

MONASTERIO EN LA COCINA / 4

El barroco se sienta a la mesa después del descubrimiento de América

CREACIÒN

03-10-2020

Liana
Marabini



Alrededor de 1630 nació en Roma el estilo barroco, que da nombre a una época (bastante larga, porque duró hasta mediados del siglo XVIII) que concierne a diferentes aspectos: arte, música, arquitectura, literatura, moda. El período influyó incluso en la

ropa: el *Libro de Cuentas* de finales del siglo XVII de un monasterio francés de clausura informa que “nunca como en las últimas décadas el libertinaje ha conquistado todas las clases sociales y la multitud de recién nacidos que han dejado en nuestro torno ha superado todo el pasado”.

El torno era para las monjas de los monasterios de clausura el único medio de contacto con el mundo exterior. Se utilizaba para la colocación, de forma anónima, de los recién nacidos no deseados y a los que la misericordia de las monjas ayudaba a encontrar una familia (o, más a menudo, el orfanato, que afortunadamente existía gracias a la Iglesia y al apoyo de las damas nobles de buen corazón). Pero el torno también tenía un uso más “lúdico”, por así decirlo. Las monjas lo usaban para vender los dulces y galletas que preparaban: era su “boutique”. En el período mencionado en el *Libro de Cuentas*, las monjas también prepararon -por primera vez- galletas de chocolate.

Ese momento histórico es muy interesante porque hacía casi dos siglos que se había descubierto América, con todo su derroche de alimentos e ingredientes nuevos y desconocidos hasta ese momento en Europa, lo que enriqueció enormemente las mesas de la época: patatas, tomates, maíz, cacao, pavo, gallina de Guinea, pimientos, frijoles, calabaza, piña y pimientos varios, por nombrar sólo algunos. Con la inclusión de estos ingredientes, la gastronomía europea se enriqueció enormemente y con ella los libros de recetas de los monasterios también experimentaron un importante desarrollo.

Las recetas de los monasterios eran casi siempre secretas, transmitidas de generación en generación de monjas y monjes. Siempre contenían hierbas medicinales y especias, lo que hacía de esos platos una gastronomía de vanguardia: hoy en día tratamos de mantener la salud a través de la comida, mientras que en aquel entonces era algo normal.

Así es como vemos que los libros de recetas evolucionan después del descubrimiento de América: desde simples recetas a base de hierbas, col, escanda, pan rancio y frutos secos, las cantinas del monasterio se enriquecen con salsa de tomate, sopas de pasta y frijoles, guisos de pavo con vino, pimientos asados con ajo, sopa de maíz, pasteles de piña, las famosas galletas de chocolate mencionadas anteriormente y muchas otras delicias.

Un episodio gastronómico digno de mención se describe en una carta del duque Nicolás de Neufville de Villeroy: era un general y noble francés, mariscal de Francia bajo Luis XIV, que acompañaba al Rey Sol en un peregrinaje a la abadía de Cluny. Esta Abadía tiene una historia muy interesante: construida en el siglo X a instancias de Guillermo I (quien

se la dio al Papa), Cluny había adoptado la regla benedictina desde el principio, convirtiéndose en un ejemplo para la vida monástica de los siglos X y XI. Muchos de los abades que se sucedieron en Cluny eran extremadamente eruditos y algunos también se convirtieron en estadistas internacionalmente conocidos. Entre ellos estaban Giulio Mazzarino e Ildebrando Da Soana, que se convirtió en Papa bajo el nombre de Gregorio VII.

El propio monasterio de Cluny era la institución monástica más famosa, prestigiosa y subvencionada de Europa. La mayor influencia cluniacense se produjo desde la segunda mitad del siglo X hasta principios del siglo XII. A principios del siglo XII la orden perdió influencia debido a la mala administración y a partir del siglo XIII en Cluny comenzó un lento pero inexorable declive.

Pero volvamos a la visita del Rey Sol a Cluny, que se produjo en 1669. Cluny, aunque en declive, seguía siendo un destino de peregrinación, a pesar de la disminución del número de religiosos que vivían allí. El Duque escribió: "Los monjes tienen una bodega muy respetable que le ha gustado mucho a Su Majestad. Al llegar a última hora de la tarde, nos invitaron inmediatamente a refrescarnos con agua fría de melón y menta. Luego nos llevaron a nuestras habitaciones, muy cómodas para un monasterio. En la cena sirvieron un plato sencillo, pero muy al gusto del Rey. Albóndigas cocinadas en una salsa cremosa de pimientos. Las hierbas que no sé cómo definir completaban el ya suntuoso sabor del plato. Su Majestad dio órdenes para que la receta fuera enviada a su cocinero".

Sabemos que Luis XIV ya había empezado a perder los dientes cuando era joven: le encantaban los dulces y el azúcar en todas sus formas y el resultado era aquel. Por lo tanto, prefería platos fáciles de masticar: cremas, puré de patatas, sopas, carne picada, fruta cocida. El plato descrito por el Duque de Neufville había atraído ciertamente a este rey epicúreo que, a pesar de una vida libertina típica de su siglo, abrazó una profunda fe posteriormente gracias a Madame de Maintenon que le acompañó hasta su muerte.

Poco queda de Cluny hoy: después de siglos de gloria, durante la Revolución Francesa fue "nacionalizada" por decreto el 2 de noviembre de 1789, y los bienes de la Iglesia se pusieron a disposición de la Nación. El período de la Revolución fue fatal para todos los edificios eclesiásticos en general: fueron vandalizados, las tumbas desmembradas y las reliquias dispersas. Cluny no escapó a este triste destino. Los revolucionarios saquearon y vendieron los tapices y los muebles. Los archivos fueron quemados en 1793. La finca de la abadía fue vendida en 1798 por 2,14 millones de francos. A pesar de las diversas iniciativas lanzadas para proteger la abadía de la destrucción, su iglesia fue

progresivamente demolida. El 8 de mayo de 1810 la fachada y la gran puerta fueron voladas. La abadía sirvió como cantera hasta 1813 para las casas del pueblo. Hoy en día sólo queda un 8% del edificio original.