

José Pérez Vidal

**Medicina y dulcería
en el
"Libro de Buen Amor"**

Instituto Canario de Etnografía y Folklore (Escuela de Folklore)
con el patrocinio de la Mancomunidad Interinsular
de Las Palmas y del Ministerio de Cultura

JOSÉ PÉREZ VIDAL

Medicina y dulcería
en el
«Libro de buen amor»

Instituto Canario de Etnografía y Folklore (Escuela de Folklore).
Con el patrocinio de Mancomunidad Interinsular de Las Palmas y
Ministerio de Cultura.

© José Pérez Vidal, 1981
Cupsa Editorial.
P.º de la Habana 136. Madrid-16 (España)
I.S.B.N.: 84-390-0160-6
Depósito legal: M. 43.019-1981
Gráficas Valencia, S. A.
Paseo de Talleres, 18. Madrid-21

A Rosario, mi mujer

INTRODUCCIÓN

Propósito y plan

Todo el mundo conoce «cómo Trotaconventos conssejó al Arcipreste que amase alguna monja», y el modo tentador e incitante con que la sabida vieja exalta las ventajas de este amor; sin embargo, por razones de método y comodidad, conviene insertar aquí la parte que ahora interesa: la referente a las golosinas que, según la taimada alcahueta, regalaban las monjas a sus amigos; comprende muy pocas estrofas (1333-1338):

Yo las servi un tienpo, moré y byen diés años;
tienen a sus amigos viçiosos, syn sosaños,
¡quién diríe los manjares, los presentes tamaños,
los munchos letuarios nobles e tan estraños!

Muchos de letuarios les dan muchas deveses:
diaçitrón, codonate e letuario de nuses,
otros de más quantía de çinorias rreheses,
enbian unas e otras cada día a rreveses.

Cominada, alexandría, con el buen diagragante,
diarrodon abbatis con el fino gengibrante,
miel rrosado, diaçymino, diantoso va delante,
e la rrosata novela, que deviera nonbrar ante.

Adragea, alfenique con el estomacón
e la gariofelata con diamargaritón,
triasándalos muy fyno con diasaturión
que es para doñear preçioso e noble don.

Ssabad que tod'açúcar ally anda baldonado:
 polvo, terrón e candy e mucho del rrosado,
 açúcar de confites e mucho del violado,
 de muchas otras guisas, que ya he olvidado.

Monpeller, Alisandria e la nonbrada Valençia
 non tyenen letuarios tantos ni tanta espeçia;
 los más nobles presenta la dueña que más se preçia:
 en noblesas d'amor ponen toda su hemençia.

Todas las confecciones y productos aquí mencionados —golosinas curativas o medicinas dulces— ya han merecido la atención de varios estudiosos: Cejador, Chiarini, Corominas¹, Aguado²... En general, de los principales anotadores del *Libro de buen amor*. La necesidad, común a todos estos escoliastas, de limitarse a breves y ceñidas ilustraciones del texto, les ha impedido, no obstante, ofrecer un comentario amplio y global del goloso conjunto. Solamente Kane le ha dedicado un estudio especial; mas, por desgracia, bajo la obsesión de un absorbente prejuicio: el de atribuir a los electuarios de las monjas la condición de afrodisiacos³. Algo, sí, hay de cierto en la tesis de este aventurado profesor, como más adelante se verá; pero su planteamiento, en términos generales y absolutos, resulta, sin duda, excesivo.

Hace falta, pues, detenerse a contemplar conjuntamente el interesante grupo de dulces confecciones monjiles sin ninguna preocupación que coarte la libertad de observación y enjuiciamiento. Una simple contemplación de esos productos sobre un amplio fondo histórico-cultural y la mera anotación de sus vicisitudes a través de los campos, un tiempo colindantes, de la dulcería y de la medicina, a

1. Véanse las notas con que ilustran las estrofas 1333-1338 del *Libro de buen amor*, en sus respectivas ediciones, JULIO CEJADOR Y FRAUCA, edic. Clásicos Castellanos, Madrid, 1913; GIORGIO CHIARINI, edic. Milano-Napoli, 1964; JOAN COROMINAS, edic. Madrid, 1967.

2. JOSÉ MARÍA AGUADO, *Glosario sobre Juan Ruiz*, Madrid, 1929; principalmente en las glosas que dedica a algunas de las golosinas; véase sobre todo la que dedica a *letuario*.

3. ELISHA K. KANE, «The electuaries of the Archpriest of Hita», en *Modern Philology*, University of Chicago, vol. XXX, 3 (february 1933), pp. 263-266.

los que casi todos pertenecen por partida doble. Es lo que ahora se intenta en las páginas que siguen.

En primer término se señalan, de modo general, los orígenes de tan exquisitos medicamentos y las vías por las que, desde la antigua Grecia unos, desde Oriente otros, se propagaron y llegaron a Occidente; su gran empleo e importancia durante los últimos siglos de la Edad Media y primeros de la Edad Moderna; y su decadencia y extinción, como parte importante de la medicina galénica, a lo largo de los siglos XVIII y XIX.

