

# LA RESTAURACIÓN COMO PROCESO INHERENTE A LA CONDICIÓN HUMANA. HITOS DE SU EVOLUCIÓN HISTÓRICA.

Dr. C Jorge Domingo Ortega Suárez<sup>1</sup>

1. Centro de Capacitación del MINTUR "José Smith Comas",  
Calle 34 y 3<sup>a</sup> Avenida, Varadero, Matanzas, Cuba.  
[jorge.ortega@ehtv.mintur.tur.cu](mailto:jorge.ortega@ehtv.mintur.tur.cu)

## Resumen

La posibilidad de la recuperación diaria de las energías físicas y mentales, ha constituido la necesidad básica garante de la existencia del ser humano, sea cual fuere la cuantía, el tipo, instrumental, formas, vías y métodos históricos de obtención, de los alimentos; así como los momentos, lugares e implementos relacionados con su consumo. La monografía incluye los hitos fundamentales, tanto del proceso histórico de evolución de la restauración, como de su vinculación de interdependencia dialéctica con la emergencia del ser humano, en tanto especie gregaria que trabaja en colectivo para subsistir. y el progreso social de la Humanidad, a través de sus diferentes formaciones económico-sociales.

*Palabras claves: Restauración, Gastronomía, Evolución humana, Progreso social.*

---

## Introducción.

La monografía ofrece datos que respaldan la historicidad de la restauración como proceso inherente a la condición humana (en tanto es garante no solo de la mera supervivencia sino del desarrollo ininterrumpido de la sociedad), cuando explica el proceso evolutivo de esa actividad desde los albores de la humanización, pasando por cada una de las formaciones histórico-sociales, hasta la actualidad.

El texto tiene como referente axial, la tesis inobjetable de que la restauración, en su evolución como parte inalienable de la cultura, ha reflejado los cambios sociales significativos que han condicionado, tanto la emergencia de aportes que han enriquecido su milenario acervo, como la apertura de nuevos tipos de establecimientos públicos de expendio de comidas y bebidas.

El autor reconoce como fuente esencial de esta monografía, al libro *Gastronomía. Cultura y Profesionalidad* (2019), del cual se honra ser coautor junto con la M. Sc. Juana Rosa Carrera Palomino y la M. Sc. María Milagros Lorenzo Delgado.

## Desarrollo.

### Restauración en la comunidad primitiva.

Un meta-análisis del aporte conjunto de Gagneux, 2004: 571-576; Gagneux y Varki, 2001: 2-13; Goodman, Porter *et al.*, 2005; Hacia, 2001: 637-645; Potts, 1998: 93-136; Wood y Richmond, 2000: 19-60; y Alba y Moyà, 2012: 10-12; les facilitó a los autores sistematizar los elementos de juicio que siguen:

Dentro de los *homínidos*, la vida colectiva de los *homininos* fue la primera forma de agrupación social en la cual se desarrolló, de forma gradual, el proceso evolutivo de cambios que llevó a la humanización. En los primeros tiempos, la alimentación para poder subsistir la obtenían mediante la recolección (como forma de trabajo más simple) de frutos, hojas, semillas, tallos, raíces, así como agua proveniente de arroyos, ríos, lagos, manantiales o lluvia; tomados y consumidos directamente de la naturaleza.

Durante ese largo y lento proceso evolutivo, fueron aprendiendo gradualmente otras formas de obtener alimentos, mediante actividades laborales como la pesca y la caza. A su vez, estas les demandaron objetivamente la confección de herramientas rústicas a partir de la piedra, el hueso y la madera para fabricar puntas de flechas, azagayas, trampas, hachas y otros implementos, cuyo uso práctico fuese garante de esas labores piscatorias y cinegéticas dirigidas a lograr el sustento del colectivo. También, de raspadores, majaderos, morteros e instrumentos cortantes diversos para preparar esos alimentos y poder consumirlos.

Con el consumo de las de aves y peces y, sobre todo, de las carnes rojas logradas en la caza, su organismo comenzó a sufrir cambios y transformaciones de alto impacto positivo,

debido a que los nutrientes contenidos en dichos alimentos contribuyeron, de modo gradual pero decisivo, al desarrollo anatómico y fisiológico del ser humano en evolución. Por ejemplo, los aminoácidos esenciales de esas carnes propiciaron mucho ese desarrollo, en general y, el del cerebro, en particular.

De modo paralelo, cuando descubren los diversos usos del fuego, las posibilidades de alimentación de estos antepasados se enriquecieron, debido a que:

- Pudieron ahumar las carnes y cocinarlas, lo que les cambió el sabor, la textura, el color, eliminándose bacterias, parásitos y otras impurezas en ellas contenidas, logrando un plazo más dilatado de conservación e ingestión saludable, de esos alimentos.
- La cocción ablandó esos productos, lo que facilitó su masticación y, consecuentemente:
  - El comienzo eficaz de la digestión en la parte bucal. El desmenuzamiento masticatorio de lo ingerido, posibilitó una mayor y mejor asimilación de los nutrientes contenidos en los alimentos.
  - La realización de un menor esfuerzo al masticar que, a la postre, condicionó evolutivamente la reducción de las mandíbulas.

Ese proceso reductor ya había comenzado cuando la línea de los homínidos que dieron origen a la especie humana, se separó hace tres millones de años del *Paranthropus aethiopicus* cuyo cráneo, para sostener tan grandes y fuertes mandíbulas, estaba dotado de una cresta sagital en su parte superior. En todo caso, el gran peso mandibular que había impedido, gravitacionalmente, el crecimiento lateral y hacia arriba de la cavidad craneana y el de la masa encefálica contenida en esta, al reducirse dejó de surtir ese efecto en los antepasados del ser humano actual.

A su vez, el incremento de la capacidad del cráneo facilitó a esos antepasados:

- En general, almacenar un mayor volumen cerebral y la consiguiente complejización cualitativa de las funciones mentales de la actividad nerviosa superior, incluidas las esenciales como el pensamiento y el lenguaje, sin las cuales no hay vida en colectivo ni trabajo como actividad.
- En particular, que se alcanzase la condición humana, pues al crecer hacia adelante y arriba los huesos de la frente, crecieron en su interior los lóbulos frontales del cerebro, que se especializan en desarrollar el proceso de socialización del individuo, que es inherente a – y definitorio de – tal condición.

La evolución de la comunidad gentilicio-tribal trajo consigo un incremento cuantitativo y diversificación cualitativa de las posibilidades de restauración de las energías, debido:

- Al perfeccionamiento de las habilidades en la confección de herramientas y en su uso operacional, primero en la caza y la pesca, y después en la agricultura y la ganadería; lo cual repercutió en el volumen y la diversidad de los productos obtenidos.

- A la especialización laboral de cada comunidad, en producir determinados objetos y alimentos. Tal especialización generó un excedente productivo en cada comunidad, que hizo objetivamente necesaria la emergencia del comercio como actividad de trueque inter-comunidades, de los productos sobrantes de cada una. Esa actividad comercial les facilitó a todas las comunidades, el acceso a una variada gama de productos en general y, alimentarios, en particular.

La apropiación de una parte cada vez mayor de los excedentes productivos y del monopolio de su comercio por parte de las jerarquías tribales, significó el comienzo de la diferenciación social entre los miembros de las comunidades y la aparición de relaciones de dominio y subordinación entre ellos; que caracterizaron el consecuente proceso de descomposición de la comunidad primitiva y el surgimiento del esclavismo como primer tipo histórico de sociedad dividida en clases sociales.

