

MEDIEVALISMO 2.0

LET'S GO TO THE PARTY!

RECETAS Y FESTIVIDADES EN LA WEB

Legrand d'Aussy describió en una de sus obras¹ una gran fiesta ofrecida en 1455 por el conde de Anjou, y que ilustra la representación teatral de un opulento banquete. Sobre la mesa se colocó un centro de mesa, que representaba un césped verde, rodeado de grandes plumas de pavo real y ramas verdes, a las que se amarraron violetas y otras flores de olor dulce. En el medio de este se colocó una fortaleza, cubierta de plata. La fortaleza era hueca y formaba una especie de jaula, en la que se encerraban varias aves vivas, con mechones y patas doradas. Sobre su torre, que estaba dorada, se colocaron tres estandartes. El primer plato consistió en una civeta de liebre, un cuarto de ciervo que había estado una noche en sal, un pollo relleno y un lomo de ternera. Los dos últi-

**Alberto Asla**

GIEM-UNMdP

lordasla33@gmail.com

¹ Legrand d'Aussy, Pierre Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, Paris, 1782, p. 281 y ss.

mos platos fueron cubiertos con una salsa alemana, con ciruelas doradas y semillas de granada. En cada extremo, fuera del césped verde había un enorme pastel coronado con pasteles más pequeños que formaban una corona. La corteza de los pasteles grandes estaba en tonalidad plateada por todos lados y dorada en la parte superior. Cada pastel contenía un corzo entero, un ansarón, tres capones, seis pollos, diez palomas, un conejo joven y, sin duda, para servir como condimento o relleno, un lomo de ternera picado, dos libras de grasa y veintiséis huevos duros, cubiertos de azafrán y aromatizados con clavo. Para los tres platos siguientes, hubo un corzo, un cerdo, un esturión cocido en perejil y vinagre y cubierto con jengibre en polvo. Un cabrito, dos pichones, doce gallinas, tantísimas palomas, seis conejitos, dos garzas, una liebre, un capón gordo relleno, cuatro gallinas cubiertas con yemas de huevo y espolvoreadas con especias, un jabalí, unas obleas y estrellas. Una gelatina, mitad blanca y mitad roja, que representa las crestas de los invitados de honor. Crema cubierta con semillas de hinojo y conservada en azúcar. Crema blanca, queso en rodajas y fresas. Y, por último, ciruelas guisadas en agua de rosas. Además de estos cuatro platos, había un quinto, íntegramente compuesto por los vinos preparados entonces en boga y por las conservas. Estos con-

sistían en frutas y varios pasteles dulces.

Con algunas diferencias, sobretodo en la abundancia de comida, las cenas y fiestas medievales no eran muy diferentes a las de nuestro presente. Civilizaciones pasadas y modernos países encuentran su gastronomía de acuerdo a las tradiciones y al clima; sin embargo existe un orden si se quiere que también se mantiene en el mundo medieval, aunque quizás con un contraste y es que en aquel entonces, todo se pone a disposición de manera tal que represente la opulencia de quien la ofrece.

Comer ciertamente no puede escindirse de ninguna fiesta o celebración y por esta razón es que se presenta una página web que se detiene en este aspecto denominada *Gode Cookery Present* (<http://www.godecookery.com/>). Una excelente página en la cual se pueden apreciar muchas cosas sobre la comida en diferentes aspecto que van desde aquellos tiempo hasta las representaciones actuales de ferias de época, pasando por recetas y formas de comportarse en aquellos encuentros de distención y algarabía.