Determinada la condición de estomacales que tiene la mayoría, se exponen a grandes rasgos las principales causas del exceso de alimentación que hace necesario el uso de tantos digestivos en la época del Arcipreste: la rudeza predominante todavía en la Edad Media; los modos de comer directos, groseros y toscos; la abundancia de alimentos naturales, sobre todo de carnes; la condimentación muy fuerte, que excitaba aún más el natural apetito; el género de vida, con frecuencia violento; la distensión de los frenos morales; la revalorización de los bienes terrenos...

Como complemento de esta parte, se explica de modo análogo la gran preocupación sexual de aquellos tiempos, que justifica el empleo de afrodisiacos, y se indican los diversos orígenes y clases de éstos.

Ciñendo más el texto, se aclaran las causas de la preparación de medicamentos y golosinas en los monasterios, y se muestran los motivos y la secular tradición de los regalos monjiles.

Por último, se estudia de modo particular y minucioso cada uno de los letuarios y ricos productos enumerados por Trotaconventos.

Como resultado, se espera proporcionar la posibilidad de formar juicios exactos de los mismos y de su valor y significación en aquella época.

Se ha tomado como base y tema un pequeño texto: «mas la glosa —con palabras del Arcipreste— non creo que es pequeña». Espero que pueda servir de «solaz e letuario» (estr. 1631 s.).

I. LIGERO RASTREO HISTÓRICO

DE LA EDAD ANTIGUA A LA BAJA EDAD MEDIA

Antecedentes en la medicina griega

Los dulces y saludables preparados que se enumeran en las estrofas transcritas son, en general, expresión de uno de tantos complejos culturales de base greco-romana que, por conducto principalmente de los árabes, llegaron a Occidente enriquecidos con elementos orientales. La medicina de la antigüedad clásica, tanto la popular, representada ampliamente en Plinio, como la técnica, que en gran medida no es sino una sistematización y racionalización de la popular, conocía ya casi todos los simples que a fines de la Edad Media empleaban las monjas a quienes Trotaconventos sirvió. Dioscórides, Plinio, Galeno reconocieron y registraron las virtudes medicinales de la rosa y la violeta; del membrillo y de la cidra; de la nuez y de la zanahoria; anotaron y recetaron, por su eficacia, el adianto o culantrillo de pozo; el satirión; la socorrida goma tragacanto; y junto a todos estos simples, hicieron el máximo uso y los más encendidos elogios del producto que de modo más natural reúne la doble condición de dulce y de medicina: la miel. La miel gozaba, además, de general aprecio por sus extraordinarias ventajas como excipiente. La miel, el aceite y el vino eran los principales vehículos para la administración de medicamentos. Y, por si aún fueran pocas estas aplicaciones, la miel ofrecía, de otra parte,

un medio seguro de conservar numerosos productos. Coci-dos con ella, prolongaban indefinidamente sus virtudes otros muchos simples; sobre todo las flores y las frutas, de fresca tan pasajera.

La medicina de la antigüedad clásica llegó incluso a tener conocimiento de algunas especias orientales: el comino, el jengibre, el clavo o garyophyllon. El comino se cultivaba en el mundo greco-romano, pero era preferido el que llegaba de Etiopía. El jengibre figura citado también con bastante frecuencia. Y sólo el clavo se empleaba todavía muy poco, según parece. La pimienta, que se usaba más, no viene ahora al caso. Todas estas drogas, como se supon-drá, no se encontraban fácilmente y se vendían a precios muy elevados. Plinio se lamenta de que se tuviese que comprar al peso, como el oro y la plata, el jengibre, que se criaba silvestre en los países de origen⁴.

La introducción de estos simples orientales se efectuó, poco más o menos, paralelamente a la de la mirra, el incienso y otros productos aromáticos de análogo origen. Y unos y otros fueron desplazando, de sus respectivos usos, a los tradicionales en el mundo clásico. El empleo de la rosa, por ejemplo, en cosmética y en medicina se llegó a tener por arcaico⁵.

Pero mientras se iniciaba esta corriente histórico-cultural de Oriente a Occidente, se producía, en sentido contrario, la propagación de la cultura clásica hacia oriente; dos movimientos cuyos pasos ya son de sobra conocidos. Después sobrevendrá la gran expansión medieval de la ciencia grecolatina hacia Occidente por el rápido conducto de los árabes. Y, por él, la parcela médica, que es la que aquí nos interesa, llegará con nuevas contribuciones orientales y con algunos conocimientos prácticos norteafricanos, al lugar y momento en que ahora conviene considerarla.

4. El conocimiento y uso de estos productos por la antigua medicina de Grecia y Roma se probará con las convenientes notas en el cap. IV, dedicado al estudio particular y más detenido de cada uno de ellos.

5. FRANCISCO R. ADRADOS, «Sobre el aceite perfumado; Esquilo, Agam. 96. las tablillas Fr y la ambrosia», en *Kadmos*, band III, heft 2 (Berlín, 1965), p. 132.

La propagación de la medicina greco-romana hacia Oriente se puede comprobar sobre todo en Persia. Allí, en los hospitales de Gondisapur, a comienzos del siglo VII, monjes y médicos cristianos (nestorianos y jacobitas), de lengua siríaca, eran depositarios de diversas ciencias. Descendientes de comunidades expulsadas por herejía del Imperio Bizantino y ampliamente acogidas por los Sasánidas, habían traducido las ciencias griegas al siríaco y les habían añadido algunos conocimientos prácticos propios de la misma Persia y de la India. La farmacología se encontraba entre las ciencias a que prestaban mayor atención⁶.

