LA EXTRAÑA GASTRONOMÍA EN EL SITIO DE PARÍS. 1870-1871 Por José Manuel Mójica Legarre

Desde el mes de septiembre de 1870, París permanece sitiada por los prusianos de Bismarck; pero es en el mes de diciembre y en enero de 1871 cuando los sitiados sufren las consecuencias más amargas. La hambruna comienza a desgastar a la casi totalidad de los dos millones de parisinos siendo los más pobres, como siempre, los que sufren las más severas consecuencias. Con temperaturas cifradas entre los 0 y los -15 grados, la falta de carbón y de madera, obliga a los vecinos de la capital francesa a talar los árboles, del bosque de Boulogne primero y del de Vincennes después, que no podrían reflejarse en un río Sena que permaneció helado durante tres semanas. Fue entonces cuando el gobierno impuso una política de racionamiento para estirar al máximo sus

existencias de 447.000 quintales de harina, 150.000 corderos, 2.000 cerdos y otras cantidades de alimentos que se habían preparado previendo el sitio.

El 6 de octubre se habían creado las carnicerías municipales y ya el día 12, estas no podían distribuir más que 100 gramos de carne por persona… después de hacer cola durante horas; pero una vez que se había consumido toda la carne de caballo y de burro disponible, el día 10 de noviembre, un carnicero del boulevard Rochechouart, pone a la venta perros, gatos, ratas y brochetas de gorriones. Muy pronto, siguiendo el ejemplo de este carnicero, se abrió un mercadillo de ratas en la plaza de l'Hôtel-de-Ville.

Fernand Hazan, en su libro "Dictionnaire de la Commune" publicado en 1971 nos cuenta que las ratas eran presentadas en grandes jaulas y, una vez que el cliente elegía una, era empujada a una jaula más pequeña de la que se le hacía sacar la cabeza para que un dogo la estrangulara.

No faltaba quien vendía la carne de perro por cordero o las ratas por gazapos y, para escapar de la hambruna, se comienzan a pescar los peces del Sena, del Marne y de los estanques del bosque de Boulogne.

Siendo el sueldo medio de un obrero de 1,50 francos al día, a finales de diciembre, la mantequilla cuesta 30 francos el kilo, la libra de perro 4 francos, un gato se vende a 20 francos, un gorrión a 1,25 francos y una rata 3 francos. Por si esto fuera poco, a partir del 18 de enero se comienza a racionar el pan: 300 gramos para los adultos y 150 gramos para los menores de cinco años, al precio de 35 céntimos el kilo; a pesar de que las ordenanzas obligan a que el pan no puede contener más que trigo, arroz y avena, en su mayor parte lo elaboran con paja mohosa bien molida. A veces, las autoridades realizan repartos de cecina, alubias, aceite y café; pero la miseria es terrible en los barrios más pobres y los precios no dejan de subir.
En el diario de Juliette Adam podemos leer: “Los huevos frescos ya no tienen precio puesto que los viejos se pagan a 2 francos, la mantequilla a 28 francos la libra, un conejo 40 francos, un pollo de

20 a 25, una zanahoria, 70 céntimos, una hoja de col, 15 céntimos, las patatas a 20 francos; por una liebre, una oca o un pavo, se habla de 100 o 200 francos y un cerdo de contrabando llega a los 2000.
Mucho antes de estas escandalosas subidas de los precios, el 24 de octubre, el zoológico de París comienza a vender los animales ya que no puede mantenerlos. En principio son sacrificados los yaks, las cebras, los renos, los búfalos, los patos, los antílopes y los cisnes. Todos estos animales son adquiridos por carniceros que los venden para su consumo… en los restaurantes de lujo de la capital parisina ya que, para los más pudientes, la miseria y la hambruna eran desconocidas.

MENU

25 Décembre 1870

99me Jour du Siège

Hors-d'Œuvre :

Beurre, Radis, Tête d'Ane Farcie, Sardines

Potages :

Purée de Haricots rouges aux Croûtons

Consommé d'Eléphant

Entrées :

Goujons frits. - Le Chameau rôti à l'anglaise

Le Cuet de Kangourou

Côtes d'Ours voilées sauce Poivrade

Rots :

Cuissot de Loup, sauce Chevreuil

Le Chat fanqué de Rats

Salade de Cresson

La Terrine d'Antilope aux truffes

Cèpes à la Bordelaise

Petits-Pois au Beurre

Entremets :

Gâteau de riz aux Confitures

Dessert :

Fromage de Gruyère

Vins

1er Service

Xérès

Labour Blanche 1863

Ch. Palmer 1864

2me Service

Mouton Rothschild 1846

Romanée Conti 1858

Bellenger frères

Grand Porto 1827

Café & Liqueurs

Para poner algún ejemplo, diré que en la nochevieja de 1870, en el restaurante Noel Peter’s, dirigido por Fraysse, el señor Bonvalet celebró su nombramiento como alcalde del distrito tercero invitando a veinte personas. El menú estaba compuesto por los siguientes platos: Sardinas, apio, mantequilla y olivas, seguidos de mono al vino de

Burdeos, salmón a la Berzelius, escalopes de elefante en salsa de chalotas, oso en salsa Troussenel, peras y manzanas.

