



«A LA MESA CON LOS REYES. LA COCINA EN TIEMPOS DE LUIS XIV Y LUIS XV»
FRANCESCA SGORBATI GATOPARDO
364 páginas,
22,95 euros

SOBRE LA AUTORA

Francesca Sgorbati Bosi es una especialista en el siglo XVII, especialmente de la Francia y Gran Bretaña de ese periodo. Además de realizar la edición de varias obras como autora ha escrito «Guida pettegola al Settecento francese» (2013) y «Guida pettegola al teatro francese del Settecento» (2014).

IDEAL PARA...

comprender los motivos por los que, en esa época, Europa estaba fascinada por Francia: se vestía en francés, se baila en francés y se empezó a comer en francés. La gastronomía ayudó a la desenfrenada «francomanía».

UN DEFECTO

Se echa en falta un pequeño recetario, a modo de apéndice, comparando los platos reales que se preparaban entonces y de los que hoy han bebido los grandes chefs. Pero no merma este excelente trabajo.

UNA VIRTUD

Después de un silencio que duró 150 años, los chefs galos comenzaron a publicar una gran cantidad de recetas y a investigar. Gracias a este volumen comprendemos dónde nace la «nouvelle cuisine».

PUNTUACIÓN: 9

LA «NOUVELLE CUISINE» NACIÓ EN LA CORTE

El rey Sol y su sucesor, Luis XV, hicieron de la cocina todo un arte, el de comer por el puro placer de hacerlo. Este ensayo revisa el peso de la gastronomía a lo largo del Gran Siècle y cómo se gestó la revolución de los fogones, que se ubicó en el centro de la cultura, el arte y la literatura



Luis XIV invita a Molière a compartir con él la cena en este cuadro de 1863

Este es un libro sobre la cultura culinaria pero, sobre todo, sobre el paso de la cocina galénica a la hedonista. Su triple salto mortal del fogón al mantel... del plato al paladar y, de éste, a las mentalidades. Sobre lo que permitió, en tiempos de Luis XIV y Luis XV, que dejara de ser mera alimentación para convertirse en un acontecimiento para los sentidos, un modo de ostentación, y, por qué no, una expresión social y política nueva hasta ese momento. Sgorbati hace un extenso repaso de lo que comíamos y cómo lo comíamos. Quién suministró ciertos productos y en qué consistían. Quién y dónde se cocinaba. El ejército de servicio en sus diversos grados. Los comedores, la arquitectura, el mobiliario y el orden de los platos. La buena y la mala educación... Repasa,

también, los primeros libros modernos sobre el arte de comer bien. Con el movimiento de hechos significativos, de circunstancias históricas y con la repetición de las recetas que es posible realizar hoy, este libro cuenta cómo nació la gran cocina francesa en la era del rey Sol y su corte y cómo, durante el reinado de su querido sucesor, se colocó en el centro de la cultura, el arte y la literatura, ya elevada a la categoría de identidad nacional como un modelo implícito de costumbres y moralidad.

En aquel tiempo, la mesa ya no la «gobierna» el médico o el sacerdote, sino el paladar. El buen gusto al comer se convierte en una forma de regulación colectiva: incluso la burguesía puede reconocer, ya en los libros de recetas, el derecho a disfrutar de la

mesa: utilizar especias provenientes de la lejanía –hasta ese momento solo empleadas para emplastos–, cambiar los animales pintorescos –como cisnes, grullas y pavos reales– en favor de la carne de animales de granja, desde aves de corral hasta cerdos; no azucarar o acidular demasiado los platos, o imponer la fruta al final de las comidas, al modo de postre.

La malvada fruta fresca

Argumentando con abundancia de detalles y haciendo uso de numerosas fuentes bibliográficas, Sgorbati hace ante todo evidente una cesura fundamental que ocurrió durante ese período: entre la Edad Media y el Renacimiento todavía se basaban en las enseñanzas médicas de Galeno (y por lo tanto de Hipócrates y Em-

pedocles) sobre la división de los alimentos en caliente / frío / húmedo / seco, categorización según la cual, por ejemplo, la fruta fresca se consideraba malvada, mientras que las especias y las salsas se tomaban por medicinas. A partir de este momento, la cocina se seculariza.

El salto al siglo XVII del Rey Sol vio cómo se eliminaban los alimentos de las restricciones religiosas, culturales y veterinarias: se empezó a comer por placer. Amén de las suntuosas delicias de la realeza, también se tuvo en cuenta la organización de la mesa burguesa y nació la figura del gourmet. En el ambiente hedonista del siglo posterior, el conoedor de la comida y del vino se puso de moda en el «hermoso nuevo mundo». Con una clientela de esta educación y nuevas nece-

LECTURAS RELACIONADAS



«ESO NO ESTABA EN MI LIBRO...»
Myriam Sagarrbay
ALMUZARA
272 páginas, 17,95 euros
«Eso no estaba en mi libro de historia de la gastronomía» traza un recorrido por la ciencia y la historia de los alimentos más relevantes del Viejo y el Nuevo Mundo.



«HISTORIA DEL COMER»
Estudio Papila
Librooks
144 páginas, 17 euros
Un libro que explica cómo la relación entre los alimentos y los seres humanos ha evolucionado a lo largo de la historia a través de iconos y breves textos.



«EL COCINERO FRANCÉS»
François-Pierre de La Varenne
DEBATE
240 páginas, 22,90 euros
Este clásico pionero de la gastronomía presenta 400 recetas francesas del siglo XVII confeccionadas por De La Varenne, cocinero estrella de la corte.