

Comer o no comer

Darío Corbeira

Introducción

Las diferencias sociales se hacen evidentes cuando se estudia lo relativo a la comida y la alimentación. A lo largo de la historia, mientras unos pocos destinaban parte de sus dineros al lujo y goce sensorial de la buena comida, los más se podían dar por contentos con poder llevarse algo a la boca. Comer o no comer era la cuestión, más que filosófica, de supervivencia, a que se encontraba abocada gran parte de la población, y ante necesidades primarias las cuestiones del gusto quedaban relegadas para el común de los seres humanos: eran potestad de las clases acomodadas. Fueron los poderosos quienes pudieron dedicarse a cultivar su sentido del gusto y a gozar de los mejores ingredientes y las preparaciones más exquisitas de un arte, el gastronómico, que se fue construyendo y creando un lenguaje y sistema propio a lo largo de los siglos.

El Renacimiento –y los momentos previos que preparan su llegada–, es aquí, como en la mayoría de las disciplinas humanas, la época que supone un cambio fundamental en la actitud del ser humano ante la vida, y la base teórica y formal sobre la que se sustenta lo que después vendrá. Será el arte el instrumento que habrá de informarnos de las diferencias en la comida a lo largo del tiempo. Si a partir del Renacimiento los mejores medios para conocer la relación del ser humano con los alimentos serán los bodegones –y también los cuadros en que la temática culinaria aparece de modo complementario–, en un primer momento, en la transición de la Edad Media al Renacimiento, será en los grabados de los libros en que se describen los diversos oficios, junto con otros como los libros de horas con numerosas miniaturas de tema gastronómico, tanto de índole sacra como secular, donde hallaremos imágenes valiosas para entender las diferentes actitudes hacia la comida por parte de las clases sociales –*Libro de Horas* de Catalina de Cleves, (Holanda, 1440), de Jean Dupré (1488-1490), Da Costa (flamenco, 1515).

Si bien las cosas de la comida aparecen en la historia del arte occidental de forma subsidiaria a temas religiosos, –temática que continuará a lo

largo de los siglos, cuyo ejemplo por antonomasia es el topos de La Última Cena, ya en la Edad Media aparecen representaciones de aspectos completamente diversos relativos a la comida y desvinculados de lo religioso: desde oficios como vendedores, cocineros en la cocina con sus asistentes, mayordomos, sumilleres y coperos, trinchadores al servicio de los señores, hasta las fiestas y banquetes reales y, secundariamente, las comidas del pueblo llano, que vemos en dibujos y grabados de libros y en tapices. Así el *Tapiz de Bayeux* (finales del siglo XI) muestra tanto escenas de trabajo en la cocina por parte de cocineros y sirvientes, como de la comida de los señores en la corte de Guillermo de Normandía. Aún en la Edad Media se escriben libros dedicados a ensalzar el lujo y abundancia de los festines reales, como el *Convite de Jaime I* (1267), *Le Viandier de Taillevent* (Francia, siglo XIV), de Guillaume Tirel, escrito por Taillevent, jefe de cocina de Carlos V de Francia (en la Biblioteca Vaticana), o *Das Buch von guter Spise* (hacia 1345 a 1354), de Michael de Leone, al servicio del Arzobispo Würzburg, incluyéndose miniaturas que muestran todo el lujo de las grandes fiestas de los señores a que se dedican (*Les trois riches heures du Duc de Berry*, Francia, siglo XIV). El motivo del banquete de reyes y gobernantes se retrotrae a figuras del pasado, como en la escena de las bodas del Rey David (Manuscrito de Pedro el Lombardo, siglo XII).

