


# **A la mesa con los reyes**

La cocina en tiempos de Luis XIV y Luis XV

**FRANCESCA SGORBATI BOSI**

Traducción de Carlos Gumpert

gatopardo ediciones 

Título original: *A tavola coi re*  
© 2017, Sellerio editore, Palermo

© de la traducción: Carlos Gumpert, 2018  
© de esta edición: Gatopardo ediciones, S.L.U., 2018  
Rambla de Catalunya, 131, 1<sup>º</sup>-1<sup>ª</sup>  
08008 Barcelona (España)  
info@gatopardoediciones.es  
www.gatopardoediciones.es

Primera edición: noviembre de 2018

Diseño de la colección y de la cubierta: Rosa Lladó

Imagen de la cubierta: *Un déjeuner de chasse*,  
de Jean-François de Troy (1737), Museo del Louvre

ISBN: 978-84-17109-58-5  
Depósito legal: B22840-2018  
Impresión: Reinbook serveis gràfics S.L.  
Impreso en España

Queda rigurosamente prohibida, dentro de los límites establecidos por la ley, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra, sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org))  
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

*A Umberto Ferreri, por su confianza  
y sus constantes ánimos*

*A Anna, mi madre, que detestaba  
cocinar pero que cocinaba estupendamente  
para aquellos a quienes quería*



## INTRODUCCIÓN

«Somos lo que comemos», sostenía el filósofo alemán Feuerbach. Y antes que él, el gastrónomo Brillat-Savarin nos dejó escrito: «Dime cómo comes y te diré quién eres».

Más allá de las triviales implicaciones clínicas válidas para cada uno, podría decirse que el concepto se adapta también a las culturas nacionales. No en vano Voltaire había puntualizado a madame du Deffand: «La forma en la que digerimos, señora, decide casi siempre nuestra manera de pensar».

¿Puede acaso hablarse de la cultura francesa sin acabar hablando, inevitablemente, de la cocina francesa también? ¡Imposible! De hecho, me atrevería a decir que no cabe imaginar a la una sin la otra, entre otras cosas porque en la literatura francesa abundan las referencias enológicas y gastronómicas. La comida y el vino son componentes importantes de muchas novelas, y algunos de los mayores escritores franceses eran tan sensibles al tema como para escribir acerca de él (véase el *Diccionario de cocina* de Alexandre Dumas).

Y, sin embargo, a pesar de que el antropólogo Claude Lévi-Strauss considerara la cocina como uno de los lenguajes con los que toda sociedad expresa su estructura, hasta no hace mucho eran pocos los que la consideraban un argumento digno de estudio en cuanto elemento caracterizador de un pueblo, de una época y de su cultura.

Si la atención mundial no se hubiera concentrado tanto en la comida gracias a la repercusión internacional de la *nouvelle cuisine* y a la orgullosa reevaluación de las cocinas nacionales, e incluso regionales, que de ello se derivó, la gastronomía y la cultura (con raras excepciones) habrían continuado su camino siguiendo convergencias paralelas. Tal vez no hubiéramos disfrutado nunca de películas inolvidables que analizan los íntimos vínculos entre comida, cocina y alma humana. Y quizá la cocina no habría invadido de todas las maneras posibles, como lo hace hoy, cualquier medio de comunicación.

Sin embargo, sin conocer los orígenes y la evolución de la gran cocina francesa, nunca llegaríamos a entender por qué se ha vuelto tan importante y se ha difundido tanto en el mundo entero. Y tampoco podríamos entender la evolución de la cocina actual.

Así pues, se hace necesario que retrocedamos en el tiempo para comprender mejor nuestro presente, y nos preparemos para grandes sorpresas. El siglo XVIII nos precedió en la influencia de la moda, la propagación del chisme, el *star-system*, el consumismo sexual, la difusión de los animales de compañía, la depresión y el peso de la opinión pública. Y nos precedió también en conferir a la cocina una importancia sin precedentes.

En ese siglo, en Francia se habla, se escribe y se discute de cocina como nunca hasta entonces había sucedido. Los cocineros reivindican la dignidad de su profesión y sus recetarios van precedidos de presentaciones a cargo de intelectuales de gran prestigio. Se habla de comida, se llega a trascender su naturaleza material para considerarla como una expresión de un sistema político cada vez más abiertamente criticado y se proponen dietas alternativas a la tradicional. Como hoy en día.

Pero no es posible hablar de la gran cocina francesa del siglo XVIII sin reconstruir sus orígenes en la segunda mitad del siglo XVII, y más en concreto durante el reinado del Rey Sol, cuando Francia aspiraba a la hegemonía

européa y todo estaba orientado a exaltar el país y a su soberano. Ésta es la época en la que la cocina francesa reivindica orgullosamente su especificidad y se convierte en un aspecto típico de la cultura francesa, exportada con éxito e imitada en todo el mundo. El propio Menon, el cocinero autor del mayor número de tratados del siglo XVIII, admitía sentirse incapaz de abandonar por completo la cocina de la época precedente, tanto por ser la base de la «contemporánea», como porque la una y la otra estaban demasiado relacionadas (*Les soupers de la Cour*).

