

Gastronomía medieval

Carnes medievales. La diferenciación en los productos cárnicos en la Época Medieval

El medioevo es uno de los periodos más largos y complejos por los que ha tenido que transitar la humanidad, aún cuando se sabe esto durante muchos años en la historiografía se le encasilló como un momento en el que afloraron los problemas de todo tipo y que repercutieron directamente en la vida cotidiana en todos los estratos sociales, acorralándolos en la miseria alimentaria y por ende en el estancamiento de las artes y la cultura en general. Después de que se aseveraran tales cosas los estudiosos del tema se dieron cuenta de que estas ideas no estaban del todo correctas y que se debía reivindicar la Época Medieval, con especial atención en Europa, como en largo momento en el que, si bien hubieron momentos en los que las hambrunas atacaron con mucha fuerza debido al estancamiento económico y la reducción en la producción agropecuaria aunados a un aumento constante de la población¹, también se entreveraron periodos en los que cedieron estos males. En esos momentos en los que la miseria parecería implacable podría pensarse que en lo último que se pensaba era en preparar los alimentos de formas especiales o que si se hacía era únicamente para evitar que estos enfermaran a las personas o, al ser de mala calidad, fueran medianamente comestibles.

De estas aseveraciones y suposiciones la gastronomía medieval se ha estado sacudiendo, pues ahora sabemos, mediante los manuales de cocina que se han encontrado, libros relacionados como el



Diego Ángeles González (Méx)

Instituto José María Mora

dangelesg@institutomora.edu.mx

¹ Montanari, "El hambre y la abundancia", Barcelona, 1993, p.73.

“...algo que parecería importante para el hombre aristócrata medieval era si a su mesa llegaban productos de caza o de crianza, esta división parece que fue relevante pues en varios relatos se deja cuenta de la preferencia por carne resultado del primer método sobre el segundo...”

Arte cisoria y de estudios arqueológicos, que el arte de preparar cualquier cosa comestible con el fin de mejorar su sabor, su olor y su presentación mediante técnicas cada vez más especializadas, en diferentes productos que se fusionaban con grandes cantidades de especias ayudándose de una variedad de utensilios, son testimonio de que en las cortes medievales esta labor recibía una especial atención y que se había convertido en un símbolo de estatus probablemente similar al uso de joyería o los ropajes finamente adornados.

Dentro aquellas cocinas cortesanas y de aquellas otras que no gozaban de los privilegios propios de la aristocracia habían productos que tenían presencia constante: el pan, algún brebaje con alcohol, aceite y carne. Este último producto se diferenciaba de los otros por distintos motivos, uno de ellos era la dificultad de conseguirlo, lo que implica una forma de distinción, aunado a su valoración como vínculo social,² lo parecería paradójico pero que Claude Fischler en “La carne, el reparto y el orden social”, explica con mayor detenimiento, concluyendo que a pesar de lo contradictorio de aquella hipótesis es la relación tan compleja entre ambas lo que configura una manera en la que ciertos individuos se relacionan socialmente.

Estos significados que se dan a un producto, como es el caso de carne, también estuvieron aparejados con una diferenciación que contemplaba la especie de la que se conseguía, pero también por la forma en la que se obtenía, aspecto sumamente interesante y del que observaremos con mayor detenimiento. Pues algo que parecería importante para el hombre aristócrata medieval era si a su mesa llegaban productos de caza o de crianza, esta división parece que fue relevante pues en varios relatos se deja cuenta de la preferencia por carne resultado del primer método sobre el segundo, aunque no había una aversión del todo ni se desdeñaban la carne resultado de los animales domesticados.

Considerando esta diferencia, es particularmente interesante ver como se configura la carne de caza como distinta a otras, pues también hay que tener en cuenta a los peces (considerados “frutos del mar”) y algunos animales que no se consideraban propios de

2 Fischler, “La carne, el reparto y el orden social”, Barcelona, 1995, p. 115.



Cortando la carne y preparando los platos. Detalle de miniatura en *Psalter* (Add MS 42130 f. 207v. Biblioteca Británica).

ser consumidos, como el gato del que Ruperto de Nola deja registro en su *Libro de Guisados*. Pensando entonces en la forma en que se apreciaba la carne de caza parece importante apuntar que esta práctica tenía como objetivo, aparte del de conseguir un animal por su carne y piel, el divertimento de la nobleza y para responder el cuestionamiento a como se apreciaba esta práctica tenemos la posibilidad de consultar el *Código de las Siete Partidas*, datado en los siglos XIII al XV, que a pesar de no ser el texto más antiguo que haga referencia a la caza si resalta que “la caza es el arte o sabiduría de guerrear y vencer”³ además en el Fuero de Soria del siglo XII, se restringe la caza en los baldíos prohibiéndose para todos aquellos que no fueran hombres ricos o caballeros.⁴ Con estos dos datos se

3 S/a, “Código de las Siete Partidas”, <https://dl.wdl.org/10642/service/10642.pdf> [Consultado el 10 de mayo del 2018].

4 Asenjo, González, Maria, “La ciudad de Soria. El Concejo Medieval y su fuero” en La ciudad de Soria. El concejo Medieval y su fuero, VII Encuentro de trabajo sobre historia de la contabilidad, Soria, 14-16 noviembre 2012.

