



Hay vida después del spaghetti

1-12 **MANUAL DEL AJO
Y LA PATATA**
• ROSA CARREÓN

14 **ELIXIR ENLATADO**
• DANIELA RAMOS GARCÍA
MITOTE

15 **LA VISTA Y EL
OLFATO**
• CHRISTIAN GÓMEZ
ROMÁN



Manual del ajo y la patata

ROSA CARREÓN

¿Por qué comemos lo que comemos? ¿Por qué nos gusta o por qué hay alguien que nos indica qué comer? La respuesta es una mezcla de ambas: más allá de nuestro gusto personal, hay gente que impone modas y modos de consumo.

Divido el presente trabajo en dos partes: la primera desarrolla las contribuciones de los personajes históricos más relevantes en la historia de la gastronomía; la segunda habla de los personajes que más influyen en la actualidad en la gastronomía mundial.

Los de Antes

MOISÉS

Príncipe de Egipto, líder del pueblo judío que recibe las Tablas de los Diez Mandamientos. Su importancia en la historia de la alimentación es que Moisés reglamenta y organiza la alimentación judía. En el mundo moderno se valora el sello Kosher basado en la reglamentación de la Torah en la búsqueda por una alimentación inocua.

BUDA

Buda desarrolla en Asia una forma de alimentación basada en elementos vegetales de tal importancia que hoy se sigue practicando.

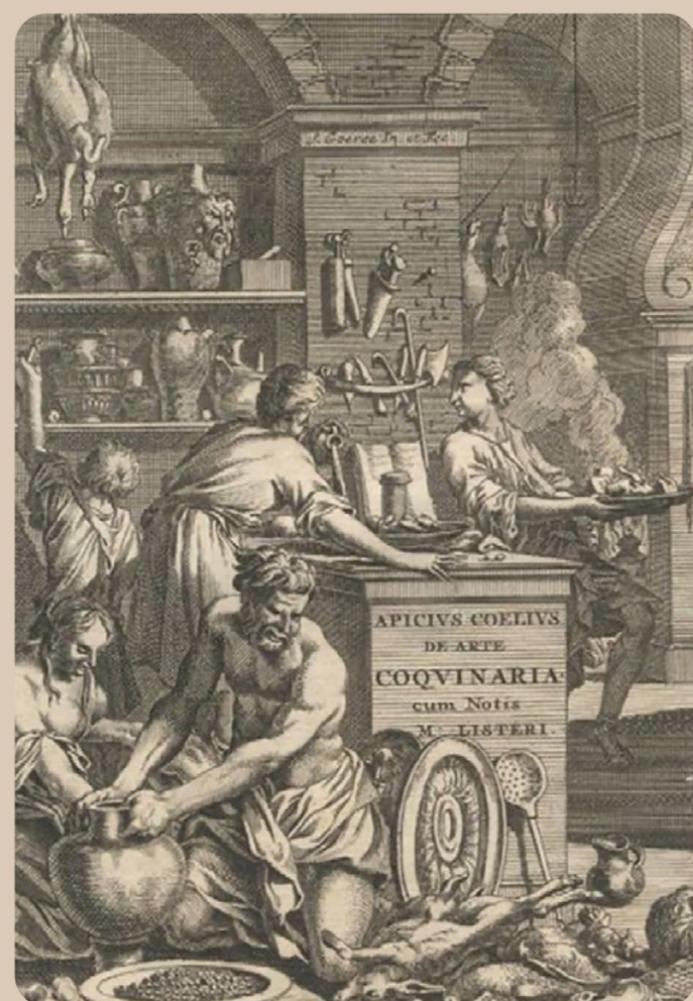
La gastronomía budista es una tradición culinaria practicada por algunos seguidores del budismo. Es principalmente vegetariana, para poder mantener el precepto budista general del *ahimsā* (no violencia). Algunas regiones de la antigua India también eran budistas, por lo que muchos hindúes siguen siendo vegetarianos.

APICIO

Apicio fue un gastrónomo romano del siglo I d. C., supuesto autor del libro *De re coquinaria*, que constituye una fuente para conocer la gastronomía en el mundo romano.

Apicio, el millonario sibarita, modelo de la gastronomía más exquisita, inventor de todo tipo de recetas en la época romana.

Apicio era conocido sobre todo por sus excentricidades y una enorme fortuna personal que dilapidó en su afán por hacerse con los más refinados alimentos, elaborados en complicadas recetas.





