

Ambrosio de Salazar: un gastrónomo murciano en la Francia de Luis XIII.

JOSÉ MUÑOZ GARRIGÓS

Universidad de Murcia

Bien conocido entre los filólogos, desde los trabajos de Morel-Fatio, (1), aunque excesivamente denostado entre nosotros, la personalidad del cartagenero Ambrosio de Salazar apenas es conocida en otros campos; tan sólo una edición moderna de su *Tesoro de diversa lección*, (2), antes de que, no ha mucho, el insaciable afán de lectura de Francisco Alemán Sainz y su facilidad innata para descubrir, y descubrirnos, el hombre que hay detrás de todo libro nos pusiese a la mano una nueva edición del *Tesoro*, (3). Quisiera yo hoy, en honor de un especialista en nuestra historia medieval que no ha prescindido jamás de los aspectos humanos, de eso que llamamos historia menor, pero que resulta imprescindible para el conocimiento del acontecer histórico del hombre, fijarme en un aspecto «menor» de la personalidad de este hombre del XVII, para el que ni la distancia, ni su enrevesada peripecia vital, fueron suficiente razón para echar al olvido su tierra natal, o su patria.

(1) A. MOREL-FATIO: *Ambrosio de Salazar et l'étude de l'espagnol en France sous Louis XIII*. París, 1900.

(2) AMBROSIO DE SALAZAR: *Tesoro de diversa lección*. Col. Cisneros. Madrid, 1943.

(3) AMBROSIO DE SALAZAR: *Tesoro de diversa lección*. Ed. de Francisco Alemán Sainz. Murcia, 1980.

No me detendré ni en repetir los datos de su biografía, pues siguen vigentes los que aportara Morel-Fatio, reelaborados luego por Alemán Sainz, ni en reiterar el interés de la gastronomía dentro del marco general de la historia de la cultura de un pueblo, (4); me voy a limitar a exponer y comentar aquí unos pocos textos en los que Salazar manifiesta su criterio en torno a algunas cuestiones gastronómicas, con independencia de que sean propias de Murcia, generales de España, o las haya tomado de los franceses, y al margen también de que el contertulio francés, Guillermo, se muestre de acuerdo o no con el español Alonso. Por último quiero indicar que me reduciré al ámbito del *Espejo general de la gramática en diálogos para saber perfectamente la lengua castellana*.... Rouen, 1614. Se me podría argumentar que en otras obras suyas, concretamente en el *Tesoro de diversa lección*, dedica amplio espacio a problemas relativos a la alimentación humana, (5), pero ahí la perspectiva en la que se sitúa Salazar es absolutamente distinta: prescinde por completo de la perspectiva culinaria y gastronómica, y nos expone las cualidades dietético-medicinales de los distintos tipos de alimentos, partiendo de la conocida clasificación basada en las propiedades de los productos: seco, húmedo, caliente, templado, frío, etc... Según ello, los mencionados capítulos no podrían incluirse entre los tratados de gastronomía, sino entre los de medicina naturalista.

Sabido es que los españoles, desde siempre, hemos hecho una distribución de las comidas, a lo largo del día, de una manera muy peculiar, y muy diferenciada de la del resto de los países europeos. Tan sólo ahora, al irse extendiendo la costumbre de los horarios continuados, parece que puede afianzarse entre nosotros la usanza europea. Salazar, por boca de Alonso, el interlocutor hispano, nos deja constancia de lo mal que ha entendido el sistema galo, en el momento de llevarlo a la práctica, aunque tal vez de sus palabras haya que desprender una crítica radical y severa, si bien finamente irónica, al horario traspirenaico.

En efecto: al comenzar la quinta jornada del diálogo, Guillermo y Alonso se ven por la mañana temprano; el español propone tomar una naranjada o unos vinos, y Guillermo acepta porque «almuerzo muy poco, y no otra cosa sino alguna cosa ligera, como manteca fresca, un par de huevos blandos y frescos, comiendo de ellos las yemas, y beber un trago de vino de los menos fuertes de Francia», (pág. 150). Lo hace así, fundamentalmente, por razones de higiene y buen gobierno, ya que este desayuno le facilita el que «los humos que se suben al cerebro se apaguen», y el vaciado del estómago, de tal manera que «si por ventura no ha hecho aun cámara, le da luego gana de hazerla», (pág. 148). Al mediodía, con el estómago bien libre y dispuesto, come en abundancia, después de haber pasado toda la mañana «muerto de hambre», a pesar de lo cual prefiere no quedar ahito, y se levanta de la mesa «con hambre», manteniéndose así «hasta la noche que ceno temprano y muy poco», (pág. 150). A pesar de no explicitar lo que come, más que en el caso del almuerzo, a mi parecer resuelto con unas tostadas y un ponche, quizás con un beaujolais joven, puesto que están en París, da la impresión de que el ritmo de su alimentación se aproxima más al español que al francés.

