

## Fisiología del gusto

**Jean-Anthelme Brillat-Savarin**

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

---

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 336

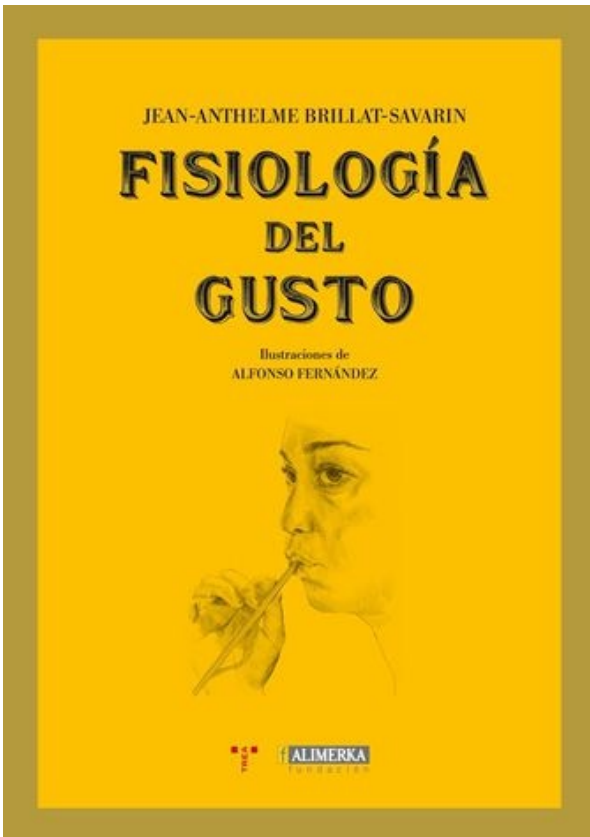
Peso: 0.64

ISBN: 978-84-9704-695-4

Año: 2012

**30,00€**

---



### EN COEDICIÓN CON LA FUNDACIÓN ALIMERKA

En diciembre de 1825, apenas dos meses antes del fallecimiento de su autor, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, el editor Auguste Sautet había publicado en París, en dos tomos, con el pomposo subtítulo *Meditaciones de gastronomía trascendente; obra teórica, histórica y puesta al día, dedicada a los gastrónomos parisienses por un profesor, miembro de diversas sociedades literarias y científicas*, la *Fisiología del gusto*, que, aunque no llevara inicialmente y por deseo propio la firma de su autor, conocería un gran éxito y se convertiría en uno de los clásicos de la literatura gastronómica de todos los tiempos, como atestiguan sus numerosas y continuas ediciones -y no solo las treinta y cinco registradas en su lengua original: desde la aparición en 1852 en México de la primera edición en castellano hasta hoy se pueden contabilizar casi una docena de ediciones en nuestra lengua-. Merecedor de la atención de personajes de la talla de Balzac, Stendhal, Flaubert, Zola, Hoffman, Faulkner, Hemingway, Malraux, Einstein o Barthes, entre otros, está considerado como el tratado fundacional de lo que ha venido en llamarse gastronomía. En palabras de Néstor Luján, «el libro más inteligente y espiritual que se haya producido dentro de la gastronomía».

Autor de otros ensayos de naturaleza jurídica y política, **Brillat-Savarin** ocupó los últimos

años de su vida en redactar esta obra dedicada a la alimentación; en 1822 escribe a un amigo: «En realidad a este libro vengo dándole vueltas desde hace bastante tiempo. Creo que lo tengo en la cabeza (...) y me gustaría verlo editado en 1824. Sospecho que podría llegar a ser un referente dentro y fuera de Francia». El resultado fue un libro apasionante y ciertamente abigarrado, donde se entremezclan las ciencias con la historia y las historias, las poesías y las anécdotas personales con las recetas, fórmulas magistrales y dietas, los aforismos y las narraciones que tienen a algunos productos alimenticios como protagonistas. Con esa fusión de géneros Brillat-Savarin logró ante todo un libro ameno, por más que, antes que entretener al lector, el autor, hijo de la Ilustración, persiguiese sentar las bases de lo que tenía por una nueva disciplina, la gastronomía, a la que quería revestir de análisis científico.