

Francisco Abad Alegria

Evolución culinaria e instrumentación; técnicas y tecnología
In *El Cuaderno*, 2020, Gijón

Francisco Abad Alegria

Evolución culinaria e instrumentación; técnicas y tecnología
In *El Cuaderno*, 2020, Gijón

Pr. Mustapha GUENAOU

Auteur correspondant, chercheur-associé CRASC-Oran, Université de Mostaganem (Algérie), guemustapha31@gmail.com

Date de soumission : 09.12.2020 – Date d'acceptation : 10.12.2020 – Date de publication : 20.02.2023

Résumé — Peut-on véritablement être un génie de la gastronomie ? Ou s'agit-il simplement de certaines prédispositions à l'art culinaire ? En amateur éclairé, Francisco Abad Alegria nous relate avec passion l'évolution de la pensée gastronomique. Au-delà du besoin de nourriture pour survivre, se révèle chez l'être humain ce désir inné d'immortaliser son goût pour l'art culinaire. C'est une liberté constamment à défendre que les hommes possèdent en commun.

Mots-clés : *gastronomie, art culinaire, goût, désir, besoin.*

Abstract — Can you really be a culinary genius? Or is it simply certain predispositions to the culinary arts? As an enlightened amateur, Francisco Abad Alegria tells us with passion the evolution of gastronomic thought. Beyond the need for food to survive, there is an innate desire in humans to immortalize their taste for the culinary arts. It is a freedom constantly to be defended that men possess in common.

Keywords: *Gastronomy, Culinary Art, Taste, Desire, Need.*

« La gastronomie fait trembler d'intelligence nos narines »
(Charles Monselet).

Introduction

Après des études universitaires, Francisco Abad Alegria, titulaire d'un doctorat en médecine (université de Navarre, 1976), est spécialiste en neurologie, neurophysiologie et psychiatrie pour devenir, plus tard, chef du service de neurophysiologie à l'hôpital de Saragosse (1977-2015). Parallèlement, il est professeur agrégé en psychologie et de médecine du sommeil à l'Université de Saragosse (1977-2013) et professeur associé à l'Institut de Théologie de Saragosse (1996-2015).

En plus des enseignements et des activités médicales, il investit un autre champ qui le conduit à effectuer des recherches sur la gastronomie et l'art culinaire. Son investigation lui permet non seulement de mener des prospections mais de publier les résultats de ses recherches. Il est auteur de :

<https://journals.univ-ouargla.dz/index.php/Paradigmes> / <https://www.asjp.cerist.dz/en/PresentationRevue/646>



Paradigmes : vol. VI- n° 01 - janvier 2023

Ce travail est disponible sous licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale 4.0 International.

- deux cents articles ;
- une douzaine de monographies ;
- plusieurs articles de vulgarisation journalistique ;
- des travaux en gastronomie dont :
 - « *Cocinar en Navarra* (con R. Ruiz, 1986),
 - *Cocinando a lo silvestre* (1988),
 - *Nuestras verduras* (con R. Ruiz, 1990),
 - *Microondas y cocina tradicional* (1994),
 - *Tradiciones en el fogón* (1999),
 - *Cus-cus, recetas e historias del alcuzcuz magrebí-andalusí* (2000),
 - *Migas: un clásico popular de remoto origen árabe* (2005),
 - *Embutidos y curados del Valle del Ebro* (2005),
 - *Pimientos, guindillas y pimentón: una sinfonía en rojo* (2008),
 - *Líneas maestras de la gastronomía y culinaria españolas del siglo XX* (2009),
 - *Nuevas líneas maestras de la gastronomía y culinaria españolas del siglo XX* (2011),
 - *La cocina cristiana de España de la A a la Z* (2014),
 - *Cocina tradicional para jóvenes* (2017),
 - *En busca de lo auténtico: raíces de nuestra cocina tradicional* (2017) » – Sources : information scommunicuées par les éditions Trea S. L.