En este ambiente científico, un nuevo producto, originario de la India, el azúcar de caña, entró en contacto, por primera vez, con la práctica farmacológica greco-romana, que venía empleando la miel como fundamental edulcorante⁷. El mundo clásico sólo había conocido el azúcar por simples y superficiales referencias⁸. El nuevo producto y la vieja ciencia se iban a beneficiar mutuamente. Se plantó caña en el jardín botánico de la escuela, y se aplicó a la mejora de la obtención del azúcar, hasta entonces muy rudimentaria, toda la experiencia técnica greco-romana. El azúcar se incorporó a la materia médica, y en

6. Son hechos sobradamente comprobados, que aparecen recogidos en todas las historias generales de la medicina y de la farmacia; y a los que hacen especial referencia monografías que tienen en ellos algunos de sus principales puntos de arranque: por ejemplo, la de MAX MEYERHOF, «Esquisse d'Histoire de la Pharmacologie et Botanique chez les Musulmans d'Espagne», en *Al-Andalus*, vol. III (Madrid-Granada, 1935), p. 2.

7. NÖEL DEERR, *Cane sugar*, London, 1925, p. 605.

8. Las primeras noticias relativas al *saccaron* se recibieron por mediación de los soldados de Alejandro, al regresar de la India. «Existe una clase de caña —dijeron— que produce miel sin intervención de las abejas». ESTRABÓN, *Geogr.*, XV, 1, 20. Y la referencia al dulce jugo de las cañas llegó a ser un lugar común en los autores antiguos que trataron de la India: VARRÓN, Galeno, Plinio, Lucano. En el mundo clásico, el azúcar, a pesar de lo que dice PLINIO, *Hist. Nat.*, XII, 8, 32 —*ad medicinae tantum usum*— parece no haber sido empleado; el mismo Plinio, en todas sus recetas, habla exclusivamente de miel, nunca de azúcar. Sobre esta cuestión, se pueden ver: CÉSAR E. DUBLER, *La «Materia Médica» de Dioscórides. Transmisión medieval y renacentista*, Barcelona, 1953-59, tomo III, fol. 176, donde se recoge la opinión de Andrés Laguna; AUREA MARÍA MARTÍN TORDESILLAS, *Las abejas y la miel en la antigüedad clásica*, Madrid, 1968, pp. 33-36; J. PÉREZ VIDAL, «Sobre la existencia de la caña de azúcar en la España romana», en *V Congreso nacional de Arqueología*, Zaragoza, 1957.

ella inició el proceso de su rápida fama; a través del tiempo iba a ser apreciada, no sólo por sus propias virtudes, sino por otras —como la de curar las nubes de los ojos— heredadas de la miel, a la que poco a poco irá desplazando.

La difusión hacia Occidente por medio de los árabes

Los árabes, al conquistar Persia, incorporan a su cultura todos estos conocimientos científicos y técnicos. Hipócrates, Dioscórides y Galeno, de cuyas obras se harán numerosas traducciones al árabe, van a constituir el substrato de la medicina en el imperio musulmán. Es una noble y prestigiosa base que los médicos árabes reconocen abierta y constantemente. Y que la nomenclatura de gran parte de los medicamentos va a proclamar por donde quiera que los árabes lleven su dominación y su cultura. Sobre tan sólido fundamento, y junto a unos signos tan claros de la ascendencia griega, el empleo creciente del azúcar y de las especias constituirá uno de los rasgos más característicos de la farmacopea árabe.

Egipto, que no tarda en caer también bajo el poder musulmán (640-643), se convierte pronto en uno de los principales centros científicos, agrícolas, industriales y comerciales del Islam. La farmacología de procedencia greco-romana se beneficia allí sobre todo de la secular experiencia egipcia en las manipulaciones químicas. Recuérdense, como objeto y expresión de esta experiencia, no sólo la propia farmacología egipcia, sino los siglos y siglos de alquimia, la refinada y riquísima cosmética, el ejemplar arte de la momificación. El cultivo de la caña, por otra parte, adquiere en Egipto un desarrollo muy considerable. Y la refinación del azúcar alcanza un alto grado de perfección⁹. La prácti-

9. A. MEZ. *El Renacimiento del Islam*, Madrid, 1936, p. 578; D. SIDERSKY. *La fabrication du sucre*, Paris, 1913, p. 42; ANDREW VAN HOOG. *Sugar*, New York, 1949, p. 130; EDMUND O. VON LIPPMANN. *História do açúcar*, Rio de Janeiro, 1941, I, pp. 259-263; R. J. FORBES. *Historia de la técnica*, México, 1958, p. 109.

ca, no desconocida tampoco por los griegos, del empleo de lejías y arcillas en la corrección de vinos, en la conservación del mosto y en otras operaciones, debió de contribuir no poco a ese perfeccionamiento azucarero. Y aún de modo más directo, la preparación de remedios con miel y cal, miel y lejía de cenizas, miel, ceniza y cal viva, por médicos clásicos de la decadencia: Alejandro de Tralles, Paulo Egineta. Alejandría, principalmente, se constituye en cabeza y centro de todas estas actividades e influencias; en ella se escalonan las viejas tradiciones pertenecientes al delta del Nilo, la ciencia griega, en parte ya conocida por anteriores contactos, y la cultura oriental con su excitante novedad.