Es en el Renacimiento cuando las cuestiones de la comida son objeto de gran interés, siendo Savonarola autor de un *Libretto de tutte le cose che simagnano* (1450-52) que alcanzó gran difusión, siendo impreso en castellano en 1500 (*Regimiento de sanidad de todas las cosas que se comen y beben*) incluyendo grabados. *De Honesta Voluptate et Valetudine* (Italia 1475) de Bartolomeo de Sacchi, apodado Platina, es considerado como el primer libro de cocina impreso en el que se escribe sobre el buen comer, signo de distinción de la nobleza. La sofisticación está destinada a los paladares más exquisitos, los de los reyes, nobles y alto clero, y queda patente en recetarios como el *Libre del Coch*, o *Libro de Guisados de Ruperto de Nola*, cocinero del rey Hernando de Nápoles, escrito hacia 1477, con numerosas ediciones desde 1520 en catalán y castellano y que habría de influir sobremanera en los publicados en España con posterioridad, en cuyos grabados se muestra el boato del servicio a reyes y señores, o el *Banquete de Nobles y Caballeros*, de Luis Lobera de Ávila; (Alcalá de Henares, 1542). La confitería será una de las cumbres dentro de esa sofisticación, llegando Felipe II a apreciar grandemente el trabajo de sus confiteros y a surtirse de dulces de Toledo, siendo durante su reinado cuando se imprimen en Alcalá (1592) los *Quatro libros del arte de la confitería*, del confitero toledano Miguel de Baeza, y al poco el *Libro del Arte de cozina*, de Diego Granados

Maldonado (Madrid 1599). Cocinero de Felipe II y Felipe III fue Francisco Martínez Montañón, cuyo libro *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (sic) se edita en Madrid en 1611 como reacción al anterior. Ambos alcanzarán diversas reediciones y serán de gran influencia en las cocinas de los nobles (Montañón) y de los conventos (Granados) en siglos posteriores.

Las grandes comidas y fiestas de los poderosos contaban con un elaborado ritual en el que la estructura social jerarquizada se hacía patente. Eran asimismo actos de ostentación del poder político y económico, mediante la abundancia y el exceso, pero también por el exotismo de muchos de los ingredientes, tanto las valiosas especias de Oriente para los aderezos, como las frutas y verduras exóticas cuyo cultivo llegó a Europa tras el descubrimiento del Nuevo Mundo y la aparición de un gusto cada vez más refinado en las preparaciones culinarias, y del que darán cuenta los recetarios que comienzan a aparecer en el Renacimiento. El ritual y el lujo se manifestaban también por la organización estética de los manjares: los arreglos y centros de mesa constituirán una especialidad en sí misma que llegará a sofisticaciones como las producidas por Thormire en Sèvres en el siglo XIX, mientras que la *table dormante*, en la que se sitúan y preparan los alimentos en las proximidades de la mesa de los comensales –con representaciones en grabados de la Baja Edad Media y Renacimiento–, será una de las fuentes que inspirará la representación pictórica de los alimentos en los bodegones. El banquete une al arte culinario el disfrute de los arreglos de mesa, la actuación de músicos y el entretenimiento de cómicos en una yuxtaposición de goces sensoriales.

Se escriben e imprimen libros sobre las diferentes misiones de los sirvientes que se ocupan de las diversas labores relativas a la cocina y la mesa para grandes señores, libros en que se describen la buena práctica del arte de trinchar (*Arte Cisoria*, del Marqués de Villena, hacia 1423), o dedicados a trinchadores de prestigio, como *Il Trinciante di M. Vincenzo Cervio* (Cardenal Farnesio), Venecia, 1604, ilustrados con grabados en que se pormenorizan estas actividades. *Opera* (1570), de Bartolomeo Scappi, cocinero del Papa Pío V, con grabados de excelente factura. Los abastecedores de reyes no pasarán desapercibidos, como aquel Pedro Rico (el choricero salmantino de Carlos IV), representado en compañía de embutidos y jamones de Salamanca en un tapiz de los Bayeu en El Escorial.

El refinamiento de las maneras se hace palpable con el uso del tenedor que ya está generalizado en España entre la clase dirigente a fines del siglo XVI, como testimonia el *Quijote* –se conservan un conjunto de tenedores de Carlos V y en cuanto a Felipe II en el cuadro de Sánchez Coello *El Ban-*