



Universum. Revista de Humanidades y
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca
Chile

Duhart, Frédéric

LA MORAL Y EL GUSTO. EL VINO EN LE MESNAGIER DE PARIS (SIGLO XIV)

Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 1, núm. 22, 2007, pp. 94-101

Universidad de Talca

Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027763007>

- 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

RESUMEN

Un burgués parisiense escribió **Le mesnagier de Paris** alrededor de 1393. En este libro didáctico que destinaba a su joven esposa, evocó la manera de vivir como buen cristiano, la economía doméstica, la cocina, etc. Inspirándose de obras que conocía, nos dio a saber su cultura personal. En la presente comunicación, en antropólogo, propongo analizar el papel que el vino desempeñaba en el universo mental que nos revela este texto parisiense. Veremos que era considerable. En **Le mesnagier de Paris**, en efecto, el vino se evoca frecuentemente en contextos simbólicos (historias edificantes) o muy prácticos (recomendaciones técnicas, recetas de cocina). A través el estudio de estas diferentes evocaciones del vino, es una relación moral y material con este producto que aparece en su entera complejidad.

Palabras claves:

Edad Media – Francia – Cultura – Consumo – Simbólica – Conservación – Cocina

ABSTRACT

A member of the Parisian bourgeoisie wrote **Le Mesnagier de Paris** around 1393. In this book which was written for his young wife, he evoked the good Christian way of life, housekeeping, cooking, etc. His advices were inspired by reading. Therefore, **Le Mesnagier** is an image of his own personal culture. In the present work, as an anthropologist, I will analyze the role of wine inside the mental universe that this Parisian text reveals. It was considerable. Wine plays a part in moral teachings and it is frequently mentioned in the most technical chapters (practical advices, recipes...). Analyzing these different evocations of wine reveals a complex moral and material relation with this product.

Keywords:

Middle Age – France – Culture – Consumption – Symbolic system – Conservation – Cooking

La moral y el gusto. El vino en **Le Mesnagier de Paris** (Siglo XIV)

Frédéric Duhart

Pp. 94 a 101

LA MORAL Y EL GUSTO. EL VINO EN **LE MESNAGIER DE PARIS** (SIGLO XIV)

Frédéric Duhart (*)

INTRODUCCIÓN

Tanto ayer como hoy, el vino existe dentro de una cultura. Nunca el vino es sólo el producto de la fermentación del jugo de uva. Cada civilización le confiere unos usos, lo asocia a unas representaciones y lo carga de significaciones. Por estas razones, podemos escribir, para prolongar una fórmula famosa de Claude Lévi-Strauss, que el vino es una “bebida pensada” dentro de cada sociedad¹. **Le mesnagier de Paris** nos ofrece una posibilidad de observar la ubicación del vino dentro de los marcos culturales de la burguesía parisiense de fines del siglo XIV.

Le mesnagier de Paris se escribió alrededor de 1393. La identificación de su autor queda oscura. Su obra dibuja el retrato de un burgués acomodado, letrado, quien mantenía relaciones con un abogado del parlamento y quien se ocupaba quizás de finanzas militares². *Le mesnagier* respondía a un proyecto pedagógico preciso. En efecto, su autor quería realizar para su joven esposa un verdadero manual de “instrucción general”, una guía cómoda que le permitiera después de su muerte conducir perfectamente su casa y vivir como debía una mujer honesta (*prudefemme*). Para lograr su meta, el autor movilizó una cultura literaria bastante amplia: obras de teología o de literatura ejemplar, romances y tratados técnicos tales como el *Viandier* de Taillevent. No se contentó con realizar una compilación aunque copiara mucho. En efecto, frecuentemente, añadió anécdotas o comentarios propios³. Por esta razón

(*) EHESS, París, Francia.

Artículo recibido el 22 de noviembre de 2006. Aceptado por el Comité Editorial el 18 de enero de 2007.

Correo electrónico: frederic.duhart@wanadoo.fr

¹ “Se entiende por fin que las especies naturales no se eligen porque son “buenas para comer” sino “buenas para pensar”: Lévi-Strauss, Claude, **Le totémisme aujourd'hui**, París, PUF, 1962, p. 128.

