se hará necesario dar explicación a los hechos que analizamos, lo cual sería el objetivo de la investigación, en cualquier caso.

Sabemos que la ciencia se divide en dos grandes grupos: empíricas y no empíricas. Y sin embargo, al contrario que sucede en otros campos, ambos tipos son fuentes de conocimiento para las CC.GG., las cuales, por su complejidad, engloban diferentes universos. Por lo tanto, no se pueden ceñir a un solo campo de conocimiento, sino que se imbricará en varios de ellos y de ellos se nutrirá y surgirá. De ahí, la necesidad de analizar la Epistemología de las CC.GG.

Para que se produzca el conocimiento científico son necesarios los siguientes pasos:

-Observación y reflexión.

⁶ Aróstegui, J., óp. cit., 65.



-Organización de los datos observados.

-Construcción, con los datos, de respuestas completas y verificables.

-Creación, finalmente, de teorías.

El investigador se presentará ante estos pasos ordenadamente. Es necesaria la objetividad ante los hechos, no partir de la teoría para recolocar los hechos a nuestro gusto, sino organizarlos para construir sobre ellos la teoría, algo que es común a todas las ciencias.

Por otro lado, las CC.GG. no tienen una estructura previa, es decir, hay que encontrarla o crearla. Llegaremos a buen fin si conseguimos que las conclusiones sean acertadas. Sin embargo, la presencia de una metodología, por sí misma, no puede asegurar que las CC.GG. funcionen debidamente, es más, el exceso de método, sin la flexibilidad que exige un tipo de materia de este tipo, puede “secar” los contenidos, hurtar el alma a este campo de conocimiento, que debe necesariamente estar muy vivo, tener un estrecho contacto con la realidad. A veces, las cosas funcionan intuitivamente, pero sin negar el valor de la intuición, es mejor la seguridad de un paradigma que funcione de forma general, haciendo posible el trabajo sobre él, incluso en casos concretos, improvisar sobre él, pero sobre esta base. La creatividad funciona mejor si se apoya sobre una importante dosis de orden y disciplina, que la ayudarán a crecer. Nos parece que los aspectos creativos, artísticos, que son necesarios en muchos casos, deben incluirse como parte del proceso generador, pero no deben ser motor en exclusiva porque perderíamos la credibilidad necesaria a una ciencia. Siempre es preferible contar con un método a



aplicar el “anarquismo metodológico”⁷ de Kuhn.

Y si conseguimos cumplir todos estos parámetros estaremos **Creando Escuela**. Crear escuela será el paso que nos confirme que estamos en el buen camino, y para ello será necesario establecer un método de investigación y enseñar a partir de su conocimiento, gracias a este método será posible la docencia. Un investigador bien formado requiere preparación técnica, y hoy por hoy, esa no se enseña. La formación está dispersa, es insuficiente y deficitaria, en cualquier caso. Un currículo bien estructurado requiere precisamente ese orden y método del que estamos tan necesitados. Hace falta ordenar los conocimientos, crear una cronología de acontecimientos, en la cual aparezcan todos los grandes personajes, las innovaciones tecnológicas, las revoluciones alimentarias y el desarrollo de la producción de alimentos.

Así, se creará Escuela si se estructuran bien los cimientos, desarrollando las necesarias reglas del análisis gastronómico y teniendo muy claro cuál será el objeto técnico de estudio en cualquiera de los análisis que se realicen. En definitiva, se trata de llevar a cabo una explicación profunda de las diferentes realidades de la alimentación, en cualquiera de las parcelas de las CC.GG.

En cuanto al discurso gastronómico es necesario tener muy claro cómo se escriben las CC.GG., cómo se expone el objeto de nuestro trabajo, como se detalla, pero no solamente por una mera formalidad de contenido, sino porque el formato esté vinculado con el fondo, el

⁷González, M., 1993, 244.



contenido con el continente. Finalmente, las teorías bien construidas proporcionarán al investigador las herramientas adecuadas para extraer la información necesaria de las fuentes de cualquier tipo. En este sentido, es imprescindible tener en cuenta un hecho que se produce en todas las ciencias pero especialmente en esta, y que es la interdisciplinariedad, la necesaria relación de varios campos de conocimiento que dan como resultado la comprensión sobre el conjunto de las CC.GG. desde diversas perspectivas.

Todo ello nos llevará a crear un lenguaje –ya hemos nominado algunos términos que podrán ser de utilidad-, y tendremos clara una primera división de las Ciencias de la Gastronomía, que nos será de utilidad para llevar su estudio al terreno práctico.