Convaincu par ses recherches de terrain, il publie un travail remarquable dans *El Cuaderno* – revue électronique paraissant à Gijon (Espagne). Il s'agit d'un ouvrage intitulé : *Évolution culinaire et instrumentation : techniques et technologie* (2020), regroupant six articles :

- 1. Bases ;
- 2. Coupe et meulage ;
- 3. Batterie de cuisine ;
- 4. Le feu domestique ;
- 5. Divers outillages ;
- 6. Uniformisation et involution.

C'est l'art culinaire, cet art ineffable de préparer de bons repas. C'est la gastronomie.

« *La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible [...]* Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé ; son but direct, la conservation des individus, et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage » (Brillat-Savarin, 1841, pp. 41-42).

1. Chapitre I

Dans le premier chapitre, il évoque les moyens techniques et leurs conséquences dans la réflexion et les initiatives de l'Homme – dans le sens d'être humain, qu'il soit femme ou homme, jeune ou vieux. Il cherche, à travers sa contribution, à faire valoir la vision et les acquisitions de l'Homme depuis la préhistoire jusqu'à l'ère moderne. Par sa manière de rapporter les descriptions, il nous plonge dans le travail d'un ethnographe pleinement conscient de valoriser l'apport humain à la civilisation.

Scientifique de formation, il nous gratifie de ses connaissances, en étroite relation avec sa spécialité et son expérience, pour nous permettre de mettre en avant l'avancée scientifique et les innovations de l'Homme et ses effets relatifs à l'amélioration de la vie sociale, sociétale et familiale. Son apport personnel associe délibérément l'évolution humaine aux nouvelles techniques dont l'Homme réclame la paternité.

2. Chapitre II

Dans le deuxième chapitre, le Professeur nous rappelle *les techniques de la coupe et du meulage* tels que pratiqués à travers le temps et l'évolution de l'Homme dans son propre environnement socio-sociétal et technique. Dans ce cadre, il insiste sur la découverte des instruments élémentaires par l'être humain utilisant exprès la pierre pour casser et couper les grains et d'autres instruments qu'il a inventé afin de pouvoir cueillir notamment les fruits encore accrochés aux branches les plus hautes et les plus éloignées que sa taille ne lui permet absolument pas d'atteindre.

Cet aspect du savoir-faire humain nous livre des marqueurs du développement de l'intelligence chez l'Homme, dont les moyens de pouvoir s'organiser dans la vie et assurer surtout sa nourriture, montrant ainsi son aptitude à survivre dignement – il s'agit ici de la disponibilité de la nourriture, de l'existence d'un abri et de l'usage d'outils permettant de se réchauffer face au froid tant doux que rude. L'auteur évoque, entre autres, l'usage des méthodes pour rapper depuis essentiellement le recours aux outils archaïques.

3. Chapitre III

Le troisième chapitre est consacré à la batterie de cuisine ; c'est l'occasion heureuse de rappeler les travaux de Claude Lévi-Strauss (1908-2009) – l'anthropologue mort centenaire. Cette étude nous renvoie à la mythologie associée très souvent aux différentes pratiques culinaires et gastronomiques. Dans ce décor, il évoque les sociétés primitives : il rappelle alors l'utilisation de la chaleur dont la première source est le feu et le soleil.

Avec l'usage de la chaleur et surtout du feu, nous saisissons l'importance de la faculté d'innover chez l'Homme en réponse à ses moindres besoins. En matière de feu, nous insistons sur l'usage et l'utilisation des braises et de la cendre pour une intégration dans la vie quotidienne de l'être humain, cherchant à se nourrir et à se réchauffer à partir de la chaleur. L'Homme met en avant son intelligence et ses facultés physiques et mentales pour faire valoir les pratiques culinaires et gastronomiques. Ne l'oublions jamais, « *la cuisine est le plus ancien des arts, car Adam naquit à jeun, et le nouveau-né, à peine entré dans ce monde, pousse des cris qui ne se calment que sur le sein de sa nourrice* » (Brillat-Savarin, 1841, p. 80).