Primeras sociedades divididas en clases sociales.

Las sociedades esclavistas desarrolladas se caracterizaron por una gastronomía signada por celebraciones para grupos sociales afines, con carácter religioso, donde se ofrecían banquetes en honor de la presunta impronta sobrenatural los dioses que ofrecían los productos alimentarios, tanto comestibles como bebestibles.

Por ejemplo, los egipcios, griegos y romanos veneraban a las deidades de la fertilidad vegetal y animal. En el caso de los griegos, el rapto por Zeus de la doncella Perséfone (identificada como Proserpina en el imaginario mítico-religioso de los romanos), quien vivía con su madre Deméter en el inframundo localizado en el subsuelo, y la reclamación por esta del regreso periódico de su hija para nutrirse y alimentar a los mortales; devino explicación mítica de las estaciones del año y el correspondiente ciclo productivo de siembra-recolección-consumo.

Especial destaque merece el culto al vino como representación de la fertilidad natural. Por ejemplo, los griegos y después los romanos, rindieron culto a Dionisos (Detienne, 2003; Taylor-Perry, 2003; y Seaford, 2006) y a Baco (Dalby, 2005; y Powell, 2007), respectivamente; en ceremonias orgiásticas (las llamadas dionisíacas griegas vinculadas a los misterios eleusinos, y las bacanales romanas), que formaban parte de ceremoniales que pretendían estimular con desenfrenos diversos – incluidos los sexuales – al matrimonio sagrado y fertilidad reproductiva de esas deidades propiciatorias de los productos vinateros.

No todos los cultos griegos a Dionisos eran banquetes orgiásticos en su honor. Los más conocidos, sin dejar de ser rituales para la fertilidad agrícola, tenían la intención de homenajear a los mejores manjares, así como promover la discusión sobre los principales problemas políticos y privilegiar el aspecto espiritual de la cultura. En ellos se declamaban poemas y, en el siglo VI a. n. e., ya se efectuaba uno en particular, la fiesta de la vendimia ofrendada a Dionisos, en la que los jóvenes iban bailando y cantando a ofrecerle a ese dios las mejores uvas colectadas. Por otra parte, la inclusión de diálogos antifonales entre los

solistas (corifeos) que dirigían a los coreutas que les respondían, dieron lugar al nacimiento del teatro en Grecia (Oliva y Torres, 1990). Un siglo después, el V a.n.e., bajo el gobierno de Pericles (¿495 a.n.e.? - 429 a.n.e.), Atenas devino centro cultural de la parte occidental del mundo antiguo.

Roma desarrolló una gastronomía muy diversa durante más de un milenio, cuya fuente mayor de enriquecimiento eran los aportes culturales de la culinaria, provenientes de las diferentes provincias que invadía y ocupaba. Las diferencias de la gastronomía romana entre las clases sociales no eran tan notorias, excepto en lo que respecta a la mayor variedad proteínica en la dieta de la clase económicamente dominante.

En general, la principal comida del día estaba concebida en torno a los *puls* (cereal cocido con agua, comúnmente llamado hoy “gacha”), con añadidos de aceite de oliva, leche, manzanas, frutas, huevos, carne, pescado, queso o miel; además de un *comisattio* (una ronda de vino) al final de la comida. Especial cuidado se tuvo en la época del Imperio con la dieta de los condenados a penas de cárcel, esclavos, prisioneros de guerra e incluso algunos hombres libres, destinados a luchar como gladiadores en el circo, y así fortalecerlos como garantes de la mayor distracción del pueblo en los coliseos (Mañas, 2013). La gastronomía que los alimentaba se basó, entre otros alimentos, en carnes rojas, vinos, pan y manzanas.

Por otra parte, los etruscos, un antiguo pueblo cercano a Roma, celebraban banquetes de carácter mortuario, festejando la vida del fallecido. En la actualidad existen muchas culturas que ofertan comidas y bebidas a familiares, amigos y asistentes a los funerales, con la diferencia que se come y bebe después de enterrar a la persona.

En Egipto se adoró al dios Osiris en su templo natural, el Nilo, gran río sagrado cuya agua era usada para medicamentos, cosméticos destinados a las reinas y preparar los mejores manjares para el resto de los dioses y el gran faraón. Se edificó, a comienzos del siglo III a.n.e., por orden de Ptolomeo I Sóter (367-283 a.n.e.) - y ampliada por su hijo Ptolomeo II Filadelfo (308-246 a.n.e.) -, la mayor biblioteca de la antigüedad, en la ciudad de Alejandría que fundó Alejandro Magno (356-323 a.n.e.), en el 331 a.n.e. (Lerner, 1999; Escolar, 2003; y Luminet, 2002). En los fondos de esa biblioteca, ascendentes a más de 900 000 textos manuscritos, muchos de estos versaban sobre manjares y vinos, creados por pueblos de diferentes procedencias geográficas. En el incendio que destruyó ese inmueble, se perdió todo el saber gastronómico que allí se atesoraba.

La sociedad esclavista terminó históricamente cuando las relaciones de producción que la identificaban, comenzaron a frenar el desarrollo de la fuerza de trabajo y de los medios para producir, debido a la baja productividad e incluso el sabotaje, protagonizados por la masa esclava productora de bienes y servicios, cada vez más enajenada, alejada, de los beneficios del resultado productivo de su labor.

La sociedad feudal emergió como nuevo tipo histórico de sociedad, dividida en siervos y señores feudales como clases sociales fundamentales. Aun cuando eran sometidos a una explotación económica desmedida, los siervos podían disponer de lo producido por encima del monto de los impuestos en especie, que tenían que pagar a los señores feudales. Estos controlaban el poder político y disponían del económico, de modo tal que la legislación era dictada y ejercida en la práctica según sus intereses.

La Iglesia Católica llegó a ser el señor feudal más poderoso en Europa, con grandes extensiones de tierras fértiles, abadías, monasterios y templos, habitados por monjes que trabajaban las tierras para el sostén alimenticio de los que allí vivían y para el mercado. De cualquier manera, el sacerdocio económicamente más solvente, como consecuencia de la observancia obligatoria del celibato (promulgado en el II° Concilio de Letrán, de 1139), al no tener descendencia, como norma dejaba – y aún deja - sus bienes a la Iglesia. Esta mantenía una alianza con el poder de los señores, a quienes apoyaba con el órgano ideopolítico y confesional represivo que creó en el siglo XIV: la Inquisición.

El feudalismo no significó históricamente un retroceso cultural generalizado, pues siempre hubo avances en diversos ámbitos de la actividad humana que abrieron paso al progreso social. Por ejemplo, los monjes que trabajaban la tierra y procesaban los alimentos, aplicando el método empírico de prueba y error, fueron haciendo descubrimientos que devinieron aplicaciones experimentales cuya aplicación dio lugar a cambios significativos, como fueron:

- La confección de utensilios rústicos manuales, que facilitaron el cultivo de la tierra, como lo es la guadaña para deshierbar.
- Se descubrió en la meseta de Abisinia una planta aromática, de la que se obtuvo una bebida estimulante, el café. Un alcaloide que el café contiene, la cafeína, facilitaba el insomnio que necesitaban los monjes para estudiar y estar disponibles para los siete horarios de rezo y servicios religiosos, que San Benito denominase "horas canónicas" en el siglo VI.
- La experimentación viticultora para fabricar el vino como expresión ritual de la sangre de Cristo en las misas, dio lugar a la aparición de numerosos tipos de bebidas espirituosas que todavía existen. Por ejemplo, el descubrimiento de una alcohólica espumosa en la región nordestina francesa de la Champagne, que llegó a nuestros días con el nombre - castellanizado - de champán; si bien fue casual, no dejó de ser el resultado de una experimentación consciente y sistemática.

