

ROLF EBERENZ

**DICCIONARIO ESPAÑOL
DE LA ALIMENTACIÓN
Y EL ARTE CULINARIO
MEDIEVALES
Y RENACENTISTAS**

(del siglo XIII a principios del XVII)



Ediciones Universidad

Salamanca

Índice

Presentación	9
1. Coordenadas generales	9
2. Campos temáticos relacionados con la alimentación.....	9
3. La alimentación y la cocina premodernas.....	10
4. La gastronomía elaborada frente a la cocina popular.....	11
5. Historia de la cocina y patrimonio culinario	12
6. Fuentes	13
6.1. Libros de cocina.....	13
6.2. Tratados de medicina y dietética.....	14
6.3. Obras sobre otras ciencias.....	14
6.4. Repertorios lexicográficos	15
6.5. Literatura ficcional y diálogos.....	15
6.6. Refranes.....	16
6.7. Corpus electrónicos.....	16
7. La influencia de otras tradiciones culinarias	16
8. Macroestructura: ¿cómo se constituyó la nomenclatura de este diccionario?	16
9. Microestructura: ¿cómo leer los artículos de este diccionario?	19
9.1. Lemas y definiciones	19
9.2. Documentación temprana.....	19
9.3. Significado y referentes.....	20
9.4. Etimología, trayectoria léxica e historia de la alimentación	21
9.5. Sinopsis de la estructura de los artículos.....	22

Índice

Bibliografía.....	23
1. Fuentes.....	23
2. Estudios y repertorios.....	30
Abreviaturas.....	49
Diccionario.....	51
Índice de palabras.....	543

Presentación

1. Coordenadas generales

En este diccionario se describe el léxico castellano de la alimentación y la cocina propio de la Edad Media y del Renacimiento, en concreto desde el siglo XIII hasta los comienzos del XVII. La elección de este lapso de tiempo implica una perspectiva claramente peninsular, anterior al aprovechamiento alimentario de una serie de vegetales americanos que llegaron a Europa durante la colonización del Nuevo Mundo, proceso que transformó profundamente los hábitos nutricionales europeos. El centro de interés son, pues, los alimentos y los platos anclados en las tradiciones culinarias de la península ibérica de dicha época, con algunos préstamos de otras cocinas étnicas. La concepción de este repertorio perseguía un triple objetivo: primero, presentar a través de su historia los aspectos *lingüísticos* de las palabras y expresiones que designaban las comidas, las bebidas y las técnicas de su elaboración; segundo, mostrar desde el ángulo de la *tipología discursiva* sus empleos en diferentes géneros de textos y, tercero, ofrecer una visión *cultural* o enciclopédica de las preparaciones culinarias y de sus componentes, especialmente carnes, pescados, frutas y hortalizas, de las técnicas de su transformación, así como de las vasijas y los utensilios que se empleaban en ella.

2. Campos temáticos relacionados con la alimentación

Muchos diccionarios de cocinas antiguas o modernas proporcionan casi exclusivamente información sobre los platos que se confeccionan en una determinada sociedad o región. Sin embargo, el estudio del vocabulario referido a la comida y a la bebida no puede reducirse a un inventario de manjares y líquidos potables denominados por sustantivos. En los platos importan también los ingredientes, interesan sus propiedades, normalmente designadas por adjetivos, y se desea saber cómo se preparaban, acciones a las que se refiere toda una serie de verbos. Además de los alimentos asados o guisados, existían frutas y hortalizas que se consumían crudas.

La comida se suele elaborar en un espacio cerrado, la cocina, equipada de varias instalaciones, principalmente el hogar como sede del fuego y centro simbólico de toda la casa, y diferentes muebles entre los cuales están la mesa, la alacena, etc. De este espacio también forman parte los utensilios, es decir, los cuchillos, las cucharas, los tenedores, las tablas de cortar y, sobre todo, las vasijas (ollas, sartenes, cazuelas, etc.). Todos estos objetos con sus denominaciones deben investigarse para comprender cómo se preparan los distintos manjares. La cocina es regentada por un cocinero o una cocinera, detentor/a de los saberes y destrezas que permiten confeccionar los platos. En cuanto al lugar donde antiguamente se tomaba la comida, la gente humilde lo hacía sin duda en la propia cocina. Sin embargo, en las casas acomodadas el ámbito del quehacer culinario estaba separado del comedor, con su mesa en que se disponían platos, copas, cubiertos y servilletas, y en la cual se servían los alimentos. Asimismo, había otros muebles como las sillas y el aparador donde se guardaba la vajilla y se exponían ciertos objetos de valor utilizados en el servicio de mesa. Las comidas transcurrían en