“...también existían otras carnes que se podían consumir connotadas de distinta forma como el pescado, que había sido considerado como un ‘fruto’ más que como carne, (...) apropiación de consumo de este producto por la Iglesia para determinados momentos dentro del calendario religioso o dentro de las órdenes regulares...”

puede imaginar la relevancia que había cobrado y la significación que tenía como símbolo de poderío y de aspectos atribuidos a la nobleza.

Tomando como referente esa valoración de la caza, tenemos entonces que en la mesa los productos resultados de esta se valoraban de forma distinta, y esto se puede pareciera en el cuento de “La Marquesa de Monferrato” que se encuentra en el *Decamerón* (1351-1353) de Giovanni Boccaccio donde aquella marquesa tiene de invitado al rey, quien según el autor intentaba cortejarla a pesar de estar ambos desposados, por eso mismo ella le tiende una trampa y le sirve solo gallinas, a lo que el autor acota:

“[...] Y como supiese el rey que el lugar donde estaba era tal que debía haber abundancia de variados animales salvajes, y que con haberle avisado de su venida había dado a la señora espacio suficiente para poder mandar a cazarlos...”

Con lo que se hace referencia a que si se recibía a alguien importante debía ofrecérsele mejor carne de caza que de gallina. O como en el cuento de “El cocinero Chichibio” del mismo Boccaccio, donde la historia gira en torno a una grulla que un noble caza y pide a un cocinero que se la preparase. Viéndose en estos dos ejemplos la valoración de la carne de caza como un producto de lujo que, si se contaba con ella, se prefería sobre las otras.

Por lo visto, se puede encontrar una clara diferenciación en la valoración de aquellos productos pero también existían otras carnes que se podían consumir connotadas de distinta forma como el pescado, que había sido considerado como un “fruto” más que como carne, esto debido a varios factores pero también a la apropiación del consumo de este producto por la Iglesia para determinados momentos dentro del calendario religioso o dentro de las órdenes regulares. Constancia de esto queda en la *Regula Sancti Benedicti* que prohíbe alimentarse de la carne de cualquier cuadrúpedo, exceptuando a los enfermos muy débiles. Otras carnes que pudieron ser consumidas en épocas de austeridad probablemente también tuvieron formas particulares de preparación y aunque no queden demasiados registros, en el Libro de Recetas de Ruperto de Nola

recuperado por Juan Cruz Cruz queda una particular receta de la que ya había hecho mención, pero que el título completo es: “123. Gato asado como se quiere comer”, y en la que se dictan algunos pasos que parecen específicos para el consumo de estos animales y que permiten suponer que su consumo no era tan poco común como se puede pensar.

Después de todo esto se resquebrajan un poco más las hipótesis de una Época Medieval estática y deplorable, pobre de arte y de refinamiento culinario. También se plantean muchas dudas pues es obvio que lo que aquí está escrito es solamente la visión de la aristocracia, la vida de la corte, pero no se puede saber si las valoraciones respecto a ciertos productos, como la carne, coincidían también con quienes no pertenecían a la nobleza, que la mayoría de las veces no podía proveerse ni siquiera uno de estos productos. Para concluir, dejo dos preguntas que considero podrían encontrar sus respuestas con una investigación más ardua o con los futuros descubrimientos de algún manual perdido en un archivo bajo una montaña de polvo: ¿Si un plebeyo hubiera podido elegir entre una gallina o una grulla, cuál hubiera elegido?, pero aún más interesante: ¿la gente del medioevo gustaba de alimentos distintos y, a pesar de no poder consumir una variedad mayor que a la que ahora tenemos acceso, tenía predilección por algunos? —

“Después de todo esto se resquebrajan un poco más las hipótesis de una Época Medieval estática y deplorable, pobre de arte y de refinamiento culinario.”

Bibliografía consultada.

- ALFONSO X, rey de Castilla y León, *Siete Partidas*, Biblioteca Digital Mundial, <http://bdh.bne.es/bnearch/detalle/2700287> [Consultado: el 10 de mayo del 2018].
- ASENJO, González, María, “La ciudad de Soria. El Concejo Medieval y su fuero” en *La ciudad de Soria. El concejo Medieval y su fuero, VII Encuentro de trabajo sobre historia de la contabilidad*. Soria, 14-16 noviembre 2012, https://aeca.es/old/viii_encuentro_trabajo_historia_contabilidad/ponencias/003a.pdf [Consultado: el 10 de mayo del 2018].
- CRUZ, Juan Cruz, *La cocina mediterránea en el inicio del renacimiento*. La Val De Onsera: España, 1998.
- FISCHLER, Claude, “La carne, el reparto y el orden social” en Claude Fischler, *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Editorial Anagrama: Barcelona, 1995, pp. 114-143.
- MONTANARI, Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Crítica: Barcelona, 1993.
- S/A, *Código de las Siete Partidas*, <https://dl.wdl.org/10642/service/10642.pdf> [Consultado el 10 de mayo del 2018].