(4) *Conferencias culinarias*. Universidad Internacional «Menéndez Pelayo», 1981-1982. Barcelona, 1982. Con textos de A. Bernabé, L. Bettónica, C. J. Cela, J. Cueto, E. Domingo, X. Domingo, A. Huerta, A. Kélépikis, N. Luján, M. Martínez Llopis, G. Sol, M. Vázquez Montalbán.

(5) Vid. ed. cit. caps. XI-XVI.

Comparemos ahora lo que hemos visto con el régimen de nuestro compatriota Alonso: «quando almuerzo por la mañana y que comienzo a comer carne, pan, mante-ca o otra cualquiera vianda, como con mucha gana, y tanto que quando viene la hora de comer a medio día, no tengo gana ninguna, antes me quedo sin comer hasta las quatro de la tarde, y entonces meriendo de buena gana, veà si con esta orden se pue-de tener gana de cenar», (pág. 146). Es evidente que Salazar ha cambiado, con toda premeditación, los respectivos ritmos de las comidas en ambos contertulios: el francés come a la española, y el español a la francesa; ello le va a permitir poner en boca del francés un elogio a su sistema alimenticio, realmente el español, sin que le asome la oreja del chauvinismo: tras la cena «me paseo después una hora sin hazer demasiado exercicio y antes de irme acostar, leigo, escriuo o hago otra qualquier cosa, porque de mas que se aprende muy bien a esta hora haze tambien mucho prouecho para la diges-tion el estudiar, lo que a medio día haze daño, y yo lo he prouado muchas vezes que tomando a medio día un libro para leer, no auia leydo dos planas que ya me dormia y creo que esto procede de que como despues de comer suben los humores a la cabeza luego que el espiritu se emplea en este trabajo; el cuerpo se endormece por la canti-dad de humores que suben a ella», (pags. 150-151).

Conviene que destaquemos dos cuestiones acerca de esta situación planteada por Salazar. En primer término debemos fijarnos en la oportunidad de la disputa acerca de las diversas maneras, o modas, de comer: si es difícil hablar de gastronomía, propiamente dicha, a lo largo de toda la Edad Media, habida cuenta de que lo que predomi-na es lo puramente culinario, si no lo higiénico-medicinal, a partir del Renacimiento la imaginación, el buen gusto y la elevación de lo que hoy llamamos «calidad de vida» crean una serie progresiva de normas en la realización, condimentación, modos de presentar y servicios relacionados con la comida. Parece probado que, al menos en parte, Francia vivió esta crisis a partir del año 1533, cuando al casarse Catalina de Médicis con Enrique II llevó consigo cocineros italianos, dejándose ya definitivamente zanjada, con el nacimiento de la gran cocina francesa, a mediados del XVIII, (6). En este intermedio, 1614, el español Ambrosio de Salazar, enrolado en la corte de Luis XIII, hijo de otra Médicis, intenta la difusión de las costumbres de su patria incorpo-rándolas a la personalidad del francés, por las razones antedichas.

Otro aspecto destacable, sin salirnos de este mismo tema, es el que se refiere al horario: Acabamos de leer cómo Alonso, con el estómago totalmente desasistido por no haber comido nada a mediodía, merendaba copiosamente a las cuatro de la tarde, lo que le impedía, con toda razón, tomar la cena. La verdad es que Guillermo da por finalizada la primera jornada de sus charlas gramaticales con Alonso, invitando a su amigo a irse a cenar, a las seis de la tarde. Alrededor de dos siglos más tarde, Grimod de la Reynière se lamentaba amargamente de que, con la costumbre parisina de almorzar a las seis de la tarde, se había perdido la familiar y muy tierna tradición de la merienda, habiendo sido sustituida por una «comida propia de los Cresos de la Nueva Francia», que se tomaba entre las dos y las tres de la tarde, (7). ¿Tanto han

(6) Cfr. JEAN-FRANÇOIS REVEL: *Un festín en palabras*. Trad. de Lola Gavarrón.— Barcelona, 1980, pp. 121-164.

