



Literatura y Lingüística

ISSN: 0716-5811

literaturalinguistica@ucsh.cl

Universidad Católica Silva Henríquez

Chile

Lacoste, Pablo; Castro, Amalia

Apreciación de la fruta en obras literarias (II): entre comedias picarescas y celebraciones del poder
(siglos XIV-XVII)

Literatura y Lingüística, núm. 27, 2013, pp. 15-32

Universidad Católica Silva Henríquez

Santiago, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35228136001>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Literatura:
artículos y monografías



Apreciación de la fruta en obras literarias (II): entre comedias picarescas y celebraciones del poder (siglos XIV-XVII)*

Pablo Lacoste**

Amalia Castro***

Resumen

Este artículo, segundo de la serie, indaga el proceso de reconstrucción de la cultura de apreciación de la fruta en Europa entre fines del medioevo y el barroco. El foco de interés está puesto en el análisis de fuentes literarias para explicar dicho proceso. En primer lugar, se examina el *Decamerón* de Boccaccio (1353) y el *Libro del Buen Amor* del Arcipreste de Hita (1330-1343). Escritas bajo la influencia de *Las Mil y Una Noches* (McGrady, 2003), en estas obras ya se insinuaban los valores y sensibilidades del Renacimiento, que estaba entonces a punto de comenzar. Desde el sur de España e Italia, la influencia de la cultura musulmana se extiende de las mezquitas hacia las catedrales y palacios cristianos, hasta culminar en la *Orangerie* del palacio de Versalles, en el centro del poder mundial.

Palabras clave: fruticultura, literatura tardo-medieval, literatura como documento histórico, *Decamerón*, *Libro del Buen Amor*, *Orangerie*, Versalles.

Appraisal of the fruit in literary works (II): between picaresque comedies and celebrations of power (XIV - XVII centuries)

Abstract

This article, second in the series, explores the process of rebuilding a culture of appreciation of the fruit in Europe between the late Middle Ages and the Baroque. The focus is on the analysis of literary sources to explain the process. First, we examine the *Decameron* of Boccaccio (1353) and the *Book of Good Love* of the Archpriest of Hita (1330-1343). Written under the influence of the *Thousand and One Nights* (McGrady, 2003), these works have already hinted at the values and sensibilities of the Renaissance, which was then about to begin. From the south of Spain and Italy, the influence of Muslim culture extends from the mosques to the Christian cathedrals and palaces, culminating in the *Orangerie* of Versailles, in the center of world power.

Keywords: fruit culture, late medieval literature, literature as a historical document, *Decameron*, *Book of Good Love*, *Orangerie*, Versailles.

Recibido: 13-01-2012 Aceptado: 06-03-2012

* Este artículo se enmarca en el Proyecto Fondecyt n° 1080210. Frutales y sociedad en Chile (1550 - 1930).

** Argentino. Doctor en Historia. Profesor titular de la Universidad de Santiago de Chile, Instituto IDEA, Santiago, Chile. pablo.lacoste@usach.cl

*** Argentina y chilena. Doctor (c) en Historia. Académico de la Universidad Católica Silva Henríquez, Santiago, Chile. acastros@ucsh.cl

Tras llevarse centenares de naranjos de Vaux a modo de botín, el rey, que adoraba su aroma, deseaba proporcionarles un nuevo hogar en Versalles, así que la construcción de la *Orangerie* fue una de las primeras labores significativas.

Thompson (2006: 119)

La fruta en las comedias del siglo XIV

Hacia el final de la Edad Media, la cultura europea se manifestaba cada vez más sensible a la valoración de la naturaleza en general y las plantas frutales en particular. La influencia de los relatos de viajeros y de obras de origen musulmán, como *Las Mil y Una Noches*, se hacían sentir cada vez con más fuerza en la vida cotidiana y, particularmente, en las expresiones artísticas, entre ellas, la literatura.

La renovación temática del tramo final del periodo medieval tuvo su principal representante en las letras españolas en *El Libro del Buen Amor*, obra de Juan Ruiz, arcipreste de Hita. Su primera versión se conoció en 1330 pero la segunda y definitiva recién se completó en 1343. Esta obra fue reconocida desde el siglo XIX como fundamental dentro de la literatura española. Menéndez Pidal la consideraba una fuente insustituible para conocer la vida cotidiana, la cultura material y las costumbres españolas del siglo XIV. Dentro de este contexto, la fruta aparece con fuerza.

El Libro del Buen Amor recoge 47 referencias a la fruta y los frutales. En un caso se menciona “fruta” en general, mientras que en los 46 restantes se entregan definiciones de la especie. Predominan los carozos (13) y las pomáceas (9); en un segundo grupo aparece la vid (6), el melón (5), las frutas de nuez (5) y los higos (4). En tercer lugar se agrupan cítricos (2), olivo y sandía (1). Dentro de los carozos, el caso más citado corresponde a la endrina, fruta del endrino (*Prunus spinosa*), parecida a la ciruela silvestre. La endrina es la fruta de carozo más citada (10 menciones), seguida por el durazno (2) y la cereza (1). Dentro de las pomáceas predominan peras (5) y manzanas (4). Los cítricos incluyen una referencia a cidra y otra a naranja, llamada “toronja” en el texto. Dentro de los frutos secos se mencionan piñón (2), nuez, castaña y avellana, una vez cada uno.

