

A LA MESA DEL ARCIPRESTE. LA COCINA CASTELLANA DEL SIGLO XIV  
EN LOS VERSOS DE JUAN RUIZ: UNAS NOTAS

Gianluca Pagani  
Universidad de Sevilla

INTRODUCCIÓN

En estas páginas presentamos unas primeras reflexiones sobre la presencia de referencias alimentarias en el *LBA* de Juan Ruiz. Un texto no muy “explotado” por parte de los historiadores de la alimentación, como dejamos constancia en la bibliografía final donde aparece solamente Pérez Vidal como único investigador que haya dedicado unos artículos expresamente sobre este tema en el *LBA*.

La obra de Juan Ruiz posee una indiscutible importancia como primer testigo documental de determinados vocablos gastronómicos, pero aquí queremos subrayar su importancia como espejo de los usos alimentarios de su sociedad. Hemos realizado una lectura de la obra, en la edición del Blecua, y hemos recogido en unas series de tablas los ingredientes de esa cocina manufacturados o menos, acompañándolas con unas notas. Notas muy sintéticas a causa por una parte del espacio limitado de la comunicación y por la otra por la naturaleza de este trabajo, cauto en su primer acercamiento al *LBA* con este enfoque.

CARNES

La primera referencia a un plato de carne la encontramos en las estrofas dedicadas a la Primera Dama, aquí entre la 83 y la 88 se representa un banquete alegórico donde el león es símbolo del estamento nobiliario, y como tal tiene derecho a las partes mejores de la pieza, en este caso un toro; y la tentativa de subvertir este orden por parte del lobo es objeto de justa punición. Mientras las interiores están destinadas a los “representantes” del resto de la sociedad. Encontramos luego en la descripción del ejército de don Carnal una escenificación de un banquete nobiliario, donde el arcipreste nos señala cómo:

*“Gallinas e perdizes, conejos y capones,  
Ánades e lavancos e gordos ansarones;”* (1082 b y c)

.....

*“en la buena yantar éstos vienen primero.”* (1083 d)

Después los siguen ánsares, carneros, jamones. Luego otros platos a base de carne cuales tajadas de vaca, lechones y cabritos, morcillas fritas. Siguiendo con faisanes, pavones, jabalíes, etcétera. Todos acompañados por una cantidad copiosa de vino.

Otra comida que encontramos a lo largo del texto es el tocino de cerdo salado o fresco, consumido, por ejemplo, por el noble del mes de enero o por el rico mur de Guadalajara y que parece ser digno por lo tanto de las mesas nobles.

Aves	Vacuno	Porcuno	Caprino	Varios
Ánades 1082c	Buey 1092a	Çeçinas 1084b	Cabritos 1085a y 1116c	Burro 900b
Ánsares, ansarones, 1082c y 1084b	Canal 85c	Fresuelos fritos 1085c	Cabrón montés 1091a	Carne salada 1030d, 1274a
Capones 1082c y 1393c,	Lechón 1115c	Javalí 1088a	Choto 968g	Çiervos 1089b
Faisanes 1086b y 1116b	Menudo 84b , (Tri- pa y bofes) 87c	Piernas de puerco fresco 1084b	Corderos 1185a	Gaçapo de Soto 968d y 1117a
Gallinas, Capirotadas 781d, 1082b,1276b y 1394c	Puestas de vaca (Tajadas) 1085a	Jamones 1084c	Costados de carneros 1084b	Gamos 1088a y 1116c
Gallos 1288c	Toro 83d	Puerco 1115c	Fígados de carneros con ruibarvo 1288b	Liebre 1090a y 1117b
Lavancos 1082c		Toçino çeçina 1093a	Ovejas 1185a	Carneçería judía 1183b
Pavones 1086b y 1116a		Tozino 767d, 779c, 781d, 1125d		Tripas 1212c
Perdizes 968e, 1082b, 1385c y 1393c		Cozina (tocino) con verças 1275a		carniçeros 1212a
Pollo 829d		Tozino lardo no salpreso 1373d		
Torcasas 1091a y 1113c				

