

TEMA 3. LA ALIMENTACION.

- *“La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como lo hacen todas las demás especies animales) sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se prepara, porque una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizás justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida”*
- Massimo Montanari, *La comida como cultura*, 9-10.

1. LOS ALIMENTOS.

El hambre es una amenaza constante en la E. Moderna. Hay un estado de subalimentación crónica.



Aníbal Carracci, El comedor de judías (1580).

La alimentación en la Europa Moderna se caracteriza por los siguientes rasgos:

1. Grandes diferencias sociales.
2. Diferencias geográficas debido a factores climáticos e históricos.
3. El pan es el alimento fundamental de la dieta.
4. Lenta integración de los productos extraeuropeos en la dieta alimenticia.
5. Empeoramiento de la situación en el siglo XVIII.



*Chardin, Girl
peeling
vegetables.*



Gerrit Dou, *La tienda de comestibles* (1647).



Goltzius, *The rich kitchen* (1603).



*Heussen, Vendedora de frutas
(1630).*

6. El consumo de carne es relativamente reducido.



*Neulandt,
Escena de
cocina
(1616).*



*Peter
Aertsen,
Mostrador
de carnicero
(1551).*



Peter Aertsen, Escena de mercado c. 1550.

Peter Aertsen, La cocina 1550.





*Neulandt, escena de cocina
(1616).*

7. Elevado consumo de alcohol ante la dificultad de encontrar agua potable.



- *Velázquez, El aguador (1623).*



Ter Boch, El vaso de limonada.



Velázquez, Vieja friendo huevos (1618).



Vincenzo Campi, La cocina c. 1580.

Vincenzo Campi, la vendedora de fruta c. 1580.



8. Importante papel de las especias.

9. Introducción de nuevos excitantes a partir del siglo
XVII.

10. Transformación paulatina de los gustos alimenticios.



- *Etienne Liotard, La chica del chocolate (1744).*
- *Horemans, La hora del té.*

2. LAS DEFICIENCIAS ALIMENTICIAS.

- La situación alimenticia en la Europa moderna era relativamente buena en los años normales.
- Las fuentes utilizadas para la historia de la alimentación son:
 - *Las raciones militares.
 - *El cálculo de los alimentos vendidos.
 - *El consumo de los privilegiados.
 - *La alimentación hospitalaria.

El principal problema no era la muerte por hambre, sino una alimentación desequilibrada, lo que facilitaba las enfermedades y provocaba numerosos casos de raquitismo y malformaciones congénitas.



*Peter
Brueghel, Los
mendigos
(1568).*

La antropofagia se ha constatado en situaciones extremas.



*Hans Staden,
Canibalismo en
Brasil (1557).*

3. LAS RESPUESTAS AL HAMBRE.

El discurso eclesiástico realzaba la importancia del ayuno.



*Zurbarán,
Cartujos en el
refectorio
(1633).*

Los ricos se dedicaban al acopio de comida y a la utilización del banquete como medio de ostentación social.



Dirck Hals, Escena de banquete (1628).



*Imagen de un
banquete (1517)*

Fig 95 —State Banquet —Serving the Peacock —Fac-simile of a Woodcut in an edition of Virgil,
folio, published at Lyons in 1517



Francken, Cena en casa del burgomaestre 1630.



Van Bassen, Banquete (1618).



Jan Brueghel, Banquete de bodas.



Peter Brueghel, Boda campesina (1568).

Fue François Vatel, en la Francia de Luis XIV, quien convirtió el banquete cortesano en una obra de arte.



Fotograma de “Vatel” (2000).

Los pobres soñaban con lugares paradisíacos donde el hambre no existía.



Peter Bruegel, El país de Jauja (1567).

4. LA MESA.

El ritmo de comidas diarias era como en la actualidad, variando de horario y de composición según las clases sociales.



Brakenburg, El desayuno.



Gabriel Metsu, El desayuno (1660).



*Claez, Desayuno
(1646).*

Schooten, Desayuno.