La mención de la fruta tiene distintos significados. En algunos casos, se hace referencia a la fruta real, en sí misma; en otros, se usa la fruta en forma metafórica. A veces el uso metafórico de la fruta expresa una

valoración negativa de un objeto o persona. En este terreno se incluyen higos y nueces. Se trata de una costumbre antigua en España, que ya se había notado en *El Cantar del Mío Cid*, particularmente con la expresión “no me importa un higo”. En la obra de Juan Ruiz, se mantiene vigente esa fórmula con algunos matices: “Su dicho no vale un higo” (*Buen Amor*, 359) o bien “al pobre no lo aprecian un higo” (*Buen Amor*, 626). Resulta notable la pervivencia de la misma expresión en obras elaboradas con tantos siglos de distancia. Al parecer, era costumbre asociar al higo con algo de poco valor; pero no era el único fruto utilizado de esta forma. A lo largo de la obra, se han detectado otros casos paralelos, apelando a otro objeto como eje de la metáfora. En algunos casos, se utiliza la arveja: “Tiene por noble cosa lo que no vale una arveja” (*Buen Amor*, 162), o bien “sus dichos no valen dos arvejas” (*Buen Amor*, 338). En otra oportunidad este papel se otorga al piñón: “vuestros dichos no los precio dos piñones” (*Buen Amor*, 664). También cae una fruta de carozo en este grupo: “la flauta armoniza con ellos; más alta que un risco con ella el tamboril; sin él no vale un prisco¹” (*Buen Amor*, 1230)¹. Otro caso interesante corresponde a la sandía, término usado como adjetivo, opuesto al de “santa” y equivalente a “loca” o “casquivana”. Así lo refiere el texto: “no santa, sino sandía” (*Buen Amor*, 112).

El uso de la fruta en forma metafórica tiene otras aplicaciones en el libro de Juan Ruiz. Una de ellas es emplearse como nombre propio y pseudónimo de los protagonistas de un relato. Así se refleja en el romance entre don Melón de la Huerta y doña Endrina, que juegan a la seducción y la galantería. El lugar dado a ambos es importante dentro del libro, al abarcar un capítulo completo sobre un total de ocho. El texto menciona diez veces a doña Endrina y cuatro a don Melón.

El texto incluye algunas referencias positivas hacia la posesión y disponibilidad de las frutas. “Nunca está mi tienda sin fruta a las lozanas: muchas peras y duraznos. ¡Qué cidras y qué manzanas! ¡Qué castaños, qué piñones, qué muchas avellanas!” (*Buen Amor*, 862). En otro pasaje se ponderan críticamente las cualidades de la manzana: “Si las manzanas siempre tuviesen tal sabor de dentro, cual de fuera dan vista y color, no habría de las plantas fruta de tal valor más antes pudren que otra,

1 El concepto “prisco” se usaba para denominar “una especie de durazno, *Latine malum*, *Persicum*, de donde tomó el nombre, *quasipérsico*” (Covarrubias, 1611: 835).

aunque dan buen olor" (*Buen Amor*, 163). El texto reflejaba los problemas que tenían los fruticultores para conservar la fruta, en un tiempo en el cual no se disponía de tecnología ni cámaras de frío. La descripción de la fruta como objeto apetecible y agradable y la exaltación de sus cualidades también se encuentran presentes en esta obra. Particularmente cuando se hace referencia a la manzana, de la cual se afirma que "es el color y la vista, alegría exquisita".

Por su parte, el texto revela la costumbre de mencionar la fruta como parte de refranes o expresiones populares, para dar cuenta de una forma de mirar la vida cotidiana. Por ejemplo, para exhortar al esfuerzo en las tareas de labranza, se decía: "huerta mejor labrada, da la mejor manzana" (*Buen Amor*, 473). Para recomendar la virtud de la paciencia, se sostenía: "A toda pera dura gran tiempo la madura" (*Buen Amor*, 161). Con más picardía se asociaba la fruta a lo femenino: "la mujer y el melón, huélense por el pezón" (*Buen Amor*, 159). También se apelaba a la fruta para valorar la vida privada en el convento: "religiosa non casta es podrida toronja (naranja)" (*Buen Amor*, 1443). También se empleaba para valorar la ayuda recibida por otros, a pesar de las críticas que se les pueda hacer: "aunque no guste la pera del peral, estar a la sombra es placer comunal" (*Buen Amor*, 154).

Las frutas son mencionadas más frecuentemente que las plantas frutales. La planta solo es mencionada en siete casos, principalmente la viña (3), el peral (2) y la higuera (1). En algunos casos, la referencia es interesante. Por ejemplo, al referirse al olivo, el autor usa la siguiente expresión: "hace poner estacas que dan aceite bueno" (*Buen Amor*, 1290). En otro momento, el árbol frutal es escenario de la acción: "andando por su huerta, vio sobre un peral una culebra chica, medio muerta" (*Buen Amor*, 1348).

Desde la perspectiva del presente estudio, el Libro del *Buen Amor* fue importante porque recuperó, para la tradición literaria europea, el valor de la fruta y los frutales como parte importante de la vida cotidiana y escenario de las acciones humanas. Este enfoque fue compartido y profundizado en obras posteriores, como por ejemplo, el *Decamerón* de Boccaccio (1353). Esta obra incluye 27 menciones de fruta, dos en sentido genérico, y las 25 restantes con definición de su especie.

