



El uso de plantas en las comidas registradas en los cuentos de Charles Perrault (1628-1703): una visión cultural, social y material

(The use of plants in foods recorded in the stories of Charles Perrault (1628-1703): a cultural, social and material vision)

Silvina Mariel Herbez

Universidad Nacional de Tucumán
Av. Benjamín Aráoz 800, T4000, San Miguel de Tucumán, Tucumán
silvinaherbez@gmail.com

RECIBIDO: MARZO DE 2020

APROBADO: DICIEMBRE DE 2020

Resumen: Los cuentos de Charles Perrault (1628-1703) son considerados como fuente histórica cultural ya que contienen experiencias de la vida cotidiana; entre ellas las comidas, las bebidas y prácticas alimenticias. Las mismas, revelan las costumbres del momento histórico a estudiar. Muestran la incompatibilidad e incongruencia existente entre la sociedad cortesana y la campesina, en la Francia del Rey Luis XIV en el siglo XVII. Nos centraremos en las plantas y los alimentos derivados de ellas: los cereales, las hortalizas, los cítricos y la vid. Se analizarán las peripecias para conseguir el alimento: el empleo de la agricultura, las condiciones sociales y económicas. También, se verá cómo se elaboran y presentan en la mesa cortesana marcando una diferenciación que se resalta en las prácticas de obtener los alimentos y prepararlos.

Abstract: The stories of Charles Perrault (1628-1703) are considered as a cultural historical source since they contain experiences of everyday life; including food, drink and eating practices. They reveal the customs of the historical moment to be studied. They show the incompatibility and incongruity existing between courtly and peasant society in the France of King Louis XIV in the seventeenth century. We will focus on plants and the foods derived from them: cereals, vegetables, citrus fruits and the vine. The vicissitudes to get food will be analyzed: employment in agriculture, social and economic conditions. Also, it will be seen how they are prepared and presented at the court table, marking a differentiation that is highlighted in the practices of obtaining food and preparing it..

Palabras clave: Plantas; Alimentos; Cuentos; Perrault

Keywords: Plants; Foods; Stories; Perrault

Introducción

En septiembre de 1693 Charles Perrault, ex funcionario de la administración de Colbert al servicio de Luis XIV, publicaba en *Le Mercure Galant* el cuento “Los deseos ridículos”. Luego, en 1694 incluía este cuento en un libro junto a otros cuentos en verso. Más tarde, en 1696 nuevamente en *Le Mercure Galant* publica “La Bella Durmiente del bosque”, y finalmente en 1697, bajo el nombre de uno de sus hijos, Pierre Darmancour, publica *Contes de ma Mère l’Oye. Histoires de temps passé*. Estos eran unos cuentos que sobrevenían de la cultura folklórica y popular. Perrault escribirá estos cuentos para los niños y



adultos de la corte, y tendrán un éxito formidable que se verá reflejado en que los mismos volverán a las lecturas populares a través de los *cahiers bleues*.¹

El cuento popular mágico y folclórico francés es considerado como fuente histórica cultural² ya que contiene experiencias de la vida cotidiana; entre ellas las comidas, las bebidas y prácticas alimenticias. El cuento revela las costumbres del momento histórico a estudiar, ubicado en la Francia del Rey Luis XIV, en el siglo XVII.

Estos cuentos devienen de un fondo cultural de antaño, y han sobrevivido hasta entonces gracias a las prácticas orales de los campesinos que fueron reproduciéndose en torno a la *veillée*. Estas veladas nocturnas, a las que por cierto los niños no tenían participación, desnudaban una realidad imperante del mundo rural francés del Antiguo Régimen: la lucha por la subsistencia alimentaria y reproductiva.

Considerando al cuento francés según Darnton, este tiende a ser realista y terrenal a diferencia del cuento alemán que se inclina a lo sobrenatural, y poético.³ En definitiva y en resumen, el cuento plasmaba los deseos concretos de atenuar el hambre.

Al llevar los cuentos a la corte, Perrault demuestra lo impropio en contraste con lo considerado apropiado. Se produce de esta manera, un contrasentido del uso de las maneras de comer y beber que se va diferenciando cada vez más de la gente común y campesina, como así también de los cortesanos según la *civilité* como expresión del comportamiento social adecuado.⁴

Las comidas y bebidas mencionadas en los cuentos revelan la incompatibilidad e incongruencia existente entre la sociedad cortesana y la campesina. Estas marcan una diferenciación que se resalta en las prácticas de obtener los alimentos y prepararlos.

Nos enfocaremos en las plantas y su elaboración en comidas que tanto campesinos como cortesanos utilizaban y que se reflejan en los cuentos de

¹ Cuadernos azules, que circulaban en las aldeas, distribuidos por los buhoneros, y que contenían, versos, cuentos y oraciones. Para más información ver: Roger Chartier, *Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna* (Madrid: Alianza Editorial, 1994), 186, 188.

² Marc Soriano, "Burlesque et langage populaire de 1647 à 1653: Sur deux poèmes de jeunesse des frères Perrault", *Annales*, 24^o Année, N° 4 (Julliett-Aout 1969): 950.

³ Robert Darnton, *La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa* (México: Fondo de Cultura Económica, 2000), 59.

⁴ Norbert Elias, *El proceso de la civilización*. (México: Fondo de cultura económica, 1996), 147.



Perrault. Así también veremos las peripecias que debían sortear para conseguir el alimento: como el empleo de la agricultura, las condiciones sociales y económicas, la manera y los medios de elaboración y presentación y el alcance de los mismos.

Los alimentos que detallan los cuentos son propios de una dieta básica de la zona del Mediterráneo. A su vez se observa en los cuentos que no contienen ningún alimento de origen americano, lo cual significaría que son alimentos y preparaciones que, posiblemente, algunos devienen desde la antigüedad y otros desde un pasado medieval europeo y por eso no se ve el contacto y los cambios en las recetas que proporcionará el descubrimiento del Nuevo Mundo. Pareciera que, por parte de Perrault, no hay una apertura a nuevas ideas o simbiosis con los nuevos elementos. Esto demostraría, en cierta medida, que los cuentos no son invenciones de Perrault, sino que son tomados de la oralidad y que tienen un pasado antiguo en común, el centroeuropeo. Sin embargo, los alimentos mencionados en los cuentos tendrán igualmente una forma de palimpsesto histórico en la manera como va presentando Perrault las preparaciones de estos.