El monje descubridor del champán fue Dom Pierre Pérignon (1638-1715), quien fuera destinado a la abadía benedictina de Hautvillers, distrito de Épernay departamento de Marne, en la región nordestina francesa de Champagne-Ardenne. Se le atribuye la creación de los vinos espumosos, así como innovaciones suyas de 1670, aún vigentes, como la selección adecuada de las variedades de uva (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris, Arbanne y Petit Meslier) para controlar la calidad de la bebida; la sugerencia de fabricar botellas de paredes más gruesas y sus corchos en forma de

cono, sujetos con una grapa metálica para atenuar la presión del CO<sub>2</sub> disuelto en el líquido, evitando así, tanto los peligrosos estallidos de los frascos, como el salto de la tapa y la consecuente pérdida del líquido.

- Hasta época reciente se afirmaba que un sujeto cuya historicidad aún es dudosa, a saber, el soldado o un sacerdote español de las Cruzadas, Don Pedro Ximénez – quien hoy aún da nombre a un vino jerezano -, trajo desde Tierra Santa (hoy Palestina) una cepa cuya difusión y diversificación experimental facilitó el desarrollo de una notable cultura vinatera europea, mundialmente expandida. En la actualidad, cobra fuerza la hipótesis de que esa variedad de uva es oriunda del sur de España, según Robinson *et al.* (2012: 776-777). De cualquier manera, en las abadías se plantaron y modificaron cepas de esa vid, que dieron lugar a un número creciente de nuevos vinos obtenidos por la aludida vía experimental.

Por otra parte, las abadías, monasterios y templos brindaban alojamiento y alimentación a los viajeros, quienes agradecían el hospedaje y las comidas con sus donaciones. El agasajo a esos viajeros dio lugar a una incipiente restauración que, dada la diversa procedencia de los visitantes, obligaba a los anfitriones a informarse sobre las apetencias de aquellos para satisfacerlas, lo que fue incrementando paulatinamente, en calidad y cantidad, las opciones del menú.

Paulatinamente se fue configurando una cultura gastronómica, que fue objeto de sistematización por cocineros como Guillaume Tirel, más conocido como *Taillevant* (1326-1395), quien escribió su texto de cocina *Le Viandier*.

A fines de la baja Edad Media, a partir del siglo XIV, comenzó la caída del tipo histórico de sociedad feudal y la consecuente emergencia y ulterior posicionamiento del capitalismo, que liberó al trabajador de las ataduras feudales, quedando libre para vender su fuerza de trabajo.

En esta época de tránsito al capitalismo, se identifica la historicidad de la etapa renacentista, en la cual aparecen cambios sociales y culturales significativos en todas las esferas de la vida. En una evolución más de la espiral histórica, se revalorizaron y retomaron logros de la cultura antigua, en especial los de su aspecto espiritual, lo que dio lugar al lado humanista del Renacimiento donde el ser humano, su impronta y actividad, fueron colocados en el centro de la atención. No por azar se rescató en esa época el recetario de mar y tierra "Sobre cosas de cocina" (*Apitii Celi de Re Coquinaria libri decem*), de la autoría de Marco Gavio Apicius, así como el de Lúculo, un jefe militar que, una vez retirado, se dedicó a las creaciones gastronómicas; ambos, del siglo I d.n.e.

En esta etapa se destaca la figura del Mestre Robert de Noia, catalán (cocinero de Fernando I de Nápoles), quien se esforzó por lograr una antología gastronómica de alcance cosmopolita, en su Libro de Cocina (*Llibre del Coch*), publicado en 1520; como corresponde a un sujeto renacentista que rompe las fronteras territoriales feudales para

expandirse al mundo. Además del gran valor utilitario para su época, el valor histórico de ese texto es muy elevado, debido al recetario que ofrece, muy informativo de cómo se elaboraban los alimentos en varias zonas de las actuales naciones de Francia, Italia y España.

El capitalismo:

- En lo político, trajo consigo uniones territoriales que debilitaron el viejo poder de los señores feudales locales, en favor del de los reinados. La figura del rey o monarca devino autoridad máxima de los estados nacionales, que fueron delimitando la soberanía de sus respectivas áreas, a través de continuos procesos de ejercicios de poder que incluían las guerras como recurso extremo.
- En lo económico, constituyó el mayor despliegue productivo y de servicios de la historia humana hasta ese momento, que demandó en Europa, desde el siglo XV, un desarrollo muy dinámico del comercio, el transporte y las comunicaciones. La caída de Constantinopla (hoy Estambul) en poder de los turcos, en 1453, cortó la ruta comercial terrestre de Europa a Asia, de donde provenían productos muy demandados por los europeos, desde géneros textiles exquisitos como la seda, hasta las especias de probada eficacia para condimentar y conservar los alimentos.

La toma de Constantinopla por los turcos fue un hecho histórico que apremió, a las cortes europeas, a buscar rutas marítimas alternativas. Los portugueses, desde 1415, ya venían insistiendo en ir hacia el sur, bordeando África, y después navegar hacia el este, hasta que Vasco de Gama (¿1469? -1524) logró llegar a la India; mientras Gaspar Corte-Real (1450-1501) se dirigió al norte por el Atlántico, llegando a Terranova en 1500; a la vez que Pedro Alvares Cabral (¿1468? -1520) fue hacia el suroeste, arribando a lo que es hoy Brasil, en ese propio año (aunque el primer europeo en esa zona fue Vicente Yáñez Pinzón (¿1462-1514), quien descubrió la desembocadura del Amazonas, en 1499). Los primeros intentos de España hacia el oeste ya habían tenido lugar en 1492, por medio de los viajes de Cristóbal Colón (¿1451? -1506), con los resultados conocidos.

El encuentro entre las culturas europeas y aborígenes de América, Asia, África y Oceanía fue – y aún es – un proceso multiseccularmente jalonado por una explotación inmisericorde de las riquezas y de las personas de los territorios conquistados por los centros europeos del poder. Uno de sus lados positivos ha sido la expansión global de productos agropecuarios que diversificaron, como nunca antes, las posibilidades y opciones de alimentación. América conoció así de la lechuga y la col (que son euroasiáticas), el café, oriundo de la zona norafricana, la caña de azúcar (oriunda del sudeste asiático y Nueva Guinea) y el mango – proveniente de Asia y Oceanía –; cuando esos productos fueron traídos por los invasores desde Europa. Al mismo tiempo, América les ofreció a los europeos el aguacate, la papa, el boniato, la yuca, el tabaco, el chocolate...