MARCO POLO

Marco Polo fue un mercader y viajero veneciano, célebre por los relatos que se le atribuyen de viaje al Asia Oriental.

En 1298 regresó a Europa cargado de sedas, especias e historias, según cuentan los relatos callejeros; y uno de los mayores secretos que trajo en su baúl fue la receta para fabricar y cocinar la pasta.

Los maravillosos recorridos realizados por Marco Polo por antiguas civilizaciones quedaron plasmados en un famoso libro: *El milione* o *Los viajes de Marco Polo*, relatos que él mismo le dictó a su compañero de celda Rustichello de Pisa, encontrándose preso en Génova.

Este manuscrito fue una inspiración para proponer una ruta gastronómica propia, basada en los sabores, aromas, olores y alimentos que él conoció.



CRISTÓBAL COLÓN

Otros viajes clave para la gastronomía fueron los realizados por Cristóbal Colón, que descubrió el continente americano que nutrió a los europeos con gran variedad de alimentos y platillos.

¿Qué sería de la pizza sin el tomate? ¿Y de la paella sin un poco de pimiento? ¿Un hervido sin patatas? ¿Un mundo sin chocolate? Esos son algunos de los alimentos procedentes de América que transformaron la alimentación en occidente.

La búsqueda de las fuentes de las que provenían las especias fue el motor de las grandes expediciones de exploración y de conquista que fueron el preludio de las grandes empresas coloniales europeas.

El desarrollo del comercio colonial que siguió a las expediciones europeas hacia América, África y Asia reforzó la corriente de alimentos y de condimentos exóticos hacia el Viejo Mundo. Así, llegaron, entre otros productos, el maíz, la patata, el boniato, la habichuela, el tomate, el pimiento, el girasol, el pavo..., de tal modo que la alimentación cambió profundamente y continuó transformándose a medida que aumentaron los espacios conquistados y se aseguraron y mejoraron las comunicaciones entre las colonias y las metrópolis.

THOMAS JEFFERSON

Fue el autor de la *Declaración de Independencia* de los Estados Unidos de América.

El tercer presidente de Estados Unidos y principal autor de la *Declaración de Independencia*, Thomas Jefferson, fue quien introdujo en ese país el viñedo, así como semillas de frutas y verduras, después de viajar por Francia.

Autor de muchas recetas, tanto le gustó la gastronomía francesa que envió a Francia a varios de sus esclavos para que aprendieran a cocinar, a cambio de concederles la libertad.

CATALINA DE MÉDICIS

Catalina de Médicis, reina de Francia en el siglo XVI, llevó a la corte francesa, bajo el reinado de Enrique II, el refinamiento de la mesa florentina y la alta pastelería, además de introducir el tenedor y la costumbre de lavarse las manos antes de comer.

ALEJANDRO DUMAS

Escritor, autor de *Los Tres Mosqueteros*, fue un *gourmet* que escribió un *Diccionario de cocina*, producto de su amor por la comida y por los fogones, su inquietud viajera y su pluma prodigiosa.

El diccionario es cocinado con un vasto conocimiento, adobo de anécdotas y un formidable sentido del humor. Un compendio en el que encontramos desde el origen de la introducción del capón en la cocina moderna en el antiguo Imperio Romano, a la buena consideración que ya en el siglo XIX tenía la uva española, y las ostras y el jamón (se presupone que lacón) gallegos. Pese a las pequeñas incursiones foráneas, la cocina francesa es la gran protagonista de la obra.

Por ejemplo, las galletas son: Dulce fino y ligero compuesto de huevos, cuyas claras deben batirse hasta que duela la muñeca, azúcar, harina en flor o fécula de patata y otras especias o sustancias que se añaden a la masa.



MOCTEZUMA

Quien no cocinó en su vida, pero propició el encuentro que revolucionó la gastronomía del Nuevo y el Viejo continente fue Moctezuma, el rey de los aztecas, a la llegada de los españoles.

Según los testimonios de los conquistadores, le gustaba comer bien y con refinamiento y así lo demostró en los banquetes que ofreció a Hernán Cortés y sus hombres.

Gracias a ello, los españoles aprendieron qué era el maíz y decenas de formas de cocinarlo, y que el cacao era una bebida de los dioses.