Los alimentos que los cuentos presentan son los siguientes: leche del rebaño, morcilla, vino, agua, pan negro, pan de centeno, queso, tortas, mantequilla, gato, salvado, cerrajas (planta de la familia del diente de león), perdices, faisanes, gallina de Berbería, cormoranes, pintadas, gallarones, rascones, almizclados ansarones, mil aves exóticas, harina, mantequilla, sal, huevos, tarta, confite, bodigo (pan de ofrenda), pastel, salsa Robert, caramelos, corderitos, cabritillos, cierva, conejo, picadillo de carne, naranjas, limones, ternero y cerdo. Sin embargo, en este artículo nos centraremos especialmente en las plantas y los alimentos preparados y derivados de ellas, específicamente, los cereales, las hortalizas, los cítricos y la vid.

Tendremos también en cuenta en nuestra investigación que el alimento que se prepara no es algo dado, sino que es una construcción desarrollada en el marco de una cultura determinada. Como dirá Montanari: “la comida es cultura, cuando se prepara y cuando se consume”.⁵

La calidad del alimento, la preparación y las características de este, está directamente relacionado con el grupo social determinado, en este caso, son

⁵ Massimo Montanari, *La comida como cultura* (Asturias: Ediciones Trea, 2004), 10.



alimentos comunes a la dieta judeocristiana. Tanto los alimentos de la corte como los alimentos de los campesinos o los más desposeídos.

Los cítricos

Los cítricos, naranjas y limones, son mencionados en el cuento *Cenicienta*, en ocasión de la cena ofrecida en el baile del palacio. Estas frutas son mencionadas dos veces en el relato, pues el autor menciona que Cenicienta no las conocía y le sorprendió mucho verlas: “Fue a sentarse con sus hermanas y les hizo mil honores: les habló de las naranjas y los limones que le había regalado el Príncipe; que les asombró mucho, porque no las conocían.”⁶

El acceso a estas frutas era muy difícil para las sociedades menos adineradas, por eso podría ser la sorpresa de Cenicienta, y el hecho de que Perrault lo resalta muy bien en el cuento. La naranja es la fruta de la corte por excelencia.

Estas frutas originarias de China y de India, fueron introducidas al gusto y paladar del Mediterráneo, según Antoni Riera Melis, por los islámicos. Su cultivo se difundió desde Valencia por el reino catalano-aragonés a partir de mediados del siglo XIII abarcando toda España y Portugal, debido a que se transportaba con facilidad, gracias a su cáscara resistente. También el árbol era utilizado como planta ornamental, por sus hojas brillantes y perennes, y el perfume de sus flores.⁷

Es claro ver que los tratados culinarios del siglo XVII mencionen los limones y las naranjas recalcando que hay que traerlas de Portugal para su uso en la cocina, porque eran de mejor calidad. Además hay que considerar que los mercados solo tenían las frutas de estación y que éstas eran costosas, por eso cada vez que mencionan *citron* u *orange*, se agrega “que la estación lo permita”. Por ejemplo, en el libro *L'art de bien traïter*, hay todo un apartado sobre estas frutas, mencionando que es bueno hacer provisión de las mismas para emplearlas en diferentes preparaciones, sobre todo para marinar carnes, reemplazando así el

⁶ “Elle alla sàsseoir auprès des ses soeurs, & leur fit mille honnestetez: elle leur fit part des oranges & des citrons que le Prince luy avoit donnez; ce qui les estonna fort, car elles ne la connoissoient point”. Charles Perrault, *Histoires, ou Contes du tems passé / avec des moralités* (París: Claude Barbin, 1697), 136-137.

⁷ Antoni Riera Melis, “El Mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana”, en *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, comp. Massimo Montanari (Buenos Aires: Editorial Paidós, 2003), 26, 35.



verjú o vinagre que se utilizaba para sazonar. Dentro de una gran lista de varios elementos que no podían faltar en la cocina, se destacan los limones y naranjas junto con una buena harina, manteca y especias.⁸

Por otro lado, el libro culinario *Le Confiturier royal*, de Massialot, también tiene un apartado especial para las naranjas. El mismo dirá que como frutas de invierno tienen un lugar primordial en las confituras y a su vez las flores del naranjo, que se tendrán en verano, también serán utilizadas para confitarlas, y proporciona una receta para ello. Las naranjas y los limones serán frutas por excelencia en la preparación de confituras, por su perfume y sabor. La confitura se realizaba colocando la fruta o la cáscara al fuego en la sartén con azúcar.⁹

Es por ello que Luis XIV manda a su arquitecto Le Vau a diseñar la *Orangerie* en los Jardines de Versailles. Esta se construyó al sur del palacio, tomando ventaja de la pendiente natural de la colina. El diseño proveyó un área protegida donde los naranjos podían permanecer a resguardo en los meses invernales. Esta plantación daba prestigio al Palacio y tendría así un significado más que social poseer estos árboles frutales, exóticos, raros y ornamentales. Así lo detalla André Félibien en la descripción que realiza sobre Versailles: “Del lado del Jardín de Flores, prestamos atención a las cosas que mira esta cara, que son las flores de este mismo Jardín, los frutos del Jardín del Naranjal y la Sala de la Comedia que está construida.”¹⁰ La descripción de este autor sobre el lugar es extraordinaria, mostraba la fineza del lugar y lo agradable que se sentía:

“Desde este lugar uno descende a otro jardín que podría llamarse correctamente la estancia ordinaria de primavera; porque en cualquier estación que vaya allí se enriquece con todo tipo de flores; y el aire que respiramos siempre está perfumado con los de los jazmines y naranjos por los que caminamos. Pero como en todas las estaciones se ven cambios y agitaciones extraordinarios, es decir en la diversidad: flores, incluso en la disposición del lugar, es necesario posponerlo en otro momento para hacer una descripción más particular del mismo y, sin embargo, dejar juzgar a aquellos que verán todos estos hermosos lugares, si hay más deliciosos y agradables”¹¹.