En el Renacimiento italiano nació Catalina de Medici (1519-1589), que fue princesa real por su origen afincado en las Cortes de Toscana y Bolonia. Ella recibió una educación

palaciega de lujos y finuras. Al cumplir sus 14 años, fue casada por intereses políticos con el entonces rey de Francia, Enrique II (1519-1559), siendo reina consorte de 1547 a 1559. La joven reina llevó con ella a más de 100 de sus cocineros toscanos quienes, bajo sus órdenes, introdujeron en la corte cambios significativos que hoy conforman la base clásica de la gastronomía francesa, la cual devino referencia ineludible de la gastronomía internacional moderna y contemporánea.

Cambios que operaron en esta etapa, entre otros significativos, fueron los siguientes:

1. Sustitución de la cuchara de madera por la de metal.
2. Aparición de los cuchillos ergonómicamente diseñados para mesa y cocina.
3. Sustitución de las pesadas copas de metal por las de cristal.
4. Se introdujo por primera vez la vestidura de las mesas para celebraciones.
5. Se aprobó que las mujeres compartieran la mesa en celebraciones con los hombres.
6. Se crearon nuevas bebidas como el Benedictine, a base de 27 hierbas, en 1510, por el monje Dom Bernardo Vincelli, en la abadía normanda de Fécamp, de la orden benedictina. Aun hoy, la tecnología de su elaboración es transmitida secreto y sólo la dominan tres personas.
7. En París, en una fecha aún no bien definida, inaugura su primer establecimiento de comidas un francés apellidado Boulanger, quien dio a leer a sus clientes una frase en latín, escrita en un cartel colocado a la entrada de su negocio, cuya traducción al español es: “Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo *restauraré*”. De esa intención de “restaurar” emergió *restaurant* y la familia de palabras que se le asocian, a partir de ese momento histórico, como identificativas de la función de establecimientos destinados a dar de comer a los clientes para que repongan sus energías.
8. Se creó la salsa bechamel, descrita por vez primera en *Le Cuisinier Français*, texto publicado en 1651 por el cocinero François Pierre de La Varenne (1618-1678), chef de Nicolas Chalon du Blé, marqués de Uxelles. La invención de la salsa ha sido atribuida al chef francés que la nombró así, en honor a su patrón, el duque Louis de Béchameil (1630-1703), pero realmente proviene de los cocineros de Catalina de Medici.
9. Un alimento espeso, altamente nutritivo, llamado consomé, es un plato típico de la cocina francesa, pero su receta es española, robada en 1807 de la biblioteca del Monasterio de Alcántara por el General Jean-Andoche Junot, Duque de Abrantes (1771-1813), durante la guerra de independencia de los españoles contra la ocupación napoleónica.

10. El helado, cuyo consumo en Asia databa de milenios, reaparece en Europa en el siglo XIII. Su difusión europea fue lenta porque los que poseían el secreto tecnológico de su fabricación, se esforzaban por mantenerlo en pro de la exclusividad de esa oferta en sus negocios.
11. Se introduce el café como bebida en Europa y se abren comercios para su oferta. Se registra el primero en Londres, en 1652.
12. Un comerciante italiano, el siciliano Francesco Procopio dei Coltelli (1651-1727), fundó en 1686 su establecimiento, el llamado Café Procope, considerada la cafetería más antigua de París, siendo a la vez la primera en el tiempo, entre las modernas. Muy creativo, inició la preparación de bebidas heladas de frutas (sorbetes), así como de helados cremosos, usando como sabores el chocolate y la vainilla. A esos efectos, creó una máquina (antecesora de las posteriores sorbeteras) para rotar la mezcla helada y lograr homogeneizarla. Por la excelencia de la oferta de su heladería, fue personalmente felicitado por el rey Luis XIV (1638-1715).
13. Se crearon en el siglo XVII las primeras sociedades vegetarianas, que inicialmente agruparon a sujetos religiosos practicantes del ayuno de carne, reponiendo sus energías con vegetales. En época posterior (1908), se funda en Dresde, Alemania, la Unión Vegetariana Internacional. Celebra sus congresos cada dos años, quedando establecida la clasificación de los vegetarianos, según su denominación actual por tipo de alimento que consumen: lacto-vegetarianos, ovo-vegetarianos, ovo-lacto-vegetarianos, veganos y frugivoristas; quienes admiten, respectivamente, consumir leche, huevos, huevos y leche, ningún producto animal y solo frutas. También se dividen entre los que admiten cocción de alimentos y los crudistas (que ingieren los alimentos en su estado natural o admiten solo un ligero salteado). Constituyen un segmento poblacional numeroso que hay que atender y, desde entonces, sus demandas alimentarias restringidas se han tenido en cuenta por el servicio gastronómico.
14. El abogado, político, violinista y profesor de francés Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), autor de sentencias, no exentas de fino humor, como «*el descubrimiento de un nuevo plato hace más por la felicidad de la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella. Estrellas hay ya bastantes*», y «*dime qué comes y te diré quién eres*»; publicó en 1825 - dos meses antes de su muerte - el primer tratado europeo de Gastronomía: *Fisiología del gusto o meditaciones sobre gastronomía Trascendental* (1999[orig.1825]). Lo que Brillat-Savarin sabía del arte gastronómico, según Galeano (2015:229), lo aprendió de su madre, quien elaboró platos hasta su muerte, a los 99 años de edad.
15. Aparece la crítica periodística gastronómica con el abogado y periodista Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837). Grimod padecía de una sindactilia grave (unión de los dedos, al estar pegados sus tejidos blandos y óseos). Sapiante de la demanda de su producción editorial, escribía los manuscritos de su

antología de artículos (Grimod, 1808) con un garfio acoplado a su mano (Galeano, op. cit.). Fundó la gastronomía moderna en Los Campos Elíseos, dirigiendo un hotel de su propiedad con el mejor servicio de restauración de París, y propuso normas – aún vigentes - sobre el *deber ser* del *gourmet* y el del gastrónomo como anfitrión (Symons, 2004; Spang, 2000).

Con el estallido de la Revolución Francesa en 1789, emigraron los restauradores a otras partes y muchos fueron a las colonias en América, por ejemplo, a Haití, que fue la colonia más próspera de la metrópoli francesa...por poco tiempo, pues la Revolución Haitiana comenzó en 1991.

La expansión colonialista a África y Asia, surtió de alimentos y bebidas de esas procedencias para su consumo en Europa. La vida bohemia de los grandes centros culturales europeos, elevó como nunca antes el consumo de café y de té, en cafeterías y restaurantes que daban servicio gastronómico a miles de noctámbulos.

Los cambios significativos que dieron lugar a descubrimientos y aperturas de nuevos lugares públicos de comidas y bebidas, gestaron la diversificación de la restauración con establecimientos como:

Posadas. Espacio delantero de la casa donde se ofertaba, a los viajeros, comidas, vinos y, eventualmente, alojamiento. Sus dueños o posaderos habitaban el resto de la casa.

Tabernas. Lugar donde se ofrecía comidas, vinos, cervezas y juegos de mesa. No formaba parte de la casa del dueño. Se originaron en Inglaterra y se difundió en las 13 colonias inglesas que integraron el primer territorio de EE. UU.

Fondas. Lugar donde se daba servicio de comidas, vinos, cervezas, pero no alojamiento. Fue – y está - muy difundida hasta la actualidad en España, y se crearon muchas en sus colonias de ultramar.