## PESCADO

A la *mesa* de Don Carnal el Arcipreste contraponen la de Doña Cuaresma, una *mesa* monástica porque es en ese mundo donde se teoriza y sistematiza la dieta eclesiástica que se impone como el modelo a seguir por la sociedad. Un régimen donde prevalece el pescado, los productos de la mar. Productos que se consideraban en ámbito conventual óptimos para la templanza. Así nos encontramos delante de la disyuntiva que caracteriza la cocina castellana bajo-medieval; la carne símbolo de potencia frente al pescado de templanza sí pero también de debilidad. Como se ve en el *LBA* se comían tanto peces de mar como de agua dulce; en el centro de la península debido a los altos costes del transporte la mayoría de la población comía principalmente los segundos, en particular truchas como se ve claramente en el texto. No faltan moluscos y crustáceos. Otro pescado presente en todo el texto, y no solo en la batalla, es la sardina que goza siempre de un valor negativo.

Marinos	Fluviales
Albures 1114a Anguillas de Valencia 1105a Atún 1106a Arenques de Bermeo 1112d Ballena 1120c Caçones 1393b Caçones de Bayona 1107a Congrio 1118a Lixa 1109a Mielgas 1104a Sabogas 1113c Salmón 342b Sardina, sardinas 781a, 820d, 1087d, 1103a, 1393a, 1394a Sávalo 1114a Tollo 1115a Utra (urta) 1113a Verdes 1104b Vesugos de Bermeo 1112d	Barvos 1108a, 1288d Trucha, truchas 342b, 969d, 1288d, 1394c Truchas de Alverche 1105d Lanplea (lamprea) de Sevilla y Alcántara 1114a

## CRUSTÁCEOS

Camarones 1393a Camarones de Henares 1107c Cangrejos 1117a Langostas bermejas de Sant Ander 1111a
--

## MOLUSCOS

Ostias (ostras) 1117a Pulpo 1116a Xibias 1104b
--

## LÁCTEOS

Entre los productos lácteos destaca el queso, tanto de vaca como de cabra. Producto que, obviamente, se asocia al mundo pastoril o ganadero de las damas serranas. En el libro no es objeto de consumo entre los nobles. También se bebe leche probablemente de cabra, en aquella época considerada la mejor, y se comen natas que podrían ser una especie de yogures.

Leche 969d Manteca de vaca 969b Natas 969 d, 1000c Queso 571a, 1373a, 1437c Queso de assadero 969c Queso de cabras 1031a
---

## FRUTAS, VERDURAS Y LEGUMBRES.

Las menciones de fruta fresca no son abundantes en *LBA* pero comprenden un abanico bastante amplio en variedad, como se ve en la tabla. La mayoría de ellas se encuentran en la descripción de la tienda de don Amor, donde en la personificación de los meses vemos sucederse estacionalmente los frutos. Su consumo no refleja la condición social del consumidor; el poeta emplea tanto la figura del caballero, del rico hombre como del labrador. Aunque frutos como la pera por ejemplo parecen mas asociados a las clases nobles.

Avellanas 862c
Bebras 1290c
Castañas 862c, 1122d y 1273a
Çereza 1291d
Çidras 862b
Durazno (Melocotonero) 862c
Figo 626c y 1295b
Mançanas 163a y 678a, 862b
Pera Peral 154c, 160d y 241a, 862b
Piñones 862c
Nuez, nuezes 1273a y 1611b
Toronja 1443d
Uva 1290d y 1295a

Al contrario, tanto las verduras como las legumbres no gozan de ese valor interclasista en los versos del Arcipreste; se asocian al mundo conventual, como es el caso de la monja Doña Garoza, o a un período de abstinencia religiosa o en fin al mundo de los pobres como se refleja en la fábula del Mur de Monferrado.

