

SALSA BECHAMEL

Louis de Bechamel (1630-1703)



Louis de Bechamel



François Pierre de la Varenne

Louis de Bechameil (1630-1703), marqués de Nointel, ocupó el cargo de mayordomo en la corte de Luis XIV, siendo un destacado financiero de las campañas bacaladeras de Terranova y administrador en la corte.

El origen de la salsa que lleva su nombre no tiene un origen aceptado formalmente, si bien, a pesar de existir cuatro teorías sobre su invención, sólo una de ellas tiene base documental.

El origen más probable de la salsa se le adjudica al cocinero François Pierre de la Varenne (1615-1678) cocinero de Luis XIV y contemporáneo de Bechamel, fundador de la cocina clásica francesa. Escribió el libro *Le Cuisinier François* en 1651 (obra que señala el paso de la cocina medieval de antaño a la alta cocina moderna) y donde por primera vez se tiene constancia escrita de esta receta, la cual llevaría el nombre como un halago al marqués Louis de Bechameil.

Respecto a los otros orígenes (sin ningún tipo de base documental, pero que han ido manteniéndose en el tiempo) que pueden encontrarse respecto a esta salsa encontramos:

Teoría italiana: los cocineros florentinos de Catalina de Medici (1519-1589) inventaron esta salsa cuando la acompañaron a Francia para casarse con Enrique II de Orleans, en 1533.

Teoría “de Mornay”: vincula el descubrimiento de la receta al político protestante duque Philippe de Mornay (1549-1623), gobernador de Saumur y señor de Plessis. Se le atribuyen la creación de cuatro salsas más: la Mornay, la Chasseur, la Lyonnaise y la Oporto.

Teoría “Bechamel”: cuenta que el descubridor de la salsa bechamel fue efectivamente el marqués Louis de Becha-

mel, que la habría inventado para acompañar al bacalao seco de sus campañas de Terranova.

A pesar de ser un hombre culto, no hay ninguna prueba de que sus aficiones culinarias fueran más allá de las de cualquier noble de la época.

A Luis de Bechamel también se le ha atribuido la invención del volován y del *ragout à la financière*.

Salsa Bechamel

El propio nombre de la receta ha sufrido una serie de cambios a lo largo de los años: su nombre originario (Bechameil) aparece transformado en Béchamelle en el libro de Vincent de la Chapelle "Le Cuisinier moderne" de 1735

A finales del siglo XVIII pierde la mayúscula inicial, por lo que desde entonces la conocemos como bechamell o bechamel.



Salsa Bechamel

Los ingredientes actuales de esta salsa son harina, leche, sal y mantequilla. La nuez moscada y la pimienta blanca molida son complementos adicionales.

Existen múltiples salsas derivadas de la receta original (salsa Mornay, Soubise, Aurora, indiana y Escoffier).

En la antigua receta no figuraba la leche, pero sí un fondo de jugo de ternera, que hoy ha desaparecido.

Bibliografía

AGUIRRE RUIZ, R (1998): Conceptos básicos sobre cocina. Ed. Limusa

DOVAL, G.(2002): Palabras con historia. Ediciones del Prado, Madrid.

FREEDMAN, P.H (2007): Food: the history of taste. University of California Press (Google Books, pag 224)

http://books.google.es/books?id=0tWMtRLaZOE&printsec=frontcover&dq=food:+the+history+of+taste&hl=es&ei=-hfUS62xLoOOOKagvJcO&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CC4Q6AEwAA#v=onepage&q&f=false

Fecha del enlace: 24 de abril de 2010

Recetas con historia e historia de la gastronomía

<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/06/bechamel-salsa.html>

Fecha del enlace: 24 de abril de 2010

Historia de la Gastronomía

<http://www.historiadelagastronomia.com/articles/124/1/ORIGEN-DE-LA-SALSA-BECHAMEL/Page1.html>

Fecha del enlace: 24 de abril de 2010

Who is Who in Food

<http://www.foodreference.com/html/w-francois-pierre-de-la-varenn.html>

Fecha del enlace: 24 de abril de 2010

Imágenes

BBC

http://www.bbc.co.uk/food/glossary/b.shtml?bechamel_sauce

Fecha del enlace: 09 de abril de 2010

Historia de la Cocina. com

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/bechamel.htm>

Fecha del enlace: 09 de abril de 2010

Cuisine Passion

http://cuisinepassion.blogs.com/cuisine_passion/fonds_de_cuisine_et_sauces/

Jaume Vicent Jordá Moret

jaimejorda@gmail.com