⁸ L. S. Robert, *L'art de bien traiter* (Lyon: Claude Bachelu, 1693), 126-128.

⁹ François Massialot, *Le Confiturier royal* (París: Les Libraires Associés, 1791), 71-81.

¹⁰ “Du côté du Jardin à fleurs on a eu esgard aux choses que cette face regarde , qui sont les fleurs de ce mesme Jardin, les fruits du Jardin de l'Orangerie & la Sale de la Comedie qui sera bastiede.” André Félibien, *Description sommaire du chateau de Versailles* (París: Guillaume Desprez, 1674), 40.

¹¹ *Ibíd.*, 112-113.



La *Orangerie*, no solo era un lugar de los jardines de Versalles para el cultivo de la fruta, sino que también era un paseo que impregnaba con un olor aromático y envolvente todo el sector cercano al Palacio. En los planos y las estampas de los jardines se observa su ubicación la cual es muy sobresaliente y de prestigio del jardín en general.¹² El cultivo de las naranjas fue muy importante para Luis XIV, a tal punto que tenía un libro con instrucciones para el cultivo de los jardines de frutas de Versalles, en el cual Jean De La Quintinie (jardinero real) escribe un tratado especial para explicar cómo se debe cultivar y mantener ese jardín especial de naranjas, donde incluye limones y otros cítricos.¹³

Las bondades del jugo de estas frutas y su nutrición ya habían sido indicadas por los dietistas, así como la influencia que ejercía sobre una persona que tenía fiebre alta.¹⁴ No caben dudas que estas frutas, muy ricas en sabor y nutrición, tenían una amplia difusión en las cortes europeas, sobre todo en Francia; y que a los campesinos les era muy difícil su obtención, pues se cultivaba en otros países y eran de un costo muy elevado en los mercados.

Harinas: salvado y panes negros

Se puede plantear, como lo hiciera Montanari (1993), la diferenciación de la sociedad según el color del pan.¹⁵ Ya desde épocas romanas el trigo será un cereal que se domesticará, considerado de una calidad superior a otros cereales como la avena, la cebada, el farro, la espelta, el mijo, el panizo o el sorgo. Y también el centeno, que según Plinio es “malo y solo sirve para engañar el hambre,”¹⁶ por el uso que hacían de él los pueblos de los Alpes occidentales. Sin embargo, el centeno tendrá un éxito insuperable hasta el siglo XI, pues comparado con el trigo, es más resistente y crece en cualquier lugar. De esta manera estos dos cereales marcarán una distinción de tipo cromática, el pan de trigo es blanco, mientras que el de centeno u otros cereales es negro; el primero está destinado a los señores y aparece como un producto de lujo, mientras que el

¹² Ver Anexo, Imagen 1 a 3.

¹³ Jean De La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* (París: Claude Barbin, 1690), 413-484. Ver Anexo imagen 4.

¹⁴ Johannes Michael Savonarola, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono* (Venecia: s.e., 1576), 92.

¹⁵ Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa* (Barcelona: Editorial Crítica, 1993), 39.

¹⁶ Plinio, *Naturalis Historia*, XVIII, 40. Citado en, *Ibid.*



pan negro (de centeno, espelta o una mixtura de estos cereales, junto con el salvado) es propio de campesinos y siervos.¹⁷

Los cuentos de Perrault revelan una problemática de distinción social, especialmente con el pan, ya que será desde el siglo XI en adelante el alimento principal para toda Europa. En realidad, todos los cereales, especialmente el centeno, la cebada, la avena, la espelta, el sorgo y por supuesto el trigo, serán la base de la alimentación europea. El pan blanco de trigo para los adinerados, y el pan negro, las gachas o *pulentas* para los pobres. Por ejemplo, en el cuento *La bella durmiente* Perrault se refiere al pan y su color al mencionar “el pan negro” que le ofrece el leñador al príncipe.¹⁸ Seguramente este pan haya sido cocido con centeno, o también algunas veces eran mezclas de harinas de cereales: un poco de farro, espelta y centeno. En el cuento *Piel de Asno*, sin embargo, hace referencia a un pan mixturado, que en la edición de 2001 en español se lo traduce como pan de centeno¹⁹. Perrault revelará en el cuento una apreciación de valor de éste, que junto con el agua, no hay criatura que no pueda mantenerse o sustentarse:

“Que de l'eau claire & du *pain bis*
Suffisent pour la nourriture
De toute jeune Creature”²⁰

El *pain bis*, es visto como un pan mixturado, un pan moreno o trigueño.²¹ También según el diccionario se puede llamar pan bazo, un pan que se hace de moyuelo y una parte de salvado. El moyuelo a su vez es como un salvado más fino, que se obtiene de la última molienda. Tanto este pan como las migajas de pan que Pulgarcito esparcirá en el bosque para no perderse, como el pan negro mencionado en *La bella durmiente*, son los panes de los campesinos, de los pobres, que entre el siglo XIV y siglo XVII no tendrá un cambio trascendente. El pan seguirá siendo siempre negro. Y el consumo de pan irá en disminución debido a las sequías, lo que parece ser, también, la causa de diversas épocas de

¹⁷ *Ibíd.*

¹⁸ Perrault, *Histoires, ou Contes du tems passé / avec des moralités*, 30.

¹⁹ Charles Perrault, *Cuentos completos* (Madrid: Alianza Editorial, 2001), 92,93.

²⁰ “Que el agua clara y el pan negro son suficientes para la alimentación de toda joven criatura.” Charles Perrault, *Grisélidis, nouvelle, avec le conte de Peau d'asne, et celui des Souhais ridicules*. 2e édition (París: Jean Baptiste Coignard, 1694), 35.