En cambio, Moctezuma rehusó probar los alimentos traídos desde España, poco apetitosos y pensados para perdurar en la larga travesía, como cerdo seco, cecina y unas duras y secas galletas.

La expedición visitó los coloridos mercados mexicas de Tenochtitlán y, a su regreso a España, trajo consigo tomates, patatas, pimientos, calabazas, frijoles, mandioca, pavo, cacao, chirimoyas, aguacates, piñas, cacahuetes, vainilla, maíz y amaranto.

A cambio dejaron cereales, manzana, melocotón, cítricos, ovejas, cabras, vacas, cerdos, lácteos y legumbres. Ese intercambio transformó para siempre, enriqueciéndolas, las cocinas del mundo.



GRIMOD

Grimod, que adquirió gran fama en la época de Napoleón Bonaparte, se le considera el primer periodista gastronómico.

Además, organizó cenas con espectadores —observaban a los comensales y el desfile de viandas desde una grada superior al comedor—, y publicó *Manual de anfitriones y golosos* (1808) y la guía de restaurantes *Almanaque de Gourmands*.



BRILLAT SAVARIN

Brillat Savarin publicó *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente* (1826) para ordenar el conocimiento existente hasta el momento en torno a este campo.

Este culto *gourmand* vivió el nacimiento del restaurante en el París postrevolucionario, perfeccionó técnicas, creó recetas y hasta utensilios culinarios como el molde savarín o un vaporizador para cocinar al vapor.

CAREME

A Careme se le considera el padre de la alta cocina francesa y fue reconocido como el mejor del mundo en su época, con sus complejas y refinadas elaboraciones y su concepción de la mesa como un auténtico escenario, sobre el que disponía sus “piezas montadas”, obras arquitectónicas comestibles que reproducían palacios y catedrales.

De un ego tan grande como su talento, formó a varias generaciones de cocineros, trabajó en las cocinas del zar de Rusia, del príncipe de Gales, de los Rothschild y de Talleyrand, escribió recetarios como *L'art de la cuisine française* y dejó para la historia platos como el *tournedó* Rossini y las fresas “a la Romanoff”.

También gracias a él los cocineros lucen hoy sobre sus cabezas el peculiar gorro denominado la toque *blanche*.



ESCOFFIER

Escoffier (1846-1935) estructuró la cocina moderna, trabajó en los mejores restaurantes de París y Londres y, con César Ritz, creó la cadena de hoteles Ritz-Carlton y ejerció con ahínco como embajador de la cocina y los productos de Francia.

Los más grandes de su época disfrutaron de su cocina, como Emile Zola, Sarah Bernhardt y Guillermo II; también los *gourmets* que se apuntaban a sus “cenas de Epicuro”, celebradas periódicamente y de forma simultánea en distintas ciudades europeas.

El autor de *Guía Culinaria* democratizó la alta cocina introduciendo la carta frente a los menús cerrados e ideó platos, como el famoso melocotón Melba, que aún hoy se sirve en restaurantes.



JULIA CHILD

Julia Child fue una de las primeras mujeres americanas en estudiar en la prestigiosa escuela de cocina Cordon Bleu, tras lo cual popularizó el arte culinario francés en los Estados Unidos mediante su libro de cocina *Mastering the Art of French Cooking*. Se le conoce todavía más, desde la película *Julie & Julia*, protagonizada por Meryl Streep y Amy Adams.

Los de Ahora

PETE WELLS

(El crítico más mordaz)

Puede que el nombre a muchos no les diga nada, pero desde noviembre de 2011 este señor es el crítico de restaurantes del *New York Times*, el medio más influyente del mundo en estas cuestiones: que este diario otorgue su puntaje mínimo, una estrella, o el máximo, cuatro estrellas (algo muy infrecuente) puede definir la suerte de un restaurante, de un chef (y de un montón de familias). Pete además es el autor de la que se considera la reseña más leída y discutida de la historia, una corrosiva admonición al televisivo chef Guy Fieri a propósito de la apertura de un nuevo local de su cadena en Nueva York. “Guy Fieri, ¿comiste en tu restaurante en Times Square? ¿Probaste el trago azul, ese que brilla como desecho radiactivo? ¿El margarita de melón? ¿Alguna idea de por qué sabe como una combinación de líquido para radiador y formaldehído?”, pregunta Wells en la pieza –de colección– que recibió además de toda la furia de Fieri, mil comentarios y se ubicó en el puesto número cuatro entre las notas más leídas de 2012 del diario.

