

ALEXIS SOYER: EL COLABORADOR DE FLORENCE NIGHTINGALE EN CRIMEA

PALABRAS CLAVE: ALEXIS SOYER; FLORENCE NIGHTINGALE; CRIMEA; ALIMENTACION; GASTRONOMIA; INNOVACIÓN.

INTRODUCCIÓN

Si hoy habláramos de los mejores cocineros de todo el mundo (Gutiérrez-Tapia, A. 2011) hablaríamos de Ferrán Adriá, de Alain Ducasse, de Keller Thomas. Pero si hiciéramos una lista con el top ten de los chefs de la alta cocina más famosos, o de más impacto, de todos los tiempos nos encontraríamos con **Alexis Soyer** en los puestos más altos del ranking (Curiosidades gastronómicas 2011; Blanc 2011). Este cocinero francés, que desarrolló su carrera profesional en Gran Bretaña, además de innovar e inventar numerosos útiles culinarios, técnicas de cocina y numerosas recetas (hoy diríamos que era un experto en I+D+I), además de publicar varios libros, estuvo con **Florence Nightingale** en Crimea organizando la alimentación de los hospitales militares y de las tropas británicas. Sus libros se estudian en las escuelas superiores de cocina, y en uno de ellos recoge sus experiencias en la guerra de Crimea, y su admiración por Florence Nightingale.