²¹ Ramón García-Pelayo y Gross & Jean Testas, comp., *Dictionnaire Moderne français-espagnol* (París: Larousse, 1968): “pain bis”.



hambrunas, especialmente en el siglo XVII. Así mismo se puede ver un notorio “deterioro progresivo de la dieta, que cada vez se hace más monótona y tiene menos alternativas al pan y a los cereales.” Y aunque la calidad del pan se deteriora, “la jerarquía del pan recorre la jerarquía social. Hay un pan blanco reservado a los más ricos, un pan ‘claro’ (pero ya no blanco) para las clases intermedias, y un pan oscuro reservado a los menesterosos.”²²

Los campesinos por lo tanto no dejaron de incorporar estas mixturas de cereales en sus panes. Estos cereales considerados inferiores y de menor nutrición, según Savonarola, constituían la base de los panes de los campesinos. Al respecto de la cebada, *orzo*, Savonarola dirá; “Este es aperitivo, modificativo, y nutritivo, pero no como el trigo”.²³ Lo que en la ciudad eran panes de carestía, en el campo era lo normal. Por lo general los campesinos, principalmente aquellos que podían cultivar una parcela de terreno llevaban al mercado los cereales de mejor calidad como el trigo y el centeno, luego se quedaban con los cereales de menor calidad, un poco de cebada junto con leguminosas y castañas para el consumo familiar. En la alimentación de los campesinos por lo tanto seguía teniendo un papel muy importante, las sopas, los guisos, las gachas y las polentas;²⁴ y así continuó siendo en el siglo XVIII. Todavía una buena parte de las poblaciones rurales se alimentaba de cereales no panificables y de centeno, y en sus molineras se conservaba mucho salvado.²⁵

Es importante tener en cuenta lo expuesto por Michele Savonarola, en cuanto a la nutrición que ofrecían estos cereales y cómo eran considerados. La importancia del trigo es primordial, Savonarola comienza a hablar del trigo, el *fromento*. Es “chiamato el grano per eccelentia, per essere il migliore tra li altri grani...”²⁶ Y todavía recalca, “el más electo *fromento* llamado según Plinio” El mejor trigo es aquel grano nuevo, sembrado en tierra buena, y bien elaborada. Aquel grano que nace en tierra magra y no *grassa* no da buena nutrición. Luego dice: “Il fromento nutrisce piu di tutti gli altri grani”, la sangre que genera el trigo es

²² Montanari, *El hambre y la abundancia*, 107.

²³ Savonarola, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono*, 15.

²⁴ Montanari, *El hambre y la abundancia*, 108.

²⁵ Fernand Braudel, *Civilización material y capitalismo* (Barcelona: Editorial Labor, 1974), 113.

²⁶ “Es llamado el trigo por excelencia, por ser el mejor entre los granos.” Savonarola, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono*, 6.



mucho mejor que la que generan otros granos. El mejor trigo es de la región de Lombardía según Savonarola.²⁷

Es interesante ver que las afirmaciones de Savonarola en cuanto al trigo y a la harina, marcan un pensamiento importante. Si este grano es mejor que los otros, entonces su harina cuanto más blanca es mejor, aunque dirá que si es leudada causa inflamación al estómago y si tiene azúcar peor es aún, porque puede causar piedras en los riñones. Savonarola menciona que el pan hecho de *fromento*, es pan de Príncipe, siguiendo la idea de Plinio.²⁸

De la *segala*, el centeno, la apreciación de Savonarola será menospreciante, pues cita a Plinio, que dijo en su Libro XVIII: “es el grano con el cual se hace el pan amargo y bruto, bueno solamente para acabar el hambre en la carestía”. Savonarola agrega, éste nutre, pero no tanto como el pan hecho con harina de *fromento*. Además indica que al hacer el pan de este grano conviene incluir otro grano como el mijo, y “así harán el pan, especialmente los que habitan en la montaña y que viven de este fuerte pan, pero la mayor parte de polenta hecha con esta mistura y para hacerlo más sabroso le agregan manteca y queso”.²⁹

Finalmente no hay como la harina de trigo, las demás harinas y los demás granos, y junto con ellos las legumbres son para los campesinos y los pobres. Estas ideas imperan en el imaginario y en la realidad de las personas de los períodos a los cuales no estamos refiriendo. La calidad del pan hace a las personas, a su nutrición, y a su estatus social.

Hortalizas y plantas silvestres

La condición económica de los campesinos a lo largo de los siglos precedentes e incluso hasta los siglos XVII y XVIII, en las cuales hubo ciclos de hambrunas grandes, hizo que su alimentación sea escasa, pobre en vitaminas, minerales y calorías.

En el cuento *El gato con botas*, se menciona una hierba que junto con el salvado el gato tomará para poder cazar un conejo. El alcance de este alimento estaba a disposición de su amo, un campesino pobre, hijo de un molinero que

²⁷ *Ibíd.*, 8-9.

²⁸ *Ibíd.*, 10.

²⁹ *Ibíd.*, 14-15.



solo había heredado un gato. En el saco que toma el gato incorpora cerrajas y salvado: “Il mit du *son* & de *lacerons* dans son sac...”³⁰

Como analizamos en el apartado anterior, el salvado (*son*) estaba al alcance de ellos, era lo que quedaba de la molienda del trigo, y aún ese salvado fino, el moyuelo, el residuo de los molinos. La cerraja, *lacerons*, es una hierba parecida al diente de león, de la familia de las compuestas con hojas lampiñas, jugosas y espinillos en el margen.³¹ Como podemos ver, las verduras de hoja, las hortalizas y las plantas silvestres están en la dieta de los campesinos. Según Braudel, el *Dictionnaire Sentencieux* (1768) dice: “¡Ni hablar tampoco de ‘hortalizas’, las verduras que la ‘delicadeza del siglo ha desterrado casi como si se tratara de un alimento plebeyo...! No por ello pierde la col su carácter sano, su excelencia’. Pero se dejan para los campesinos, que las siguen comiendo a lo largo de toda su vida”³² Muchas veces incluían las hortalizas y plantas silvestres en las distintas preparaciones clásicas de las gachas y los panes.