varias etapas, llamadas *servicios* o *platos*. Los alimentos se tomaban a diferentes horas del día, y cada uno de esos momentos —*desayuno, almuerzo, yantar* o *comida, merienda* y *cena*— tenía un nombre que podía cambiar a través del tiempo. En las casas señoriales y cuando había invitados de alto rango, la comida solía transcurrir según un protocolo complejo y era servida por oficiales y criados que complementaban la labor del cocinero.

3. La alimentación y la cocina premodernas

El tema central de este diccionario son los hábitos nutricionales que se reflejan en los textos castellanos redactados entre el siglo XIII y los comienzos del XVII. Aunque durante ese lapso de tiempo se advierte una cierta evolución de la cocina y de las preferencias por determinados platos, especialmente en los sectores acomodados de la sociedad, la alimentación premoderna se caracteriza por una unidad fundamental, que contrasta con las tendencias dominantes en los siglos posteriores. Uno de los principales fenómenos que constituyen el sistema alimentario antiguo en contraste con el moderno es la ausencia de una serie de vegetales americanos de gran potencial nutritivo que los españoles conocieron durante la colonización del Nuevo Mundo y sobre los cuales se volverá más adelante.

Otro hecho significativo fue el espectacular auge del cultivo de la caña de azúcar desde principios del XVI, primero en las islas Canarias y después en América, así como la producción industrial de grandes cantidades de azúcar. Recuérdese que, para dar a los alimentos un sabor dulce, en la Edad Media se utilizaba sobre todo la miel y en menor medida el azúcar, escaso y costoso. Ni una ni otra estaban al alcance de todos los bolsillos, y los dos tenían un estatus socioalimentario elevado, similar al de las especias. En los hogares de alto nivel económico se endulzaban muchas clases de manjares, entre ellos varios platos de carne, siendo su consumo un signo de distinción social. Sin embargo, con la comercialización del azúcar americano, relativamente barato, este producto perdió su prestigio y se trivializó en cierto modo. Como consecuencia, se redujo su uso en numerosas preparaciones gastronómicas, especialmente en las de carne. Empezaron a separarse claramente los manjares de carne, salados y consumidos como platos principales, de los dulces —por ejemplo, las pastas y los confites—, reservados para los postres. Un caso ejemplar de este cambio es la evolución del *manjar blanco*: en la Edad Media, el término designaba una crema hecha de carne de gallina triturada, harina de arroz, leche y azúcar. En cambio, en el siglo XVII *manjar blanco* pasó a ser el nombre de un simple dulce de leche sin carne, una preparación que todavía existe en muchas tradiciones culinarias del mundo hispánico actual. Un segundo ejemplo podría ser el de un plato medieval elaborado con arroz y caldo de la olla, aromatizado con azúcar y canela. Este manjar se transformó más tarde en el conocido arroz con leche que se prepara hasta hoy, igualmente espolvoreado con azúcar y canela, pero sin materia cárnica y consumido como postre. Por otra parte, en el paso a la alimentación moderna se dejaron de emplear grandes cantidades de especias exóticas y disminuyó la afición al sabor agríndice.

Puesto que en la Europa medieval todavía se desconocían las judías, las patatas y el maíz, el pan constituía el principal alimento saciante. Elaborado con harina de trigo o de cereales menos apreciados, no solo se consumía en cantidades muy superiores a las actuales sino que desempeñaba un papel destacado en la confección de muchos platos tradicionales. Por ejemplo, era la base de las migas, del gazpacho y de las *sopas*, esas rebanadas tostadas o fritas que se empapaban en caldo o se aprovechaban como soportes de trozos de carne, pescado, queso, hortalizas, etc. Además, con masa de harina se confeccionaban las tortas, las empanadas y los pasteles, manjares emblemáticos de la cocina antigua. En cambio, no eran corrientes otros alimentos saciantes bien conocidos hoy día como el arroz o las pastas alimenticias. El arroz, que contaba con una producción limitada dentro de la península ibérica, solo se utilizaba para algunos platos especiales. En cuanto a las pastas alimenticias, se conocían casi únicamente los fideos y los macarrones, de origen italiano. Se documentan sobre todo en las regiones orientales de la Península, siendo poco usuales en los territorios de lengua castellana. Entre los alimentos saciantes también deben recordarse algunas legumbres, especialmente las

lentejas, los garbanzos y las habas, que representaban un elemento clave de muchas ollas preparadas, además, con verduras de temporada.