JAMIE OLIVER

(Al que todos escuchan)

En una encuesta de 2012, el 19 por ciento de los británicos declaró que su fuente principal de inspiración a la hora de cocinar y escuchar consejos sobre nutrición es este chef con cara de niño eterno, oriundo de Essex, muy por encima de las guías alimentarias publicadas por el gobierno. La influencia de Olivier no se mide en estrellas Michelin (de hecho, no tiene ninguna), ni en el prestigio de sus restaurantes, sino en su omnipresencia mediática y en su movimiento *Real Food* (“Comida Real”), que aspira a cambiar la forma en que los europeos y estadounidenses se alimentan. Con 3 millones y medio de seguidores en Twitter y otros tantos en Youtube —¿quién no vio su experimento con las nuggets?— es también el cocinero más popular en redes sociales. Sus libros de recetas, con esa estética tan “calor de hogar” y el mensaje de que todos podemos cocinar, son otro de sus fuertes: ya publicó alrededor de 20. Y solo tiene 37 años.





GORDON RAMSAY

(Figurita repetida)

Todo lo que dice y hace es noticia. Con 18 estrellas Michelin en su haber, no se quedó en la seguridad de su prestigio gastronómico si no que fue por más, quiso conquistar a las masas y lo logró. Hoy tiene tanto restaurantes de primera línea en ciudades como Dubai, Tokio, Nueva York y Los Ángeles, hasta hamburgueserías con su firma como la que acaba de abrir en Las Vegas. El crítico inglés Jay Rayner dice que su “rostro está tan curtido como los espacios comunes de una casa compartida” y otros lo acusan de no tocar una sartén hace años –salvo para sus programas de TV–; él hace oídos sordos y sigue extendiendo las barreras de su imperio mediático-gastronómico que inició a los 31 años cuando abrió su primer restaurante en Londres.



RENE REDZEPI

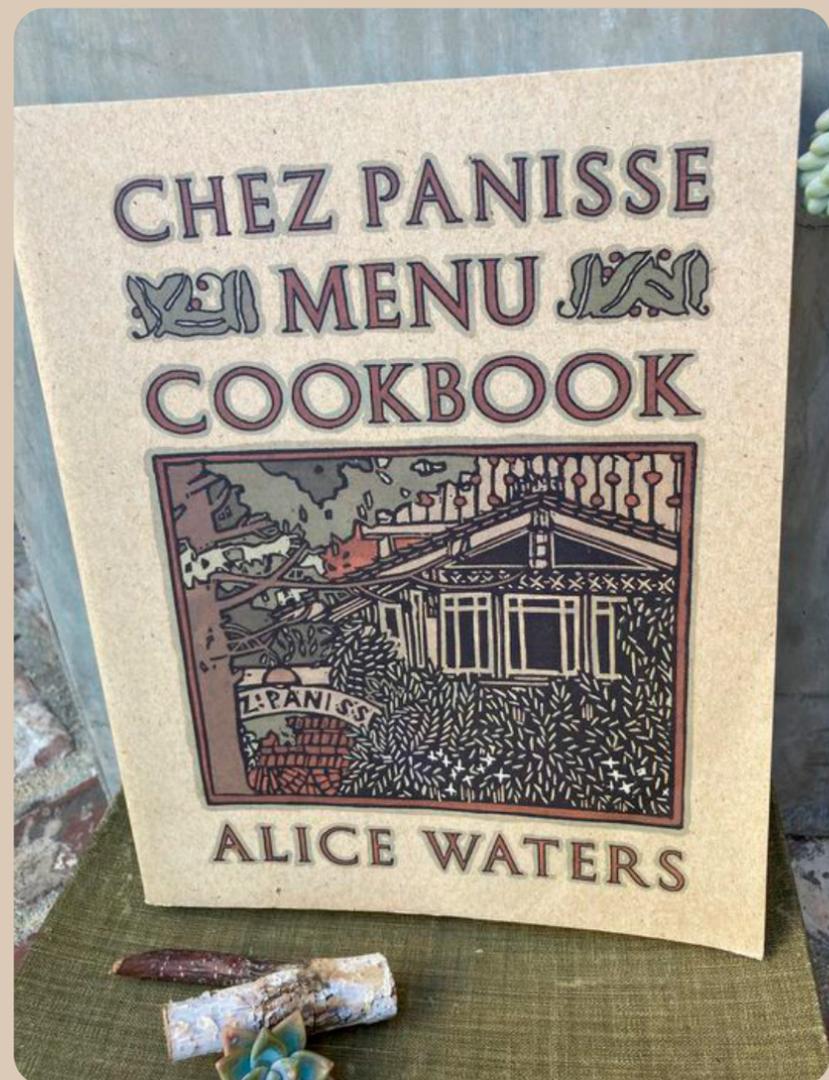
(El ecochef)