Predominan claramente las pomáceas (14 peras o perales y dos manzanas). Lejos de ese grupo de vanguardia se destacan los cítricos,

principalmente los naranjos (3) y el cidro (1). Luego aparecen dos menciones de la vid, y una de las restantes: ciruelo, almendro, y dátil. Dada la mayor extensión del *Decamerón* con respecto al Libro del *Buen Amor*, y que éste casi duplica la cantidad de menciones, podría interpretarse que la fruta es más relevante en este libro que en aquél. Pero la superioridad desde el punto de vista cuantitativo se compensa, y con creces, en la dimensión cualitativa: los frutales y frutas tienen una importancia relativa notable en el *Decamerón* por la jerarquía que ocupan dentro de los recursos narrativos.

La vida cotidiana es más suelta y libre en el *Decamerón* que en el Libro del *Buen Amor*. Se percibe mayor libertad mental en el autor y actitud lúdica por parte de los protagonistas. El clima tiene mayor nivel de sensualidad y los ambientes en los cuales se desenvuelven las acciones, resultan más cálidos y seductores. Hay más referencias al jardín con flores, particularmente jazmines; se nota mayor vigencia de hábitos de consumo de vinos y confituras. Predomina un notable sentido de valoración del placer de la vida y, precisamente, en ese plan, los frutales cumplen un papel fundamental.

La planta frutal como constituyente de un espacio social es un tema central en esta obra. En este sentido, se destaca el papel de la parra y el parrón: “Tenía en derredor, y por en medio en algunos lugares, avenidas muy anchas, derechas como tiro de saeta, cubiertas de emparrados” (*Decamerón* III, 143). Además del parrón, las plantas de cítricos también entregaban su aporte en el sentido de crear un ambiente de agrado: “Había un prado de hierba menudísima cuyo verdor era tan intenso que negra parecía, por doquier esmaltado de mil varias flores y rodeado de verdes naranjos y cidreros que a un tiempo llevando sus sazonados frutos y las nuevas flores, procuraban agrado, no solo con su sombra a los ojos, sino también con su olor al olfato” (*Decamerón* III, 143).

La pluma de Boccaccio trazaba un paisaje constituido por plantas frutales, llamado a alcanzar una significativa proyección en el tiempo y en el espacio. Estas configuraciones tuvieron una amplia difusión en siglos siguientes, tanto en Europa como en América, particularmente en el Reino de Chile, tradición que se ha mantenido hasta la actualidad.

Las parras y los cítricos no eran los únicos frutales capaces de constituir un espacio social importante, un punto de encuentro, un escenario privilegiado para la acción. Otras plantas también se sumaron

a este sitio, particularmente un almendro, testigo de un fulminante acto de seducción:

La abadesa halló a Maseto que, a la sombra de un almendro, estaba tendido durmiendo y como a la sazón corría mucho viento levante, el viento le había levantado los paños, de manera que estaba todo descubierto. Y la dueña, mirando esto y viéndose sola, cayó en aquel mismo apetito y voluntad que habían caído sus hermanas. Y levantando a Maseto, a su cámara consigo lo llevó. (*Decamerón* III, 148)

Si el almendro fue el escenario de la caída de la abadesa, el peral sería el testigo de los amores prohibidos de otra mujer. El autor juega con la dualidad belleza-perfume, tanto en la mujer como en la planta frutal; genera una tensión dramática en torno a esta pareja conceptual y llega a concluir que la única forma de resolver el dilema es con la caída de uno de los dos. Finalmente, al hacharse y caer el peral, queda a salvo el secreto y el honor de la mujer (VIII, 394-397).

Además de representar los frutales como plantas o frutos reales, el autor apela a ellos también de manera metafórica. Al principio de la obra se utiliza para realzar la belleza visual del amanecer: “la aurora, de encarnada, comenzaba a tornarse color naranja” (*Jornada* III, 142). Más adelante, se utiliza la fruta para destacar la sensualidad y belleza de una dama: “Su mujer, que se llamaba Mona Isabeta, era asaz moza, de edad de 28 años a 30, fresca y redonda que parecía una manzana y por la santidad o vejez de su marido, muchas veces tenía más larga dieta que ella quisiera ni su complexión requería” (*Jornada* IV, 161). También se aplica en el caso de refranes o dichos populares: para explicar que algo era imposible de realizar, se sostiene que ello era equivalente a “hacer de ciruelo, naranjo” (*Jornada* VIII, 251).

Del jardín morisco a la *Orangerie* de Versalles

El desarrollo de los patios frutales como parte importante de la arquitectura fue uno de los pilares de la cultura musulmana. A medida que los reinos cristianos avanzaron hacia el sur y conquistaron los territorios de Andalucía, tomaron contacto con estas obras y, poco a poco, comenzaron a apropiarse de ellas. Un buen ejemplo se produjo en Sevilla, donde la mezquita se transformaría en la mayor catedral de la cristiandad.

La conquista del territorio por las armas, se trataba de perfeccionar con el control de los espacios simbólicos, particularmente los centros del culto. En ese sentido, después de la batalla de Navas de Tolosa (1212), los reinos cristianos avanzaron hacia el sur y pocos años después, conquistaron buena parte de Andalucía, particularmente la ciudad de Sevilla (1248). Allí se encontraron con la monumental mezquita almohade, principal centro religioso regional, cuya superficie tenía una extensión de 15.200 m². En el marco de la cristianización del espacio, los reyes castellanos promovieron la transformación de la mezquita en catedral (Almagro, 2007; Pinto, 2007). Evidentemente, había diferencias para adaptar un edificio pensado para realizar un culto, y adecuarlo a un ritual diferente.

