

Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.

Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez

Lina Sarai Mejía López

Licenciada en Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.

linaza.mejia07@hotmail.com

Sonia Edith Mejía Castillo

Licenciada en Gastronomía Universidad Iberoamericana.
Docente de la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMex.

sonnycode@yahoo.com

Miriam Bravo Rodríguez

Licenciada en Lenguas Universidad Autónoma del Estado de México. Docente del CILC UAEMex.

mirybravo_98@yahoo.com



*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.

Cuisine trends:
the crossroads between the traditional and the innovative

Resumen

El presente artículo muestra un breve análisis sobre las tendencias y la búsqueda por conservar a la gastronomía como patrimonio intangible. Se sumerge al lector a analizar las tendencias culinarias y el patrimonio gastronómico, a partir de estas dos perspectivas, se expone la importancia de estar bien informados, como amantes de la gastronomía y cocineros, sobre las nuevas vanguardias, formas de cocinar innovadoras y la introducción a las cocinas de nuevos ingredientes, técnicas y maneras de presentar los platillos; así como la importancia por conservar y resguardar la gastronomía a través de su historia como patrimonio cultural de la humanidad.

Palabras clave

Gastronomía, tendencia, patrimonio, historia culinaria.

Abstract

The aim of this article is to presents a short analysis about gastronomic trends and pretends to keep the gastronomy as intangible heritage.

From these two viewpoints the importance of being informed about the new trends is expressed through new culinary techniques and new ingredients. The importance of keeping and protecting the history of gastronomy across traditional techniques, ingredients and culinary costumes is also mentioned, to highlight gastronomy as cultural heritage.

Key words

Gastronomy, trends, patrimony, gastronomic history.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Introducción:

La gastronomía es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, así mismo también es un arte, pues genera una experiencia estética y expresa un significado, la gastronomía cumple la función más noble: la de alimentar a la humanidad.

Es por lo anterior, que la gastronomía es digna de salvaguardarse, ya que su historia se escribe en las cocinas del mundo, las amas de casa son grandes protagonistas, también los cocineros crean con su ingenio extraordinarias recetas, de hecho éstos marcan la pauta en las tendencias gastronómicas, a su vez historiadores y gastrónomos resguardan, con gran recelo, análisis constantes de la alimentación como base de la estructura social.

Al ser la cocina mexicana considerada como patrimonio intangible de la humanidad, es necesario resaltar su importancia dentro de la culinaria de nuestro país, y otorgarle el reconocimiento de ser inspiración para la creación continua de platillos y nuevas tendencias gastronómicas, pues tanto pasado como presente se unen por medio de sabores y técnicas para generar productos que dan pauta para las creaciones gastronómicas del futuro.

Hablar de tendencias es importante para el gastrónomo de hoy en día, pues mantenerse informado de éstas le permite tener un campo amplio de experimentación, llegando a crear platillos originales y propiciando en los comensales nuevas experiencias culinarias.

A su vez el resguardo de la historia gastronómica por parte de los cocineros y amantes del buen comer genera una identidad cultural, pues los platillos creados son ideas colectivas y representan a la sociedad, sus ingredientes, técnicas y rituales alrededor de la mesa.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Tendencia o patrimonio

La gastronomía actual se encuentra en momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platillos, mejores conceptos, pero por otro lado, se continua en la lucha por conservar la cocina tradicional al tiempo de que se busca crear nuevas tendencias gastronómicas, se lucha por otorgarle y dignificar a la cocina como patrimonio creando en los gustos de los comensales una brecha entre lo tradicional o lo innovador.

La alimentación del ser humano es uno de los campos más bastos para desarrollar modas y seguir nuevas corrientes, no obstante resguarda en sus sabores y aromas gran tradición. El cocinero se encuentra ante la disyuntiva de crear nuevos platillos y embarcarse en las tendencias gastronómicas, o continuar aprovechando las delicias de la cocina tradicional siendo dependiente su decisión de los gustos y preferencias de los consumidores.

¿Qué son las tendencias gastronómicas?

Las tendencias son ideas aplicadas a la vida cotidiana por gusto o atracción hacia un objeto, un modo de comportamiento y gastronómicamente hablando la forma de preparar y comer los alimentos; es un cambio o evolución adaptado a la vida de la sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas.

Las tendencias muestran la capacidad de las masas por ser mejores, por individualizarse e imponer su propio estilo. Sin embargo “existe cierto apego del hombre hacia lo tradicional, ya que la conquista sobre las cosas y los procesos se da con mucho esfuerzo, haciendo creer que el cambio debe traer mayores ventajas” (Simón, 2009).

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Por tanto, la tendencia no solo debe requerir de la adaptación a un nuevo concepto para sobrevivir, sino que debe proveer mayores oportunidades para una vida más plena.