Con esa cara de nene bueno, el danés Redzepi es a los 35 años el *número 1 de la Nueva Cocina Nórdica* a la que miran los chefs de todo el mundo para tomar ideas y recetas. Así como en los 90 y principios de 2000 los aspirantes a cocineros se desvivían por hacer un stage en El bulli, lo mismo pasa hoy con su restaurante Noma, que ha sido elegido por tres años consecutivos (2010, 2011, 2012) como el mejor del mundo por el ranking San Pellegrino de la revista *Restaurant*. Además, el año pasado la revista *Time* lo incluyó entre las 100 personalidades más influyentes del mundo y el mismo Adrià le palmeó el hombro y escribió que Redzepi hoy “es el ápice del mundo culinario”. ¿Por qué? Porque no sólo impuso un estilo de cocinar, sino una filosofía.

ALICE WATERS

(La consejera de Michelle Obama)

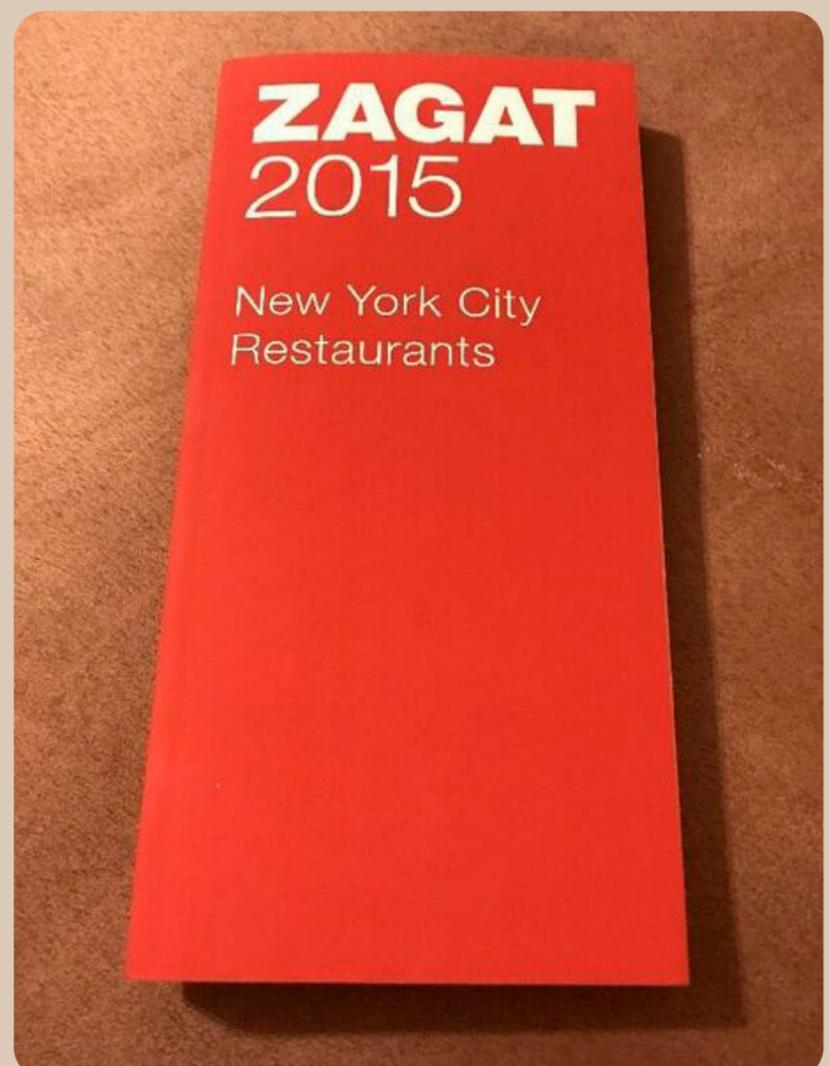
Hace más de cuatro décadas, con la apertura de su restaurante Chez Panisse en Berkeley, San Francisco, Alice Waters plantaba silenciosamente la semilla de una corriente gastronómica y filosófica que hoy tiene un pico de popularidad: el movimiento orgánico. Fue ella la pionera del concepto de auto-abastecerse en granjas locales, priorizando y promoviendo los cultivos libres de herbicidas y fertilizantes. Resistida por Tony Bourdain —protagonizaron varios *matches* mediáticos que se pueden rastrear en internet— y ponderada por muchos otros que la consideran una de las figuras más influyentes de los últimos 50 años. En el vigésimo quinto aniversario de Chez Panisse creó su fundación y profundizó su rol de activista. Una de sus principales “discípulas” fue la primera dama Michelle Obama quien no sólo plantó una huerta orgánica en la Casa Blanca sino que tomó en cuenta muchas de las proclamas de Waters a la hora de delinear la campaña anti-obesidad Let’s Move!