La extensión del dominio y de la cultura árabes por el norte de Africa, por Sicilia y por la península Ibérica es bien conocida de todos. Y, como parte de este fenómeno histórico-cultural, la difusión del cultivo de la caña y la de la ciencia médica.

Las grandes traducciones. La medicina popular

La medicina científica se propaga y desenvuelve por escrito. Ha llegado la hora de las grandes traducciones y refundiciones que van a contribuir eficazmente al brillante desarrollo de la medicina árabe. Las traducciones, no obstante el fuerte empeño de los especialistas, presentan graves inconvenientes: faltan términos técnicos; es difícil encontrar expresiones equivalentes; son frecuentes las dudas en las interpretaciones. Aun en los casos de mayor preparación científica, escrupulosidad y cuidado, se tropieza con problemas de muy complicada solución. Como ejemplo, se puede aducir la primera traducción al árabe de la *Materia médica* de Dioscórides. Los traductores, a pesar de su especialización, tuvieron que vencer dificultades casi insuperables de orden botánico y filológico: resultaba imposible hacer coincidir correctamente nombres y especies. «Para salvar el

consiguiente embrollo —dice Dubler¹⁰— estos hombres de ciencia acudieron a un ingenioso sistema de transcripción en letras árabes del nombre griego de las especies farmacológicas... La fácil inteligencia del texto se sacrificó en favor de la erudita exactitud académica.» De este modo, los nombres griegos vinieron a constituir «una especie de nomenclatura científica semejante a la establecida por Linneo muchos siglos más tarde en Occidente».

Pero no es sólo la medicina escrita, académica, la que se difunde hacia Occidente. Por debajo de ella, corre también la medicina popular, raíz y principio en no escasa medida del arte académico de curar. En el mundo clásico, el vigoroso racionalismo había ido estableciendo una creciente distancia entre una y otra clase de medicina. En el mundo árabe, en cambio, esta distancia se va a reducir. Y es que, en general, entre los musulmanes no ha existido una separación tan rígida y tajante entre el saber popular y el saber científico. La explicación de esta diferencia quizá se halle en otra diferencia característica de su cultura: la mayor importancia que entre los árabes ha tenido la transmisión oral, o, si se prefiere, la audición, no sólo en la comunicación de la medicina, sino de toda la ciencia musulmana.

Detección de medicamentos en su propagación hacia Occidente.

Işhaq Israeli (siglo IX)

Con estos antecedentes a la vista, se pueden interpretar de modo bastante correcto los resultados de las calas que ya procede efectuar en los autores del mundo árabe para verificar la propagación hacia Occidente de los simples y preparados farmacéuticos que son objeto de la presente indagación. De la propagación paralela por vía cristiana,

10. DUBLER, *ob. cit.*, I, p. 50; ÍDEM, «Los nombres árabes de materia médica en la obra del doctor Laguna», en *Al-Andalus*, XVI (1951), p. 146.

se tratará páginas adelante en el apartado de la medicina monástica.

Un buen campo para efectuar la primera cala nos lo ofrece la obra de un médico del siglo IX, nacido en Egipto, y que se establece y ejerce su profesión en Kairawān: Iṣḥāq ben Sulaymān, más conocido por Iṣḥāq Israelí. Recoge el saber médico del Oriente pèrsico, entonces en su apogeo, y que, a través de Egipto y Africa, se corría hacia el mundo occidental. Entre los principales transmisores de esta ciencia figura precisamente el maestro de al-Israelí, Iṣḥāq ben 'Amrān, llegado de Bagdad. De la obra médica del discípulo, será suficiente tomar el *Kitāb al-Ḥummayāt* o *Libro de las fiebres*¹¹ y hojearlo. En esta monografía, considerada por los historiadores de la medicina árabe como la más interesante sobre la especialidad, se encuentran en seguida algunas de las confecciones que aquí nos interesan: el *dragagante*, el *diacimino*, el *estomacón*¹²; se recomiendan para diversas clases de fiebres.

La oriundez greco-romana de los fármacos se halla corroborada por las frecuentes citas de Galeno e Hipócrates; mas, en las explicaciones de los preparados farmacéuticos y de las prácticas médicas, se trasluce claramente que se escribe en el norte de Africa. Para la llamada fiebre causón, se recetan supositorios de violas, dragagante y murta, preparados «a manera de hueso de dátiles»¹³. No se puede negar la existencia de un paisaje de palmeras al fondo.

El dragagante, que también figura en la forma *draganti*, entra asimismo en la confección de ungüentos y de lectuarios¹⁴; el diacimino se emplea, con el diatompiperón, para provocar vómitos; y el estomacón, en píldoras, para purgar.

11. Ed. de José Llamas, Madrid-Barcelona, 1945.

12. *Ibid.*, pp. 169, 264, 271. Así, en la traducción castellana del siglo XV, que es la que utilizamos. Convendría ver si figuran de esta misma forma en el texto árabe.

13. *Ibid.*, p. 169.

14. *Ibid.*, pp. 173, 194.