² Brereton, Georgina E., “Introduction.”, en **Le mesnagier de Paris** (a. 1393), París, Le livre de poche, 1994, p. 8-9 ; Laurioux, Bino, **Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age**, París, Publications de la Sorbonne, 1997, pp. 132-146.

³ Daoust, Monique, *Discours public, discours privé dans le Mesnagier de Paris*, Maîtrise de linguistique, Universidad de Montreal, presentada en *Memini. Bulletin de la Société des Etudes Médiévales du Québec*, 55, 2003.

se puede realmente considerar **Le mesnagier** como la traza imperfecta de una cultura vivida. La parcialidad de su testimonio proviene, obviamente, del hecho que el proyecto de escritura inicial orientó y redujo la materia expuesta por el autor. Como éste reunió en una misma obra una guía de buena conducta moral, un tratado de economía doméstica y un libro de cocina, **Le mesnagier** permite descubrir numerosos aspectos de la cultura de su autor a través de lo que estimaba útil transmitir a una mujer.

En el presente ensayo, analizaremos las evocaciones del vino en **Le mesnagier** respetando la organización interna de esta obra. El autor dedicó las primeras partes de su libro a la buena conducta moral y lo concluyó con el recetario. En su mente, modelada por la doctrina cristiana, no habría podido ser de otro modo. Por consiguiente, antes de evocar lo que **Le mesnagier de Paris** nos enseña sobre los usos del vino, consideraremos las implicaciones morales de su consumo.

VINO Y MORALIDAD CRISTIANA

La fe cristiana se ubicaba al centro de la cultura que el autor de **Le mesnagier** decidió transmitir a su esposa. Su libro empieza por las buenas maneras de dar gracias al Señor y a María. Sin embargo, es menester que notemos que su manera de vivir su religiosidad no era la de un clérigo sino la de un laico. Por ejemplo, cuando trató de las oraciones matutinas, precisó inmediatamente que, cuando sonaban los maitines, las mujeres de la clase de su esposa podían contentarse con formular una oración antes de dormir de nuevo a diferencia de los religiosos que debían levantarse⁴. Eso tiene importancia en su relación con el vino eucarístico. Cierta distancia se mantiene en efecto entre el autor de **Le mesnagier** y este vino que constituye un elemento central del ritual católico⁵. La percepción de la misa que consignó en su tratado es la de un fiel quien queda como un espectador distante de la realización del consumo ritual de vino por el oficiante⁶. Por consiguiente, si describió precisamente lo que los participantes a la misa tenían que hacer mientras que el sacerdote celebraba la eucaristía, no mencionó precisamente el vino que se convertía en la sangre del Cristo.

Desde su evocación de las maneras de comportarse durante la misa, el autor de **Le mesnagier** evocó los riesgos de un consumo abusivo del vino, fustigando a “las mujeres borrachas, locas o ignorantes que no cuidan a su honor, que no piensan en lo que es digno de su estado y de el de su esposo”⁷. Tal preocupación moral alrededor del consumo de vino aparece varias veces en la obra. La sensibilidad de esta cuestión se arraigaba en un doble temor. Había una aprehensión de cometer una falta social, semejante, por ejemplo a la que hacían las mujeres que se comportaban de manera orgullosa cuando iban a la misa. Además, el consumo excesivo de vino hacía correr el riesgo de caer en el pecado, de comprometer su salvación. El pensamiento sobre el

⁴ **Le mesnagier de Paris** (a. 1393), París, Le livre de poche, 1994, p. 34.

⁵ Albert, Jean-Pierre, “Le symbolisme du vin dans la liturgie catholique.”, **La vigne et le vin**, Lyon, La manufacture, 1988, pp. 339-342. A fines del siglo XIV, cuando **Le mesnagier** se escribió, el vino que se empleaba para celebrar la eucaristía era ya frecuentemente un vino blanco: Collomb, Pascal, “Pourquoi le vin de messe est blanc?”, *L'histoire*, 213, 1997, p. 28.