BERNANDO HERNÁNDEZ GONZÁLEZ

(El “dueño” de la guía)

Español, 42 años, buen mozo, alto. No, no es la próxima estrella de la cocina ibérica. Es un exitoso ejecutivo y emprendedor. Además de ser uno de los capos de Google, dirige desde 2011 los destinos de Zagat, una de las guías culinarias más famosas —e imitadas—, en la que los comensales son los encargados de calificar los restaurantes sobre un máximo de 30 puntos. Desde que Google la adquirió por 151 millones de dólares (los fundadores eran un abogado sibarita de Nueva York, Tim Zagat, y su mujer, Nina), la guía se popularizó fuera de Estados Unidos, y desembarcó en México y Buenos Aires, entre otras ciudades. Además, pasó de ser un servicio de pago a estar disponible gratis para todos los usuarios de Google.



RUTH BOURDAIN

(La primera falsa)

Corren tiempos de *fakes*. Esos avatares apócrifos de famosos o figuras reconocidas que obligan a estos últimos a salir aclarar todo el tiempo que ellos en realidad no son los que andan diciendo barbaridades por Facebook o Twitter. Sin dudas, Ruth Bourdain (@ruthbourdain) es el primer *fake* influyente de la gastronomía. Amalgama (o *mash up* paródico como se define él/ella) entre Anthony Bourdain y la otrora directora de la desaparecida revista *Gourmet* y todavía muy decisiva figura de la crítica gastronómica, Ruth Reichl. De él dice tener la mente, de ella la prosa, y no solo consiguió tener su propia columna en el sitio web *Chow* sino que acaba de publicar su primer libro de cocina: *Comfort me with offal*. El chiste arrancó en 2010. ¡Y todavía nadie sabe quién es!

NIGELLA LAWSON

(Curvas, calorías y bestsellers)

Si Nigella usa un vestido rojo en su programa de TV, al otro día se agota en las tiendas. Si dice que los spagetthis a la carbonara son el plato más sexy, todos salen a comprar fideos. Si publica un nuevo libro (el último es *Nigellissima*) se transforma enseguida en *bestseller*. El diario *The Guardian* resume en dos oraciones el encanto de la llamada “reina de la comida porno”: “Los hombres la aman porque quisieran estar con ella. Las mujeres la aman porque quieren ser como ella”. A los 53 años y con unas curvas que revelan su afición por los carbohidratos, Nigella no es chef sino que entró en el mundo profesional de la comida a través del periodismo. En 1998 editó su primer libro de cocina, *How to eat*, y un año después debutó en la pantalla con *Nigella Bites*, el principio de una carrera televisiva y editorial imparable. Hoy lleva más de tres millones de libros vendidos, tiene su propia línea de utensilios y protagonizó el reality *The Taste* junto a Anthony Bourdain y Ludo Lefebvre.





FERRAN ADRIÀ

(De la cocina a la web)

Si bien han pasado muchos años desde que cerró El Bulli para dedicarse a la investigación, la estela de Ferrán sigue brillando en el firmamento de la gastronomía. Además de los cientos de discípulos repartidos en cocinas de todo el globo —René Redzepi, sin ir más lejos, es uno— su influencia se expande en internet. En 2016 lanzó la *Bullipedia*, una enciclopedia a la que definió como “el hogar digital de todo lo que sabemos acerca del sabor”, y que está pensada en beneficio de las nuevas generaciones. Bajo el paraguas de *elbullifoundation* —que funciona en los mismos terrenos de Girona, donde antes estaba el restaurante—, cuenta también con el apoyo de la Universidad de Barcelona, y tiene versiones en inglés, catalán y español.