Por esta razón he considerado oportuno examinar estos dos periodos por separado pero siguiendo (en la medida de lo posible) la misma lógica de presentación de los distintos temas, de manera que el lector pueda tener perfectamente claro qué cambia de un siglo a otro, cómo cambia, y en qué medida refleja la evolución de la cocina la evolución del arte, la filosofía, las mentalidades y... la moralidad. Sin descuidar la diferente relación de los soberanos con la comida, con el complejo ceremonial de los banquetes y con la organización relativa a la cocina que estaba vigente en Versalles. Confío en que mi exposición no resulte tan pesada como las recetas que alterno con datos históricos y anécdotas, y que, salvo algún caso raro, he escogido de los recetarios con el criterio de que puedan elaborarse también hoy en día. Aburrir hablando de cocina es un pecado mortal, puesto que «el placer de la mesa puede asociarse con todos los demás placeres y sigue siendo el último en consolarnos de su pérdida».<sup>1</sup>

1. Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, París, Sautolet et Cie, 1828.





## A LA MESA CON EL REY SOL

La historia de la alimentación es un capítulo de la resurrección integral del pasado, un capítulo indispensable sin el cual la comprensión de los hombres, de su comportamiento, de su mentalidad, no sería posible en modo alguno.

LOUIS STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*



## I UNA REVOLUCIÓN EN LA COCINA

A partir de la segunda mitad del siglo xvii, durante el reinado de Luis XIV, la cocina francesa emprende una evolución que la llevará a convertirse a lo largo de la centuria en la cocina más famosa de Europa, y a elevarse incluso a la condición de Alta Cocina por excelencia en los siglos xix y xx.

Los cocineros, los comensales y todos los que colaboraban en la preparación de la mesa fueron conscientes de esta revolución, y aunque —como bien sabemos hoy— no hay cocina de la que pueda decirse que sea radicalmente nueva y sin conexión alguna con la de épocas anteriores, se habló abiertamente en Francia de *cocina moderna* y más tarde, en el siglo sucesivo, incluso de *nouvelle cuisine* (anticipándose así a los cocineros franceses del siglo xx).

Se quebrantaron reglas de salud que tenían siglos de antigüedad y se descartaron conceptos morales tan antiguos como el cristianismo. Lo que se buscaba era, por encima de todo, la satisfacción del paladar, y se consideraba que el buen comer no era sólo una manifestación de riqueza y de estatus social, sino un aspecto básico del progreso y de la cultura francesa.

Poco a poco, los cocineros exigieron que no se les considerara como simples trabajadores manuales sino como

auténticos artistas, pues sostenían que la cocina no era un arte inferior a otros, cuando no la madre de todas las artes, dado que la buena comida era necesaria tanto para el cuerpo como para el espíritu. No es coincidencia que el tratado culinario *L'art de bien traiter* de L.S.R.<sup>1</sup> apareciera el mismo año que *L'art poétique* de Boileau (1674).

Y dado que no hay arte sin tratados que ilustren sus fundamentos, reglas, complejidades y bellezas, una rica cosecha de libros de recetas demostró tanto la riqueza y la variedad de la cocina francesa, como la complejidad de la profesión de *officier de cuisine* y la amplitud de conocimientos que debía atesorar.

Después de nada menos que ciento cincuenta años de silencio, a partir de 1651 se sucedieron con excepcional rapidez obras como *Le vrai cuisinier françois* de François-Pierre de La Varenne (1651), *Le jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons (1651), *Le pâtissier françois* (1653) atribuido a La Varenne, *Les délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons (1654), *Le cuisinier* de Pierre de Lune (1656), *L'école parfaite des officiers de bouche* de Pierre Ribou (1662), *L'art de bien traiter* de L.S.R., *Le nouveau et parfait cuisinier* de Pierre de Lune (1668), *Le cuisinier royal et bourgeois* de François Massialot (1691), *La maison réglée* de Audiger (1692). Y no faltaron reediciones de todas ellas, incluso en el siglo sucesivo.

Como señala Florent Quellier, la difusión de estos tratados culinarios no sólo contribuyó a codificar una precisa terminología (con el consiguiente afrancesamiento de la jerga), sino también a establecer un corpus de reglas y prácticas que favorecieron la teorización de la Cocina y, consecuentemente, su progresiva elevación a arte refinado y, más tarde, incluso a ciencia. Pero llevaron también, por desgracia, a su progresiva masculinización porque, según los prejuicios de aquella época, la creatividad, el ingenio

1. Con tales siglas firmó su tratado de cocina este autor, que tal vez fuera el *maître d'hôtel* de una gran familia aristocrática.

y el rigor no podían ser más que prerrogativas exclusivas del hombre.