- *Vélázquez, Desayuno (1618).*
- *Velázquez, El almuerzo (1620).*



*Neer, Joven desayunando
(1665).*



*Boucher, El desayuno
(1739).*

Terbrugghen, La cena.

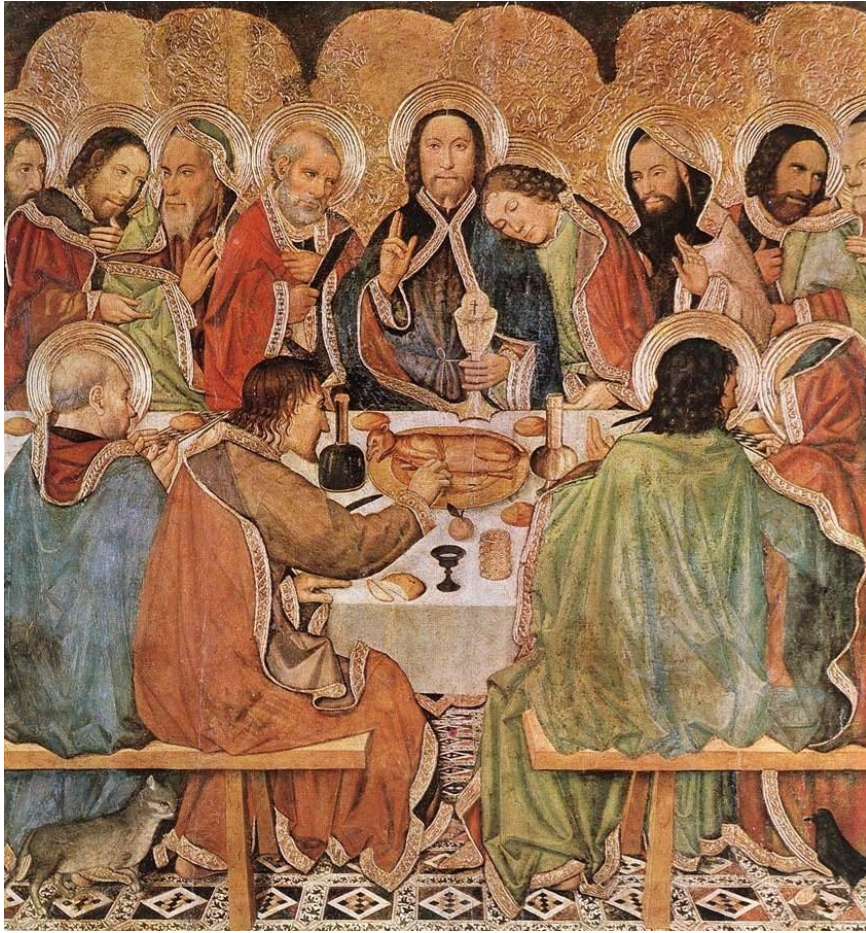
Hay un creciente refinamiento en los usos de la mesa, reflejado en la aparición de nuevos cubiertos y de platos individuales.