Además de estos fármacos y de otros muchos, entre los que no faltan algunos con el nombre iniciado también por la partícula griega *dia-* —diatesarón, diafulfur¹⁵, etc.—, se hallan, aplicadas de muy diversas formas y con muy variados fines, las rosas y las violetas¹⁶. Y junto a estas flores tan conocidas de los clásicos, y casi a su mismo nivel, una planta oriental que ellos no conocieron: el sándalo¹⁷. Con rosas se confeccionaba principalmente azúcar rosado, jarope o jarabe de esta clase de azúcar, olio o aceite rosado, agua rosada¹⁸. Con las violetas, jarope de violetas, olio o aceite violado¹⁹. Con rosas, violetas y sándalo se preparaban emplastos que se aplicaban a las sienes²⁰. El azúcar ha desplazado ya a la miel de modo muy notable.

Como complemento de esta aplicación de flores y plantas a la confección de remedios, en la medicina islámica se encuentra el empleo de las mismas para hacer lo más grato y favorable posible el ambiente que rodea al enfermo. El médico musulmán atiende mucho a estimular el estado psíquico del paciente. Se trata de una laudable preocupación que se inserta en las normas de limpieza dogmatizadas ya en el antiguo Irán. La religión y la medicina aparecen entre los árabes también mucho más próximas y relacionadas que en el mundo clásico. Por todo ello se explica que en la obra de al-Israeí se encuentren con bastante frecuencia recomendaciones como ésta²¹: «... e el techo de la casa sea blanco, e el suelo de la casa sea de mármol, e regado con agua fría e llena de cosas que den buen olor, de fojas e de flores, así como de fojas de sauce, e de rosas, e murta, e de violas». Un ambiente claro, fresco y perfumado en el que no resultaría tan doloroso estar enfermo.

15. *Ibid.*, p. 265.

16. *Ibid.*, pp. 43, 73, 177, etc.

17. *Ibid.*, pp. 74, 86, 170, etc.

18. *Ibid.*, pp. 43, 44, 71, 74, 86, etc.

19. *Ibid.*, pp. 43, 44, 55, 71, etc.

20. *Ibid.*, p. 170.

21. *Ibid.*, p. 167.

El «Calendario de Córdoba» (siglo x)

Para efectuar una cata en la literatura arábigo —ya en la arábigo-andaluza— del siglo x, se puede utilizar un librito de carácter extracientífico, más popular: el interesante *Calendario de Córdoba* del año 961²². Como se sabe, esta curiosa obra es el resultado de la refundición de otros dos: una especie de almanaque meteorológico y un calendario litúrgico. Aquí basta entresacar solamente unos pocos datos de los correspondientes a la primera. Enero —indica— es el mes en que se hace la confitura de cidra, el jarabe de limón y la conserva de zanahorias²³. En abril se acostumbra confeccionar el agua, el jarabe, el aceite y la conserva de rosas; es también el tiempo en que se recogen las violetas y se prepara con ellas el jarabe, la conserva y el aceite, tan famosos²⁴. Mayo es el mes en que se suele hacer la confitura de nueces²⁵. Y en octubre, el jarabe de membrillo²⁶. De este modo, bastante más familiar que el de los libros de medicina, el *Calendario* registra las confecciones propias de cada época. No hay mes sin algunas de estas dulces elaboraciones, que tienen su centro y capital en el mes de junio, el mes de San Juan, con la recolección de multitud de hierbas medicinales²⁷.

Entre tantas anotaciones agrícolas y fármaco-confiteras, figuran varias, muy interesantes, sobre el cultivo de la caña y la fabricación del azúcar: en marzo se plantaba la caña dulce, en septiembre empezaba a llenar y madurar, y en enero se cosechaba²⁸. Enero y febrero, como se habría de decir después, eran ya los meses azucareros, esto es, los de la fabricación del azúcar.

22. *Le calendrier de Cordoue* publicado por R. Dozy; nueva edición, acompañada de una traducción francesa, anotada por Ch. Pellat. Leiden, 1961.

23. *Ibid.*, pp. 36-37.

24. *Ibid.*, pp. 74-75.

25. *Ibid.*, pp. 88-89.

26. *Ibid.*, pp. 158-159.

27. *Ibid.*, pp. 102-104.

28. *Ibid.*, pp. 60-61, 144-145, y 36-37, respectivamente.

El cultivo de la caña en las vegas andaluzas tenía ya bastante importancia. Según diversos autores árabes, que resume Lévi-Provencal, las principales zonas de producción se encontraban en el valle bajo del Guadalquivir, entre Sevilla y el mar, y, a orillas del Mediterráneo, en Vélez Málaga, Almuñécar, Salobreña y Motril²⁹.

En Andalucía, pues, a pesar de ser tierra de mieles abundantes y de amplia y remota fama³⁰, el azúcar también se había introducido en la dulcería y en la farmacología con el prestigio de su novedad y de su exotismo.

Páginas adelante llegará el momento de prestar especial atención al doble carácter de golosinas o alimentos y de medicinas que tenían entonces casi todos los preparados que el célebre Calendario cordobés recoge. Aquí sólo procede ya subrayar la presencia en Córdoba, a mediados del siglo X, de no pocos de los productos monjiles que figuran en el *Libro de buen amor*. Allí se encontraban, eso sí, los más populares; esto es, el *diacitrón* y el *codonate* (aunque no con estos nombres), los cuales no venían a ser, en lo fundamental, sino confituras o jarabes concentrados de cidra y de membrillo, respectivamente; la confitura o letuario de nueces y la conserva de zanahorias. Precisamente

29. E. LÉVI-PROVENCAL, *L'Espagne musulmane au X^{ème} siècle*, París, 1932, p. 167; ídem. *La Péninsule Iberique au Moyen Âge d'après le Kitab ar-Rawd al-mitar fi habar al-aktar*, Leiden, 1938, p. XXIX.