⁶ **Le mesnagier de Paris**..., pp. 55-57.

⁷ **Le mesnagier de Paris**..., p. 42.

vino se integraba en este punto a las reflexiones atormentadas sobre el pecado, que ciertos historiadores contemporáneos consideran como un elemento clave en la representación medieval del mundo⁸.

“Beber y comer demasiado es pecado del diablo”. Así empieza la descripción de la gula, el sexto pecado capital que el autor de **Le mesnagier de Paris** evocó. Para presentar este pecado en todo su horror, desarrolló el ejemplo de una mujer borracha⁹:

Dios manda ir a la iglesia, de levantarse temprano y la glotona dice: “tengo que dormir, ayer estaba borracha. La iglesia no se escapará como un liebre, me esperará.”. Una vez que se levantó con dificultad, ¿sabe como ella dice sus horas? Para maitines, “¿Qué tenemos para beber? ¿Qué nos queda de la noche de ayer?” Para laudes “Ayer, bebimos buen vino.”. Luego, para hacer sus oraciones: “Mi cabeza me duele, no me sentiré bien antes de beber algo”.

A juicio del autor de **Le mesnagier** tal comportamiento era vergonzoso para una mujer y, más allá de la reprobación moral, era realmente peligroso porque facilitaba la caída en el séptimo pecado capital, la lujuria: “cuando el pecador comió y bebió mucho, las partes de su cuerpo que se ubican cerca de su vientre se calientan y predisponen a este pecado”¹⁰. El consumo excesivo de vino destruye también la humanidad del ser humano: “Privado de sus sentidos, el hombre borracho está como un animal: el vino le impregna tanto que pierde su razón y su inteligencia, cree que está bebiendo el vino, cuando es el vino que está bebiéndole”¹¹. Por estos motivos, el autor de **Le mesnagier** criticó con fuerza las tabernas: “La taberna es en efecto la iglesia del diablo en donde sus discípulos van para su culto y en donde hace milagros: cuando la gente va a este lugar, anda recto y habla correctamente, pero cuando sale, no puede ni andar ni hablar normalmente”¹². La única manera virtuosa de beber vino consistía en hacerlo con templanza. En este caso, la razón se preservaba y el hombre quedaba dueño de su cuerpo. Para convencer a su lectora, el autor de **Le mesnagier**...lo explicó con una metáfora en la cual el cuerpo humano era un castillo. La sobriedad guardaba su puerta [la boca] para impedir la entrada del diablo quien se beneficiaba, si el hombre no se cuidaba, de la ayuda de dos felones: la gula y la mala lengua¹³.

Otro pecado capital en el cual podía caer un cristiano era la avaricia. Un dueño quien restringía el consumo de alimentos y de bebidas en su casa se consideraba ya como un avaro que el diablo dominaba¹⁴. Por esta razón e, igualmente, gracias a un sentido agudo de la economía doméstica, el burgués quien escribió **Le mesnagier** insistió sobre la necesidad de dar correctamente a comer y a beber a la servidumbre. A propósito de la bebida, precisó: «Prever para los criados una bebida nutritiva que no adormece, que sea vino u otra cosa»¹⁵. Este vino que alimentaba y que era de baja graduación alcohólica¹⁶, el buen cristiano acomodado se debía también, en nombre

⁸ Casagrande, Carla y Vecchio, Silvana, “Péché.”, *Dictionnaire raisonné de l'Occident médiéval*, Paris, Fayard, 1999, pp. 877-891.

⁹ **Le mesnagier de Paris**..., p. 105.

¹⁰ **Le mesnagier de Paris**..., p. 109.

¹¹ **Le mesnagier de Paris**..., p. 125.

¹² **Le mesnagier de Paris**..., p. 105.

¹³ **Le mesnagier de Paris**..., p. 124.

¹⁴ **Le mesnagier de Paris**..., p. 103.