Evidentemente, la transición de la alimentación antigua a la moderna fue progresiva. Sin embargo, por motivos metodológicos se ha fijado para este diccionario un límite final claro, aunque convencional, al lapso de tiempo durante el cual se practicó el sistema de nutrición tradicional. Como término se ha elegido el año 1611, en el que se publicaron dos obras fundamentales para el conocimiento de la comida y la bebida de la época: el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conseruería* de Francisco Martínez Montañón y el *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias, autor que se muestra muy interesado por las cuestiones de la alimentación.

Más allá de los temas evocados hasta aquí, se plantea la cuestión de saber por qué en una región dada se consumían determinados platos y no otros. La elección de estas preparaciones dependía, mucho más que hoy, de los recursos naturales que ofrecía cada zona y por la sucesión de las estaciones, es decir, por las temporadas en que se disponía de cada una de las clases de vegetales, carnes y pescados. Sin embargo, las personas adineradas tenían la opción de recurrir a alimentos traídos de otras regiones y de regalarse con platos confeccionados según tradiciones culinarias foráneas. Además, para conservar su salud, les podían interesar las virtudes y los defectos dietéticos de lo que comían, descritos por los médicos de la época. Asimismo, el año litúrgico determinaba hasta cierto punto la alternancia entre fases de abstinencia, que excluían el consumo de muchos alimentos, y fiestas marcadas por comidas abundantes. Con todo ello se ensancha para el investigador el horizonte de temas y palabras que deben tenerse en cuenta para establecer un inventario léxico de los alimentos, platos y bebidas.

4. La gastronomía elaborada frente a la cocina popular

Se suele decir que en la Edad Media las sociedades castellanohablantes de la península ibérica carecían de una importante tradición culinaria y que los tratados de cocina conservados en lengua castellana son pocos y tardíos. Es cierto que Cataluña y Valencia, Francia e Italia contaban con una literatura gastronómica más copiosa y antigua, pero ello no merma el interés de lo que se preparaba en las cocinas de las dos Castillas y de Andalucía. En los últimos años, la documentación disponible sobre este tema se ha ampliado notablemente, entre otras cosas gracias a las concordancias y a los textos editados en Internet. Hoy día, el espacio castellanohablante se nos presenta como encrucijada de varias corrientes culinarias, entre las cuales destacan la hispanomusulmana (así como la hispanojudía, no siempre fácil de distinguir de aquella), la catalano-valenciana, la francesa, la italiana y, en cierta medida, la portuguesa. Entre estas tradiciones, la cocina catalano-valenciana era sin duda alguna la que mayor influencia ejerció en las demás regiones peninsulares.

Durante mucho tiempo, los historiadores de la alimentación se interesaron principalmente por los libros de cocina, que reflejan ante todo la alimentación propia de los grupos sociales acomodados, sea el nobiliario, el eclesiástico o el burgués. Sin embargo, un rastreo más detenido de las distintas categorías de textos antiguos (historiográficos, económicos, científicos, ficcionales, etc.) también permite recoger datos sobre lo que comía y bebía la gente humilde. De hecho, un segundo objetivo de este diccionario consistía en ofrecer unas calas en la sociología de la comida, definiendo el grado de prestigio socioalimentario de ciertos alimentos. Evidentemente, los refinados manjares que los grandes cocineros de la época elaboraban para unos comensales de alto rango son muy atractivos, incluso como objetos de estudio. Por otro lado, dieron pie a toda una literatura moralizante que censuraba los excesos culinarios de esos medios sociales, concretamente las comidas demasiado copiosas en las que se sucedían platos extremadamente complejos. La crítica de los moralistas apuntaba en la misma dirección que los consejos de los médicos, que consideraban perjudicial para la salud la combinación de numerosos ingredientes en un solo plato. Estos comentarios se refieren, pues, a la configuración de una gastronomía elaborada y claramente distinta de la cocina popular, contraste que se manifiesta en varias obras literarias. Podría citarse una comida de aparato de la casa real de Castilla y León descrita por Pedro de Gracia Dei (1488), marcada por preparaciones de la tradición