30. Sobre la antigüedad y fama de la miel andaluza, bastará aducir los siguientes hechos: al rey Gargoris, de Tartessos, se le atribuye nada menos que la creación de la apicultura. ADOLFO SCHULTEN, *Tartessos*, Madrid, 1942, pp. 201 y 213. Ciudades béticas que recibieron el nombre de Mellaria, seguramente por la riqueza de sus panales, existieron tres: una en tierras de Córdoba, otra cerca de Tarifa y la tercera próxima a Valencia. A. GARCÍA BELLIDO, *La España del siglo primero de nuestra era*, Madrid, 1947, p. 217, n. 34 y p. 228, n. 72. Confirma esta abundancia de miel el geógrafo anónimo de Almería (s. XII), RENE BASSET, *Extrait de la description de l'Espagne tiré de l'ouvrage du géographe anonyme d'Almería, en Homenaje a D. Francisco Codera*, Zaragoza, 1904, p. 640: «On y rassemble une telle quantité de miel qu'il n'est pas possible qu'il existe sur terre un pays produisant plus de miel». Sobre la antigüedad de la apicultura en España, puede recordarse la escena de recolección de miel que se encuentra entre las pinturas neolíticas de la cueva de la Araña, al SO de la provincia de Valencia. H. OBERMAIER, A. GARCÍA Y BELLIDO y L. PERICOT, *El hombre prehistórico y los orígenes de la humanidad*, Madrid, 1955, p. 113; también en *Historia de España* dirigida por R. Menéndez Pidal, t. I, vol. I, Madrid, 1947, p. 462.

los primeros que se ofrecen en la dulce relación del Arcipreste:

Muchos de letuarios les dan muchas deveses:
 diaçitrón, codonate e letuario de nuses,
 otros de más quantía de çinorias rreheses,
 enbían unas e otras cada día a rreveses.

Y con ellos los indispensables, e inseparables, preparados de rosas y violetas: el agua rosada, el jarabe y el aceite rosados; la conserva de rosas; la conserva de violetas, el jarabe y el aceite violados.

Si no figuran en el *Calendario* más confecciones de las que aquí interesan, no es porque no existiesen las demás también en Córdoba. No aparecen, seguramente, por el carácter general, casi popular, del *Calendario*. Las confecciones que faltan son precisamente las más complicadas, las que tienen más carácter farmacéutico. Entre las notas agrícolas del *Calendario* hubieran resultado fuera de lugar. En un libro de medicina seguramente no faltarían.

Ibn Wáfid en al-Andalus y Avicena en Oriente (siglo XI)

No faltan, por esta razón, en el *Libro de las medicinas particulares* de Ibn Wáfid³¹, médico de la primera mitad del siglo XI, nacido en Toledo y formado en Córdoba bajo el magisterio del famoso Albucasis; particularmente, se estudian en él, junto a las mismas que recoge el *Calendario* y a otros muchos simples y confecciones. Aduciendo con frecuencia la autoridad de Galeno, Ibn Wáfid estudia las condiciones de cada planta, de sus distintas partes y productos y señala sus virtudes medicinales. En su obra se encuentran, imprescindibles, la cidra y el membrillo³², recomenda-

31. IBN WÁFID. *El «Libre de les medicines particulars»*, versión catalana trescentista del texto árabe. Transcripción, estudio proemial y glosarios por Luis Faraudo de Saint-Germain, Barcelona, 1943.

32. *Ibid.*, pp. 12 y 44.

dos para las funciones digestivas; la rosa, *flos florum*, y la humilde violeta, con sus numerosos usos y aplicaciones³³; el caliente *alfani* o alfeñique y la fresca alquitira o *dregagant*³⁴, tan indicados ambos para la tos y la ronquera; la cálida serie de las especias —el jengibre, el girofle o *garyophylon*, el comino³⁵ —con sus propiedades excitantes; el adianto o *Capillus Veneris* y el satirión³⁶, con su increíble poder afrodisíaco; sin faltar las viles zanahorias³⁷ —las «çinorias rreheses», que dirá el Arcipreste—, las cuales, a pesar de su baja estofa, también son recetadas por Ibn Wáfid, como por la generalidad de los autores, para estimular las fuerzas viriles, esto es, con palabras del propio Juan Ruiz, «para doñar». Sendos y extensos capítulos se dedican, en fin, a la miel y al azúcar³⁸, los socorridos y dulces vehículos, en tantísimos casos, de los demás simples, sobre todo en confecciones para paladares delicados.

En este punto resulta recomendable e ilustrativo dirigir la atención un instante al otro extremo del imperio musulmán, a Persia, y comprobar allí la existencia de la misma materia médica en las obras más prestigiosas del momento; por ejemplo, en las de Avicena. Desde la violeta a la rosa, de la zanahoria al jengibre, casi todos los simples y preparados que nos interesan se encuentran en la obra que, vertida después al latín, en la Escuela de Traductores de Toledo, por Gerardo de Cremona, habría de ser más reproducida en las escuelas médicas de Occidente: el *Liber canonis totius medicine*. En toda la farmacología islámica, los simples y las principales confecciones se repiten. Más adelante, en lugar más adecuado y detenido de esta monografía, se harán referencias particulares a la obra de Avicena.