En cuanto a la presencia de unas **Materias auxiliares de las CC.GG.**, conseguir crear una metodología, sistematizar las CC.GG., organizar y pulir nos llevará a evitar el intrusismo profesional, a introducir una importante necesidad de ética, a proporcionar una estructura necesaria para que crezca. El conocimiento de todo esto tendrá que venir a través de la investigación y el análisis. La experiencia personal es solo experiencia personal, y no modelo de nada. No justifica en ningún caso una teoría, y menos la estructura de una ciencia.

Estas disciplinas auxiliares se dividirán en Ciencias autónomas, Ciencias específicas de la gastronomía y subdivisiones temáticas de esta.



Disciplinas auxiliares de las CC.GG.

-Ciencias autónomas:

Física, Química, Biología, Veterinaria, Antropología, Sociología, Historia, Medicina, Agronomía, Botánica, Zoología, Economía, Geografía, Etnografía.

-Ciencias específicas de la gastronomía:

Tecnología de los alimentos, Historiografía culinaria, Crítica gastronómica, Ética profesional, Epistemología de las CC.GG., Heurística de las CC.GG., Protocolo.

-Subdivisiones temáticas:

Historia de la alimentación, Antropología de la alimentación, Enología, Cocina, Sala, Restauración, Historia de la cocina, Historia de los productos, Historia de la nutrición.

Finalmente, y en cuanto a la renovación actual de las CC.GG., la cual acelera continuamente, observamos una nueva concepción del ritmo y del tiempo gastronómico, la función del investigador será reconocer esos ritmos. Y como dice Le Goff⁸, más importante que el nivel superficial, el tiempo rápido de los sucesos, sería el nivel más profundo de las realidades que cambian lentamente, es decir, las estructuras, lo que Braudel llamaba en historia: *niveles de larga duración*. Pues bien, estas estructuras sobre las que se asientan las CC.GG., su desarrollo, los cambios y los hechos que les dan explicación, son los parámetros que

⁸ Le Goff, 2013, 16.



esta ciencia debe ser capaz de explicar: es la ciencia de los alimentos y su relación con los hombres. Conseguir este objetivo nos dará acceso a la aparición de un mundo mucho más profesionalizado, mejor conocedor de los hechos, y la exposición a una crítica necesaria y constructiva que mejore la propia ciencia.

Bibliografía:

Aróstegui, J., **La investigación histórica: teoría y método**, Barcelona, 1995.

Bloch, M., **Introducción a la historia**, México, 2012.

-**Historia e historiadores**, Madrid, 2008.

Carr, E.H., **¿Qué es la historia?** Barcelona, 2012.

Cruz, J., **Teoría elemental de la Gastronomía**, Ansoáin, 2002.

Descartes, R., **Discurso del método**, Espasa-Calpe, Madrid, 1993.

Eliot, T.S., **La unidad de la cultura europea**, Madrid, 2003.

-**La aventura sin fin**, Barcelona, 2011.

Fischler, C., **El (h)omnívoro**, Barcelona, 1995.

Goody, J., **Cocina, 'cuisine' y clase. Estudio de sociología comparada**, Gedisa, 1995.

Harris, M., **Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura**, Madrid, 2011.



Houston, L., **Serpent's Teeth in the Kitchen of Meaning: A Theory of South African Culinary Historiography**, *Safundi: The Journal of South African and American Studies*, nº 02, 2000. En <http://www.safundi.com/issues/02/houston.asp>, 2007.

Kant, E., **Filosofía de la Historia**, México, 1992.

Le Goff, J., **Pensar la historia. Modernidad, presente, progreso**, Barcelona, 2013.

Levi-Strauss, C., **Mitológicas**, vols. I-III, México, 1996.

Montanari, M., **La comida como cultura**, Guijón, 2004.

Nietzsche, F., *Ecce Homo, ¿por qué soy tan inteligente?*, en **Obras completas**, Buenos Aires, 1970. Ortega y Gasset, J., **Historia como sistema**, Madrid, 1971.

-**Una interpretación de la historia universal. En Torno a Toynbee**, Madrid, 1989.

Revel, J.F., **El conocimiento inútil**, Madrid, 2007.

Sanchez Albornoz, C. **Historia y libertad. Ensayos de historiología**, Madrid, 1974.

Toynbee, A. J., **Estudio de la Historia**, vols. I-II, Madrid, 1970.