Cuatro apartados sería menester mencionar aquí, el primero de ellos titulado *The Preparation of a Medieval Feast following the Four Humour System of foond and diet*, da una explicación de cómo los cocineros de época clasificaron la comida utilizando la filosofía de los Cuatro Humores y

“CON ALGUNAS DIFERENCIAS, SOBRETUDO EN LA ABUNDANCIA DE COMIDA, LAS CENAS Y FIESTAS MEDIEVALES NO ERAN MUY DIFERENTES A LAS DE NUESTRO PRESENTE.”

cómo organizar el menú de una fiesta moderna de acuerdo con los estándares y prácticas medievales. Ideal para aquellos que deseen preparar una cena medieval para sus amigos y familiares. Otro segmento es el que se llama *How to Cook Medieval*, cuyo propósito es explicar y discutir los productos alimenticios y los procedimientos de cocción que estaban disponibles en la Edad Media y el Renacimiento con el fin de recrear de manera más auténtica las comidas y recetas medievales que se preparan hoy, en *Glossary of Medieval Cooking Terms*, se presenta una colección de palabras y frases de uso común en inglés medio que se encuentran en manuscritos de cocina medieval sobrevivientes, con breves traducciones al inglés moderno.

Finalmente, y para estar a tono con el tiempo de Adviento, la última sección se llama *Christmas Feast. Haill, Yule! Haill!*, y comienza así: “La Navidad evoca imágenes de una gran cantidad de delicias culinarias y delicias para el hombre moderno; como una de las ocasiones más festivas en el calendario contemporáneo, la temporada está marcada por indulgencias en la comida y la dieta que normalmente restringiría o desaprobaba durante otras partes del año. Esto se ve además por una actitud de celebración que en este momento se permite (e incluso fomenta) una relajación del modo habitual de comer y simplemente permitiendo casi todo lo

que es deseable y sabroso. Es un momento de comer, de festejar, de compartir comidas con amigos y vecinos, y de ganar los omnipresentes kilos de Navidad”. ¿Habrá alguien que diga lo contrario? No lo creo, pues ciertamente es así, pero no nos desviemos del camino y continuemos analizando este apartado. Esta sección está segmentada a su vez cuatro partes, la primera de ellas referida a la festividad en sí misma y algunas consideraciones sobre los alimentos, la segunda hace mención a la descripción de una cena de Noche Buena y otra cena de Navidad. Donde el queso, el pan, el vino y la cerveza no podían faltar. Un tercer espacio está compuesto por una serie de fragmentos de diferentes autores que estudian a la fiesta, o a la comida como objetos de análisis, para luego culminar con una lista de recetas parceladas en bebidas, postres, carnes, aves de corral, sopas y vegetales.

Hasta aquí una breve descripción de algunas aéreas de esta interesante página, otros múltiples títulos aparecen al margen izquierdo permitiendo deshilar otras ventanas que complementan cada palabra allí escrita. Ciertamente, una web que merece la pena ser visitada, leída, analizada y llevar adelante algunas de sus comidas.... quién sabe, tal vez en estas épocas donde los milagros y los deseos suelen encontrarse, una de estas recetas pueda traer un príncipe o una princesa, o quizás

“ES UN MOMENTO DE
COMER, DE FESTEJAR, DE
COMPARTIR COMIDAS CON
AMIGOS Y VECINOS, Y DE
GANAR LOS OMNIPRESEN-
TES KILOS DE NAVIDAD.”

algo mucho más importante, traernos a nosotros mismos pues muchas veces solemos desviarnos del camino y olvidamos volver a casa.



Grupo de campesinos compartiendo una comida sencilla de pan y bebida. *Livre du roi Modus et de la reine Ratio* (s. xiv). Biblioteca Nacional de Francia.

BLAUNDERELLYS (ALEMANIA, SIGLO XVI)

Receta moderna:

Hojaldre para una base de molde de 22cm

8 manzanas medianas

1/3 taza de azúcar

½ cucharadita de canela

1. Precaliente el horno a 230 °.

2. Hornee la masa de pastel durante unos diez minutos para que se endurezca. Retirar del horno y reducir la temperatura a 190 °.

3. Pelar, cortar en cuartos y quitar el corazón de las manzanas.

4. En una olla o cacerola grande, ponga a hervir 7 cm aproximadamente de agua y coloque las manzanas. Vuelva a hervir, reduzca el fuego y cocine a fuego lento, tapado, durante diez minutos, hasta que las manzanas estén tiernas pero aún firmes.

5. Escurrir las manzanas y rellenar con ellas la base de la tarta. Espolvorea el azúcar y la canela por encima. Meter en el horno y hornear durante media hora.

Sirve de seis a ocho porciones.