Cantinas. Modalidad de los servicios de restauración con el objeto social de proveer a los clientes de bebidas alcohólicas en diferentes estados, y de snack. Su aparición se remonta a la segunda mitad del siglo XIX. Su emergencia fundacional no está relacionada con una persona específica, sino con un proceso histórico - la expansión hacia el oeste en los EE. UU. - que demandaba la apertura de determinados locales, dedicados a satisfacer la creciente necesidad de ingestión de bebidas y alimentos ligeros por parte de los clientes itinerantes que protagonizaban ese expansionista. Las cantinas o bares fueron el espacio social para ese segmento. Como planta física o establecimiento, sintetizó las experiencias de sus antecesores arriba mencionados. Casi siempre situados dentro de perímetros urbanos, estaban dotadas también de juegos de mesa y, en ocasiones brindaban espectáculos de canto y baile con acompañamiento musical, en un escenario.

Se suele incluir dentro de ese concepto de cantinas a los restaurantes-bares, en los cuales el bar puede tener identidad propia y prestigio universal como El Floridita, bar cubano reconocido en 1953 por la revista Esquire como uno de los siete más famosos del mundo (Campoamor, 1993a); o servir de lugar transitorio y atractivo para clientes que consumen bebidas, en espera de ser llamados a las mesas del restaurante para comer.

Restaurante buffet, de autoservicio o de tenedor libre. Surgieron en la década de 1970 y son apropiados para dar dinamismo al servicio gastronómico. En ellos, el cliente escoge y se sirve los platos cocinados que desea, colocados a su alcance. La cobranza tiene dos modalidades:

- Por el peso de la cantidad de alimentos escogidos.
- Pagando un monto monetario fijo, el cliente se sirve cuantas veces quiera y en la cantidad y tipos de platos que estime conveniente. Suelen emplear buffetiers para ir ofreciendo más platos por las mesas, a los comensales ya sentados, como sucede en el rodízio, la versión brasileña de esa modalidad.

En ambas modalidades, se acostumbra a cobrar aparte el consumo de las bebidas alcohólicas y las no alcohólicas.

Restaurante de comida rápida (fast food). Restaurantes informales (sin camareros que atiendan mesas ni cubertería a disposición del cliente), que son los de servicio más rápido que se conoce. Muchos de esos locales pertenecen a cadenas de instalaciones gastronómicas, globalizadas por su presencia cosmopolita y estandarizadas por su especialización en alimentos simples, elaborados de manera homogénea a escala global, según respectivas normas bien definidas, que se preparan y sirven para consumir rápidamente, de pie o en tránsito (emparedados, hamburguesas, pollo frito, papas fritas, pizzas, así como líquidos envasados tales como refrescos, malteadas, café...).

Dentro de ese grupo, la cadena McDonald's es la más extendida. Si bien resultan de gran utilidad para comer cuando hay carencia de tiempo disponible, esos establecimientos han sido muy criticados por el movimiento crítico que se le opone, denominado slow food que, antiglobalizador por excelencia, apuesta por la conservación y el fortalecimiento de las tradiciones locales, sin prisa por la asimilación de lo nuevo que estandariza la elaboración y el consumo del producto gastronómico. De cualquier modo, la calidad nutricional dudosa de sus ofertas alimentarias, son peyorativamente denominadas, en conjunto, "comida chatarra".

Restaurantes de alta cocina (gourmet). Ofrecen alimentos y bebidas de muy elevada calidad, servidos en la mesa por camareros al mando de un maître, previa solicitud a la carta o a la orden. El costo del servicio es directamente proporcional a la categoría del lugar y la correspondiente calidad de su oferta de A+B, al cuidado de especialistas muy reconocidos como chefs y sommelier de vasta experiencia.

Casas de comidas. En ellas se preparan las condiciones para que las personas lleven su comida a casa (también la distribuyen a domicilio, previo contrato), por lo que no cuentan con mobiliario, ni utensilios para comer. Estos últimos los clientes los compran en el mercado para acudir con ellos a buscar la comida a esas casas.

#### Diversificación y especialización de la restauración.

El estudio de la diversificación y la especialización muestra todo un proceso evolutivo, que facilita apreciar los cambios y transformaciones graduales por las que transitó la restauración hasta la actualidad y permite, además, mediante el empleo de los conceptos técnicos de la restauración, adentrarse en la gastronomía y verla como parte integrante de los aspectos material y espiritual de la cultura, incluidos sus valores nutricionales, éticos, económicos, higiénicos y estéticos.

Los conocimientos que ofrece este tema muestran patrones, gustos y formas de comer y beber en los más diversos tipos de restaurantes, desde los de servicios especializados y personalizados, hasta los que son capaces de extrapolar al cliente a otra sociedad, cultura o situación real o ficticia, en relación a la fantasía que quiera vivir y por la cual paga un precio determinado. Se identifican tipos de restaurantes que ofrecen formas atípicas en el comer y beber, incluidas las extremas.

El autor llevó a efecto un meta-análisis de las obras de Castillo (2006: 17-35), de Becvar (2003: 20-38), y de los Colectivos de autores (1999: 31-48; 2008a: 200-290 y 2008b: 105-180); a cuyos redactores agradece el fortalecimiento del contenido teórico de este tema.

#### Diversificación de la restauración actual.

La diversificación de la restauración contemporánea está dada en la amplia variedad de tipos de restaurantes, que se han incrementado a partir de los cambios, transformaciones y apariciones de nuevos lugares públicos para comer y beber. Esa diversificación se corresponde con la necesidad de atención a demandas gastronómicas, crecientes y cualitativamente diferenciadas, en la práctica social.

A partir de la gran experiencia gastronómica inicial en el ámbito europeo, en gran medida sustentada en el aporte de los cocineros toscanos al servicio de Catalina de Medici, en la corte real de Francia; se fundaron muchos y variados restaurantes, impulsando la competencia entre ellos, donde sus dueños pugnaban porque el suyo fuera el mejor. Eso motivó la elevación de la calidad del servicio y, por tanto, la creación de nuevos platos y la gestión de vinos que fueran del agrado de los clientes.

Ante la necesidad de preparar a nuevos cocineros, maîtres, y empleados de escritorios, es decir, tenedores de libros a cargo de la contabilidad en los negocios gastronómicos para cuidar de su rentabilidad; surgieron lugares especializados en enseñar a los nuevos profesionales que demandaba ese ambiente competitivo.

El crecimiento vertiginoso de la producción capitalista y la expansión mundial del mercado que compra y vende sus resultados, así como del transporte y las comunicaciones como su necesaria consecuencia, en tanto son soportes materiales del comercio; obligó al desarrollo

de la restauración para dar un servicio cada vez más diversificado y de calidad creciente, a un número cada vez mayor de comensales itinerantes, de procedencia cosmopolita. Tal desarrollo de la restauración se vio respaldado e impulsado, a su vez, por la elevación del nivel y la rapidez del intercambio e introducción, en cada país, de productos alimenticios y tradiciones culinarias provenientes de otras partes del mundo.

El aumento exponencial de la cantidad de establecimientos de diferentes tipos dedicados a la restauración, en un momento histórico dado - la época moderna - precisó de una clasificación organizada de los mismos. Es necesario consignar que, como todas las clasificaciones, la de los tipos de restaurantes siempre será esquemática, al contrastarla con lo diverso de la realidad que ella pretende reflejar; lo que presupone que sea obligatoriamente dinámica para mantenerse vigente.