## VERDURA

Espinacas 1166a
Puerro cuellealvo 1102b
Verças 111d, 1393b

## LEGUMBRES

Arveja 162c
Fabas 1169a y 1370d
Garvanços 1163b
Lentejas 1167c

## VINO

El consumo del vino en *LBA* mantiene esa dualidad que se encuentra en otros textos contemporáneos, por un lado Amor advierte sobre los peligros de la embriaguez, la medida en el beber es lo que se aconseja: “*Es el vino muy bueno en su mesma natura, Muchas bondades tiene, si se toma con mesura*” (548a,b). Por el otro a través del texto vemos como es parte de la alimentación diaria. Un alimento que consume toda la sociedad, variando eso sí la calidad según el estamento. En sus encuentros con las serranas el poeta habla

o de forma general de vinos o incluso en el caso de la de Tablada de vino malo (1030c) Mientras en el campamento de Don Carnal de vinos tintos: “*Que dan de las espuelas a los vinos bien tintos*” (1085d). O en el caso del convento de Doña Garoza llega a mencionar una localidad: la de Toro, como de extraordinaria calidad: “*Do an vino de Toro, non enbían valadi*” (1339b). Juan Ruiz describe también hábitos de consumo y métodos de conservación, cuando describe los meses en la tienda de don Amor: “*Enclaresçe los vinos con ambas sus almuezas;*” (1275b) “*fazié çerrar sus cubas, henchirlas con enbudo, echar deyuso yergos que guardan vino agudo*” (1276d)

Vino 181b, 296c, 303b, 528bc, 529d, 530c, 535a, 536a, 537a, 539a, 543a, 544d, 545d, 547ad, 548a, 965d, 969a, 983b, 1030c, 1085d, 1100b, 1275b  
 Vino agudo protegido con flores de sauco 1276d  
 Vino de Toro 1339b

#### CEREALES Y DERIVADOS

El pan es con el vino el alimento más consumido por el conjunto de la sociedad castellana de la Baja Edad Media, y así se refleja en el *LBA*. Naturalmente varía su calidad; hay referencias en el texto sobre el distinto cernido del trigo (1206c o 1031d). Así hay distintas formas: bodigos, fogaças, gallofas (conocidas como el bocado del peregrino). Cuando emplea el vocablo pan, probablemente se refiere a los de trigo blanco, considerado que al mencionar el pan de centeno especifica su ingrediente. También nos deja constancia de las formas de consumirlos con vino, con leche, o con agua en período de abstinencia.

Avena 170b  
 Çevadas 1290b  
 Çenteno 255c, 1292a  
 Farina 17c  
 Fogaças 968f  
 Formigos 1165b  
 Gallofas 1206c  
 Bodigos 1206c, 1720c  
 Mijo 390d  
 Pan 175a, 255b, 950d, 965d, 969f, 1165c, 1288a  
 Pan (con agua) 1168b  
 Pan de çenteno 1030a  
 Pan cocho 1373c  
 Pan (y leche) 1351b  
 Pan (y vino) 983b  
 Soma 1031d  
 Trigo 101b, 1292b

#### ACEITE Y SAL

La sal es largamente consumida en esta época, como hemos visto con las carnes se usa como conservante. El arcipreste menciona incluso unas salinas, las del actual Belinchón en la provincia de Cuenca. Otro producto de base, el aceite, viene citado como aderezo para unas legumbres o en la descripción de los meses en la tienda de don Amor encontramos descritos momentos de su producción y cuidado:

“Faze nuevo azeite...” (1274c) [Diciembre]

“Faze poner estacas que dan azeite bueno” (1286d) [Abril]

Sal de Villenchón 1115d  
Azeite 1163b, 1274c y 1286d

#### GOLOSINAS Y FARMACOPEA

Cuando Trotaconventos sugiere al arcipreste amar a alguna monja, presenta entre sus virtudes la rica dulcería conventual: los muchos electuarios, siropes, como de algo exquisito. Electuarios que pertenecen a la farmacopea galénica, pero que al mismo tiempo las clases pudientes tenían en consideración también como golosinas, como símbolo de su estatus social. Además de estos encontramos como dulcificantes tanto la miel como el azúcar, aunque este último, en esta época, empezaba a desplazar el primero en su empleo.

