

Las nuevas tendencias en la cocina tradicional

by Jose Ramón Bravo Vega - Thursday, October 08, 2020

https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html

Resumen

El presente artículo muestra un análisis sobre las exigencias de las tendencias culinarias y la ardua labor por el rescate y conservación de la cocina tradicional como patrimonio inmaterial de la cultura cubana. A partir de estas perspectivas, se expone la importancia del conocimiento como apasionados del arte culinario, sobre las nuevas corrientes culinarias, nuevas técnicas de cocinar con la introducción de nuevos ingredientes, formas de montar y presentar los platos; así como la importancia por rescatar y conservar la cocina tradicional a través de su historia como patrimonio cultural de la nación.

Palabras clave: tradicional, tendencias, patrimonio, ancestrales

Abstract

This article shows an analysis of the demands of culinary trends and the hard work for the rescue and conservation of traditional cuisine as intangible heritage of Cuban culture. From these perspectives, the importance of knowledge as passionate about the culinary art is exposed, about new culinary trends, new cooking techniques with the introduction of new ingredients, ways of assembling and presenting dishes; as well as the importance of rescuing and preserving traditional cuisine through its history as the nation's cultural heritage.

Keywords: traditional, trends, heritage, ancestral

Desarrollo

La cocina es considerada un arte con una extensa historia, que día a día se va renovando, motivado por los entendidos en la materia, por el descubriendo de nuevas técnicas de transformación y presentación de los alimentos, así mismo también se ve la cocina no solo en la función de alimentar a las personas, sino que además cumple la función noble de brindar satisfacción.

Es por ello, que se hace necesario el rescate y conservación de la cocina tradicional, 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 platos, permitiendo de hecho marcar pauta en las tendencias culinarias, a su vez los historiadores resguardan, con gran recelo, análisis constantes de la alimentación como base de la estructura social.

Al ser la cocina cubana considerada como patrimonio inmaterial de la cultura cubana, es necesario resaltar su importancia dentro de la culinaria de nuestro país, y otorgarle el reconocimiento de ser inspiración para la creación continua de platos y nuevas tendencias culinarias, pues tanto el pasado como el presente, se unen por medio de costumbres y técnicas para generar productos que dan pauta para las creaciones del futuro.

Es importante hablar de tendencias para los culinarios de hoy en día, contribuye en gran medida a su información y le permite tener mayor posibilidad experimentación, para la creación de recetas y propiciar nuevas experiencias culinarias en los clientes. A su vez el resguardo de la historia culinaria por parte de los cocineros y amantes del buen comer genera una identidad cultural, pues los platos creados son ideas colectivas y representan a la sociedad, sus ingredientes, técnicas y rituales alrededor de la mesa.

Todo ello lleva a pensar en la manera en la que confluyen ambas, tanto lo tradicional como las nuevas tendencias. Muchos conocedores del tema coinciden en el hecho de que los visitantes que arriban al país, lo hacen en busca de nuevas experiencias y en ocasiones motivados por alguna cosa en particular, pero siempre todo evento va a ir acompañado de la alimentación según las características del escenario en el que se desarrolle.

La cocina actual se encuentra en momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platos, 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 culinarias, se lucha por dignificar a la cocina como patrimonio inmaterial creando en los gustos de los comensales una brecha entre lo tradicional o la nueva tendencia.

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 platos y embarcarse en las tendencias, o continuar aprovechando las delicias de la cocina tradicional siendo dependiente su decisión de los gustos y preferencias de los clientes.

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.

Para que se produzca la tendencia y se desarrolle, se incluye personajes tales como:

1. Encargados del diseño, donde se encuentran los chefs, convirtiéndose en creadores de las tendencias con el desarrollo del nuevo estilo en las cocinas y preparaciones de platos.
2. Los que ejecutan las tendencias, son los cocineros de pensamientos abiertos y curiosos en relación con estilo y gusto. Consideran que el cambio es algo positivo y tienden a aplicarlo en sus preparaciones dentro de las instalaciones.
3. Los seguidores de tendencias, compuesto por un grupo de clientes que necesitan ver a otras personas comiendo los nuevos estilos, antes de consumirlos ellos mismos.

“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.

Hay que tener en cuenta además que las tendencias tienen un punto de caída, o fecha de caducidad, ya no se piensa en crear platos que gusten a largo plazo, los cocineros que crean y siguen tendencias pueden ahorrarse esfuerzos y limitarse a buscar en los platos el impacto para gustar a sus clientes, pues al final de la moda se volverá obsoleto ante la entrada de las nuevas tendencias, convirtiéndose en un ciclo repetitivo una y otra vez más, en la búsqueda de nuevas expectativas.

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.

Las recetas 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 culinario.

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.

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.

Referencia

La mejor manera de entender la confluencia entre la tradicional y la nuevas tendencias culinarias, lo constituye sin duda el hecho de conocer de los nuevos concepto, aprender las nuevas técnicas, estar al corriente de lo innovador, 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 los continuos cambios, de la conservación de un acervo culinario y a la innovación en la cocina.

Bibliografía

1. Boden, M. (1994). *La mente creativa: mitos y mecanismos*. Barcelona, España. Gedisa.
2. Felipe, G.J. (2007). *Gestión de Hoteles. Una Nueva Visión*. Paraninfo
3. Guillaume, E. (2010). *Sociología de las tendencias*. Barcelona, España: Editorial. Gustavo Gili. Colección GGModa.
4. López, L. S. M., Castillo, S. E. M., & Rodríguez, M. B. (2016). Tendencias gastronómicas. *Recuperado a partir de http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/PDF%20finales, 208.*
5. Massonnier, V. (2008). *Tendencias de Mercado*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Granica.
6. Matamoros, T. A y Fabregat, P.R. (2003). *Cocina y Coctelería Cubana*. Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo (EAEHT). La Habana.
7. Matamoros, T. A y Fernández, P. L. (2007). *Cocina en el Caribe Insular*. La Habana, Cuba: Ediciones Balcón.
8. Saavedra, I. (2006). *Texto básico de Panadería-Dulcería*. La Habana, Cuba: Ediciones Balcón.
9. Vejlgard, H. (2008). *Anatomía de una tendencia*. McGraw-Hill, México.