33. *Ibid.*, pp. 39 y 45.

34. *Ibid.*, pp. 31 y 56.

35. *Ibid.*, pp. 69, 77 y 82.

36. *Ibid.*, pp. 13 y 37.

37. *Ibid.*, p. 48.

38. *Ibid.*, pp. 31 y 52.

Ibn al-'Awwām y su «Libro de Agricultura» (siglo XII)

Ahora conviene pasar ya al siglo XII y efectuar, como en el siglo X, un rastreo de nuestros productos fuera del campo de la farmacopea. Y, puesto que, en su mayoría, son conocidos simples vegetales, busquémolos en su propio campo; y, dentro de él, mejor que en ningún otro lugar, en el *Libro de agricultura* del sevillano Ibn al-'Awwām³⁹. Al entrar en él, tenemos la impresión de penetrar en un dilatado jardín donde se encuentran las más diversas especies vegetales, se señalan sus variedades y virtudes y se explican los diferentes modos de beneficiarlas. Igual que los médicos se muestran enterados de botánica, nuestro geopono se muestra bastante informado de medicina y, con mayor motivo, de albeitería.

Como ejemplo de la amplitud con que trata cada especie, tomemos el rosal. Siguiendo, igual que en tantas otras ocasiones, a Abu-el-Jair, va presentando las numerosas clases de rosales: encarnado, blanco, leonado, de color de lapislázuli, de este mismo color celeste por fuera y leonado por dentro; montesino, doble encarnado, doble blanco, chinesco... De todos indica el origen, las exigencias de su cultivo, sus propiedades. El rosal doble, que despliega la rosa, blanca con mezcla de encarnado, sin acabarla de abrir, es el preferible, por su grato olor, para la elaboración del agua rosada⁴⁰. Y, con todo detalle, describe diversos procedimientos de destilación del agua, desde unos complicados y refinados hasta otros, muy sencillos, caseros, para la obtención rápida de pequeñas cantidades⁴¹. La propensión árabe a los compuestos y combinaciones se muestra aquí en el agua rosada sandálica y en el agua rosada garyofilata⁴². Y las aplicaciones medicinales de los

39. IBN AL-'AWWAM, *Libro de Agricultura*, traducción de José Antonio Banqueri, Madrid, 1802.

40. *Ibid.*, I, p. 303.

41. *Ibid.*, II, p. 392.

42. *Ibid.*, I, p. 406.

preparados de rosas aparecen representadas sobre todo en la cura de palomas: la angina de éstas se trataba primero con aceite de violeta, después con ceniza y sal, y al final con miel y aceite rosado⁴³.

De modo análogo, el curioso Ibn al-'Awwām se ocupa de otras muchas especies de plantas. De las demás que aquí interesan, espigaré unas breves notas entre las que dedica a sus virtudes medicinales.

Una de las frutas a que presta más atención es el membrillo. Y acerca de ella recuerda lo que refiere Aben Abás⁴⁴: «Entré en casa de N. estando comiendo membrillos, y me dijo: *Come de esto, Aben-Abás, que es cosa que purifica el corazón...*» Y añade: «Ultimamente se cuenta haber dicho el mismo N... a Jaafer: *Comed membrillos, que fortifican el corazón y le hacen animoso. Al que comiere membrillos, dice Abu-Abdalah, desata Dios su lengua en sabiduría por el discurso de quarenta mañanas.*»

De la zanahoria anota Ibn al-'Awwān⁴⁵ que existen dos especies, una hortense y otra silvestre, igual que de algunos rosales y de otras plantas. La silvestre es más medicinal que nutritiva y la hortense, por el contrario, más nutritiva que medicinal.

Acerca de esta eficacia terapéutica, repite, poco más o menos, la información que, desde Plinio y Galeno, se viene transmitiendo de unos autores a otros, y que ya hemos visto: «Tienen (las zanahorias) virtud de despertar la orina, aumentar la concupiscencia, incitar la luxuria y dar al ánimo alegría.»

Con las zanahorias, añade, se hacen composiciones frescas, y nos explica su preparación de modo bastante detallado; sin embargo, en relación con las monjas del *Libro de buen amor*, interesa mucho más lo que nos dice sobre almibaradas confecciones: «También se hace —son sus palabras— cierto electuario juntamente con miel, *dibso* (que

43. *Ibid.*, II, p. 700.

44. *Ibid.*, I, p. 330.

45. *Ibid.*, II, pp. 184-185.

es el arrope de dátiles) y azúcar; cuya confección es muy delicada y entra en la clase de los dulces.»

Como se ha podido ver en el *Calendario de Córdoba* y en este *Libro de agricultura*, el conocimiento de las virtudes curativas de las plantas no era exclusivo de médicos y farmacólogos. Tampoco —podemos añadir ahora— se limitaba a las personas doctas o medianamente ilustradas. La medicina académica y la medicina popular discurrían por niveles bastante próximos, y entre una y otra se originaban frecuentes relaciones. El pueblo conocía la condición de los alimentos; por tradición y por experiencia sabía cuáles eran calientes y cuáles fríos; cuáles laxativos y cuáles astringentes. Y de nadie eran desconocidas las virtudes medicinales, atribuidas o reales, de infinidad de hierbas.