Adragea 1335a  
Alfeñique 1335a  
Azúcar 17d, 1337bc, 1614d  
Diaçitrón 1335b  
Diantioso 1335c  
Estomaticón 1336a  
Gariöfilata (bebida de clavo) 1336b  
Letüarios: diaçitrón, codonate, nuezes, çahanorias. 1334bc  
Miel 514c, 1291b, 1335c, 1380d  
Roseta novela (licor de rosas) 1335d

#### ESPECIAS

En *LBA* las especias se relacionan con el mundo conventual, cuyo uso está reservado a las clases privilegiadas. Su consumo es algo de excepcional, como es el caso del comino o del jengibre que están a la base de los electuarios de la monja Garoza. En efecto, la dietética medieval consideraba que el “calor” de las especias favoreciera la digestión y de allí su presencia en los electuarios que como hemos visto las clases ricas consideraban no sólo como fármacos sino también como dulces a tomarse a finales de las comidas. Mientras en el caso del azafrán lo encontramos empleado como costoso colorante para el agua: “Coloran su mucha agua con azafrán” (1252d)

Açafrán 1252d  
Gengibrante 1335b  
Diaçimino 1335c  
Pemienta 1611a

#### CONCLUSIONES

Como hemos visto, de forma muy rápida, las informaciones de carácter gastronómico que Juan Ruiz nos proporciona en su *Libro de Buen Amor* son muchas y valiosas en su contribución a la historia de la alimentación. La lectura de su obra enfocada hacia este tema, nos permite ver los hábitos alimentarios de la sociedad castellana de aquel entonces. Una sociedad representada en todas sus partes del noble al labrador, de la dama a la serrana. Y de como había muchos productos que eran objeto de consumo por

parte de todos los sectores sociales; como el vino y el pan. Aunque difiriera la calidad de los mismos, que bajaba proporcionalmente al estatus social. Otros como la caza, la dulcería o las especies estaban reservados a la nobleza y a la Iglesia, o en general a las clases ricas. La carne con el pan eran los platos más presentes en la mesa, mientras el pescado, salvo algunos, estaba reservado a la Cuaresma, a la dieta monástica, en general asociado a periodos de abstinencia ritual, careciendo de valores positivos.

Emerge del *LBA* una dicotomía entre la alimentación propia de la cultura caballeresco-cortesana y la eclesiástica de origen monástico. Una cultura la primera que vemos representada con claridad en el convite, que en época tardomedieval “si muove attorno a una precisa coreografia che ha lo scopo sì di dimostrare la ricchezza dell’anfitrione e il suo potere, ma anche la sua ‘educazione’, la sua capacità di stupire non solo con l’eccesso ma anche con il gusto”. Un gusto que vemos en la riqueza y variedad de los productos culinario presentes en la mesa de Don Carnal o de los meses.

## BIBLIOGRAFÍA

### *Obras de consulta:*

- José M. Aguado: *Glosario sobre Juan Ruiz: poeta castellano del siglo XIV*, Madrid, 1929.  
Joán Corominas: *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, 3 vols., 1974.  
S. Covarrubias Horozco: *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, 1994.  
Henry B. Richardson: *An etymological vocabulary to the Libro de Buen Amor of Juan Ruiz, Arcipreste de Hita*, New Haven (Yale University Press), 1930.

### *Estudios:*

- AA. VV.: *Actes du colloque: Manger et boire au Moyen Age (Nice 1982)*, Paris, 1984  
AA. VV.: *Histoire de l'alimentation* (ed. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari), Paris, 2001.  
Teresa de Castro Martínez: *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996.  
Elisha Kane: "The Electuaries of the Archpriest of Hita", *Modern Philology*, 30 (1932–33), págs. 263–266.  
I. Li Vigni Y P. Rossi: *Gola mater amatissima*, Genova, 2005.  
Massimo Montanari: *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, 2004 (Octava edición).  
José Pérez Vidal: "Las golosinas de las monjas en el *Libro de Buen Amor*", *El Arcipreste de Hita. El libro, el autor, la tierra, la época. Actas del I Congreso Internacional sobre el Arcipreste de Hita*, Barcelona, 1973, págs. 473–478.  
José Pérez Vidal: "Doña Cuaresma y su mesnada del mar", *Actas del V Congreso Internacional de Estudios Lingüísticos del Mediterráneo* (1973), Málaga, 1977, págs. 331–367.  
José Pérez Vidal: *Medicina y dulcería en el Libro de buen amor*, Madrid, 1981  
Giancarlo Roversi: *Sapori e profumi del Medioevo*, Bologna, 2003.