Los libros de cocina por lo general incluían estas hierbas como las borrajas o cerrajas, en las preparaciones en tiempos de cuaresma. Se utilizaban para ensaladas las borrajas, achicorias y todo tipo de coles. Ya en *Livre fort excellent de cuysine* (1555) se encuentra una mención de las borrajas en las cuales se utiliza para hacer un purée machacado en mortero y cocinadas con sal.³³ Por ejemplo en *L'art de bien traïter* (1693), se utilizan para ensaladas las achicorias comunes y las achicorias silvestres, también usadas en un potaje de sanidad. Se empleaba la *chicorée blanche sauvage* para las guarniciones y para potajes depurativos junto con las alcachofas.³⁴

La Varenne, incluye a estas hierbas dentro de las comidas magras, de *viandes maigres*, y también en un *Potage de Santé* (Potaje de sanidad).³⁵ Estas consideraciones de los libros culinarios de la época hacen entrever que estos alimentos no eran considerados para momentos de gran glotonería o para obtener una comida succulenta, sino que eran depurativos. Como dijera Savonarola

³⁰ “Puso salvado y cerrajas en su bolso”. Perrault, *Histoires, ou Contes du tems passé / avec des moralités*, 40.

³¹ “Cerraja”, Diccionario de la Real Academia Española, consultado el 8 de octubre de 2020, <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>

³² Braudel, *Civilización material y capitalismo*, 145.

³³ Guillaume Tirel, *Livre fort excellent de cuysine* (Lyon: Arnoullet, 1555), viv.

³⁴ Robert, *L'art de bien traïter*, 83-84.

³⁵ François Pierre De La Varenne, *Le vrai cuisinier françois* (La Haya: Jean Neaulme, 1721): 4.



cuando escribió sobre la borraja: cruda es difícil de digerir, pero se acostumbra en algunos lugares a comerla en ensalada aderezándola, y así genera buena sangre, y vuelve a agregar: “Molti affermano, che l’uso de questa, oltra che fa buon sangue”³⁶

En el libro de Domingo Hernández de Maceras cocinero español en el Colegio mayor de Oviedo, en 1607, se incluye una receta llamada *Tortada de borrajas*, una tortilla que lleva huevo, leche, manteca y azúcar. Maceras recalca que las borrajas quieren mucho el azúcar.³⁷ Esta receta está incluida en una sección con distintas tortadas dulces de diferentes frutas.

Si este alimento está incorporado en preparaciones depurativas de la sangre y en preparaciones como de cuaresma, quiere decir que se consideraban magros o pobres en calorías, opuestos al sentido *grasso* de una alimentación rica en grasas y succulenta que aporta muchas calorías. Alimentos que en las cortes sólo se aceptaban luego de un fin de semana sustancioso o de grandes comilonas. Eran sin dudas comidas para pobres.

Finalmente, otro fruto del huerto serán las calabazas. Una huerta siempre era propicia en los terrenos aledaños a las villas campesinas, y estos productos se vendían en las ferias comunales de las pequeñas ciudades.

Se cree que la calabaza europea fue traída de Asia meridional, y su forma podía ser según nos comenta Savonarola, alargada o redonda.³⁸ Perrault menciona en dos cuentos esta hortaliza, en el cuento *Piel de Asno* y en el cuento *Cenicienta*, la calabaza será el fruto que le pide la madrina a Cenicienta y el cual será convertido en un hermoso carruaje que llevaría a Cenicienta al baile del palacio. “Ve al jardín y tráeme un zapallo.”³⁹

El relato remarca que la calabaza se extrae del jardín, del huerto de la casa, al cual la gente popular tendrá acceso para el consumo, luego de haber vendido cierta cantidad en los mercados de los pueblos.

Sin embargo, la calabaza tendrá buena aceptación en las comidas cortesanas pues tiene la virtud de ser cocida con leche, manteca y azúcar y es

³⁶ “Muchos dicen que el uso de la borraja produce buena sangre”. Savonarola, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono*, 44-45.

³⁷ Domingo Hernández de Maceras, *Libro del Arte de cozina* (Salamanca: Colegio Mayor de Oviedo, 1607), 128.

³⁸ Savonarola, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono*, 111.

³⁹ “Va dans le jardin & apporte-moi une citrouille.” Perrault, *Histoires, ou Contes du tems passé / avec des moralités*, 51.



realmente apetitosa. Precisamente, Savonarola especificará que la *zucca*, calabaza, “no se debe tocar hasta que esté madura.” “El jugo de la calabaza nutre todo el cuerpo, pero cuando es acompañada o aderezada con otra cosa es mejor.” “Merita ser acompañada con orégano, o con cebolla, según la costumbre”⁴⁰ Es importante destacar que Savonarola explica cómo secar las semillas de la calabaza, porque que son buenas, nutritivas, y duran tres años.

Esta hortaliza tendrá mucha aceptación según las recetas de los cocineros más renombrados del siglo XVII, pero siempre o casi siempre es preparada con azúcar y con leche o manteca. Por ejemplo, los libros de Taillevent y *L'art de bien traïter* no mencionan la calabaza, pero La Varenne tendrá varias recetas con calabazas, y Hernández de Maceras también. El primero señalará las siguientes recetas dentro de los potajes magros: calabaza a la manteca en sopa, calabaza con leche en sopa, calabaza en torta, sopas con cremas de calabaza, etc.⁴¹ Hernández de Maceras tendrá dos recetas de guiso de calabaza, en la cual la diferencia será la incorporación de ajos que era propio de la comida española. Todos estos platos culminaban con azúcar espolvoreada para servirse.⁴²

Tanto las calabazas como las plantas silvestres y de la huerta, eran alimentos recurrentes de los que menos tienen, y en especial de los campesinos que tenían la huerta a la mano.

La vid

En cuanto al vino, es y será la bebida más consumida desde los tiempos antiguos hasta la actualidad. Es una bebida importante para todo el sur de Europa y de costumbre mediterránea, así como la cerveza será para los países del norte de Europa. Pero ¿cómo es concebido el vino en esta cultura de fines del siglo XVI y XVII? Es importante ver que el consumo del mismo se da tanto para los campesinos como para los cortesanos. Y los cuentos así lo resaltan.

Tres cuentos mencionan al vino como bebidas protagonistas en las comidas y las prácticas alimenticias de los personajes. En *Los deseos ridículos* y *Pulgarcito* el vino está inserto en la convivencia de los campesinos, y en *La bella durmiente*, en el contexto del palacio. Las dos sociedades, campesinos como

⁴⁰ Savonarola, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono*, 111-113.