El patio de las mezquitas era un desafío para los arquitectos cristianos encargados de la readaptación del espacio a su propio culto. Sobre todo por la relevancia que el patio tenía en las mezquitas musulmanas. “Dentro del gran rectángulo que forma la planta de la mezquita, alrededor de un 60% estaba destinado a la sala de oración mientras que el 40% restante lo ocupa el patio y los pórticos que lo rodean (en Córdoba las proporciones son del 65 y el 35%)” (Almagro, 2007: 16). Estos grandes espacios se adaptaban bien al culto musulmán, pues estaban contemplados en el Corán; era por lo tanto, un concepto familiar para la arquitectura de las mezquitas. Pero para los cristianos resultaba un tanto exótico. En algunos casos, la remodelación de las mezquitas para convertirlas en templos cristianos se decantó en la supresión de patios, como ocurrió en Granada (Almagro, 2007: 31). En el caso de Sevilla, las obras de reciclaje alteraron parcialmente la función del patio, en el sentido de reducir su capacidad de iluminación del templo: para construir capillas laterales y enterratorios, se cerraron numerosos vanos que se abrían hacia las galerías del patio (Almagro, 2007: 37).

Los arquitectos cristianos lograron comprender, lentamente, el valor del patio y comenzaron a preservarlo. Tras tomarse la decisión de demoler definitivamente la mezquita de Sevilla para construir allí la catedral, muy pocas partes se preservaron; entre ellas, la torre llamada “La Giralda” y el patio. La Giralda se transformó de minarete en campanario de la catedral, con una altura superior a los 100 metros. Por su parte, el patio de los naranjos se transformó en un espacio relevante, en el cual predicarían reconocidas figuras de la cristiandad, como San Francisco de Borja y San Vicente Ferrer, además de servir a la cátedra gramatical de Nebrija. En

este patio se conserva la fuente de agua, de origen romano, pero usada como pila para las abluciones durante el periodo musulmán (Guillén Torralba, 2008: 16-20). Poco a poco, los pueblos cristianos se apropiaban de los descubrimientos y tradiciones árabes, y aprendían a valorar la belleza y el perfume de los patios de naranjos. A medida que avanzaba el renacimiento, los pueblos cristianos terminarían por apropiarse de estos conceptos y desarrollarlos en sus propios estilos arquitectónicos, particularmente en forma de *limonaias* y *orangeries*.

Los jardines moriscos del sur de España sirvieron de inspiración a las *limonaias* italianas y las *orangeries* francesas. Ambos tenían plantas frutales, pero los nichos ecológicos eran distintos. En los jardines del sur de España, las plantas frutales encontraban un entorno adecuado para crecer al aire libre. En cambio, *limonaias* y *orangeries* se desarrollaron más al norte, donde la temperatura era inferior y las heladas invernales hacían imposible la supervivencia de estas plantas en condiciones naturales: en invierno debían ser guardadas en edificios calefaccionados, cerrados y con luz solar. Ello requería de grandes ventanales, que recién fue posible construir a partir del Renacimiento, debido a las mejoras tecnológicas en la fabricación de vidrio.

La renovación de la arquitectura italiana y la incorporación de los jardines como parte importante de los diseños arquitectónicos se produjeron en este contexto. Los espectaculares jardines de los palacios italianos adquirieron prestigio en toda Europa y con ellos, los cítricos. Sobre esta base se desarrolló el concepto de *limonaia*, que en Francia se llamaría *orangerie*. Un hito relevante se produjo a comienzos del siglo XVII, cuando la Casa de Habsburgo impulsó la construcción de la *limonaia* del palacio Pitti, en Florencia. Otro hito importante fue la construcción de la *Orangerie* del palacio de las Tullerías en París. Siguió este camino los palacios de Vaux y Versalles en Francia. Además de los palacios franceses, esta práctica se extendió por Austria, Alemania, Inglaterra, Holanda y Suecia, entre otros países (Dezallier, 1709: 267).

La *orangerie* fue una construcción típica de la arquitectura palaciega del barroco europeo. Allí se guardaban las plantas entre fines de setiembre y mediados de mayo. En verano se volvían a llevar al aire libre para exhibirlas en los jardines exteriores. Para poder moverlas se cultivaban en un cajón de madera, suficientemente grande para contener la tierra necesaria para nutrir las raíces de los naranjos; éstos se desplazaban a

mano o sobre un carro, atados con cordeles (La Quintinie, 1690: II, 436-448). Una buena caja de roble podía durar veinte años. La *orangerie* debía tener buena altura para no perjudicar el crecimiento de las plantas, con un grueso muro (80 centímetros de espesor) sobre todo en el costado norte para protegerlas del frío y el viento, y grandes ventanales hacia el sur y el este para nutrirse de la luz del sol. Debía disponer de un sistema de alerta temprana de heladas, con recipientes de agua ubicados cerca de puertas y ventanas, de modo tal que, al congelarse, debían encenderse los sistemas de calefacción, cuidando que el humo de la leña no perjudicase las ramas de los naranjos (La Quintinie, 1690: II, 455-459). Se usaban cepillos para limpiar cuidadosamente las ramas y las hojas. También era necesario protegerlos de plagas, sobre todo de hormigas, que se comen la flor del naranjo; además, se debían cultivar en buena tierra y con cantidad de agua controlada; en algunos casos se recomendaba el uso de la técnica del stress hídrico. También debían contar con una enfermería para trasladar los naranjos apestados o dañados (Dezallier, 1709: 267-280).²