En el desarrollo de la tendencia se incluye un grupo de personajes requeridos para que se produzca:

- Los diseñadores, chefs, artistas de la cocina quienes son los creadores de las tendencias. Trabajan en el desarrollo del nuevo estilo en las cocinas y preparaciones.
- Los ejecutores de las tendencias, cocineros curiosos: aquellos que son de pensamiento abiertos y curiosos en relación con estilo y gusto. Consideran que el cambio es algo positivo y tienden a aplicarlo en sus propios establecimientos.
- Generalistas tempranos: aceptan las modas gastronómicas antes de que se vuelvan generales completamente.
- Generalistas gastronómicos: lo hacen porque todo el mundo parece hacerlo.
- Generalistas tardíos: saben que el cambio es inminente pero no buscan hacerlo desde un principio.
- Los seguidores de tendencias: este grupo de comensales necesita haber visto a otras personas comiendo los nuevos estilos, antes de consumirlos ellos mismos.
- Los conservadores: prefieren los sabores y las formas de comer que han existido por años.

El proceso de una tendencia comienza con los ejecutores de la misma y termina con los conservadores.

Cuando una tendencia se da en grupos polisociales, tendrá suficiente espacio para crecer. Únicamente cuando un número suficiente de ejecutores de tendencia en cada grupo puede adherirse a dicha tendencia, esta tendrá la atención necesaria de los seguidores de las mismas.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Al combinar la retrospectiva que sucede entre los ejecutores de tendencias y el conocimiento acerca del proceso de las mismas, es posible llevar a cabo una predicción calificada de las necesidades futuras. (Vejlgaard, 2008).

El final de las tendencias se da cuando aparece cualquier exceso de sus características. (Erner, 2010). Así es como después de tantos años de prevalecer, una tendencia desaparece.

Los chefs y artistas de la cocina tienen la posibilidad de imponer su propio estilo en cuanto a sabores y la implementación de técnicas diversas que ayuden a la creación de nuevas obras. Introduciendo a “la creatividad, la cual se ha convertido en un valor fundamental, necesario y determinante en las diferentes esferas de la acción humana” (Obradors, 2007).

La creatividad busca romper con los esquemas establecidos y los modelos estéticos tradicionales, además de aportar una mejora en las actividades humanas. La cocina ejemplifica a la perfección el uso de la creatividad para el progreso, pues el inicio de la alimentación de la humanidad fue meramente para la supervivencia, evolucionando gracias al ingenio del ser humano y creándose bellas obras gastronómicas artísticas que deleitan a cualquier paladar.

La novedad en los platillos, no va a ser condición suficiente sino que el valor de esta novedad debe contar con el consentimiento de los comensales, para entonces crear una tendencia y una preferencia culinaria colectiva, que deberá durar por lo menos un año, aparecerá, crecerá, se mantendrá y después irá en declive, dejando ciertos rasgos en la sociedad para dar paso a la adopción de la siguiente tendencia.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Existen dos tipos de tendencias dentro de la gastronomía: las funcionales y las no funcionales (Mejía, 2014):

1. Las tendencias gastronómicas funcionales, son aquellas que se dan por la evolución de las técnicas en la cocina, la implementación de nuevos y mejores procesos, o el uso de ingredientes más efectivos y fáciles de conseguir y emplear; imponiéndose como una moda dentro de las cocinas.
2. Las tendencias gastronómicas no funcionales serán aquellas que se den por el gusto de los comensales, por las nuevas sensaciones que puedan provocar los alimentos en ellos, y por la inclinación hacia nuevos estilos en las formas de comer.

“Las tendencias son un muestrario de lo último en moda gastronómica, nuevos insumos, técnicas” (Vejlgaard, 2008). Para ponerla a prueba los cocineros pueden producir series cortas de las nuevas propuestas, dándolas a conocer a ciertos grupos, analizan si serán para la demás población y al comprobarlo las ponen en venta y se define el rumbo de los nuevos platillos y conceptos gastronómicos.

Los comensales seguidores de tendencias tienen una fuerte “preferencia hacia la novedad constante, la sorpresa es una condición habitual en la vida” de los comensales (Bauman, 2000), es imprescindible el cambio continuo, y la experimentación de nuevas sensaciones a través de los platillos.

De hecho la sociedad moderna enseña que el precio de la supervivencia es la transformación continua en las ideas en cuanto a los gustos y valores que se le da a la

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

alimentación y a otros campos de la vida, van cambiado drásticamente y buscan la experiencia diaria de un mundo “líquido-moderno”¹.