(7) B. A. GRIMOD DE LA REYNIÈRE: *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Trad. de Lola Gavarrón. Barcelona, 1980, pp. 50-52.

cambiado en dos siglos, aun contando con el concurso de la Revolución, las costumbres alimenticias francesas como para que se tome el almuerzo a la hora en que se tomaba la cena? Pareciéndome muy remota esta posibilidad, he cotejado en Salazar el equivalente francés de *cenar*, que es *soupper*, voz que no adquiere su significado actual de «última comida que se toma ya muy avanzada la noche, a la salida de los espectáculos», hasta 1830, según Robert, quien se refiere también a la polivalencia de *dîner*, (8). No he podido consultar la edición francesa de Grimod de la Reynière, pero me parece que Salazar y él se estaban refiriendo a la misma comida, a la que se tomaba a la misma hora, aunque con nombres distintos, lo que puede haber dado lugar a la defectuosa interpretación del traductor del periodista galo.

Conviene que fijemos nuestra atención, finalmente, en algo en lo que la sabiduría popular viene predicando tan insistente e ininterrumpidamente, como es la conveniencia de pasear después de cenar: «...para gozar del paseo después de cenar, porque siempre hace provecho para digerir lo que se ha cenado el pasearse a la noche antes de ir a acostar», afirma Guillermo, y se muestra de acuerdo con él Alonso, (pág. 55). La segunda parte de este razonamiento, la que se refiere al reposo después de la comida del mediodía, ya la hemos visto anteriormente. Al margen de lo que esta afirmación pueda tener de tópico cultural o costumbrista, que no parece que se pueda minimizar a tenor del adagio latino «post prandium dormire, post cenam mille passum abire», y del propio refranero castellano en el que, con diversas variantes, se encuentra «la comida reposada, y la cena paseada», (9), no podemos dejar de tener en cuenta la muy española tradición de la siesta, que aparece aquí justificada y explicada por el propio Guillermo, precisamente por su horario y régimen alimenticio.

También nos ofrece Ambrosio de Salazar, en otros párrafos, el contenido de lo que podemos considerar como almuerzo y cena usuales, o de tipo medio, ya que el invitado con quien se comparten no es de excesivo protocolo. Alonso invita a almorzar a Guillermo el día tercero: «coma deste perril y deste salchichón que pienso le parezca bien, porque es el mejor que ha comido hasta agora, y lo que me huelgo más es que tenemos un par de perdices, un capon relleno con un guisadillo de carnero hecho en caçuela al horno», (pág. 65), «coma del postre que han traydo, vea aquí duraznos, melocotones, priscos, albacoras, camuessas, uvas, peras, mançanas, melones y una buena cidra, limonés, limas, naranjas, dátiles, que son los mejores que nunca ha comido», (pág. 68), siguiéndose después un elogio de las huertas de Murcia y Andalucía que dan estos frutos. Con anterioridad, ha sido invitado por el francés a una cena en la que se ha servido pavo asado, otro asado de «lechoncillo relleno al uso de España», que es motivo para una disertación sobre el modo de asar:

«Alonso. En España se espantan de la manera de assar las aves con tocino, metiéndolo a pedaços dentro del ave y quando las traen a la mesa assados ay tanto tocino como ave, yo no se que gusto hallan en esso y mas la gente noble.

(8) PAUL ROBERT: *Dictionnaire alphabétique et analogique de la Langue Française*. Ed. 1978; vols. 6 y 2, respectivamente; S. V.

(9) Vid. LUIS MARTÍNEZ KLEISER: *Refranero general español*. Madrid, 1953; n.ºs 30.315 a 30.526. Sorapán de Rieros nos presenta toda una serie de autoridades y razones sobre la conveniencia, o no, de seguir la primera parte del refrán; vid. *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua*. Biblioteca Clásica de la Medicina Española. Madrid, 1949; pp. 172-177.