Llama la atención que los palacios tuvieran *orangeries* y enfermerías para abrigar y cuidar los naranjos, a la vez que no existían redes asistenciales de salud pública para los vasallos de la Corona. Esta situación sería inconcebible en una república moderna, en la cual se espera que los recursos del Estado se orienten en función del bienestar general del pueblo, dado que la soberanía radica en éste, y de ello depende la legitimidad del gobernante. Pero esta lógica era distinta en el siglo XVII cuando el poder se organizaba en torno a los valores del absolutismo y la legitimidad del rey no dependía del apoyo de sus vasallos, sino de la corte. En este sentido, el desarrollo de la *orangerie* era parte de un proceso cultural signado por la generación de productos específicos “creados para la sociedad cortesana, espacio social y cultural organizado en torno a la figura del monarca” en la cual “éste ejercía una fuerte dominación simbólica sobre toda la producción cultural que se movía en su interior”, al tiempo que “la producción cultural estaba sujeta a las reglas y normas desarrolladas

2 Al comenzar el siglo XVIII, algunos jardineros propusieron restringir el concepto de *orangerie* a la parte del jardín exterior dedicada específicamente a los naranjos, y usar la palabra invernadero (en francés *serre*) para el recinto cerrado y calefaccionado donde se guardaban en el invierno los naranjos y otras plantas delicadas (Dezallier, 1709: 270). Sin embargo, esta propuesta no prosperó. Los usos y costumbres terminaron por imponer la denominación *orangerie* para los invernaderos, muchos de los cuales alcanzaron grandes dimensiones, como en el caso de Versailles.

por y en el ámbito cortesano” (Álvarez López, 2008: 252). En la corte estaba el público objetivo hacia el cual se orientaban los recursos económicos y culturales del rey para consolidar su poder interno. Asimismo, esa corte y su entorno eran el lugar donde se construía el prestigio, la imagen del rey y del Estado.

En la primera mitad del siglo XVII, en vísperas del despegue de la cultura de las *orangeries*, la monarquía estaba todavía en proceso de construcción de su liderazgo político. Basta señalar las crisis internas y externas de la monarquía francesa, reflejadas en el asesinato de los reyes Enrique III (1589) y Enrique IV (1610) de Francia, y la decapitación de Carlos I de Inglaterra (1649), después de un largo proceso de conflicto con la nobleza. A ello hay que añadir la sublevación de La Fronda (1648-1653), en la cual los rebeldes ingresaron al palacio real de París y llegaron a la alcoba del monarca. Esa noche, el futuro Luis XIV era un niño indefenso en un lecho cercado por amotinados. El motín de La Fronda fue hito en la historia de Francia, fuente de inspiración para obras literarias (Dumas, 1845: 1283-1349), y experiencia traumática capaz de marcar la base psicológica de la futura administración. La búsqueda de la consolidación del poder y la imagen reales fue una de las pasiones dominantes de Luis XIV. Eso explica que “los ministros tales como Colbert, Le Tellier y otros trabajaron para aumentar los poderes del rey en el interior y su gloria en el extranjero” (Kennedy, 1998: 136). Naturalmente, este proceso de construcción del poder tenía un brazo coercitivo, dado por los ejércitos y las guerras; pero se complementaba con el brazo cultural, que libraba sus propias batallas simbólicas. En el contexto del barroco, los rituales del poder interno y externo del siglo XVII se adaptarían a la “creciente eficacia del mecanismo ceremonial para transmitir mensajes políticos” (Álvarez López, 2008: 233).

En el marco del ascenso de Francia como poder hegemónico en Europa, en sustitución de la decadente España, la aspiración de Luis XIV era constituir un polo cultural de referencia continental, con la captura y elevación de las más valoradas expresiones arquitectónicas y estéticas de Europa (Álvarez López, 2008: 326). En ese sentido, la *orangerie* devino de la limonaia italiana, del mismo modo que la Galería de los Espejos de Versalles estaba inspirada en el salón de los Espejos del Alcázar de Madrid, tal como el Hospital de los Inválidos lo estaba en el palacio de El Escorial.

En esta batalla cultural, si los palacios y jardines eran los escenarios, las plantas y sus perfumes eran las tropas. En su afán de ocupar el lugar que habían tenido poco antes Richelieu y Mazarino como primeros ministros de Francia, el entonces superintendente Nicolás Fouquet construyó el palacio de Vaux-le-Vicompte. Durante cinco años (1656-1661) invirtió energía y fuertes sumas de dinero en esta obra, que incluía refinados jardines, dentro de los cuales un papel central cupo a los naranjos. El impacto causado por ese palacio y su fiesta inaugural fue una marca indeleble para la cultura francesa. Más allá del encadenamiento de hechos históricos subsiguientes, también el arte se ocupó de preservar la memoria de ese espacio y ese tiempo. Desde la literatura, Alejandro Dumas dedicó varios capítulos de la saga de sus *Mosqueteros*, a recrear el lujoso palacio de Vaux y la fiesta inaugural (Dumas: 1848: II, 1665-1676). Apoyado en las crónicas de la época, el gran novelista francés del siglo XIX elaboró su propia versión de la magnificencia del palacio, la codicia de Fouquet y sus excesos en el manejo de los símbolos del prestigio y el poder. Para Dumas, esa noche, el rey de Francia no era Luis XIV sino el superintendente. Fue el día más débil del monarca. Y por este motivo, Dumas eligió ese lugar y ese momento como escenarios para desarrollar una ficción literaria capaz de representar esa metamorfosis del poder: el palacio de Vaux fue el lugar donde se produjo el secuestro del rey y la sustitución por su hermano gemelo Felipe, el hombre de la máscara de hierro (Dumas: 1848: II, 1715-1785). Los sucesos que ocurrieron en Vaux en el siglo XVII, resignificados por la novela del XIX, llegaron al cine a fines de la centuria siguiente.³