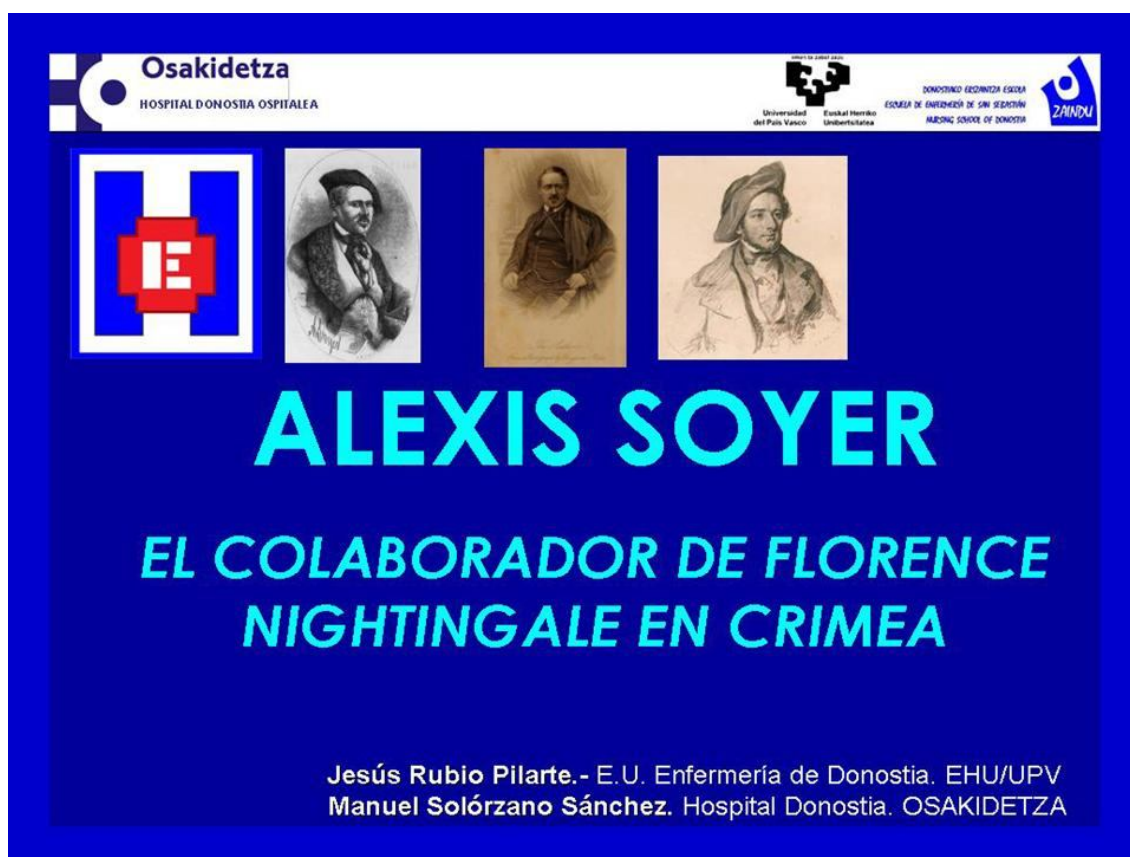


FOTO 1 Portada del trabajo

SUS ORÍGENES Y EL COMIENZO DE SU TRAYECTORIA

Alexis Benoît Soyer (4 de febrero de 1810 – 5 de agosto de 1858) nació en Meaux-en-Brie (Marne- Francia) conocida por su queso. A los 11 años, tras su expulsión de la escuela (fue expulsado del *seminario* donde estudiaba, por haber llamado a rebato indebidamente), va a Paris a trabajar como aprendiz en el restaurante *Grignon* de su

hermano. A los 16 años ya es el cocinero jefe del restaurante “*Boulevard des Italiens*”. A los 21 años era en el segundo cocinero del *príncipe de Polignac* en el *Ministerio de Asuntos Exteriores*.

Estaba trabajando en la cocina del Ministerio, cuando estalla la revolución de 1830. La masa enfurecida asalta la sede ministerial y Alexis Soyer con una cacerola y un cazo, subido encima de las mesas es obligado a cantar a punta de bayoneta la “*Marsellesa*” y “*La Parisienne*” para salvar su vida.



FOTO 2 Alexis Benoît Soyer

Dada la situación política en Francia, se exilia en Londres, y tras un penoso comienzo, gracias a su hermano, entra a trabajar para el Príncipe Adolphus, duque de Cambridge. Más adelante, trabaja para otras personas de la aristocracia londinense, incluyendo al Duque de Sutherland, al Marqués de Waterford, a Guillermo Lloyd de Aston y al Marqués de Ailsa en Isleworth.

Todo esto le abre las puertas del Reform Club de Londres en 1837, donde reforma totalmente las cocinas, ideando sistemas de refrigeración para los alimentos, introduciendo el uso del gas y de nuevos hornos así como la propia organización de toda la cocina en torno a “partidas” (circunstancia que enlaza con la organización de las cocinas actuales) (Dixo; Mutthesius 1978). Se organizan visitas guiadas para conocer sus cocinas y se encarga de elaborar la comida de la Coronación de la Reina Victoria, para más de 2.000 comensales. Era ya un cocinero de prestigio y cobraba más de 1.000£ al año (Bloy 2002; Van Leeuwen. 2010).

Pero además era conocido por su indumentaria de trabajo, que distaba mucho del blanco tradicional. Su gorro de terciopelo rojo, para la recogida higiénica del cabello, y sus uniformes de colores y «à la zoug-zoug» (cortados al bias) son hoy en día un referente para los cocineros inconformistas.



FOTO 3 Elizabeth Emma Jones

EL GRAN CAMBIO

En 1837 se casó con la famosa pintora **Elizabeth Emma Jones** (1813-1842), que fallece durante el parto prematuro de su hijo, la noche del 29 al 30 de agosto de 1842, circunstancia que marcará la vida de Soyer. Le construye un suntuoso mausoleo culminado con una estatua en el *Kensal Green Cemetery* y demuestra un marcado interés hacia todas las obras de caridad. La pérdida de su esposa acentúa su forma extravagante de vestir y realza su apariencia excéntrica, siendo objeto de críticas por parte de la estricta sociedad victoriana (Garval 2007).

CHEFS SIN FRONTERAS

Tras la muerte de su mujer, comienza a preocuparse por los más débiles, intervino para intentar paliar las penurias de los irlandeses en la “Gran hambruna irlandesa entre 1845 y 1849”, causada por la pérdida de las cosechas de patatas, a petición del gobierno irlandés se trasladó en 1847 a Dublín para intervenir directamente. Abre un local para vender sopa y carne a precios reducidos. También se sirvieron de forma gratuita miles de raciones de sus famosas “sopas del hambre”. Escribió el folleto “Soyer's Charitable Cookery” (Cocina caritativa de Soyer) cuyos beneficios donó a diferentes organizaciones de caridad y más tarde "The Poor Man's Regenerator" en 1847 destinando un penny de cada folleto a los pobres (Alexis Bénoist Soyer. Web).