Los tratados del siglo xvii también tuvieron el mérito de crear una precisa fisonomía culinaria, exportable al extranjero y, sobre todo, susceptible de imitación, en un oficio que desde hacía siglos se había basado, en cambio, en la relación directa entre cocinero y ayudante, y que, por lo tanto, se limitaba al «aquí y ahora». Ello multiplicó de forma exponencial la difusión de la cocina *a la francesa* en toda Europa, contribuyendo a la extendida francofilia, pero enriqueciendo también las cocinas locales, que aprendieron, reelaboraron y crearon nuevas recetas que poco o nada tenían en común con las originales.

Durante el reinado del Rey Sol, se extendió por toda Europa el deseo de hablar francés, de vestirse, maquillarse y acicalarse a la francesa. Tuvo sin duda su importancia el que Carlos I Estuardo se hubiera casado con una princesa francesa, el que Carlos II y Jacobo II Estuardo hubieran vivido un largo exilio en Francia, o que el rey de España, Felipe V, fuera nieto de Luis XIV, pero los estudiosos de mayor prestigio son incapaces de explicarse el motivo de la poderosa atracción que Francia empezó a ejercer en el resto de Europa. Los primeros en estar convencidos de su superioridad «natural» eran, huelga decirlo, los propios franceses, para quienes su país estaba, sin discusión alguna, a la vanguardia de todo lo que era hermoso, bueno, culto y refinado. Pero es opinión generalizada que en todo ello tuvo un peso decisivo la fuerte personalidad de Luis XIV, la majestuosidad con la que impregnó todos los aspectos de su vida cotidiana y la pompa inaudita que caracterizaba cada acontecimiento de su corte. Pompa que vació las arcas del Estado, pero que difundió por doquier una imagen de potencia, riqueza y autoridad que a todos fascinaba.

Los tratados culinarios y sus traducciones aumentaron el prestigio y la fama de los cocineros franceses: cada vez eran más solicitados en el extranjero, y la cocina a la francesa se convirtió rápidamente en la cocina de las cla-

ses dominantes, a pesar de que en Europa ya se hubieran concretado identidades nacionales bien definidas incluso en la mesa.<sup>2</sup> En Viena, a finales del siglo XIX, en la corte de los Habsburgo todavía se comía a la francesa, por más que Francisco José prefiriera claramente la cocina típica de Viena.

Desde mediados del siglo XVII, soberanos, aristócratas y diplomáticos de todos los países quisieron cocineros franceses en sus cocinas, y aspiraban a comer siguiendo las reglas de esa compleja configuración de la mesa que era el *servicio a la francesa*, que explicaremos más adelante.

Agregar el adjetivo «francés» hacía que todo resultara inmediatamente atractivo, como escribe el autor del libro de recetas *Le pâtissier françois* (1653):

«Habiendo sabido que los extranjeros reservaban una acogida muy favorable para ciertos libros nuevos que incluían el adjetivo “francés” en su título, como *El jardinero francés* y otros, aunque haya muchos más también en distintos idiomas que abordan el mismo asunto, [...] armándome de valor presento este Pastelero francés nuestro, que puede decirse el primero en su clase, porque hasta ahora ningún autor [francés] ha impartido la menor instrucción sobre este arte».

Esta opinión queda confirmada por el desahogo del cocinero inglés Robert May, quien, después de haber vivido durante mucho tiempo en Francia, escribió en el prefacio de su tratado *The Accomplish't Cook or the Art and Mystery of Cookery* (1660) que los cocineros franceses habían hechizado a algunos nobles ingleses con su afición a las salsas, «que entre ellos proliferan más que setas, en detrimento de los platos». Sigue siendo, en cualquier caso, uno de los grandes méritos de la nueva cocina el haberse preocupado no sólo de los alimentos destinados a las mesas aristocráticas, sino también de los apropiados para mesas más mo-

2. Por ejemplo, en Inglaterra, Francia, Alemania e Italia había usanzas muy distintas para cortar la carne y presentarla en la mesa.

destas, reconociendo también a los buenos burgueses el derecho a comer bien. En su tratado *Le cuisinier françois*, además de recetas que exigían medios financieros propios de un príncipe, La Varenne proponía platos y consejos para quienes tenían una disponibilidad más limitada, y Massialot publicó incluso *Le cuisinier royal et bourgeois*, evidente demostración, como su mismo título sugiere, de que el gran cocinero no se dirigió exclusivamente a un público encumbrado y muy rico, sino que sabía hacer milagros incluso con medios limitados. En otros tratados, como el de L.S.R., se dan consejos para racionalizar los gastos de la cocina y de la bodega, a fin de evitar derroches sin renunciar a la calidad, y se ofrecen variantes más baratas y simples de recetas laboriosas.

En definitiva, por fin se reconoció a todos el derecho a comer y a beber bien. El concepto de *égalité*, por lo tanto, en Francia comenzó a formarse en la mesa, antes incluso que en los círculos filosóficos de la época de la Ilustración.