⁴¹ De La Varenne, *Le vrai cuisinier François*, Tabla, 128-129.

⁴² Hernández de Maceras, *Libro del Arte de cozina*, 83-84.



nobles consumían vino. Pero la forma, y la calidad es lo que cambiaba para uno y otro.

Es bien sabido que la cultura de beber el vino en Europa deviene de dos explicaciones posibles. Por un lado, así como el trigo es esparcido por Europa por los romanos, la producción vitivinícola también se explayará en todas las regiones mediterráneas. Como dijera Bodino: “la vid no puede crecer por encima de 49° N por el frío”.⁴³ La cultura de la siembra entonces, será llevada a cabo por la tradición y el gusto. Por otro lado, la explicación viene del contexto cultural-religioso. El cristianismo también desplegó en todo o en parte del territorio europeo los símbolos alimentarios de su propio culto, por ende el pan y el vino se convirtieron en alimentos sagrados por excelencia.

A causa de estas tradiciones los viñedos se fueron expandiendo en forma incontenible por toda la región mediterránea europea a partir del siglo XII, cuando las condiciones de vida hicieron posible el asentamiento de grupos humanos alrededor de los monasterios. Fue el monacato el principal impulsor del cultivo de la vid, no solo para cubrir las necesidades del culto sino también para la subsistencia misma de sus miembros. De esta manera se extendió el cultivo de la vid en cualquier terreno por más pequeño que sea. Como un refrán español popular dijera: “*En cada pago, su viña, y en cada barrio, su tía.*”⁴⁴

Así se va desarrollando de a poco la viticultura europea y sobre todo francesa. Una práctica que será de los campesinos, ya sea en monasterios u en otros ámbitos de la campiña. Entonces, la región del Mediterráneo europeo será el productor, y el consumidor, por cierto, toda Europa. El productor campesino tendrá acceso directo al vino, pero la calidad no siempre podrá ser la mejor.

El cultivo de la viña y luego la preparación del mosto tendrá un significado importante en la vida cotidiana para los campesinos productores. Tal es así que, no solo los refranes tradicionales, en los cuales Dolly Lucero cimentó su estudio sobre la relación existente entre los refranes y la práctica vitivinícola, sino también canciones tradicionales populares forman parte del quehacer y de la experiencia de los habitantes del campo. Una canción tradicional francesa, de Champagne

⁴³ Braudel, *Civilización material y capitalismo*, 181.

⁴⁴ Dolly María Lucero Ontiveros, “Los refranes y el vino, una armoniosa concordancia”, *Letras*, N° 40-41 (Junio 1999 - Junio 2000): 40.



(Châlons-sur-Marne): *La vigne au vin*, menciona la manera de plantar la misma, y todo el proceso que lleva su cuidado y el crecimiento, hasta la cosecha:

“Plantons la vigne,
La voilà la joli' vigne,
Vigni, vignons, vignons le vin
La voilà la joli' vigne au vin,
La voilà la joli' vigne.
De vigne en terre,
La voilà la joli' terre,
Terri, terrons, terrons le vin,
De terre en plante...
De plante en pousse...
De pousse en branche...
De branche en feuille...
De feuille en fleur...
De fleur en graine...
De graine en mûre...
De mûre en grappe...
De grappe en cueille...etc”⁴⁵

Esta canción refleja la práctica de los campesinos de la zona de la Champagne, lugar que luego se destacó por obtener vinos espumantes, finos y de calidad.

De esta manera tenemos por un lado campesinos productores y consumidores del vino local, de menor calidad, pero apegados a las tradiciones; y por otro a los grandes clientes, bebedores no siempre experimentados pero exigentes, que por lo general preferían los vinos con mucha graduación alcohólica.

En el siglo XVI comienza a incrementarse el consumo del vino vulgar, aguado, de mala calidad, y con ella, la embriaguez. Ya Savonarola había escrito que “el vino no es un alimento, porque en el hablar común el beber, se opone a la comida”, “no hablaremos de esto como alimento, sino como medicamento”⁴⁶ Luego de explicar las características del vino dirá que “el vino bebido moderadamente, da utilidad al cuerpo, haciendo digerir mejor la comida... fortifica todo el cuerpo, hace estar al hombre de ánimo alegre, audaz, elocuente, bello,

⁴⁵ “Plantemos la viña, esta linda viña, viñad, viñemos, viñemos el vino. Esta linda viña, esta linda viña de vino. La viña en tierra, esta linda tierra, terrad, terremos, terremos el vino. Esta linda tierra, esta linda tierra de vino. De tierra en planta... De planta en brote... De brote en rama... De rama en hoja... De hoja en flor... De flor en grano... De grano en maduro... de maduro en racimo... De racimo en cosecha...etc”. “Plantons la vigne”, Mama Lisa's World, consultado el 23 de noviembre de 2020, <https://www.mamalisa.com/?t=es&p=6882>.

⁴⁶ Savonarola, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono*, 166.



bien dispuesto, liberal y de buena esperanza”⁴⁷ Pero también está la contracara. “El vino bebido sin modo y medida hace que el hombre venga en una bestia sin razón, hace andar tambaleando acá y allá,... induce a mal de nervios, trae apoplejía, debilita la vista, etc.”⁴⁸

La embriaguez siempre estaba asociada a los vinos de baja calidad por lo tanto, en los medios cortesanos no se permitía la borrachera pues era considerada como un vicio deshonoroso.⁴⁹

Igualmente, cada vez más, el beber vino dará cierta distinción de rango entre los nobles y los pobres, hasta llegar al siglo XVIII, cuando los gustos de los adinerados se refinarán por el entorno social y la demanda de vinos finos, y de alta calidad, marcará una diferencia.

La distinción de los vinos será dada por el lugar de plantación. Los vinos finos y más caros en Francia, de la cual las elites parisinas gustaban, eran los de Borgoña, Champaña, Burdeos y Ródano. En *L'art de bien traïter*, al hablar de la elección de los vinos para las comidas, menciona: “en materia de vino, el más delicado, y el más corriente pase siempre por el mejor, y como los gustos son diferentes, algunos aman el borgoña, y otros el champán, hace bien en conocer la cualidades y las diferencias enfocándose en las reglas y las instrucciones que diremos para un buen uso.”⁵⁰ Luego hay una serie de instrucciones de cómo colocar los vinos en la cava y como prepararlos para una buena comida.