También, aprovechando la labor artística de su mujer, abrió una galería de arte, destinando sus beneficios a obras benéficas.

Fruto de su preocupación por la alimentación pública *The Modern Housewife* (1850) y *A Shilling Cookery For The People* (1855), libro del que se vendieron 110.000 ejemplares en 4 meses, destinado a las personas que no podían permitirse utensilios de cocina refinados o grandes cantidades de ingredientes elaborados. En ellos indicaba como preparar comidas con presupuestos reducidos o recetas para niños pequeños o personas inválidas (Van Leeuwen. 2010).



FOTO 4 Artículo de un periódico de la época con grabado

EN LA CUMBRE

Además de las publicaciones, inventa numerosos artilugios de cocina y diferentes salsas que le hacen muy popular, rico e influyente. En 1849 Soyer inventa y difunde la “estufa mágica”, una especie de hornillo pequeño y transportable que permitía que la gente cocinara o calentara su comida donde quisiera, así como una “cafetera mágica” y un aparato para cocer huevos (Bloy, 2002).

En mayo de 1850, con motivo de la Gran Exposición Internacional, deja la cocina del Reform Club para abrir un restaurante francés en Kensington, en el espacio que ahora ocupa el Albert Hall, cuyo objetivo es ofrecer durante la exposición comida típica de diferentes partes del mundo (restaurantes temáticos) para 2.000 personas. Aunque la iniciativa resultó un fracaso y perdió más de 7.000£ (cerca de 50.000€de hoy) , también supuso un hito, ya que en ese local sirvieron por primera vez «coktails» en Londres (Bloy 2002; Van Leeuwen. 2010).

Junto a todo esto, eran constantes sus cartas en los periódicos de Londres, en particular en el Times, tanto para hacer alarde de sus logros promoción de sus libros o productos o incluso comentar temas de actualidad. Todo esto, unido a su extravagancia, acrecentada por el hecho de ser francés, convirtieron a Soyer en un blanco favorito de las viñetas satíricas. Sin embargo, todo eso, no hizo sino acrecentar su fama, y decían que aparecía más en los medios de comunicación que cualquier ministro (Garval 2007).