ALEX ATALA

(Influencia sudamericana)

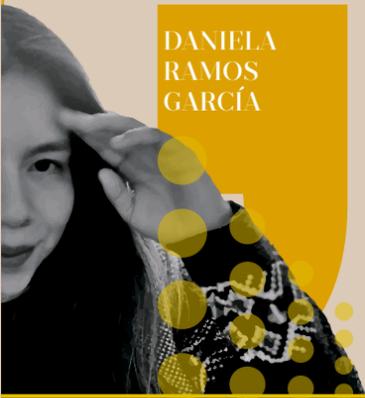
En 2012 su restaurante D.O.M se metió entre los cinco mejores del mundo (cuarto puesto en el ranking San Pellegrino, solo detrás de Noma, El Celler de Can Roca y Mugaritz). Hablamos de Alex Atala, brasileño de 45 años que hoy es una de las figuras más influyentes de la gastronomía latinoamericana, compartiendo cartel con el peruano Gastón Acurio, responsable de la difusión mundial de la gastronomía de su país. Desde entonces viaja por el mundo para presentarse en festivales y perfecciona su cocina que combina técnica francesa con ingredientes originarios de su país. Gracias a él, los ojos del mundo se posan también en los platos sudamericanos.



TRASTERO DE
LA BOQUERIA
culinária española

La experiencia culinaria española, se vive en el Trastero de La Boqueria,
donde nos encanta lo clásico y nos apasiona lo nuevo

Blvd. Hermanos Serdán, 141, Col. Amor, Puebla., Puebla 72140



DANIELA RAMOS GARCÍA

Elixir enlatado

Publicado Originalmente el viernes 1 de julio de 2022

MITOTE

Esta semana un amigo de Chicago me regaló dos latas que nunca imaginé ver en mi vida, pues en ellas había pulque. Sí, el pulque enlatado existe en Chicago y yo fui muy feliz.

A pesar de que fue un tema disruptivo debido a que muchas personas me dijeron que no se les antojaba para nada -debo de admitir que al principio yo tampoco estaba del todo segura de probarlo-, pero después de hacerlo no había vuelta atrás y de verdad que era delicioso; el sabor era idéntico al pulque natural que se puede degustar en México al menos en lugares comerciales como la Pulquería Insurgentes en la Ciudad de México.

Claro, yo sé que la Pulquería Insurgentes no es ícono de buen pulque, pero su bebida tampoco está tan mal; así que el pulque en lata de verdad que superó mis expectativas. El sabor era muy similar al pulque que probamos en los pueblos y también el efecto que hay después de él, pues con esas dos latas mis ojos se me cerraban mientras veía una película.

La lata decía que contenía cinco grados de alcohol, pero era tan concentrado el sabor del agave que no se percataba el sabor del alcohol, y se mantenía un sabor dulce.

El pulque es una de las bebidas más tradicionales en México; muchos pueblos conservan este elixir sagrado y también lo comercializan cada vez más, pues así como algunas otras bebidas como el mezcal se han ido abriendo paso a la población, y es que en realidad el pulque es familia. Aún recuerdo que hace algunos meses, antes de regresar a vivir a Chicago, fui con mi hermana y su familia a Zacatlán, pero al desviarnos encontramos en un pueblito perdido entre las montañas un restaurante que ven-

día pulque; solo quedaban dos raciones de pulque de piñón, así que mi hermana y yo lo adquirimos, y claro, ese pulque ha sido el mejor que he probado en mi vida; justo con mi pulque en mano me percaté de que todo eso es México, sus pueblos, su gente, sus paisajes... también sus mercados y sus perritos por todas partes.

Con el pulque también recordé un lugar donde viví en las montañas de la Ciudad de México, un lugar frío, muy frío en el invierno, pero con uno de los mejores pulques de la CDMX; el de zarzamora era mi favorito y después estaba el de guayaba. Además, en Año Nuevo, había en cada esquina del pueblo originario de la Ciudad de México un puesto de Pulque con sabores cada vez más especiales y extraños, pero deliciosos.