Clasificación de restaurantes por tipología de ofertas de A+B.

Restaurantes Típicos. Ofrecen lo inherente, identitario, de un país (restaurantes italianos, franceses, mexicanos, etc.), de una región, o de un lugar. Cada uno expone la gastronomía propia del territorio de referencia, como reflejo sui generis del desarrollo de los aspectos espiritual y material de la cultura. Los hábitos alimentarios muestran incluso la versatilidad de las gastronomías zonales, aun dentro de un mismo país. Por ejemplo, España muestra un gran número de tipos de gastronomía típica regional:

Andalucía. Sobresale por ser la tierra del gazpacho (sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros ingredientes). De los gazpachos de vegetales, existen más de mil recetas andaluzas.

Galicia. Ofrece una gastronomía a base de mariscos, mejillones, almejas, langostas, ostras, ostiones, pulpos y langostinos; así como de los conocidos cocidos gallegos.

Valencia. Conocida por sus arroces negros y al horno, la paella valenciana.

Cataluña. Crea combinaciones de platos con carnes de mar y tierra, maridados con vinos de reserva.

Castilla-La Mancha. Identificada por sus asados de cordero, jamón de Salamanca, morcillas de Burgos, tapas de Valladolid y vinos tintos de cuerpo, reserva y gran reserva.

Restaurantes Temáticos. Son los que tratan en su gastronomía un tema que no tiene distinción de lugar, región, cultura, por lo que es muy amplio y especializado. Sus temas gastronómicos no se enmarcan en ningún contexto social, ni cultural. A ese grupo pertenecen los que siguen:

Marisquerías. Exponen los más diversos platos a base de mariscos de todo tipo, cuya procedencia puede ser diversa.

Chocolaterías. Ofrecen el chocolate como producto en variadas formas: frío, caliente, dulce, amargo, en un espectro cromático que va desde el negro al blanco, líquido, espeso, sólido o cremoso; cubriendo helados, en pastel, semejando figuras variadas de objetos, animales y humanos.

Sandwicherías. Brindan tipos de emparedados de carnes rojas, de pollo, vegetales, embutidos o combinaciones de ellos. John Montagu, IV Conde de Sandwich (1718-1792), no fue su inventor, pero de él tomó su nombre este emparedado. El conde era un jugador de

cartas empedernido, que le gustaba comerlos por su fácil y rápida preparación y porque así podía jugar mientras comía, sin ensuciarse los dedos.

Hamburgueserías. Ofrece tipos de hamburguesas de carnes rojas variadas, de carnes blancas, de vegetales combinados, de mariscos, pescados o combinaciones de estos.

Rosticerías. Sirven menús completos a base de pollo, desde el aperitivo y el entrante hasta al plato principal, incluyendo la decoración de los platos y los cubiertos.

Asadores. Establecimientos dotados de tecnologías diversas para asar (eléctricas, a carbón, a leña, de microondas), que le dan un término diferenciado de asado, a las carnes o vegetales.

Vinaterías. Son restaurantes que se encuentran en las cavas de vinos, donde los platos se elaboran en correspondencia a los vinos que tiene la cava para ofertar. Los alimentos que se ofrecen, por lo general, son tapas con todo tipo de carne, embutidos, vegetales, quesos y otros alimentos; siendo el vino el producto axial de referencia.

Cervecerías. Propias de lugares de playa, ciudades, carreteras. Los alimentos que en ellas se sirven pueden ser aperitivos para picar y entremeses. Se emplean aceitunas, maníes, frutos secos, encurtidos. Los alimentos deben guardar equilibrio de fortaleza y sabor para combinar con los tipos adecuados de cerveza, según los ingredientes y fermentación usados en esa bebida.

Vegetarianos. Propios para personas que tienen dieta a base de vegetales, por el gusto, preferencia, hábitos alimentarios o por filosofía y creencias diversas. Los vegetales se pueden ofertar crudos, frescos, pre-elaborados, encurtidos, rellenos, escalfados, salteados, hervidos, como plato principal, entrante o postres; en dependencia de las demandas de esos comensales.

Cafeterías. Lugares de carácter informal que expenden variadas preparaciones de café, combinadas con otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Además, ofertan alimentos ligeros como acompañantes. En la actualidad las cafeterías se clasifican por tazas, las cafeterías de 3 tazas son de elevada categoría, con una oferta variada, un confort bueno y un servicio de muy buena calidad.

La especialización de la restauración y las motivaciones por lo exótico.

Está caracterizada usualmente por la aplicación de tecnociencia avanzada, en función de dar servicio a tres clientelas:

1. Servicio dirigido a satisfacer gustos y provocar sensaciones gratas, en segmentos poblacionales que lo necesitan, demandan y agradecen.
2. Servicio que ofrece placeres numerosos y de elevada factura, a grandes grupos.
3. Servicio que brinda ofertas a grupos reducidos de sujetos, que pueden ser atípicas, o también extremas por sus riesgos y consecuencias.

Dentro del primer grupo, se encuentran los:

Restaurantes para invidentes. Son aquellos que presentan los alimentos y bebidas enfatizando en sus aromas, sabores, texturas y temperaturas, actuando sobre la psiquis de esos clientes especiales, facilitándoles la segregación de jugos gástricos que les estimulan y activan el apetito; después de lo cual esos clientes seleccionan los alimentos que desean.

Restaurantes Gourmet. Identificados por la calidad superior de las ofertas que selecciona el cliente, sobre la base de la excelencia del confort y el servicio, la cuidadosa decoración y colorido, la aplicación de tecnologías de avanzada en la confección de los productos de A+B, y la relación calidad/precio. En su conjunto, esos elementos distinguen del resto a los productos gourmet. La presentación de estos se hace en pequeñas cantidades, enfatizando en el logro del disfrute de los sentidos y no en la saciedad por volúmenes alimentarios ingeridos.

Restaurantes artísticos. Sus ofertas de A+B se presentan con cuidada elaboración estética, unos con otros dentro del propio plato, o cuando se presentan por zonas (de las ensaladas, de los arroces, de los postres y otras). Demandan del cliente el necesario conocimiento del significado icónico de los colores, tonos, formas, texturas y cortes; vinculados todos a estilos artísticos clásicos o de vanguardia. El siguiente, Mukimono, puede incluirse también dentro de los artísticos

Restaurantes tipo Mukimono. De origen japonés, todos los platos que conforman su carta se destacan por una decoración lógica y específica, hiperrealista, que reproduce objetos reales a partir del tallado de frutas y otros alimentos sólidos, combinado sus colores, texturas y formas en instalaciones de duración obviamente corta, pero muy impresionante por su impacto visual en los clientes. Por ejemplo, un bonsái cuyo follaje es de menta verde, fresas rojas remedando sus frutos maduros y chocolate oscuro usado como la tierra donde está sembrado. Para el logro de esos efectos impactantes, elementos del Mukimono se han incorporado a la decoración de banquetes de elevada categoría en Europa y América.

Dentro del segundo grupo se encuentran los parques temáticos que incluyen restauración en sus ofertas. Por ejemplo, Disneyland, ubicado en Anaheim, California; fundado en 1955 por Walt Disney (1901-1966), el afamado creador de dibujos animados. Sitúa al visitante en un mundo de fantasía que integra a los personajes de esos dibujos, fabulando con vivencias emocionales y experiencias, tanto para los infantes como para los adultos. Tiene numerosas filiales en EE. UU. y fuera de ese país (hay Disneylands incluso en Tokio y Hong Kong). La carta-menú de los infantes, está diseñada con personajes de fábulas.