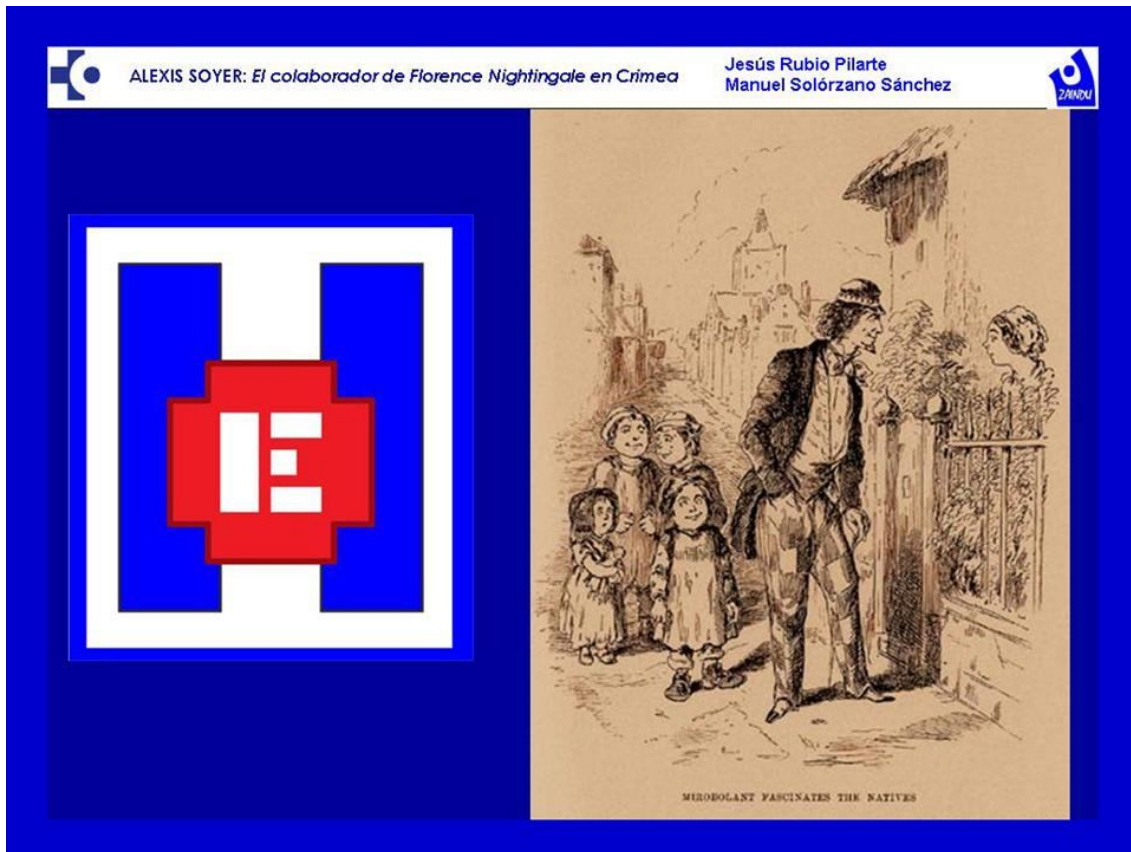


FOTO 5 Realza su apariencia excéntrica, objeto de críticas por parte de la estricta sociedad victoriana

LA GUERRA DE CRIMEA Y FLORENCE NIGHTINGALE

Impresionado por un artículo publicado en “The Times” el 16 de enero de 1855 que describía las pésimas condiciones alimentarias en Crimea, mediante una carta al director del rotativo se pone a disposición de la Corona y del pueblo inglés. Visto el ofrecimiento, el Duque y la Duquesa de Sutherland invitaron a Monsieur Soyer a su casa para organizar el viaje a Crimea, facilitando el contacto con Lord Panmure, Secretario de Guerra quien había sustituido a Sir Sydney Herbert que fue quien, a su vez, autorizó a Florence Nightingale (Garval 2007. Encarnación 1986).

Soyer autofinanció su desplazamiento y llegó a Crimea a finales de marzo de 1855. Nada más llegar contacta con Florence Nightingale, quedando impactado por su fuerte personalidad. “Al entrar en el cuarto me saludó una dama y sin dudas que ella era nuestra heroína y le dije, madame, permítame presentarle humildemente mis respetos. Asumo que tengo el honor de dirigirme a Miss Nightingale. Así es, Señor Soyer, así creo” (Soyer 1857).

Florence había tenido varias decepciones por el rechazo de los médicos militares, que no querían tener mujeres para el cuidado de los soldados enfermos o heridos. Soyer, hombre rico e influyente, muy bien relacionado con militares y políticos, tanto franceses como ingleses, facilitó el trabajo de Nightingale. Reorganizó, junto a Florence Nightingale, el aprovisionamiento de los hospitales militares (Osborne 1855) y comenzó a cocinar para la 4ª división de infantería, inventando su propia cocina de campaña y recomendando las galletas elaboradas con legumbres para prevenir el escorbuto (Morris 1938; Bloy 2002; Van Leeuwen 2010).



FOTO 6 Alexis Soyer en Crimea

Esa estrecha colaboración entre **Soyer** y **Nightingale** se materializa en la reorganización de las cocinas, los suministros, la intendencia y las dietas, tanto en los hospitales como en los cuarteles y para los soldados en el frente (Garval 2007. Osborne 1855; Encarnación 1986).

Destaca el modelo de cocina portátil que diseñó Soyer, vigente en el ejército británico hasta la reciente guerra golfo y numerosas recetas de cocina específicas para las materias primas disponibles en Crimea, la *Limonada de Crimea* y el *Guiso Soyer* para 100 Hombres entre otras (Garval 2007; Bloy 2002; Encarnación 1986). En Crimea también contacta con **Mary Seacole** y visita su famoso Hotel The British (Morris 1938).