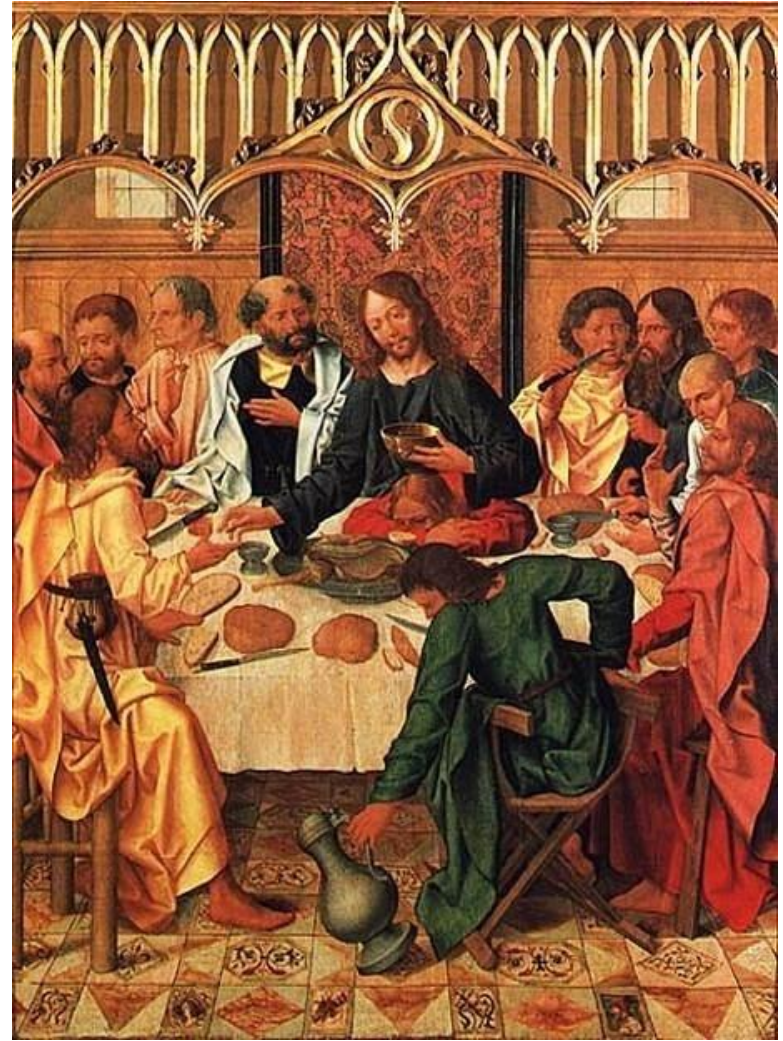
Dieric Bouts, La última cena (1467).