En su número del 4 de diciembre el diario “Les Nouvelles”, publica un menú de circunstancias para celebraciones. Este menú aconseja consomé de caballo al mijo, brocheta de hígado de perro a la maître de hotel, silla de gato en salsa mayonesa, paletilla de perro en salsa de tomate, estofado de gato con champiñones, costillitas de perro con guisantes, guiso de rata a la Robert, pierna de perro rodeada de ratones y pudín al jugo de médula de caballo.

25 décembre 1870
99e jour du siège

HORS-D'ŒUVRE
Beurre - Radis - Tête d'âne farcie - Sardines

POTAGES
Purée de haricots rouges aux croûtons
Consommé d'éléphant

ENTRÉES
Goujons frits - Le chameau rôti à l'Anglaise
Le civet de Kangourou
Côtes d'ours rôties sauce poivrade

RÔTS
Cuissot de loup, sauce chevreuil
Le chat flanqué de rats
Salade de cresson
La terrine d'antilope aux truffes
Cèpes à la bordelaise
Petits pois au beurre

ENTREMETS
Gâteau de riz aux confitures

DESSERT
Fromage de gruyère

VINS

PREMIER SERVICE	*DEUXIÈME SERVICE*
Xérès	Mouton Rothschild 1846
Latour Blanche 1861	Romanée Conti 1858
Ch. Palmer 1864	Bellenger frappé
	Grand porto 1827