Durante su estancia en Crimea compartió con Florence Nightingale mucho tiempo, especialmente durante los viajes que realizaban de un hospital a otro para organizar los cuidados y las cocinas. “Éramos como ocho los que escoltábamos a nuestra heroína por el campo de guerra. Miss Nightingale, ataviada con un traje sutil de amazona o

atuendo para cabalgar, llevaba un aire marcial. Montaba una yegua muy linda, color oro, la cual por su trote y sus cabriolas parecía estar orgullosa de llevar tan noble carga” (Soyer 1857).

El lazo de amistad entre ellos se hizo más estrecho porque durante su estancia en Crimea el capitán del barco Robert Lowe les ofreció acomodo. Desde este barco anclado en la bahía de Balaklava; Soyer y Florence partían cada mañana a visitar los campamentos y los hospitales. Regresaban entonces al atardecer o bien entrada la noche. A veces, a bordo del barco, Soyer le cocinaba platos exquisitos a Florence y a los miembros del grupo que les acompañaba.



FOTO 7 Alexis Soyer y Florence Nightingale en Crimea

Soyer también describe cómo Florence y él estuvieron a punto de morir cuando fueron atacados por el fuego de la artillería rusa. Dice Soyer, que ambos sentían curiosidad por ver la ciudad de Sebastopol que estaba sitiada por las fuerzas aliadas; y desoyendo la advertencia de los centinelas se subieron a la cima de una colina donde los ingleses habían colocado tres cañones de artillería gruesa. Después de su excitante ascenso pudieron ver Sebastopol, una vista que no pudieron disfrutar por mucho tiempo ya que el enemigo los divisó y abrió fuego contra ellos, teniendo que correr para salvarse.

Todas esas circunstancias fortalecieron su amistad, *llegando algunos medios a decir que eran más que amigos*. Ambos enfermaron casi a la vez de la denominada “fiebre de Crimea” -probablemente tífus-, circunstancia que supuso su regreso a Gran Bretaña (Encarnación 1986). Ferviente admirador suyo, rescató en Crimea en 1855 el carruaje que usaba Florence, consciente del valor simbólico del mismo, cuando iba a ser subastado y lo trasladó a Gran Bretaña, dónde hoy puede verse. La importancia de ese

elemento simbólico se recoge gráficamente, cuestión que marca su relevancia, en el The Illustrated London News del sábado 30 de agosto de 1856.

En 1857 Soyer publicó “*Culinary campaign*” en el que narra sus vivencias en Crimea, convirtiéndose en el primer biógrafo de Florence Nightingale. En ese libro destaca la admiración y el respeto mutuo que se profesan. Pero es sin duda, en el capítulo VI de la alimentación de “*Las Notas de Enfermería*” de Florence Nightingale que recoge directamente la influencia del gran chef Alexis Soyer.



FOTO 8 Fruto de su preocupación por la alimentación pública The Modern Housewife (1850) y A Shilling Cookery For The People (1855), libros en los que indicaba como preparar comidas con presupuestos reducidos o recetas para niños pequeños o personas inválidas

A su regreso a Londres, dio conferencias a las autoridades militares sobre la organización y suministro de las cocinas militares, publicando el libro Instructions for Military Hospital Cooks (Instrucciones para los cocineros de los hospitales militares). Las medidas adoptadas a partir de sus recomendaciones estuvieron vigentes en el ejército británico hasta 1935 (Garval 2007; Van Leeuwen 2010). También supervisa la construcción de las nuevas cocinas de los cuarteles de Wellington donde instala hornos de gas de última generación (Dixo; Mutthesius 1978). Murió el 5 de agosto de 1858 a los 48 años, en un incendio cuando diseñaba un carro de cocina para el ejército. Fue enterrado junto a su esposa en el Kensal Green Cemetery (Morris 1938).

Florence Nightingale nunca elogió abiertamente a Alexis Soyer, pero cuando falleció consideró su muerte como una gran pérdida, ya que no había nadie que pudiera sustituirla (Cook 1913).