Los mercados gastronómicos actuales buscan la continua fluidez, presentando de manera constante “nuevos” productos, platillos novedosos y técnicas insólitas y originales, solo para marcar un supuesto estatus en el comensal, las tendencias se muestran como el futuro y las nuevas formas de preparar platillos van renovándose constantemente para continuar en la sintonía de novedad, siendo parte de un consumismo líquido², pues tales preparaciones y conceptos modernos propuestos en restaurantes y espacios gastronómicos son tan fugaces que no permiten si quiera consolidarse en los gustos de los comensales, quienes ante la novedad apresurada, cambian radicalmente sus gustos y preferencias para de cierto modo continuar a la vanguardia y seguir a la moda.

Se debe de comprender que las tendencias tienen un declive y que los conceptos gastronómicos tienen fecha de caducidad, ya no se piensa en crear platillos que gusten a largo plazo, los cocineros que crean y siguen tendencias pueden ahorrarse esfuerzos y limitarse a buscar en los platillos inéditos el impacto máximo para gustar a sus comensales, pues al final de la moda se volverá obsoleto ante la entrada de las nuevas tendencias.

¹ Zygmunt Bauman lo menciona como el mundo al que le interesa poco la inmortalidad, dejando de lado los valores y gustos eternos, la sociedad va en búsqueda del continuo cambio, de la novedad constante y fugaz.

² Se usa el concepto de líquido al asemejar la adaptabilidad y fluidez de los comensales ante las nuevas corrientes con el líquido vital “agua” que se mantiene en continuo movimiento y adaptabilidad a los recipientes en los que se contenga.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Los cocineros y comensales que adoptan las tendencias están destinados a la era “líquido-moderna”, donde existe un completo consumismo, el cambio está a cada paso, dejando a la cocina y los platillos que puedan surgir sin un posible futuro ni destino, a no ser recordados dentro de la cultura gastronómica, a no hacer trascendentes los sabores y conceptos de la época.

Las tendencias gastronómicas, son rápidamente sustituibles, tienen continuos cambios, agradando al comensal y haciéndole creer que el producto que consume es el que está en boga y por tanto es el platillo que habrá de comer mientras no aparezca un nuevo concepto (Bauman, 2000)

Tal valor fugaz y efímero que se le da a la novedad en los platillos, es la generalidad en la sociedad, por el supuesto estatus, pero a sí mismo ante el poco conocimiento e interés hacia la gastronomía tradicional y al rescate de los sabores ancestrales como parte de la cultura formando la idea de que solo los platillos de tendencias relativamente nuevas son buenos y que platillos antiguos, se pueden convertir en poco deseables para comer.

Mas, es importante señalar que como los comensales y cocineros seguidores de modas y creadores de tendencias, también existen aquellos que gustan de sabores de antaño, de preparaciones con un “contenido cultural y tradicional innegable que van a ser bastante bien apreciados por aquellos quienes entiendan la cultura y tradiciones gastronómicas de un país” (Rielg, 1997).

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Cocina tradicional

Los comensales “conservadores prefieren deleitarse con manjares del pasado por la familiaridad y los significados conferidos a estos, convirtiéndose en leales y fieles amantes de la gastronomía tradicional” (Oakeshott, 2009). Dando paso a los cocineros para continuar preservando platillos ancestrales.

Desde esta perspectiva, los platillos ancestrales muestran una continua recreación y desarrollo, pues se van transformando al paso del tiempo, al cambio de técnicas, al mestizaje culinario o a la adopción de nuevas formas de comer, resignificando la culinaria de cada país, preservando el patrimonio gastronómico, se les va otorgando nuevos valores a los sabores percibidos por el gusto y traducidos de modo directo al sentimiento (Rielg, 1997)

El platillo encierra parte de la historia de una comunidad y refleja en él la identidad de los comensales convirtiéndose en fuente de placer estético, histórico y patrimonial.

La gastronomía es entonces patrimonio y fiel reflejo de la sociedad, cada elemento que integra la cocina y a la comida, va cargado de sentido simbólico y un valor significativo para los comensales, cocineros y sociedad conservadora. Tales símbolos manifestados en la comida muestran una relación social y cultural de la historia de una comunidad, y también son expresión de las memorias de los amantes de la cocina tradicional.

El patrimonio gastronómico se preserva a través de una concienciación del valor histórico de los platillos, y gracias a la readaptación de las preparaciones a la contemporaneidad conjuntando sabores del pasado e impresiones del presente, se conservan y mantienen vivas en las memorias las tradiciones culinarias de la antigüedad.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Ante tales argumentos, ¿Cuál sería el mejor camino que se debería adoptar para la gastronomía?, ¿Qué decisión debería tomar el gastrónomo que se forma día a día, crear tendencias o resguardar técnicas y sabores ancestrales?, ¿Qué debemos hacer los allegados al mundo gastronómico?, y más como comensales y amantes del buen comer ¿Debemos dar paso a las nuevas tendencias o continuar conservando las cocinas de antaño?