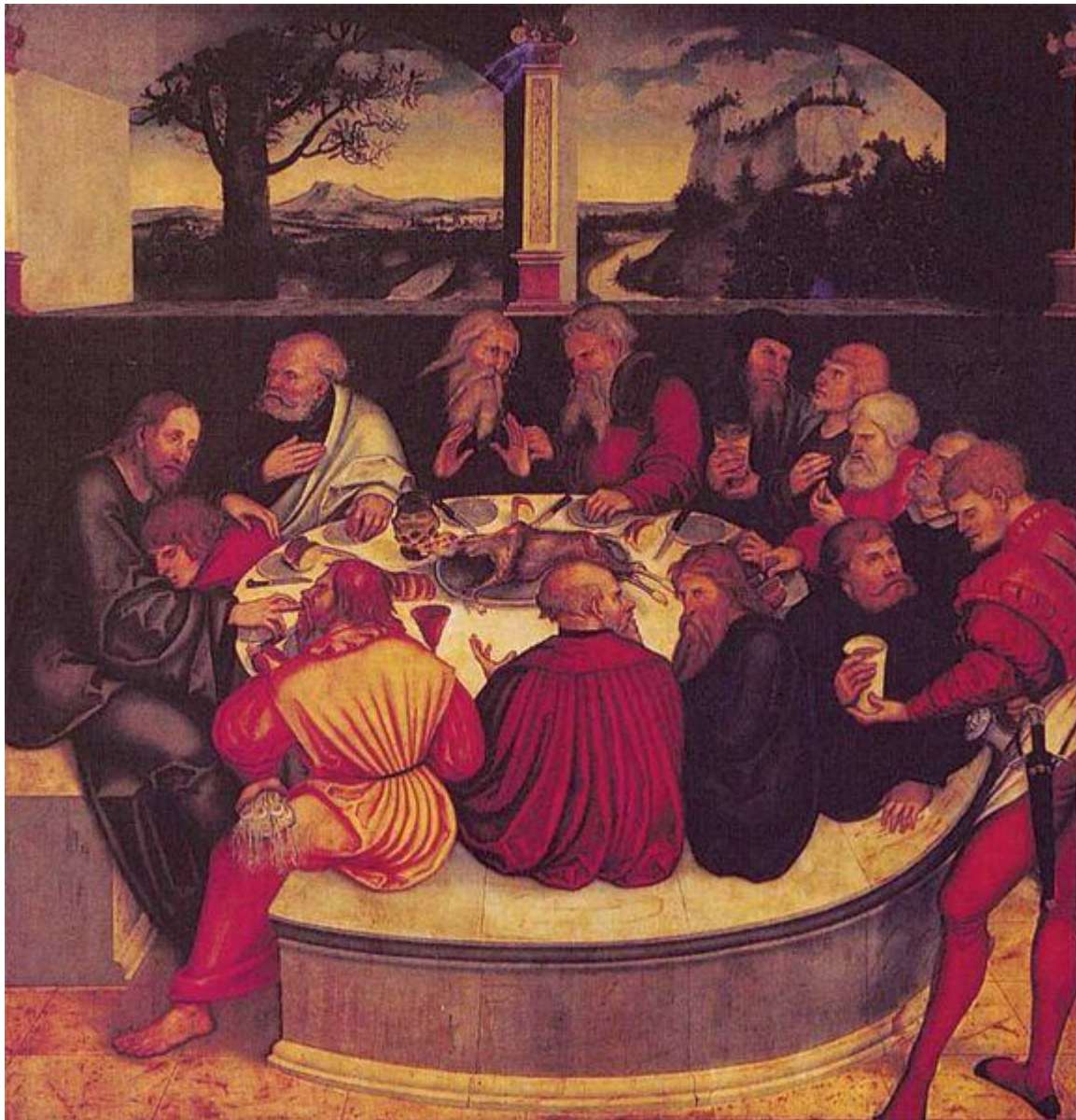
Juan de Juanes, Ultima cena 1517



Jaume Huguet, La última cena (1470).



Henriques, La última cena (1508).



*Lucas Cranach,
Ultima cena
(1547)*



El Bosco, Las bodas de Caná.



Tintoretto, Las bodas de Caná.



Anthonisz, Banquete de la guardia de Amsterdam 1533.

Y, al mismo tiempo, hay toda una tradidística acerca de cómo ha de ser el comportamiento en la mesa.

- *Si hay un asesinato planeado para la comida, entonces lo más decoroso es que el asesino tome asiento junto a aquel que será el objeto de su arte, y que se sitúe a la izquierda o a la derecha de esta persona dependerá del método del asesino, pues de esta forma no interrumpirá tanto la conversación si la realización de este hecho se limita a una zona pequeña. En verdad, la fama de Ambroglio Descarte, el principal asesino de mi señor Cesare Borgia, se debe en gran medida a su habilidad para realizar su tarea sin que lo advierta ninguno de los comensales y, menos aún, que sean importunados por sus acciones. Después de que el cadáver, y las manchas de sangre, de haberlas, haya sido retirado por los servidores, es costumbre que el asesino también se retire de la mesa, pues su presencia en ocasiones puede perturbar las digestiones de las personas que se encuentren sentadas a su lado, y en este punto un buen anfitrión tendrá siempre un nuevo invitado, quien habrá esperado fuera, dispuesto a sentarse a la mesa en este momento.... La costumbre de mi señor Ludovico de amarrar conejos adornados con cintas en las sillas de los convidados a su mesa, de manera que puedan limpiarse las manos impregnadas de grasa sobre los lomos de las bestias, se me antoja impropio del tiempo y la época en que vivimos. Además, cuando se recogen las bestias tras el banquete y se llevan al lavadero, su hedor impregna las demás ropas con las que se lava. Tampoco apruebo la costumbre de mi señor de limpiar su cuchillo en los faldones de sus vecinos de mesa. ¿por qué no puede, como las demás personas de la corte, limpiarlo en el mantel dispuesto con ese propósito? (Leonardo Da Vinci, Notas de cocina).*

Con la aparición de la imprenta se produce la difusión de los tratados de cocina, primero italianos (*Opera* de Bartolomeo Scappi, 1570) y luego franceses (*Le cuisinier françois* de La Varenne, 1651).

L E
C U I S I N I E R
F R A N Ç O I S ,

O U

E S T E N S E I G N E ' L A M A N I E R E
d'apprêter toute sorte de viandes,
de faire toute sorte de Pâtisseries,
& de Confitures.