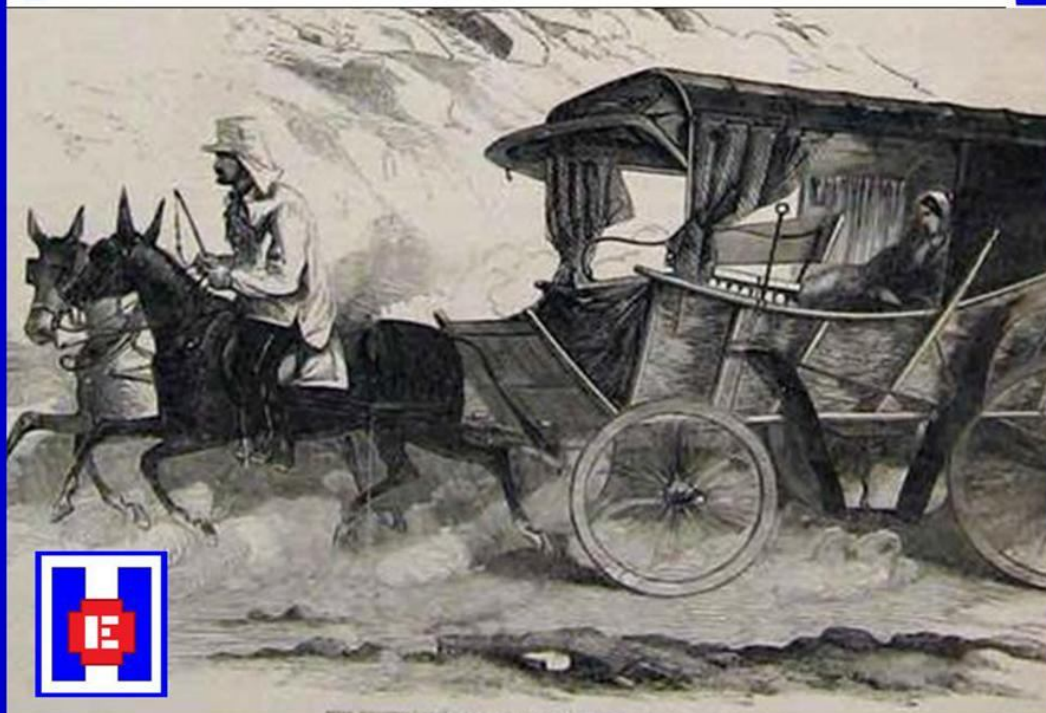


FOTO 9 Ferviente admirador suyo, rescató en Crimea en 1855 el carruaje que usaba Florence, consciente del valor simbólico del mismo, cuando iba a ser subastado y lo trasladó a Gran Bretaña

EPÍLOGO

Alexis Soyer, pese a sus extravagancias y a la incompreensión de la época, fue adelantado para su época. La investigación, la innovación y la comunicación fueron tres elementos que rodearon toda su vida, junto con su participación voluntaria en tareas humanitarias y benéficas. Sus aportaciones a la mejora de la alimentación en hospitales y cuarteles son innegables. Pero hay un elemento más. **Florence Nightingale** a través de sus estudios estadísticos y de su famoso diagrama polar hizo visible el impacto de su actuación. Es evidente que tanto las medidas higiénicas como la alimentación fueron las causas de la mejora, pero si el gran descenso de la mortalidad en la denominada transición demográfica es atribuido casi en exclusiva a las mejoras en la alimentación (Livi-Bacci 1993; Pérez 2008) *¿sería Alexis Soyer el verdadero artífice del éxito de Florence Nightingale en Crimea?*

ESTE TRABAJO se presentó en el **XI CONGRESO NACIONAL y VI INTERNACIONAL DE HISTORIA DE LA ENFERMERÍA**, en Barcelona 25, 26 y 27 de Noviembre de **2010**

BIBLIOGRAFIA

Alexis Bénoist Soyer. www.soyer.co.uk [sede web]. [Fecha de acceso: 25/11/2011].
Blanc, R. Raymond Blanc. [sede web. Última actualización: 2010] Disponible en: <http://www.raymondblanc.com/>. [Fecha de acceso: 25/11/2011]

Bloy, M. 2002 .Alexis Soyer (1809--1858). Disponible en <http://www.victorianweb.org/history/crimea/soyer.html> [sede web. Última modificación 24/4/2002]. [Fecha de acceso: 25/11/2011].