4. Chapitre IV

Le quatrième chapitre est une approche socio-anthropologique de l'usage du feu. L'auteur met l'accent sur *le feu domestique*, celui qui interpelle les sociologues, les anthropologues et les ethnologues, mettant de la sorte en avant leurs critiques constructives pour mieux comprendre les dimensions de l'usage du feu à la maison, depuis plusieurs générations.

L'auteur insiste sur l'histoire et la mémoire des pratiques relatives à l'usage du feu afin de pouvoir mettre en relief l'importance des formes et des outils utilisés dans la cuisine. Il cherche à traiter du processus utilisé par l'Homme, à travers les âges, pour faciliter et ranimer le feu grâce à la puissance de son souffle – jusqu'à trouver d'autres moyens de cuire sa nourriture et surtout d'inventer le four.

5. Chapitre V

En cinquième chapitre, Francisco Abad Alegria insiste sur un ensemble particulier qu'il désigne par le vocable « *divers outillages* » pour rappeler notamment l'usage des brochettes pour notre merguez – dont l'étymologie vient d'un vocable arabe : « *mourakkaz* » qui serait originaire du Maghreb. Puis, il rappelle d'autres outillages tels que les égouttoirs, les moules, également les mélanges.

Ainsi désignés, ces outillages entrent dans le cadre d'une panoplie de procédés et de procédures techniques qui restent de l'apanage de l'art culinaire et de la gastronomie. L'auteur poursuit son travail en évoquant les techniques de grillage et de cuisson. Il rappelle pareillement l'importance de la matière première utilisée sans laquelle ces divers outillages de grillade et de cuisson seraient impossibles : la combinaison du bois et du métal.

6. Chapitre VI

Dans le sixième et dernier chapitre de sa modeste contribution, l'auteur, en l'occurrence Francisco Abad Alegria, nous plonge dans l'uniformisation et l'innovation qui fondent la technologie et l'accessibilité à la cuisine prête. Dans ce chapitre, il insiste sur un phénomène récent qui est étroitement liée à la cuisine facile et rapide.

Son approche nous oriente vers l'observation de ce qui se passe autour de nous, dans notre environnement familial, social et sociétal, face à cette industrialisation de la préparation des repas rapides ou transportables – dans le sens *de repas à emporter*. Il attire notre attention sur le fait d'une « *attraction* » pour ce que nous appelons la pré-cuisine pour désigner le précuit, disponible sur les étagères des grandes et des petites surfaces ou superettes du petit coin de la rue. Il convient de toujours faire la part des choses.

Conclusion

En conclusion, cet ensemble, composé de matériel et d'outils, voire des procédés utilisés par l'Homme depuis l'ère primitive jusqu'à l'ère moderne ou contemporaine, montre toute la diversité des instruments mis à la disposition des usagers. Francisco Abad Alegria brosse ainsi un tableau sur l'art culinaire et la gastronomie, depuis l'Homme préhistorique, animateur de sa vie sociale et sociétale dans les sociétés primitives. Ce travail met en avant

l'histoire et la mémoire des repas pensés et réfléchis jusqu' à la pré-cuisine et au précuit. Il ne reste plus qu'à déguster en véritable amateur ce met délicieux de la pensée gastronomique.

Références bibliographiques

1. ABAD ALEGRIA, Francisco (2020). « Evolución culinaria e instrumentación; técnicas y tecnología », *El Cuaderno*, Gijón.
2. BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1841). *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie* (Vol. 1). Lavigne Libraire-Editeur.
3. MONSELET, Charles (1859). *La cuisinière poétique*. Leipzig : A. Durr.
— (1874). *Gastronomie : récits de table*. Paris : Charpentier et Cie.

Pour citer cet article

Mustapha GUENAOU, « Francisco Abad Alegria : *Evolución culinaria e instrumentación; técnicas y tecnología* In *El Cuaderno*, 2020, Gijón », *Paradigmes*, vol. VI, n° 01, janvier 2023, p. 265-269.