Guillermo. No es de espantar porque yo no se como se podría assar una ave sin enlardarla, porque se secaría assandosse.

Alonso. En España meten el ave en el asador y después toman dos o tres plumas a menera de un hisopillo, y derriten un poco de tocino y como se va el ave assando van empringándola con el tocino ayudandosse de las plumas, otros ay que las enlardan con manteca de vacas, mas el tocino es mejor», (págs. 55-56).

Son muchos los puntos que estos fragmentos nos ofrecen para un comentario, por lo que se impone seguir un orden lo más próximo posible al lógico. De una primera visión de conjunto podemos desprender dos conclusiones: a) El régimen alimenticio era predominantemente carnívoro. b) La elaboración culinaria de los alimentos era muy escasa, casi primitiva, con un predominio absoluto de los asados sobre los guisados: tan sólo el «guisadillo de carnero» ha sido realizado en cazuela, lo que da pie a pensar que debería llevar algún aditamento o aderezo para el que el uso del asador de espetón sería impropio, (10). Tal vez hubiese tenido que hacer referencia a un hecho bastante evidente: la relación de frutas que se sirven como postre de la cena parece que está hecha teniendo muy presente en la memoria los productos, y los nombres, típicos de la huerta de Murcia, apreciación que puede verse confirmada por el elogio que hace Salazar de las tierras en las que se crían, citando expresamente Murcia y Andalucía; no obstante, este trabajo ya ha sido realizado, aunque todavía no ha visto la luz pública, por lo que me limitaré a dejar constancia de su existencia, remitiendo a él al lector interesado, (11), aclarando que se extiende más allá de los límites de lo puramente gastronómico.

Sí que merece la pena comentar la discusión que mantienen ambos comensales acerca del modo de asar un ave: el francés defiende el enlardado con tocino, a lo que se ve casi mechándola, mientras que Alonso prefiere el engrasado paulatino de la piel del animal, uso más extendido en España, al menos en la opinión de Ambrosio Salazar. La verdad es que esta afirmación admite varias matizaciones: En primer lugar hay que advertir que la técnica del enlardado, no así la del mechado, aparece ya en Ruperto de Nola, cuyas raíces culinarias entroncan en lo puramente mediterráneo, aunque con el nombre de *emborrazar*, (12), derivado del catalán *borriassa*, 'manta grosera', (13), por tratarse como de un envoltorio, o manta, con que se rodea el ave. Como no es posible afirmar que esta técnica de Ruperto de Nola sea estrictamente hispana, ya en esa época, y que no se trate de una incorporación foránea, a tenor de lo inseguro de su biografía, y de la fecha en que se recopiló, por vez primera, su muy famoso recetario no podemos trazar desde aquí la historia de ambas modalidades de asar, sin el grave riesgo de errar en el dictamen. Lo que sí parece que se puede afirmar es que

(10) El uso de la cazuela, frente a la olla o el espetón, parece que tiene su razón de ser en el deseo de condimentar algo con una salsa que ha de ir reduciéndose paulatinamente; cfr. XAVIER DOMINGO: *La mesa del Buscón*. Barcelona, 1981; pp. 75-83.

(11) FERNANDO GONZÁLEZ OLLÉ: «Notas sobre el léxico murciano de Ambrosio de Salazar». *Homenaje a Carvalho de Herculano*. Kiel; en prensa. Agradezco al Dr. González ollé la gentileza que ha tenido al enviarme una copia del original inédito.

(12) Vid. *Libro de cocina*. Ed. de Carmen Iranzo. Madrid, 1969; p. 58, donde habla del capón armado.

(13) COROMINAS-PASCUAL: *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Vol. I. Madrid, 1980; S. V. BORRRA, quienes dan como primera autoridad de esta voz el diccionario académico de 1843, y no la primera versión castellana de este texto, la toledana de 1525, por citar sólo la indiscutible, y no las presumiblemente espúreas.