¹⁵ **Le mesnagier de Paris**..., p. 457.

de la misericordia, de ofrecerlo de vez en cuando a los más pobres¹⁷.

En el tiempo en el cual **Le mesnagier de Paris** se escribió, consumir vino conducía a un posicionamiento del bebedor frente a un orden moral cristiano y, por vía de consecuencias, al orden social. Era al mismo tiempo un acto muy concreto, la satisfacción de un gusto, de una necesidad cultural que analizaremos ahora.

EL VINO DE LA BODEGA A LA MESA

La conservación del vino no dejaba de plantear problemas a fines del siglo XIV. La gran mayoría de los vinos no se envejecía y su calidad se deterioraba después de algunos meses dentro de los toneles. Como lo recuerda el contenido de las bodegas de Richard Pierre, un contemporáneo del autor de **Le mesnagier** quien falleció en 1389, el valor del “vino viejo”, es decir del vino que tenía más de un año, caía muy rápidamente¹⁸. En una casa acomodada, sobre todo cuando recibía vino de las granjas que su dueño poseía, la buena conversación del vino preocupaba. El autor de **Le mesnagier** notó que el maestresala debía probar “los vinos, agraces y vinagres” cada semana. Dentro de los vinos defectuosos que este criado podía encontrar con motivo de sus inspecciones regulares, figuraban “el vino mohoso”, “el vino excesivamente verde”, “el vino aventado”, “el vino graso” o “el vino agriado”¹⁹. Cuando el maestresala descubría un tonel cuyo contenido era afectado por tal o cual enfermedad, podía intentar curarlo utilizando ciertos remedios. Si un vino se enmohecía, por ejemplo, el responsable de la bodega lo exponía al hielo. Cuando el vino parecía graso, tenía que realizar una operación más compleja: “Si el vino es graso, hay que tomar doce huevos, cocerlos en el agua hasta que sean duros. Retirar las yemas, guardar las claras y las cáscaras y freírlas en una sartén de hierro. Ponerlas todavía calientes dentro de un saquito perforado y suspenderlo en el tonel”. Los huevos se empleaban también en la bodega cuando se trataba de clarificar un vino turbio: “Para clarificar un vino turbio dentro de un tonel, hay que retirar dos *quartes* antes de moverlo hasta que el vino y las heces sean mezclados. Después, hay que tomar un *quarteron* de huevos, batir las claras y las yemas hasta obtener un líquido tan claro como el agua. Añadir un *quarteron* de alumbre batido y una *quarte* de agua”²⁰.

Los vinos que el maestresala cuidaba eran de varios tipos. Cuando evocó los usos corrientes de una casa burguesa como la suya, el autor de **Le mesnagier** mencionó tres tipos de vino: el tinto (*vin rouge*), el blanco (*vin blanc*) y el clarete (*vin claret*). Dentro de estas categorías, el buen vino se distinguía del más ordinario. En la receta del *cotignac*, por ejemplo, precisó que se empleaba “buen vino tinto”²¹. El autor de **Le mesnagier** conocía también otros vinos que tenían mucho más prestigio. En efecto, señaló varias veces el papel que el “vino de granacha” (*garnache*) desempeñaba, servido con rebanas de pan tostado, durante el primer servicio de los banquetes²². Este vino formaba parte de los vinos mediterráneos de lujo que se exportaban hasta las

¹⁶ Sobre la baja graduación alcohólica de los vinos de la región de París: Flandrin, Jean-Louis, **Chronique de Platine**.

Pour une gastronomie historique, París, Odile Jacob, 1992, pp. 283-284.

¹⁷ **Le mesnagier de Paris**..., p. 122.

¹⁸ Lachiver, Marcel, **Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français**, París, Fayard, 1988, pp. 108-110.

¹⁹ **Le mesnagier de Paris**..., pp. 452-454.

²⁰ **Le mesnagier de Paris**..., pp. 454-457.

²¹ **Le mesnagier de Paris**..., pp. 645, 661, 731 y 774.

buenas mesas de todo el occidente medieval y que se distinguían de los vinos corrientes por una alta graduación alcohólica²³. Además, a la diferencia de los vinos ordinarios, estos vinos no se consumían aguados sino puros²⁴.