En los del tercer grupo, la integración es más heterogénea:

Dentro de los servicios que satisfacen placeres atípicos, existen los de restaurantes especializados con ofertas tan inusuales como son las preparaciones de platos con insectos, serpientes, gusanos, entre otras.

Por otra parte, las realizadas al vacío y las transgénicas, son técnicas de cocción novedosas - aún no muy extendidas internacionalmente - que se usan para la elaboración de ciertos alimentos.

También en este tercer grupo se incluyen los restaurantes para extrapolarse. No tienen origen determinado y se comercializan en muchos países. Su función es la de extrapolar al cliente a escenarios, ambientes y situaciones desconocidas o perdidas en el tiempo, creándole emociones, sensaciones y experiencias de otros momentos históricos y/o lugares.

Aquí el cliente puede seleccionar lo que desee comer y tomar, al estilo de cómo viven o vivían otros. Por ejemplo, los restaurantes vinculados a:

La Riviera Maya, que sitúan al cliente en un escenario similar al existencial de los mayas, recreándole las condiciones de vida de esa cultura precolombina, lo que significa vivirla como experiencia.

Machu Picchu. Complejo peruano, homónimo respecto a la ciudad inca, donde se transporta mental y espiritualmente al visitante a las condiciones de vida de la cultura incaica, en especial, a sus hábitos alimentarios, rituales, ceremonias, danzas etc.

Castillo del Conde Drácula. Situado en la región de Transilvania, ubicada en la actual Rumania. Tiene las condiciones creadas para que el visitante se ambienta y acceda al conocimiento de quién fue ese conde, como vivía y comía. Para ello se combinan la monta de mesa, los cubiertos, los manjares y la ambientación en general. Incluso las botellas de vinos se traen cubiertas con tela de arañas. En este caso, lo éticamente correcto sería marcar distancia entre ficción y realidad, es decir, entre:

- La historia real de Vlad Drăculea: un miembro de la nobleza transilvana que asumió una conducta patriótica contra los turcos invasores, quienes ocuparon durante varios siglos, vastos territorios de Europa Oriental y los Balcanes.
- La leyenda morbosa que conoce y prefiere escuchar la mayoría de los turistas, basada en la novela "Drácula" de Abraham Stoker (1847-1912), que presenta al príncipe de Valaquia Vlad III, de nombre Vlad Drăculea (1431-1476), como un vampiro. Obviamente, a los efectos de los ingresos turísticos (incluidos los gastronómicos), esta leyenda vampírica "vende" más que la realidad histórica.

Por último, los restaurantes que ofertan placeres extremos. Por ejemplo:

Restaurante Nyotaimori. Es de origen japonés, donde sus ofertas de alimentos se depositan sobre cuerpos humanos desprovistos de ropa y colocados en función de platos. No se usa cubertería, sino que se come directamente del cuerpo de la persona expuesta, a la boca del consumidor. Es propio para restaurantes ubicados en casinos de juegos, a los cuales asisten personas de ambos sexos, muchas de las cuales desean realizar también otras fantasías sexuales, estén o no asociadas a la gastronomía.

Restaurantes con comidas venenosas. En este apartado, sobresalen dos restaurantes japoneses, el Takefuku, de Tokio, y el Zuboraya, de Osaka, aunque los hay también de su tipo en Corea del Sur y diecisiete en EE. UU. Tienen en común que en ellos se preparan y consumen platos preparados con partes (seleccionadas con extremo cuidado), del pez globo, que es el segundo animal vertebrado más venenoso del mundo, después de la ranita dorada de Colombia. A pesar de los cuidados de chefs especialmente entrenados en la preparación de esos platos, la cifra de víctimas mortales por su consumo es elevada. El riesgo para la vida de su ingestión, es el aliciente principal que anima a los clientes asiduos. Como dato adicional, se apunta que está prohibido en la Comunidad Europea, tanto importar desde el exterior como vender internamente el pez globo.

Conclusiones.

La evolución de la restauración no sólo ha sido el resultado del desarrollo del sujeto humano como especie y del progreso social de la Humanidad, desde su surgimiento; sino que tal desarrollo ha condicionado objetivamente esa evolución, desde el proceso inicial de

humanización. En todos los tiempos, lo que las personas han ingerido para restaurar sus energías físicas y mentales, ha sido consecuente de ese desenvolvimiento de la sociedad. La Gastronomía, como cualquier otra especialidad, es la historia de sí misma. Luego entonces, es imposible ser un conocedor de ella, si no se incursiona en sus antecedentes, desde los albores de la Humanidad, hasta su actualidad, que está signada por la aplicación de tecnologías de elevada factura, al servicio de la intención expresa de satisfacer los paladares de los más exigentes gourmets.

Bibliografía.

ALBA, D. M. y MOYÀ, S. *Pierolapithecus* y la evolución de los homínidos. *Investigación y Ciencia*, 435: 10-12, 2012.

ALBRECHT, K. *El servicio al cliente externo*. Bogotá, Colombia: Editorial Paidós-Colombia, 2005.

ALBRECHT, K. *La revolución del servicio*. Bogotá, Colombia: Editorial Legis, 2007.

ASIN, J. M. *Curso de protocolo ceremonial de banquetes*. Barcelona, España: s/e, 2008.

BECVAR, R. *Ofrezca un servicio 5 estrellas*. México, D.F.: Editorial Limusa, pp. 20-38, 2003.

BEN AMAR, M. Cannabinoids in medicine: A review of their therapeutic potential. *Journal of Ethnopharmacology* 105 (1-2): 1-25, 2006.

BENAVIDES, M. R. *Consultoría en gestión de eventos internacionales*. La Habana: Editorial Balcón, pp.29-45, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Washington, DC: Counterpoint Press, 1999.

BRÍNGUEZ, S. *Programa de gestión empresarial*. México, D.F.: Editorial Continental, 2008.

BUCKMAN, R. Let Them Eat Cheese. *Far Eastern Economic Review* 166 n. 49, 2003.

CASTILLO, V. A. *Fiabilidad y calidad del servicio*. México, D.F.: Editorial Continental, 2006.

COLECTIVO DE AUTORES. *Material de formación profesional. Compendio de A+B*. Barcelona: Editorial Universidad, 1999.

COLECTIVO DE AUTORES. *Enciclopedia práctica profesional de restauración*. Madrid: Consultores S. A., 2008a.

COLECTIVO DE AUTORES. *Gestión de la restauración. México*. D.F.: Editorial Benito Juárez, 2008b.

COUREN, E. *Métodos para la comunicación efectiva*. Madrid: Editorial Díaz de Santos, 2004.

DALBY, A. *The story of Bacchus*. Londres: British Museum Press, 2005.

D'ANTONIO, M. *Hershey: Milton S. Hershey's Extraordinary Life of Wealth, Empire, and utopian dreams* (primera edición). Nueva York: Simon & Schuster, 2006.

DEKURA, H. I. *Las varias formas del servicio de gala*. Madrid: Editorial Libsa, 2005.