También apreciaban los vinos de otras partes del mundo: Iberia, Las Canarias y de algunos viñedos germanos. Estos vinos eran especialmente caros y en los banquetes especiales se dejaban para la mitad de las comidas o para el postre.⁵¹

Por supuesto un vino joven y aguado no era el más caro y el que se encontraría en las mesas de las cortes. Un vino añejo y con color intenso sería un mejor vino fino y de buen carácter para los palacios.

⁴⁷ *Ibíd.*, 170.

⁴⁸ *Ibíd.*

⁴⁹ Frédéric Duhart, “Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo de vino en la Francia del siglo XVIII”, *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales* Vol. 2, N° 21 (2006): 20.

⁵⁰ Robert, *L'art de bien traïter*, 24-34.

⁵¹ *Ibíd.*



El consumo del vino será popular y generalizado, tanto los pudientes como los pobres accederán a ello, aunque de modos diversos y con calidades diferentes.

No está de más decir, que el vino tanto blanco como bermejo, será un común denominador en casi todas las preparaciones de las comidas según los tratados culinarios del siglo XVI y XVII, los cuales estamos analizando, principalmente para la cocción de carnes en general. También en algunos menús que se expondrán para banquetes especiales o bodas, siempre al principio dirá la expresión: “Bon pain, Bon vin”, (Buen pan, buen vino)⁵²

En *L'art de bien traïter*, al describir cómo preparar la mesa y cómo ornamentar el lugar, el tratado dice: “...adornar vuestro buffet de pequeños vasos de cristal que usted quiera emplear de los más exquisitos, y la más deliciosa bebida de todos los tiempos, porque encontrar el buen pan y vino son las dos grandes necesidades de la vida y los primeros móviles de una comida...”⁵³

Muchas otras cuestiones se pueden decir en cuanto al vino, pero simplemente concluiremos que esta bebida añeja ha dado una identidad determinante a la cultura culinaria de la Europa mediterránea, y los cuentos no podían dejar escapar lo cotidiano. Se bebe vino, se cultiva la vid, se vive la vida de esta manera, tanto pobres o ricos; esta es la cuestión principal y que desde antaño y principalmente en el siglo XVII se destacará.

Conclusión

Hemos observado cómo la literatura, en este caso los cuentos de Charles Perrault, mencionan y destacan diferentes plantas y hortalizas que comprendían la dieta mediterránea de las sociedades del siglo XVII. Las formas de obtener el alimento y de prepararlo eran diversas. Las fuentes que se analizaron muestran diferentes formas de preparar los alimentos. Se observó la diferenciación en la preparación del alimento de acuerdo con el poder adquisitivo, por ejemplo, el uso del trigo en la preparación del pan. El color del pan distingue sociedades y estatus social. También las frutas, como las naranjas y los limones mostraban un nivel diferente en su consumo, que en la observación de Perrault respecto a ellas, se destaca el asombro del personaje principal. Las plantas silvestres y hortalizas

⁵² Tirel, *Livre fort excellent de cuisine*, ciii.

⁵³ Robert, *L'art de bien traïter*, 23-24.



también tienen un protagonismo en la lectura del consumo del pueblo llano o en preparaciones modestas de las sociedades más adineradas. Y finalmente la vid como una planta importante para recrear a través del vino las prácticas religiosas y sociales de consumo común y popular.

Los cuentos muestran una realidad de vida material, social y cultural importante, que se trasluce en el consumo de plantas y alimentos que señalan la concurrencia ya expuesta: cada estrato social consume las plantas y los alimentos que tiene a su alcance. El Palacio marcará una distinción y abundancia en tanto que la aldea mostrará hambre y pobreza en el marco del Antiguo Régimen.

Fuentes Primarias

De La Quintinie, Jean. *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*. París: Claude Barbin, 1690.

De La Varenne, François Pierre. *Le vrai cuisinier françois*. La Haya: Jean Neaulme Libraire, 1721.

Félibien, André. *Description sommaire du chasteau de Versailles*. París: Guillaume Desprez, 1674.

Hernández de Maceras, Domingo. *Libro del Arte de cozina*. Salamanca: Colegio Mayor de Oviedo, 1607.

Massialot, François. *Le Confiturier royal*. París: Les Libraires Associés, 1791.

Perrault, Charles. *Cuentos completos*. Madrid: Alianza Editorial, 2001.

_____. *Grisélidis, nouvelle, avec le conte de Peau d'asne, et celuy des Souhairs ridicules*. 2e édition. París: Jean Baptiste Coignard, 1694.

_____. *Histoires, ou Contes du tems passé / avec des moralités*. La Haya: s.e., 1742.

_____. *Histoires, ou Contes du tems passé / avec des moralités*. París: Claude Barbin, 1697.

Robert, L. S. *L'art de bien traiter*. Lyon: Claude Bachelu, 1693.

Savonarola, Johannes Michael. *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono*. Venecia: s.e., 1576.

Tirel, Guillaume. *Livre fort excellent de cuisine*. Lyon: Arnoullet, 1555.