Consumir excesivamente tales vinos aparecía por consiguiente muy perjudicial. Según los preceptos de la dietética medieval, el vino puro, sobre todo cuando era fuerte, podía reducir de manera considerable la humedad radical del cuerpo por su calor²⁵. Por esta razón, el abuso de vino *garnache* presentaba un amenaza fisiológica a la cual ciertos peligros morales se añadían. Con este vino de alta graduación alcohólica, los riesgos de caer pronto en la embriaguez y de pecar de gula, aumentaban fuertemente. Aun para un bebedor que se controlaba perfectamente, apreciar demasiado esta bebida de lujo constituía un riesgo de pecar: en efecto, la quinta rama del pecado de gula consistía, para el burgués que escribió *Le mesnagier*, en “buscar una comida refinada, cual que sea su precio, cuando se podría hacer a menos y limitarse para ayudar a los pobres”²⁶. Para evitar tanto los daños a la salud como el pecado, el autor de **Le mesnagier** preconizó servir menos vino *garnache* que el texto de uno de los menús que copió en su tratado indicaba: “dos *quartes* de vino de granacha (es decir una *chopine* para dos personas, pero es demasiado: una *chopine* para tres es bastante y que los acompañantes tienen de este vino igualmente)”²⁷.

Con motivo de la descripción de un banquete de boda, el autor de **Le mesnagier** evocó el servicio del vino en tales circunstancias: “Dos criados se encargarán del servicio de las bebidas (*eschauçonnerie*), traerán el vino y lo distribuirán al trinchero, a las mesas y por otras partes. Tendrán un ayudante que se encargará de sacar el vino”²⁸. En tales comidas de excepción, el servicio de la bebida participaba de una verdadera escenificación del acto alimentario. Por los desplazamientos de los criados, el vino se daba tanto a ver como a beber. A fines de los banquetes, el consumo de una preparación a base de vino y de especias concluía frecuentemente la comida. En los menús presentes en **Le mesnagier** se trataba por lo general de hipocrás. Dos recetas de esta bebida figuran en el recetario que concluye esta obra. Si medidas parisienses se mencionaron en la primera, las que se evocaron en la segunda sugieren un origen meridional de la fórmula. Sin embargo, ambas utilizaban una gran variedad de especias: canela, jengibre, grano de paraíso, galanga, nuez moscada y azúcar en la primera; canela, jengibre, clavo, grano de paraíso, macis, galanga, nuez moscada, nardo y azúcar en la segunda²⁹. Esta bebida cuya función a fines de banquete era de facilitar la digestión se empleaba también para curar varias enfermedades³⁰.

El vino intervenía igualmente en recetas de salud que no empleaban tantas especias prestigiosas y caras. En la sección que dedicó a los “potajes para enfermos”, el autor de *Le mesnagier* indicó por ejemplo el *chaudeau flament*, una preparación a base de yemas batidas en vino blanco³¹. Semejantes usos del vino se explicaban por las

²² **Le mesnagier de Paris**..., p. 550.

²³ Johnson, Hugh, *Une histoire mondiale du vin* (1989), París, Hachette, 1990, pp. 154-155.

²⁴ Flandrin, Jean-Louis, “Vins d’hier : fonctions et usages sociaux.” **La vigne et le vin**, Lyon, La manufacture, 1988, p. 300.

²⁵ Cruz Cruz, Juan, *Dietética medieval*, Huesca, La Val de Onsera, 1997, pp. 132-133.

²⁶ **Le mesnagier de Paris**..., p. 106.

²⁷ **Le mesnagier de Paris**..., p. 570.

²⁸ **Le mesnagier de Paris**..., pp. 580-582.

²⁹ **Le mesnagier de Paris**..., pp. 776-778.