DETIENNE, M. *Dioniso a cielo abierto*. Barcelona: Gedisa, 2003.

DUFFY S. J., y VITA J. A. Effects of phenolics on vascular endothelial function. *Current Opinion in Lipidology* 14 (1): 21-7, 2003.

ESCOLAR SOBRINO, H. *La biblioteca de Alejandría*. Madrid: Editorial Gredos, 2003.

FERRIÈRES J. The French Paradox: lessons for other countries. *Heart* 90 (1): 107-11., enero 2004.

GAGNEUX, P. A Panoramic view: insights into hominoid evolution through the chimpanzee genome. *Trends in Ecology & Evolution* 19(11): 571-576, 2004.

GAGNEUX, P. y VARKI, A. Genetic differences between humans and great apes. *Molecular Phylogenetics and Evolution* 18: 2-13, 2001.

GALEANO, E. *Espejos. Una historia casi universal*. La Habana: Fondo editorial de Casa de las Américas, 2015.

GOODMAN, MORRIS; C. A. PORTER; J. CZELUSNIAK; S. L. PAGE; H. SCHNEIDER, J. SHOSHANI; G. GUNNELL y GROVES, COLIN P. Toward a phylogenetic classification of primates based on DNA evidence complemented by fossil evidence. *Molecular Phylogenetics and Evolution* 9: 585-598, 1998.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, A; B. L. *Manual de anfitriones y golosos*. París: Editorial Los Cinco Sentidos, 1808.

GRIVETTI, L. E. *Chocolate History, Culture Heritage* (1ª edición). New Jersey: Willey & Sons, 2009.

GROVES, COLIN; WILSON, D. E. y REEDER, D. M. (eds.). *Mammal Species of the World* (tercera edición). Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2005.

- GRUPO SOL. *Manual para salones y banquetes*. España: Editora del Grupo Sol, 1998.
- GUANCHE, J. y CORRAL, C. *Diccionario Etnográfico, tomo II, Los pueblos de Suramérica*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 2015.
- HACIA, J. G. Genome of the apes. *Trends in Genetics* 17: 637-645, 2001.
- JACKSON, R. *Wine Science (Principles and applications)* (3ª edición). California: Elsevier Inc., 2008.
- KILLIAN, J. H. y COSTELLO, G. A. (eds.). *The Constitution of the United States of America: Analysis and Interpretation*. Congressional Research Service, Senate Document No. 103-6. Washington D.C.: U.S. Government Printing Office, 1992.
- KOPP, P. Resveratrol, a phytoestrogen found in red wine. A possible explanation for the conundrum of the 'French paradox'? *European Journal of Endocrinology*. 138 (6): 619-20, 1998.
- KORTE, G.; DREISEITEL, A.; SCHREIER, P.; OEMHME, A.; LOCHER, GEIGER, S.; HEILMANN, S. J.; y SAND, P. G. Tea catechins' affinity for human cannabinoid receptors. *Phytomedicine* 17, 2010.
- LERNER, F. *Historia de las bibliotecas del mundo: desde la invención de la escritura hasta la era de la computación*. Buenos Aires: Troquel, 1999.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas. Volumen III. El origen de las maneras de mesa*. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 2016[orig.1968].
- LORENZO DELGADO, M. M. El buffet: arte, satisfacción y economía. *Monografías de la Universidad de Matanzas* (ISBN: 978 - 959 - 16 - 4235 - 6), 2018.
- LUCK, S. *Guía Completa de Puros*. Barcelona: Parragon Books Ltd., 2009.
- LUJÁN, N. *El libro del café*. Barcelona: (s/e), 1984.
- LUJÁN, N. *Placeres de la sobremesa: café, copa y puro*. Barcelona: (s/e), 1991.
- LUMINET, J. P. *El incendio de Alejandría*. México, D.F.: Ediciones B., 2002.
- MAC NEIL, K. *The Wine Bible*. Workman Publishing, 2001.
- MAC FARLANE, A. y MAC FARLANE, I. *The Empire of Tea*. New York: The Overlook Press, 2004.
- MAÑAS, A. *Gladiadores. El gran espectáculo de Roma*. España: Editorial Ariel, 2013.

MC CLURE, SARAH B.; MAGILL, CLAYTON; PODRUG, EMIL; MOORE, ANDREW M. T.; HARPER, THOMAS K.; CULLETON, BRENDAN J.; KENNETT, DOUGLAS J.; FREEMAN y KATHERINE H. *Fatty acid specific  $\delta^{13}C$  values reveal earliest Mediterranean cheese production 7,200 years ago*. San Francisco, California: Editor Damian Pattinson/Public Library of Science (PLOS ONE) 13 (9): e0202807. ISSN 1932-6203, 2018.

ODY, P. *Complete Guide to Medicinal Herbs*. New York: Dorling Kindersley Publishing, 2000.

OLIVA, C.; Torres, F. *Historia básica del arte escénico*. Madrid: Cátedra, 1990.

PASTOR, A. *El Mundo de los Puros*. Madrid: Iberlibro, 2009.

POTTS, R. Environmental Hypotheses of Hominin Evolution. *Yearbook of Physical Anthropology* 41: 93-136, 1998.

POWELL, B. B. *Classical myth* (5ª ed.). New Jersey: Upper Saddle River: Pearson/Prentice Hall, 2007.

RAE. *Diccionario de la lengua española* (23ª edición). Madrid: Real Academia Española, 2014.

ROBINSON, J. *The Oxford Companion to Wine* (3ª edición). Oxford: Oxford University Press, 2006.

ROBINSON, J.; HARDING, J. y VOUILLAMOZ, J. *Wine Grapes - A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*. New York: Allen Lane, pp. 776-777, 2012.

SEAFORD, R. *Dionysos*. Londres / Nueva York: Routledge, 2006.

SIMINI B. Serge Renaud: from French paradox to Cretan miracle. *Lancet* 355 (9197): 48, 2000.

SPANG, R. L. *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 2000.

STEVENSON, T. *The Sotheby's Wine Encyclopedia*, IV edición. Londres: Dorling Kindersly, 2005.

SYMONS, M. *A History of Cooks and Cooking*. Chicago: University of Illinois Press, 2004.

SZMITKO, P. E. y VERMA, S. Cardiology patient pages. Red wine and your heart. *Circulation* 111 (2): e10-1, 2005.

TAYLOR-PERRY, R. The God who comes: Dionysian mysteries revisited. Nueva York: Agora, 2003.

UNIVERSITY OF COLUMBIA. *The Columbia Dictionary of Quotations*. New York: Columbia University Press, 1993.

TOMATA, Y.; KAKIZAKI, M. y NAKAYA, N. Green tea consumption and the risk of incident functional disability in elderly Japanese: the Ohsaki Cohort 2006 Study. *The American Journal of Clinical Nutrition* 95 (3): 732-9, 2012.

TORRES-CUEVAS, E. y LOYOLA VEGA, O. *Historia de Cuba. 1492-1898*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 2007.

TORRES HURTADO, N. *Origen de la compañía Ron Bacardí*. Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 1982.

VAAN, M. «cāseus». *Etymological Dictionary of Latin and the other Italic Languages*. Holanda: E. J. Brill, Koninklijke Brill, 2008.

WOOD, B. y RICHMOND, B. G. Human evolution: taxonomy and paleobiology. *Journal of Anatomy* 197: 19-60, 2000.