Anexo

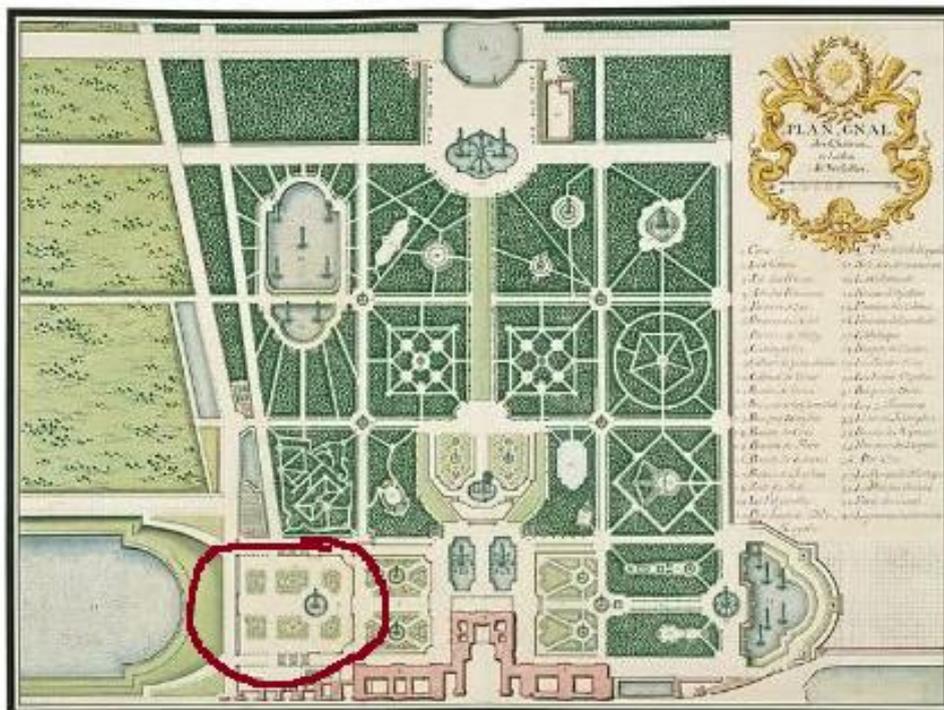


Imagen 1- Versailles - Museo del Palacio de Versailles y del Trianon - Plano general del Palacio y jardines de Versailles
Se destaca con círculo rojo la ubicación de L'Orangerie

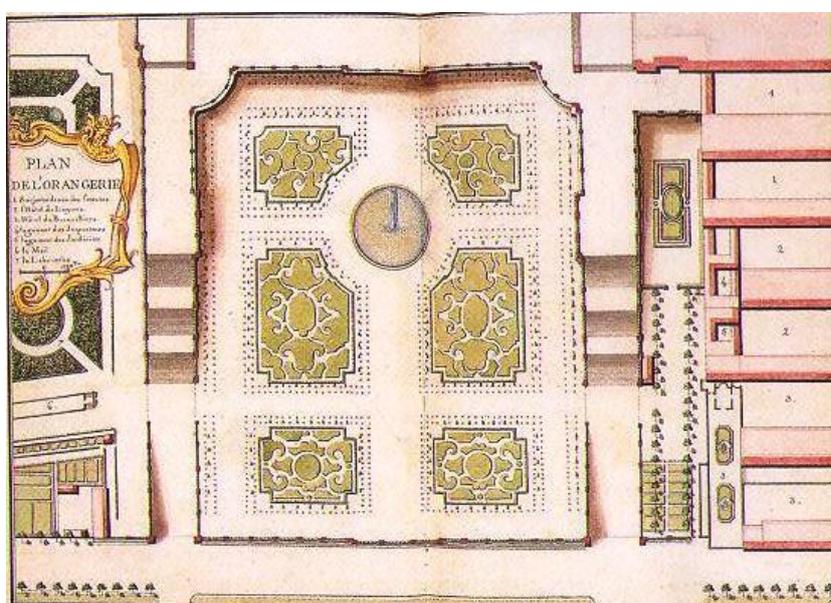


Imagen 2- Plano de L'Orangerie de Versailles

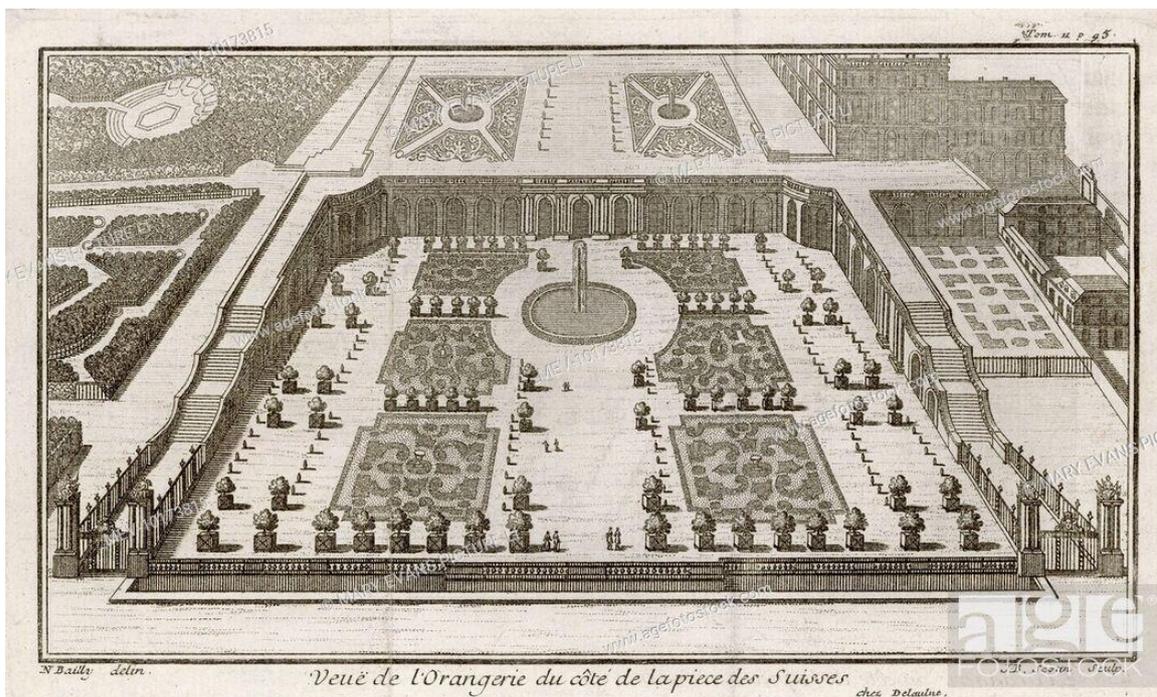


Imagen 3- Vista de L'Orangerie del lado de la Pieza de los Suizos



Imagen 4- Portada del tratado del cultivo de naranjas