³⁰ Flandrin, Jean-Louis y Lambert, Carole, *Fêtes gourmandes au Moyen Age*, París, Imprimerie nationale, 1998, p. 148.

propiedades que la medicina medieval le atribuía. Esta representación dietética del vino, o más precisamente de los vinos porque cada tipo tenía su propia fama y propiedades particulares, no se olvidaba cuando se trataba de emplear vino en la cocina.

Frecuentemente, en efecto, el empleo de vino en una receta tenía una justificación dietética. Intervenía, por ejemplo, en ciertas maneras de preparar el ciervo o el pato porque sus carnes se estimaban muy pesadas y de digestión difícil³². Dentro de las fórmulas del recetario de **Le mesnagier** en las cuales el vino interviene, no se precisa, por lo general, el tipo de vino que debe emplearse. No obstante, algunas recetas hacen excepciones. En la receta de la gelatina (*gellee de char*) era menester que se empleara vino blanco o clarete, probablemente para evitar darle un color pronunciado³³. Para cocinar las tripas de cerdo, en cambio, se necesitaba vino tinto a causa de la natura muy fría de este producto. En la receta del *cotignac* se precisaba aun que era menester que los membrillos cocieran en “buen vino tinto”. Esta asociación, como la de las peras con el mismo vino, se fundía sobre una preocupación dietética pero producía también un plato con un aspecto y un sabor original³⁴.

Otra fórmula consignada en **Le mesnagier** en la cual el vino desempeñaba un papel importante era la de la cocción del esturión. En esta receta se precisaba en efecto: “poner el esturión a cocer en vino y agua. Es menester que el gusto del vino domine. A medida que se reduce, hay que añadir vino”³⁵. De nuevo, la explicación de esta necesidad era dietética porque la carne de este pescado tenía fama de ser viscosa y de digestión muy difícil³⁶. De hecho, la presencia del vino era bien perceptible en algunas recetas de **Le mesnagier**. Sin embargo, eran muy pocas. El vino constituye un ingrediente en una treintena de las recetas contenidas en este libro, es decir que la proporción de recetas de **Le mesnagier** en las cuales el vino interviene no excede un diez por ciento. Esta estadística, no obstante, no debe ocultar la rica paleta de las formas de su participación, en la cultura culinaria que **Le mesnagier** nos muestra, el vino intervenía en recetas de potajes, de salsas, de platos de carne o de pescado e incluso de postre.

CONCLUSIÓN

Las evocaciones del vino no faltan en **Le mesnagier de Paris**. Obvio es precisar que las partes de la obra que contienen la mayoría de ellas son el tratado de economía doméstica y el recetario. Un verdadero arte de la conservación y de la utilización culinaria del vino se manifestó en estas páginas. No obstante, en el marco cultural que *Le mesnagier de Paris* da a conocer, el consumo de vino, más allá del gusto, plantea los problemas de la virtud o del pecado. Sin hablar del vino eucarístico que atañía fuertemente pero indirectamente al burgués que escribió este tratado. En el pensamiento conservado en **Le mesnagier**, el vino plantea a la vez cuestiones de moral y

³¹ **Le mesnagier de Paris**..., pp. 764-766.

³² **Le mesnagier de Paris**..., pp. 599 y 679; Bruyérin-Champier, Jean-Baptiste, **De re cibaria** (1560), París, ICC, 1998, pp. 415 y 458.

³³ **Le mesnagier de Paris**..., p. 731.

³⁴ **Le mesnagier de Paris**..., p. 775; Flandrin, Jean-Louis, “Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles.”, *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996, p. 503.

³⁵ **Le mesnagier de Paris**..., p. 704.

³⁶ Pisanelli, Baldassare, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Venecia, 1611, p. 114.

de gusto. Su autor identifica tanto el vino del exceso y el de la generosidad, como los vinos blanco, tinto o clarete. Estas dos clasificaciones no se excluían, no se confundían. Eran elementos complementarios de la relación compleja que la sociedad burguesa de este tiempo tenía con el vino. Esta relación se nutría, claro, de una antigua cultura local del vino, sin embargo, quedaba fundamentalmente una manera propia de integrar el vino en una manera de vivir, de “pensarlo” dentro de un sistema cultural.