ya Martínez Montaña, cocinero de Felipe III, se inclina claramente por la moda francesa, en 1598, (14). Lo que también es cierto, y ello constituye la segunda cuestión a dilucidar, la popularidad de que gozó en Francia, aun antes de 1614, el envolver en tocino las aves antes de asarlas; en 1557, Jerónimo Lippomano, embajador veneciano en París, escribía: «un capón, una perdiz, o una liebre cuestan menos *entocinados* y asados que comprados vivos en el mercado», (15). Tengo para mí que Ruperto de Nola describía una usanza más italiana que hispana, la popularidad francesa en 1577 no es pequeño obstáculo, a tenor de lo que hemos expuesto anteriormente, para desmentir la influencia de los Médicis, a favor de lo puramente hispánico; pero, en todo caso, el tiempo parece que ha conservado nuestro gusto por los asados que tienen «la piel dorada y crujiente, y debajo la carne suave y mansa», (16), cosa que, al decir de los gastrónomos actuantes entre pucheros, no se obtiene enlardando con tocino, sino engrasando al modo descrito por Ambrosio de Salazar, ya fuere con tocino o manteca derretidos, ya con el españolísimo aceite de oliva.

Otro aspecto del párrafo que nos ocupa que merece la pena ser tenido en cuenta, especialmente por un filólogo, es el que se refiere al salchichón, embutido aparentemente algo menos popular entonces de lo que resulta hoy. En efecto, tiene plena razón el citado diccionario Corominas-Pascual al relacionarlo con la carne curada con sal, (17), e incluso con otras variedades de especias, tal y como nos lo describe Martínez Montaña, (18), pero no la tiene al remitirnos al académico *Diccionario de Autoridades* para datar la primera documentación de la palabra, pues allí se citan los siguientes versos de *El buen humor de las musas*, del murciano Jacinto Polo de Medina, cuya primera edición es el 1630:

«mondongo, manjar blanco, almondiguillas,
chorizos, *salchichones* y morcillas,
y otros compuestos de invenciones varias,
que no te ofrezcan, y te rindan parias», (19),

pues no sólo aparece ya, como acabamos de ver, en el libro de Ambrosio de Salazar, publicado en 1614, sino también en 1598 en el texto de Martínez Montaña. A este respecto, conviene dejar constancia de lo curioso que resulta comprobar cómo, al margen del cocinero real, donde el tecnicismo es evidente, las dos primeras documentaciones estrictamente literarias de las que tenemos constancia, correspondan a los murcianos Salazar y Polo de Medina. Si ponemos en relación este dato con el hecho de que ya en la época de Carlos V eran famosas las salchichas de Denia, (20), y con la evidencia de que este tipo de preparaciones con sal siguen siendo peculiares de la costa meridional española, tanto para asar cuanto para conservar, no creo que sea exce-

(15) Apud JEAN-FRANÇOIS REVEL: op. cit., p. 143.

(16) ALVARO CUNQUEIRO: *La Cocina cristiana de Occidente*. Barcelona, 1981; p. 236.

(17) Op. cit. S. V. SALCHICHA.

(18) Op. y ed. cit. pp. 41-42, y 201-202.

(19) Imprenta del Reyno; fol. 13 r. Madrid, 1630.

(20) Vid. XAVIER DOMINGO: op. cit., p. 28, donde reproduce un artículo de Castelar sobre la glotonería del Emperador, en el que se citan los obsequios gastronómicos que las distintas ciudades hacían al primero de los Austrias.

sivamente aventurada la hipótesis de que el salchichón fuese originario, no ya como producto, sino como técnica de embutir, de la zona sur mediterránea.

La misma fina ironía que hemos visto destilaba Salazar al referirse a la distribución de las comidas a lo largo del día, podemos observarla ahora, a propósito de cómo servir los platos en la mesa, en el siguiente texto: «esto tienen los franceses de bueno, que son complidísimos en sus messas, al contrario en España, que quando ponen la mesa traen cada plato à parte, y quando han comido el uno traen el otro, y me parece que la orden de Francia es mejor que ponen todos los platos de un golpe, y cada uno come lo que le da gusto, aunque dicen que es comer siempre fiambre, porque la comida se resfría en la mesa», (pág. 69). Lo curioso es que esta costumbre francesa de servir simultáneamente todos los platos, llamada en *La pícaro Justina* «comida a la borgoñona», no fue desterrada de las grandes mesas españolas hasta Martínez Montaña, quien es el primero en proponer el cambio, en su ya citada obra, (21); si lo consiguió fue, sin lugar a dudas, por el enorme prestigio social que suponía el hecho de que en Palacio se sirviesen así los banquetes. Salazar vuelve a insistir en su misma técnica para estructurar la ironía: Simular que defiende la postura que, de hecho, critica, para a continuación introducir, como quien no hace al caso, un rasgo o detalle con el que se desmonta todo el razonamiento elogioso.