Posterior a este análisis, se debe ante todo tener la mente abierta, comprender que los continuos cambios, tan drásticos, de alto impacto pero efímeros de la gastronomía que adopta las tendencias, si bien se van creando para tener un alto grado de consumismo y dejar excelentes ventas, no trascienden a su temporalidad, los platillos que se crean no se remarcan en la memoria de los comensales, más bien se plasman los conceptos de manera general, pero se van renovando y sustituyendo por las nuevas ideas que se bombardean al comensal como de buen gusto, atractivos y de vanguardia. Y siendo la gastronomía, desde tiempos ancestrales, clasificadora del nivel social de los comensales, se toma como referencia para considerarse con un estatus tanto económico como de gustos a la moda.

Por otro lado, la cocina como patrimonio cultural, se ha resguardado desde tiempos ancestrales, los platillos tienen historia, no solo por su propia significancia, sino por los momentos que marcan en la vida del comensal, por los recuerdos y memorias que se crean alrededor de un sabor. No son solo representantes de un concepto gastronómico, sino que guardan en su propia semblanza gran reconocimiento del ingenio del ser humano. Los comensales conservadores los prefieren por la familiaridad que tienen para con los sabores, aromas y texturas, algunos otros por la historia que no solo se cuenta, sino que también se saborea. Anticuada o no, la gastronomía tradicional siempre busca estar al día, se renueva, introduce nuevas formas de preparar y se adapta a las preferencias de los comensales conservadores y contemporáneos.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Por tanto, gastrónomos y amantes del buen comer, tenemos que permitirnos tanto conocer de los nuevos concepto, aprender las nuevas técnicas, estar al corriente de lo innovador, de lo recién creado; así como seguir conservando, aprendiendo y difundiendo las técnicas, sabores y experiencias sensoriales de la cultura tradicional gastronómica. Pues de estas vivencias se va creando la historia de la cocina, de las pruebas-errores-aciertos, de los continuos cambios, de la conservación de un acervo culinario, a lo efímero y a lo eterno, a la custodia de un bagaje gastronómico y a la innovación en la cocina.

Así de contrastante debe ser nuestro pensamiento, pues entre tanto, lo principal del arte culinario es disfrutarlo, no enjuiciarlo en sí mismo, sino en lo que nos evoca, en nuestros propios gustos, sin generalizarlo, permitiéndonos apreciarlo para con certeza conceptuar nuestra experiencia ante el mundo gastronómico.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Conclusión

No hay más encrucijada que en la forma de entender a la gastronomía, pues la sociedad actual más que ser líquida o conservadora, tiende a enjuiciar a la comida, sin siquiera permitirse vivir la experiencia al otro lado de su bando, el cual ha sido adoptado por moda o impuesto por tradición.

La gastronomía no es solo preparar y comer los alimentos, implica creatividad, innovación, preservación, adaptación a los cambios, armonización, pero sobre todo un profundo respeto y admiración a las formas de comer y a los platillos.

El problema no es la dirección que tomara la gastronomía, o que hacer o no hacer en la cocina, o el que comer o no comer, lo complejo del mundo gastronómico es la aversión y mantenerse inaccesible a las formas diferentes de comer ajenas a las propias.

La gastronomía es un arte que propicia formas creativas e innovadoras, así como tradicionales y conservadoras de expresión personal; por lo que hay que permitirnos vivir las experiencias culinarias a las que nos podamos enfrentar.

*Tendencias gastronómicas:
La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.*

*Lina Sarai Mejía López
Sonia Edith Mejía Castillo
Miriam Bravo Rodríguez*

Bibliografía

- OBRADORS, Matilde. (2007). Creatividad y generación de ideas: estudio de la práctica creativa en cine y publicidad. Universidad de Valencia, España
- BODEN, Margaret. (1994). La mente creativa: mitos y mecanismos. GEDISA. Barcelona, España.
- VEJLGAARD, Henrik. (2008). Anatomía de una tendencia. McGraw-Hill. México.
- MASSONNIER, Verónica. (2008). Tendencias de Mercado. GRANICA. Buenos Aires. Argentina.
- ERNER, Guillaume. (2010). Sociología de las tendencias. Ed. Gustavo Gili. Colección GGModa. Barcelona, España
- BOLEAGA, Ernesto. (2011). Tendencias gastroculinarias. Revista Gourmet, aniversario 25. Año 2011. México.
- SIMON, Gabriel. (2009). La trama del diseño. Ed. Designio. México.
- BAUMAN, Zygmunt (2004). Modernidad Líquida. Ed. Fondo de cultura económica. México.
- RIELG, Aloís. (1997). El culto moderno a los monumentos. Ed. Visor. Madrid, España.
- OAKESHOTT, Michael. (2009). Actitud conservadora. Ed. Sequitur clásicos. España.