Cook, E. 1913. Life of Florence Nightingale. London. Mac Millan Co.

Curiosidades gastronómicas [sede web]. Los mejores 10 chefs 6/7/2011. Disponible en: <http://curiosidadesgastronomicas.com/?p=7345> [Fecha de acceso: 25/11/2011].

Dixo R.; Mutthesius S. 1978. Victorian architecture. New York Oxford University Press.

ALEXIS SOYER: *El colaborador de Florence Nightingale en Crimea* Jesús Rubio Pilarte
Manuel Solórzano Sánchez



Murió el 5 de agosto de 1858 en un incendio cuando diseñaba un carro de cocina para el ejército. Fue enterrado junto a su esposa en el Kensal Green Cemetery.

FOTO 10 Murió el 5 de agosto de 1858 a los 48 años

Encarnación J. 1986. En la cocina de Florence Nightingale. Nota histórica sobre Alexis Soyer. Revista Boletín e Impulso del Colegio de Profesionales de Enfermería de Puerto Rico. Diciembre 1986. 9-12.

Garval, A. 2007. Alexis Soyer and the Rise of the Celebrity Chef. Romantic Gastronomies. Disponible en:

http://www.rc.umd.edu/praxis/gastronomy/garval/garval_essay.html. [Fecha de acceso: 25/11/2011].

Gutiérrez-Tapia, A. 2011. Los 10 mejores chefs del mundo. Disponible en: http://jayko_2.lacoctelera.net/post/2011/02/27/los-10-mejores-chefs-del-mundo [Fecha de acceso: 25/11/2011].

Livi-Bacci, M. 1993. Introducción a la demografía. Barcelona: Ariel.

Morris, H. 1938. The portrait of a chef: The life of Alexis Soyer. Cambridge: The University Press.

Osborne SG. 1855. Scutari and its Hospitals. London. Dickinson Brothers.

Pérez, J. 2008. La teoría de la transición demográfica. Instituto de Economía, Geografía y Demografía. Centro de Ciencias Humanas y Sociales. CSIC [sede web] Disponible

en: <http://sociales.cchs.csic.es/jperez/pags/polpob/temaspob/TTD.htm> [Fecha de acceso: 25/11/2011].

Soyer A. 1857. Culinary campaign. Londres. Disponible en: <http://lcweb2.loc.gov/service/rbc/rbc0001/2011/2011bit07797/2011bit07797.pdf> [Fecha de acceso: 25/11/2011].

Van Leeuwen, T. 2010. Hot on de trail. Cabinet Magazine. [sede web. Ultima modificación 2010]. Disponible en: <http://www.cabinetmagazine.org/issues/37/vanleeuwen.php> [Fecha de acceso: 25/11/2011].

AUTORES:

Jesús Rubio Pilarte

Diplomado en Enfermería. Licenciado en Sociología. Profesor de la Escuela de Enfermería de Donostia. Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea.

Miembro no numerario de La RSBAP

E-mail: jesus.rubio@ehu.es

Manuel Solórzano Sánchez

Diplomado en Enfermería. Servicio de Traumatología. Hospital Universitario Donostia de San Sebastián. Osakidetza- Servicio Vasco de Salud

Insignia de Oro de la Sociedad Española de Enfermería Oftalmológica 2010. SEEOF

Miembro de Enfermería Avanza

Miembro de Eusko Ikaskuntza / Sociedad de Estudios Vascos

Miembro de la Red Iberoamericana de Historia de la Enfermería

Miembro de la Red Cubana de Historia de la Enfermería

Miembro Consultivo de la Asociación Histórico Filosófica del Cuidado y la Enfermería en México AHFICEN, A.C.

Miembro no numerario de la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País. (RSBAP)

masolorzano@telefonica.net

ENFERMERÍA AVANZA

ALEXIS SOYER: EL COLABORADOR DE FLORENCE NIGHTINGALE EN CRIMEA. Publicado el viernes día 23 de enero de 2015

<http://enfeps.blogspot.com.es/2015/01/alexis-soyer-el-colaborador-de-florence.html>