Para finalizar, hablemos de los brindis, de los modos de hacerlos y de la discusión sobre su utilidad. Para Guillermo, el brindis a la flamenca: «dar un beso callado» al vaso, se corresponde con la costumbre española de beber «cada uno sin dezir nada». Alonso explica que es una mala cosa esa del brindis, porque hace beber sin sed, a más de que no dependerá la salud de las personas «por los brindis que se hazen». Defiende Guillermo el uso francés de brindar, pero no forzando a beber; en cuanto a lo de brindar por la salud o bienestar de las personas «no consiste en el brindis ni en el beuer, mas esto se estima mucho por la memoria que se tiene de ellos, y esso sirve de mostrar la afición que se les trae», (págs. 66-67).

Quizás este texto bien pudiera haber quedado sin traerlo aquí a colación, ya que la postura de Guillermo, mucho más razonable que la de Alonso, al menos desde la óptica de nuestras cortesías actuales, ni da lugar a mayores debates, ni se ve que haga ninguno de los dos aportaciones interesantes sobre el tema. Si me he decidido a citarlo y comentarlo es por lo significativo que resulta para conocer un detalle de la personalidad de Ambrosio de Salazar: la modernidad de sus juicios, el adelantamiento a su época, como consecuencia directa del poco apego que sentía a lo establecido, tal y como parece que debe corresponder a un hombre desarraigado y de peripecia vital tan cambiante. Me limitaré a traer un solo y único testimonio, por incidir directamente en el tema que nos ocupa: Doscientos sesenta y dos años después, concretamente en 1876, en medio de la polémica gastronómica, aunque sin ser directamente encuadrable en ella, que mantuvieron en forma de cartas a *La Ilustración Española y Americana* el «Doctor Thebussen», pseudónimo de don Mariano Pardo Figueroa, y «Un cocinero de Su Majestad», pseudónimo también de don José de Castro y Serrano, apareció en la citada revista un artículo de este último titulado «Los brindis de la mesa moderna», del que entresacamos los siguientes párrafos: «Nótese en la historia de los brindis una tendencia a establecer la irresponsabilidad del bebedor. Siempre ha debido ser chocan-

(21) Op. cit. pp. 9-10.

te que un hombre beba vasos de vino por beberlos; pero desde que la bebida está impuesta por la galantería, y el bebedor apura la copa, obligado por la amistad o en nombre de la salud, no hay medio de resistirse, ni acción extraña en redoblar los sorbos hasta embriagarse. Nadie bebe entonces por beber, sino por obsequiar al otro», para poco después atribuir al escéptico Voltaire esta otra valoración del brindis: «Hay, en efecto, algo de extraño en que uno se afane por la salud ajena, corriendo el peligro de perder la propia; pero como el brindis es siempre recíproco, y el que bebe por la salud de alguien encuentra quien beba por la suya, resultaría, al cabo, que los dos enferman o que los dos alcanzan la salud por las libaciones. El brindis por la salud, como todo lo espontáneo, universal y constante, podrá ser más o menos lógico, pero nunca dejará de ser expresivo y tierno», (22).

Hasta aquí nuestros comentarios gastronómicos a Ambrosio de Salazar, nacidos con la única intención de acercarnos a la personalidad, tantas veces vituperada, de este cartagenero exiliado en Francia. En los culinarios se nos ha mostrado como un profundo conocedor, y amante, de las tradiciones de su patria, aunque no por ello haya que tildarlo de retrógrado o anquilosado; antes al contrario, su propio vitalismo, su constante inquietud, debieron hacer de él un hombre en el límite de lo innovador, abierto siempre y dispuesto a seguir impulsando el avance de la humanidad. Otros trabajos, enjuiciando su obra desde otras perspectivas, deberían confirmar o desmentir esta hipótesis inicial nuestra.

(22) Cfr. DOCTOR THEBUSSEN: *La mesa moderna*. Barcelona, 1986; pp. 178 y 181-182, respectivamente.