

MASSIMO MONTANARI, *EL QUESO CON LAS PERAS, LA HISTORIA DE UN REFRÁN*. (GIJÓN: EDICIONES TREA, 2010)

Massimo Montanari nació en el año de 1949, es un historiador italiano especializado en historia Medieval e historia de la alimentación, considerado en este último campo uno de los máximos representantes.

En *El queso con las peras, la historia de un refrán*, Massimo Montanari desarrolla una investigación alrededor de un refrán de la Edad Media porque en esa época en la mesa de los señores se escuchaba la frase “No dejes que el campesino sepa qué bueno está el queso con las peras”. Este refrán será su objeto de estudio, porque tiene un trasfondo cultural y social más trascendente que el simple hecho de que las palabras rimen.

Para el campo de la alimentación hay centenares de refranes dedicados al tema. La particularidad del refrán que Montanari estudia es que pretende ocultar información. Así se analizan todas las partes que lo componen, para no perder la significación del refrán, porque los referentes culturales de la época bajo lo que se construyó no son parte de la nuestra. Montanari analiza el refrán y cómo la oración deja una enseñanza para quien la escucha, abarca los elementos de la cotidianidad humana, los animales, plantas, etc., da cuenta de las conductas sociales, muestra las jerarquías y cómo se comportan los individuos acorde a la posición social a la que pertenecían; además el refrán no cuenta con autor.

Las fuentes son los textos producidos en Francia e Italia principalmente, desde la Edad Media hasta el siglo XVIII y comprende, entre otros, tratados médicos, cartas de políticos de la época y literatura, que ayudan a vislumbrar los contrastes o las similitudes, las diferentes formas de percepción de cada uno de los alimentos en los dos lugares. Además la genialidad del texto de Montanari radica en la forma en que leyó estas fuentes, porque ellas no hablan directamente del tema, más bien son pequeños fragmentos alusivos a la pareja del queso y la pera. Así, el análisis profundo de los textos y la agudeza de inferir lo que no está explícito en la fuente es un modelo para el investigador en formación.

En primer lugar, el autor presenta la cuestión sobre cómo se dio la unión del queso con la pera, porque para el periodo de la investigación estos dos alimentos tenían lugares específicos y casi inalterables en los parámetros alimentarios del Medioevo. Entonces para entenderlo mejor, Montanari dedica tres capítulos al queso que era tenido en baja estima porque era comida de campesinos y que por lo tanto no entraba en la mesa de los señores, a pesar de que la transformación de los alimentos era un rasgo de los pueblos civilizados. La mejora de los quesos en

su producción hizo que los nobles lo aceptaran, sin embargo fueron los discursos médicos los que más se resistieron a permitirlo en las dietas. Las peras, por otro lado, tenían un papel contrario, porque son parte de la familia de las frutas que crecen en los árboles, de ese modo podían ser comidas únicamente por la nobleza, por lo tanto los campesinos no debían comerlas, además la forma de consumir por parte de las clases bajas era la incorrecta, así que si la pera era acompañada por queso en un mismo plato lo volvía apto para el consumo. Porque lo que se pretendía mantener era el orden o las instrucciones de la gran cadena del ser.

Después de la explicación individual de los alimentos, Montanari continúa a la parte sensitiva de los alimentos que es el consumo de la combinación, quiénes lo comían y qué sentían al hacerlo. Aquí entra la otra parte de la inquietud de Montanari, los grupos sociales que hacen parte del refrán, qué es el gusto y el sabor como una construcción social; además, estudia cuál es la diferencia entre el gusto y el sabor.

En este sentido, al desglosar el refrán muestra que la concepción de la época de la inferioridad del campesino, lo muestra como un ser instintivo, es decir que carece de elementos de apreciación. Era importante mantener en secreto los beneficios del consumo de estos dos productos Y, por lo tanto, la ignorancia del campesino era conveniente para los señores.

Montanari estudia cómo fue la creación meticulosa del refrán, de manera que muestra cuál fue su primera aparición en público y cómo se transformó gramaticalmente a través de los siglos. Además de cómo se desarrolla la construcción social de los elementos regularizadores de la norma, para evitar así la emergencia de nuevos actores sociales. La nobleza creó herramientas para la educación del campesino tanto de forma implícita y explícita para que este se mantuviera en su escala social, para así mantener el orden jerárquico que tenía la vida y no violar el gran orden natural de la sociedad.

Por último, el refrán enseña con quién se debe compartir los alimentos, quiénes son los que deben y no deben consumirlos, cómo es la forma correcta e incorrecta de hacerlo, porque para el Medioevo no es el comer por el comer, es un mundo que estaba lleno de signos y símbolos contruidos para preservar los órdenes sociales, culturales y económicos preestablecidos, en otras palabras, el refrán es un reflejo de cómo eran los conflictos sociales en la Edad Media, los cuales Montanari logra explicar en su trabajo a través de "No dejes que el campesino sepa qué bueno está el queso con las peras".

El texto de Montanari es una investigación novedosa, rigurosa y exigente en la problemática que se plantea, el autor del texto la desarrolla de forma tan sencilla y comprensible que permite que desde el lector habitual, el especializado

como el ocasional puedan entender el texto, de manera que puede ser leído por quien sienta curiosidad por la temática y la época.

Paola Andrea Berrío
Estudiante de Historia, Universidad de Antioquia