Los naranjos fueron un medio adecuado para transmitir mensajes políticos. A diferencia de sus antecesores (sobre todo Luis XIII), que dejaron el poder en manos de terceros (Richelieu y Mazarino), Luis XIV tomó la decisión de quebrar esa tendencia, despedir a Fouquet y gobernar por sí mismo. Fue un acto de indicar su superioridad por sobre cualquier otra en Francia, el cual se expresó, precisamente, a través de la persona y la obra de Fouquet. En este contexto se comprende el sentido que tuvieron los naranjos en esta teatralización del poder: después que D'Artagnan detuvo a Fouquet, lo despojó del poder y lo encerró, Luis

3 Basada en la novela de Alejandro Dumas *El vizconde de Bragelonne* (1848), la película *El hombre de la máscara de hierro* (1998) fue escrita y dirigida por Randall Wallace, protagonizada por Leonardo Di Caprio, Jeremy Irons, John Malkovich, Gabriel Byrne, Gérard Depardieu y Anne Parillaud.

XIV avanzó sobre los símbolos culturales del mismo, es decir, el palacio de Vaux; el monarca trasladó sus principales elementos a Versalles para asentar allí su propio pedestal de poder y prestigio, e incluyó, dentro de este simbólico traslado, los naranjos; ellos fueron el punto de partida de la *orangerie* (Thompson, 2006: 119).

Para asegurarse la continuidad del espíritu logrado en Vaux, el Rey Sol procuró emplear los mismos recursos, incluyendo los mismos arquitectos, los mismos jardineros y hasta los mismos naranjos. En efecto, los doscientos naranjos de Vaux fueron trasladados a Versalles como base para la construcción de sus jardines. Y allí, los naranjos encontrarían su máximo desarrollo como expresión de la belleza, el poder y la riqueza.

Con sus jardines y *orangeries*, Versalles no era un medio de ostentación de poder frívolo, sino un espacio de cohesión política para construir la unidad de Francia. De acuerdo a los valores vigentes en ese tiempo, construir cohesión nacional contemplaba fundamentalmente al rey, la nobleza y la corte. Los demás actores estaban todavía excluidos del escenario político; su incorporación quedaría pendiente para el siglo XVIII. En el intertanto, el objetivo de construir esa cohesión no era una tarea menor debido a las tensiones y conflictos que se habían registrado hasta entonces.

Al reunir a los nobles y principales referentes en un mismo espacio físico, se procuró avanzar en el proceso de generar las condiciones para un acercamiento, un roce físico, en torno al cual se podía modelar una comunidad, con experiencias, sensibilidades y criterios compartidos. Los relatos de los cortesanos que participaron de la experiencia de Versalles constituyen un testimonio interesante de este derrotero cultural francés. Así, por ejemplo, se nota en las cartas de Marie de Rabutin-Chantal, marquesa de Sévigné (1626-1696). Guiada por motivos familiares y personales, la marquesa elaboró una serie de escritos en los cuales daba cuenta del proceso de la corte, de los lazos que se construían, y el efecto de estar juntos, en un mismo lugar, cuando llegaban noticias: la convivencia en Versalles significó que todos conocían las noticias al mismo tiempo, y que pudieran compartir el impacto emocional que pudieran generar. En una de sus cartas, la marquesa relató la repercusión de la llegada al palacio, de la noticia de la muerte de un oficial del ejército francés, con el consiguiente impacto de dolor compartido:

La nouvelle de la mort de M. de Turenne arriva lundi a Versailles; le roi en a été affligé, comme on doit l'être de la perte du plus grand capitain et du plus honnêt homme du monde. Toute la cour en fut en larmes. (Sévigné, 1812: 99)

Al compartir el lugar de residencia, al menos por períodos relativamente prolongados, la corte francesa se convertía en caja de resonancia de los grandes acontecimientos internos y externos de Francia. Allí se lloraba al oficial muerto, y allí también se reía con las comedias de Molière, de Racine o La Fontaine. Más allá de las discrepancias internas y los conflictos de intereses que nunca se borrarían del todo, la creación de Versalles contribuyó a fortalecer, desde arriba, la unidad cultural, política e institucional de Francia. De allí la importancia de los elementos materiales que servían de entorno, incluyendo los naranjos.