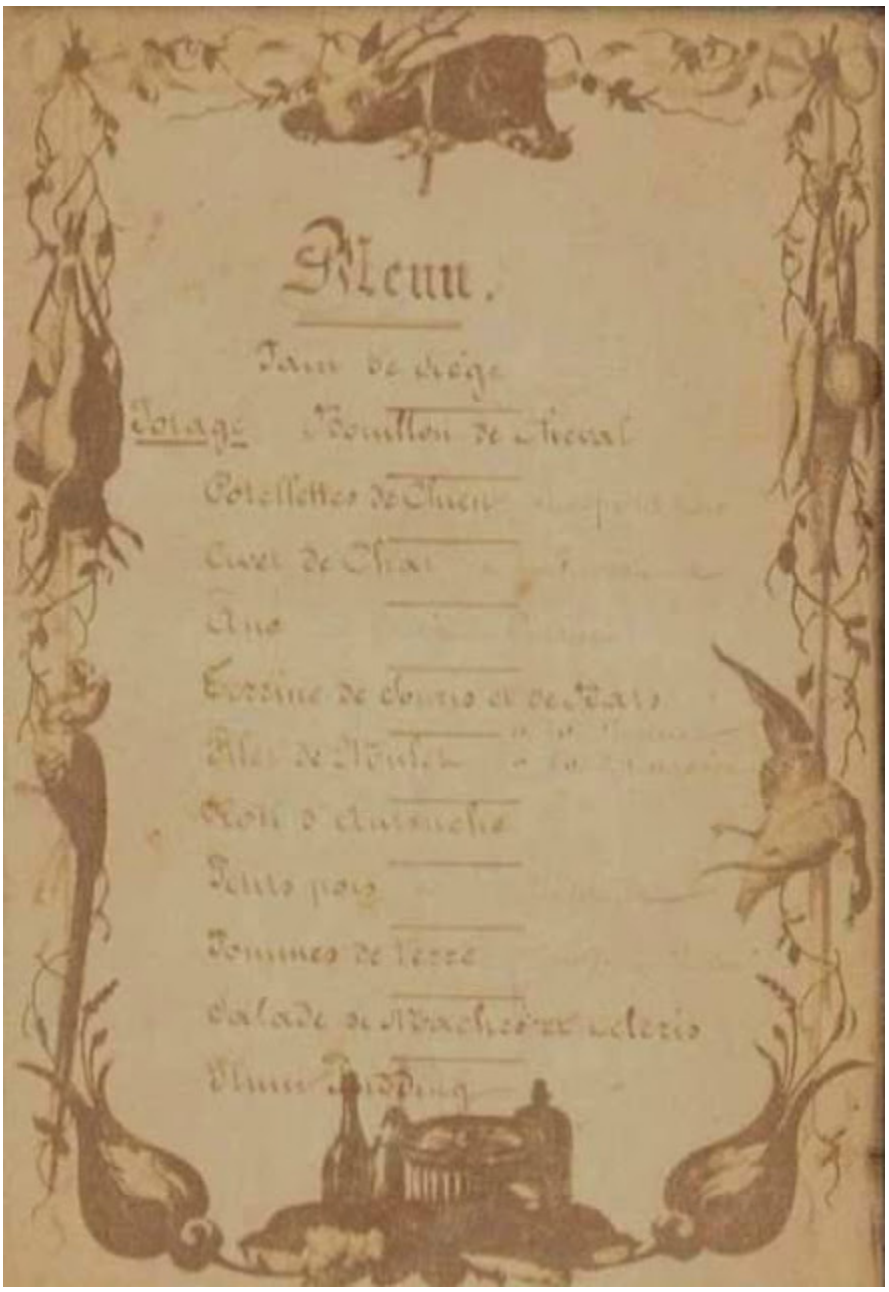
Café et liqueurs

Café Voisin, G. Braquenas, 261, rue Saint-Honoré.

Pero no vayan a creer que estos menús estaban reñidos con el sibaritismo de algunos chefs de cocina. Según el cocinero Thomas Genin, si la carne de rata era un poco desagradable al tacto, bien trabajada, daba una excelente calidad, fina y tierna, pero perfecta si se sazonaba convenientemente. Este chef llegó a servir terrinas de rata con un relleno de carne y grasa de burro,

que alcanzaban el precio de 15 francos. De aquel tiempo se han conservado algunas recetas como el estofado de serpiente pitón, el guiso de trompa de elefante, el estofado de león o el redaño relleno de hipopótamo o de rinoceronte.

El episodio gastronómico más célebre de la ciudad asediada, corresponde a la muerte de los elefantes Cástor y Pólux, inquilinos del Jardín de las Plantas, que fueron consumidos el día 31 de diciembre de 1870 en el café Voisin de la calle Saint Honoré. Cástor fue fusilado el 29 de noviembre y Pólux el día 30 y fueron vendidos a la carnicería inglesa del boulevard Haussmann por 27.000 francos quien la publicitó como “carne de fantasía”. También se puso a la venta un hipopótamo, pero nadie quiso pagar los 80.000 francos que pedían por una carne que se ignoraba si era comestible.



Es curioso que, a las tres horas de estar sirviendo carne de elefante en el café Voisin, se acabaran las existencias por lo que el señor Bellanguer, patrón del restaurante, sacó carne de caballo de sus reservas y el chef Choron, famoso por la creación de una salsa que lleva su nombre, no dudó en hacerla pasar por carne de elefante sin que ninguno de los clientes se diese cuenta de tamaña estafa. El menú de aquellos días estaba compuesto por mantequilla, rabanitos, cabeza de burro rellena y sardinas; puré de alubias rojas con crotones y consomé de elefante; espárragos fritos, camello asado a la inglesa, estofado de canguro y costillas de oso en salsa

Poivrade; pata de lobo en salsa Chevreuil, gato acompañado de ratas, ensalada de berros, terrina de antílope con trufas, hongos a la bordelesa y guisantes a la mantequilla; pastel de arroz con confituras y queso de Gruyere.

El armisticio que se firmó el 28 de enero de 1871, puso fin al sitio de París y sus habitantes pudieron volver a sus costumbres alimentarias; pero, además de algunas recetas que pasarán a la posteridad, aquel asedio nos dejó algo inolvidable.
Como una gran parte de los católicos parisinos pensaban que aquel asedio era un castigo divino, el clérigo Alexandre Legentil y su cuñado Hubert Rohaut, hicieron público un comunicado: “Ante las desgracias que nos asolan y las posiblemente más grandes que nos amenazan, reconocemos que hemos sido culpables y justamente castigados. Para reparar honorablemente nuestros pecados y obtener el perdón de Nuestro Señor Jesucristo, prometemos contribuir a la construcción de un santuario dedicado al Sagrado Corazón de Jesús”.
El 18 de octubre de 1872, el arzobispo se París monseñor Guibert aprobó el proyecto y por fin en 1875 se colocó la primera piedra. Aunque los trabajos se terminaron en 1914, la basílica del Sacré Coeur de Paris no fue inaugurada hasta 1919 y es, gracias al sitio de la capital francesa, que podemos disfrutar hoy de tan hermoso monumento.