Aún recuerdo que mis días libres siempre amaba ir a ese puesto de pulque en donde además vendían barbacoa, una dupla explosiva de sabor; pedía un pulque de medio litro y podía pasar horas sentada admirando unos cactus a lo lejos, en una pequeña montaña que había en ese sitio.

El pulque ha permanecido tanto que incluso las pulquerías se popularizaron en los últimos años en todo México, y en ellas todos hemos tenido historias de felicidad, como en Puebla el famoso "Pulque para dos", uno de los bares más icónicos de Cholula pues no sólo fue emergente en el tema del pulque comercial sino que también fue un foro artístico en donde se presentaron bandas de música alternativa de todos los calibres que incluso han trascendido a nivel internacional.

Así que imploramos que el pulque no se acabe nunca y nos siga dejando explosiones sensoriales.



El pulque es una de las bebidas más tradicionales en México; muchos pueblos conservan este elixir sagrado y también lo comercializan cada vez más, pues así como algunas otras bebidas como el mezcal se han ido abriendo paso a la población, y es que en realidad el pulque es familia.

CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

La vista y el olfato

Publicado Originalmente el viernes 1 de julio de 2022



La vista

Es un sentido rápido, dinámico que da sentimiento de realidad, seguridad, opuestos a las impresiones de olor y gusto, que son fugaces evolutivas, fluctuantes e inciertas.

El globo ocular está compuesto de una serie de membranas la más importante es la retina, que tiene en su interior el sistema de células sensoriales.

En la retina hay dos tipos de células receptoras conos y bastones. Los conos son sensibles a la recepción cromática sobre todo en la parte central del ojo. Son también receptoras del rojo, verde, azul. Toda la superficie de la retina no tiene la misma sensibilidad a los colores.

El color de la materia viene dado porque esta es capaz de absorber de manera diferente las radiaciones coloridas que la atraviesan. Un producto parece rojo porque absorbe siempre las radiaciones correspondientes a los otros colores que dan el rojo. Se puede definir el color de la materia por la manera que se absorben las radiaciones.

El ojo como hemos dicho condiciona a la persona prepara y ayuda al juicio de los otros sentidos. El color genera la mayoría de las características de la materia, debe de existir una armonía entre la evolución del color y del gusto.

El olfato

La nariz y la lengua perciben ciertas propiedades de los cuerpos químicos que llegan a tener contacto. Se le denomina sentidos químicos. Así como la vista capta radiaciones, el ojo capta las vibraciones y el tacto es sensible a las propiedades físicas, el sentido del gusto y del olor, emplazados sobre las vías de penetración en el organismo

son los clasificadores de las moléculas de la materia. El olor reconoce y clasifica los productos volátiles de las moléculas difusas en el aire, con la condición de que sean solubles en la mucosa olfativa y estén dotadas de olor.

Los olores son percibidos solo en fase gaseosa, la lengua, donde se reparten los órganos del gusto, identifica las otras moléculas de sustancias fijas, con la condición de que ellas sean solubles en la saliva. Los olores se enmascaran entre sí, la mezcla de olores diversos produce un olor. Está demostrado que el umbral de la sensación olfativa de una sustancia aromática se ve muy desplazado por mezcla de otras sustancias.

El olfato es un sentido de alerta y placer, el órgano del olor se encuentra en la parte superior de la nariz en lo alto de las fosas nasales y se divide en tres partes: nariz o vestíbulos, la mucosa pituitaria y los cornetes. Las inspiraciones repetidas hacen que penetre los vapores odorantes al establecer contacto.

Órgano de sensibilidad importante más vista, oído y mayor gusto. Aromas picantes. Dependiendo del ritmo de la respiración la recepción. Existen dos vías de acceso a las mucosas olfativas, vía nasal directa / indirecta o retranasal.

Por la vía nasal directa las sensaciones dependen de la riqueza de los olores, los vapores odoríferos y la fuerza de inspiración. Por la vía retranasal las sensaciones dependen del recalentamiento de la boca todo ello gracias a la movilidad de la lengua y los enjuagues que acentúan los desprendimientos aromáticos. El sentido olfativo es muy fino pues la sensibilidad del olor es 10 mil veces más grande que la de gusto.

Y hasta aquí, por esta ocasión, *hipócrita lector*. En la próxima entrega abordaremos el asombroso tema de la composición de sabores.