La valoración del naranjo se apoyaba en tres pilares principales: su belleza, su perfume y su fruto. En primer lugar, los jardineros reales consideraban que el naranjo era, sin lugar a dudas, la planta más hermosa de todas. Entre otras cualidades, se valoraba el color de sus hojas, la forma de la copa y la rectitud de su tallo; el conjunto de su figura se adaptaba muy bien a los valores estéticos del barroco (D'Argenville, 1709: 254). En segundo término, se valoraba su perfume. En algunos jardines se organizaban espacios específicamente diseñados para destacarse por sus aromas, para lo cual se realizaba una densa acumulación de plantas como jazmines y naranjos. Un buen ejemplo se verificó en el Trianon, pequeño palacio con jardín, versión reducida de Versalles, construido también por Luis XIV y dedicado a su amante Athénaïs. Allí se plantaron naranjos junto con jazmines y claveles llevados de España. Lo peculiar era que, a diferencia de las *orangeries*, donde los naranjos estaban dentro de recipientes móviles para sacarlos del almacén cuando el tiempo lo permitía, en Trianon los naranjos estaban plantados en la tierra y se protegían del frío con invernaderos plegables durante el invierno. En estos jardines el visitante caminaba dentro de una atmósfera cargada del perfume de jazmines y naranjos. En alguna oportunidad, el rey Luis XIV y sus acompañantes debieron retirarse del lugar porque el perfume era excesivamente intenso. Desde el punto de vista personal, la cualidad que más apreciaba el Rey Sol de sus jardines era, precisamente, el perfume de sus naranjos. “Cuando, en sus últimos años de vida, las alergias de Luis le apartaron de las flores, todavía seguía siendo capaz de disfrutar

del aroma de los naranjos, por los que sentía una especial pasión” (Thompson, 2006: 227).

Junto con la belleza y el perfume, la disponibilidad de la *orangerie* generaba la posibilidad de acceder a la fruta para el consumo, lo cual era un símbolo de prestigio. La fruta era muy difícil y costosa en Europa, fuera de las zonas templadas del Mediterráneo. Por tal motivo, el mero hecho de ofrecer frutas a los invitados era una acción de reconocido valor simbólico, solo comparable con los buenos vinos. Los cronistas encargados de relatar la vida cortesana prestaban atención especial al tema y luego destacaban, precisamente, las opíparas fuentes con frutas que se ofrecían a los invitados. Un buen ejemplo se registró en la fiesta del 18 de julio de 1668. Tras recorrer los jardines de Versalles en los carruajes de la corte, se realizó una representación artística en el teatro. Antes de comenzar la actuación, se ofrecieron frutas a los invitados, principalmente naranjas:

D’abord l’on vit sur le théâtre une colation magnifique d’oranges de Portugal et de toutes sortes de fruits chargez à fond et en pyramides dans trente-six corbilles qui furent servies à toute la tour par le Marechal de Bellefond et par plusieurs Seigneurs pendant que le sieur de Launay, Intendant des menus, plaisirs et affaires de la chambre, donnoit de tous costes des imprimez que contenoient le sujet de la comédie et du Ballet. (Félibien, 1668: 14-15)

Las obras especializadas de jardinería solían referirse a la *Orangerie* de Versalles como paradigma. Era una construcción con aires de catedral, con una nave central abovedada de 155 metros de longitud y 13 metros de altura, flanqueada con dos naves laterales. En el siglo XVII se almacenaban allí 2.600 naranjos, llevados mayoritariamente desde Italia. Una escalinata permitía acceder al techo de la *Orangerie* que servía como espacio social con forma de terraza. No tardó en convertirse en espacio privilegiado dentro del palacio. En una de las cuatro grandes fiestas que dio allí el Rey Sol, se eligió la *Orangerie* para representar cerca de allí la obra *Ifigenia* de Racine (1674). Cuando llegó a Versalles la estatua ecuestre de Luis XIV, obra del célebre escultor y arquitecto italiano Bernini, se instaló, precisamente, en el parterre de la *Orangerie* (1684). Esta construcción fascinó también a los pintores que retrataron los paisajes de Versalles, tal como se refleja en el cuadro de Adam Fran Van Der Meulen, titulado *Luis XIV dándole órdenes al encargado de los perros de caza* (1664).

Luis XIV se propuso construir “un palacio y unos jardines que fueran los mejores de Europa y glorificase a Francia gracias a su manifestación de superioridad cultural” (Thompson, 2006: 89). Era una demostración de poder que se empleaba para emitir mensajes tanto hacia las potencias extranjeras como para la política interna. Había allí una voluntad de exhibir el dominio de las técnicas de fruticultura, horticultura y jardinería por sobre las demás naciones y culturas, particularmente los italianos. Era una forma de mostrar la superioridad. Era la voluntad de afirmar el poder centralizado del Estado, y facilitar las negociaciones diplomáticas y los asuntos domésticos.

El palacio de Versalles se usaba como imagen corporativa del Rey y del Estado, como mecanismo para impresionar a los diplomáticos, embajadores y negociadores. Éstos eran recibidos en el monumental aposento. Luego, se realizaban los calculados paseos para estos embajadores extranjeros y nobles franceses por esos jardines para impactarlos con esa demostración de poder equivalente a un despliegue militar. Se usaban diseños geométricos, en los cuales las plantas debían guardar una estricta alineación, equivalentes a las tropas en desfiles y campos de batalla. El ordenamiento de las plantas, fuentes y construcciones eran, simbólicamente, equivalentes a una revista de tropas, mientras que los fuegos artificiales simbolizaban el poder de fuego de la artillería. Ese era el sentido estratégico de las fiestas de Versalles, con miles de invitados. Recién después de unos días de estadía en el palacio, los visitantes eran invitados a sentarse en la mesa de negociación para firmar tratados. De esa manera, Luis XIV aspiraba a lograr, con su palacio, ganancias equivalentes a guerras victoriosas, con menor gasto que las obtenidas con el uso de la fuerza. Mientras se rubricaban los acuerdos, por las ventanas del palacio, se podía divisar la silueta esbelta de un naranjo silencioso.