Reveu, & augmenté d'un Traité de Confitures
seiches & liquides, & pour apprêter des festins
aux quatre Saisons de l'Année.

Par le Sieur *DE LA VARENNE*
Ecuyer de Cuisine de Monsieur
le Marquis d'Exelles.

U N Z I E ' M E E D I T I O N ,



A L Y O N ,
Chez J A C Q U E S C A N I E R , rue
Confort, au Chef S. Jean.

M. D C. L X X X .
A V E C P E R M I S S I O N .



Bartolomeo Scappi, Opera.

OPERA DI
BARTOLOMEO
SCAPPI
MASTRO DELL'ARTE DEL CUCINARE,
 con laquale si può ammaestrare qualli voglia Cuoco,
 Scalco, Trinciante, o Mastro di Casa.
DIVISA IN SEI LIBRI.

NEL } Primo si intende il ragionamento che fa l'Autore con Gio:anni suo discepolo.
 } Secondo si tratta di diverse viuande di carne, si di quade pochi cossi di volanti.
 } Terzo si parla della Batona, e Ragione di ogni sorte di pecci.
 } Quarto si mostra le sorte del presentare le viuande in tavola di grasso, & magro.
 } Quinto si contiene l'ordine di farliar le forti di pasta, & altri lavori.
 } Sesto si ragiona de' conualcenti, e molte altre sorte di viuande per gli infermi.

Con le Figure che fanno dibisogno nella Cucina.
 Aggiuntosi nuouamente il Trinciante, & il Mastro di Casa.

DEDICATE AL MAG. M. MATTEO BARBINI
 Cuoco, e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.

IN VENETIA, Per Alessandro de' Vecchi. MDCXXII.

Entre los españoles destacan *Arte de cocina* de Francisco Martínez Motiño (1611) y *Libro del arte de cocina* de Domingo Hernández de Maceras (1608).

- *“Que en la cocina haya cada dia ropa blanca para cubrir la mesa y los asadores con la vianda y para que se limpien las manos; y pondras una costumbre que todos los oficiales y mozos que entraren por la mañana en la cocina, lo primero que han de hacer sea quitarse sus capas y espadas y colgarlas en el palo...y quitarse los puños y lavarse las manos y limpiarse en una toalla y trabajar con mucha limpieza”* (Francisco Martínez Motiño).

Gigote de ternera. *“se ha de asar y picarse muy menuda, luego tener el sumo de otra pierna que sea recién muerta, esta se ha de asar, que no sea muy seca y luego punzarla muchas veces y apretarla con tenedor y la misma canilla de la pierna o con una prensa; y sacara medio cuartillo de zumo o substancia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida que está picada sazonandola con sal. Hase de servir caliente sin echarle otra cosa ninguna .*

Receta de huevos rellenos: *“Estos huevos rellenos podrás hacer sacando las yemas, partiendolos por medio y picarlos con un poco de verdura, y un poco de pan rallado, y sazonar con todas especias, canela y un poco de azúcar y échale huevos crudos quanto [sic] esté un poco blando el relleno; luego rellena los huevos, rebózalos y fríelos, y luego sírvelos sobre torrijas, con azúcar, canela y zumo de limón”*

BIBLIOGRAFIA.

- ALBALA, Ken, *The banquet: dining in the great courts of Renaissance Europe*, University of Illinois Press, 2007.
- BRAUDEL, Ferdinand, *Civilización material, economía y capitalismo*, volumen 1.
- FLANDRIN, Jean Louis, y MONTANARI, Massimo, *Historia de la alimentación*, Gijón, Ediciones Trea, 2004.
- MONTANARI, Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.
- MONTANARI, Massimo, *La comida como cultura*, Gijón, Ediciones Trea, 2006.
- PEREZ SAMPER, María de los Angeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras "Libro del arte de cocinar"*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.
- SAAVEDRA, Pegerto, y SOBRADO, Hortensio, *El siglo de las Luces: cultura y vida cotidiana*, Madrid, Síntesis, 2004.