Conclusión

La construcción de la cultura de apreciación de la fruta y los frutales fue resultado de un largo y complejo proceso, en el cual participaron distintos grupos humanos. Dentro de este itinerario, uno de los aspectos salientes surge de la fecundidad del diálogo de civilizaciones: el Occidente cristiano había perdido la cultura de los frutales, debido al derrumbe del imperio romano; y la recuperó, justamente, gracias al aporte de los musulmanes.

A través de sus obras arquitectónicas (mezquitas con patios frutales) y literarias (*Corán, Mil y Una Noches*), la cultura musulmana puso en foco un conjunto de valores cercanos a la vida, la sensualidad, el placer y la belleza, dentro de los cuales se puso en marcha el proceso de reconstrucción de la cultura de la apreciación de la fruta. Poco a poco, estos valores fueron reintroducidos hacia Europa, tal como se reflejó en las catedrales, los palacios y las obras literarias. Las novelas picarescas del siglo XIV, como el *Decamerón* y el *Libro del Buen Amor*, fueron un buen indicador de la incorporación de la sensualidad de Las Mil y una Noches. Paralelamente, el prestigio de los patios de frutales de las mezquitas del sur de la península ibérica comenzaron a irradiarse hacia las catedrales primero y los palacios después, para culminar en la *Orangerie* de Versalles. Ello se reflejó en grandes y pequeñas obras literarias, que incluyen desde cartas de cortesanos y escritos de los jardineros, hasta páginas de grandes autores como Alejandro Dumas. Hubo una interacción cultural de literatura y arquitectura, en la transmisión de nuevos valores estéticos y alimentarios desde los pueblos musulmanes hacia los europeos. Posteriormente, con el proceso de expansión del mundo, los europeos llevarían estas tendencias hacia América.

Bibliografía

- Almagro Gorbea, Antonio. "De mezquita a catedral. Una adaptación imposible". En: *La Piedra Postrera. V Centenario de la conclusión de la Catedral de Sevilla. Simposium Internacional sobre la catedral de Sevilla en el contexto del gótico final*. Sevilla: TVRRIS FORTISSIMA, 2007, 13-45.
- Álvarez López, Ana. *La fabricación de un imaginario. Los embajadores de Luis XIV y España*. Madrid: Grupo Cátedra, 2008.
- Boccaccio, Giovanni. *Decamerón* [1351]. Introducción de Francisco José Alcántara. Versión castellana de 1496 actualizada por Marcial Olivar. Barcelona: Planeta, 1999.
- Dezallier d'Argenville, Antoine-Joseph. *La théorie et la pratique du jardinage où l'on traite à fond des beaux jardins appelés "les jardins de propreté"*. París, J. Mariette, 1709.

- Dumas, Alejandro. *Veinte años después* [1845]. Edición citada: Novelas. Barcelona, Lorenzana, 1963, tomo I, 785-1735.
- Dumas, Alejandro. *El vizconde de Bragelonne* [1848-1850]. Edición citada: Novelas. Barcelona, Lorenzana, 1963, tomo I, 1737-2045; tomo II, 9-2131.
- Félibien, André. *Rélation de la feste de Versailles du 18e juillet 1668*. Paris, Pierre Le Petit, 1668. [Online: enero 2012. <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83263s.image.r=Andr%C3%A9+F%C3%A9libien.f22.langES>>]
- Guillén Torralba, Juan. *Catedral de Sevilla. Guía de visita*. Sevilla, Ediciones Aldeasa, 2008.
- Irving, Washington (2003). *Cuentos de la Alhambra* [1832]. Traducción de María Cristina Restrepo. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2003.
- Kennedy, Paul. *Auge y caída de las grandes potencias*. Traducción de J. Ferrer Aleu. Barcelona: Plaza y Janés, 1998.
- La Quintinie, Jean de. *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers. Avec un Traité des orangers, suivy de vuelques réflexions sur l'agriculture*. Paris, Barbin, 1690. [Online: enero 2012. <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62361q.image.f514>>]
- Nicolay, Nicolás de. *Dans l'empire de Soliman le Magnifique*. Présenté et annoté par Marie-Christine Gomez-Géraud et Stéphane Yérasimos. France: Presses du CNRS, 1989.
- Pinto Puerto, Francisco. "La construcción de la catedral de Sevilla". En: *La Piedra Postrera. V Centenario de la conclusión de la Catedral de Sevilla. Simposium Internacional sobre la catedral de Sevilla en el contexto del gótico final*. Sevilla: TVRRIS FORTISSIMA, 2007, 83-113.
- Polo, Marco. *Los viajes de Marco Polo* [c 1300]. Traducción de Juan Barja de Quiroga. Madrid, Ediciones Akal, 1998.
- Sévigné, Rabutin-Chantal et Marquise de Marie de. *Madame de Sévigné*. París, Chez Le Fuel, 1812 [Online: enero 2012. <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k57878425.r=s%C3%A9vign%C3%A9+1812.langES>>]

Thompson, Ian. *Los jardines del Rey Sol. Luis XIV, André Le Nôtre y la creación de los jardines de Versailles*. Barcelona, Belacqva, 2006.