Por otra parte, en las precedentes anotaciones se habrá comprobado la íntima vecindad de la alimentación general, la dulcería y la medicina, y la dificultad de establecer claros límites entre los distintos campos; un mismo producto puede ser considerado como alimento, como golosina o como remedio sin grandes variaciones; en muchos casos, la condición del producto depende sólo del ánimo con que es administrado y recibido.

Ibn al-Beithar, y su «Tratado de los simples» (siglo XIII)

Un panorama bastante completo de la persistencia y evolución de toda esta materia médica que aquí nos interesa, nos lo ofrece en el siglo XIII el copiosísimo *Tratado de los simples* de Ibn al-Beithar⁴⁶, un autor que cubre con su vida y su obra todo el ámbito musulmán.

Abd Allah ben Ahmed aparece con frecuencia incluido entre los médicos de Oriente, por haber allí residido y fallecido; mas la escuela española debe reivindicarlo siempre como propio, por su nacimiento y por su inicial formación. A fines del siglo XII nació en Málaga, de donde le

46. Utilizo la edición de L. Leclerc, *Traité des simples*, Paris, 1877-1883.

vino el sobrenombre de *El-Malaky*; de padre veterinario, que explica su más corriente denominación de *Ibn al-Beithar*. Y en al-Andalus aprendió a herborizar bajo la dirección de sus tres maestros: Abu'l-Abbâs, conocido por el sobrenombre de *El Nebâty*, el Botánico; Ibn al-Hedjâdj, de Sevilla, y Abd Allah ben Saleh.

Hacia 1219 emprendió viaje a Oriente, en pequeñas jornadas: Maghreb, Bugía, Túnez... Por todo el camino iba herborizando. En Egipto, donde reinaba Malek el Kamel, fue nombrado inspector de los herboristas de El Cairo.

Uno de sus amigos y discípulos, Ibn Abi Ossaibiah, historiador de la medicina, dice: «—Teníamos con nosotros los escritos de Dioscórides, Galeno, Al-Ghafeky y otros. El me citaba los nombres griegos, tal como se encuentran en Dioscórides.»

Ibn al-Beitar murió en Damasco el año 1248.

Su obra *Djamî el-Monfridat*, colección de simples, es la más extensa y completa que los árabes compusieron sobre la materia: en forma alfabética, para más comodidad, trata de los alimentos y medicamentos de los tres reinos.

Tiene el mérito de haber condensado las precedentes y de completarlas con nuevas observaciones. La mitad de su contenido es de fuentes griegas; la otra mitad, de procedencia árabe. Ibn al-Beithar admira y cita casi siempre en primer lugar a los autores griegos: Dioscórides, Galeno, pero también a Hipócrates, Oribasio, Rufus, Pablo de Egipto, etc. Aduce y respeta la opinión de los autores árabes —unas 400 veces cita a Rhazes, 300 a Avicena, 200 a Al Ghafeky y el Cherif...—. Los cuales, a su vez, se han repetido, en gran parte, unos a otros. La fraternal, y poco variable tradición que forman los médicos árabes es muy parecida a la de los botánicos de la decadencia. Con referencia a ellos, dijo Haller⁴⁷ hace tiempo: *Omnes arabes fratres sunt fraterrimi, ut qui unum eorum de plantis legerit, legerit fere omnes*. Resultaba natural. Les tocó vivir en una época más respetuosa que crítica; de gran respeto a la autoridad.

47. ALBERTO VON HALLER, en *Bibliotheca botánica*, Berna, 1771. I, p. 182.

Sin embargo, nuestro *Malaky* observa no pocos errores y contradicciones en sus predecesores y les dedica muy oportunos reparos. Lo cortés no quita lo científico.

Como se podrá comprender, una obra de la amplitud y contextura de la de Ibn al-Beithar, ofrece de golpe la evolución de la materia médica hasta su tiempo. Y en su vastísimo campo, la posibilidad de comprobar, sin gran esfuerzo, la persistencia y las alteraciones, por lo común poco notables, de los medicamentos que aquí nos vienen ocupando⁴⁸.

Las escuelas de Toledo y Salerno.
Arnaldo de Vilanova

Las obras excepcionales como la de Ibn al-Beithar suelen tener una alta significación en la historia de la cultura, y el *Tratado de los simples* la tiene. Significa la compilación del saber farmacológico que un largo y brillante período cultural, en el fatal trance de su decadencia, deja como legado a otro que ya estalla con gran carga de posibilidades.

Porque a la sazón, como es bien sabido, el esplendor del Califato de Occidente ya se había desvanecido. El brillo de Córdoba, su capital, se había debilitado. Y su famosa escuela de Medicina, la primera fundada en Europa después del eclipse del genio y poderío de Roma, ya no ofrecía la animación y altura de los siglos precedentes. También había pasado la época, decadente y refinada, de los abadies sevillanos, con su extremoso empleo de los exquisitos productos que ahora nos interesan. Ya estaba lejos el momento, blando y rebuscadamente refinado, en que Al-Motámid, por contentar a su esposa, que deseaba amasar barro con los pies como las alfajareras, dio la conocida orden: formar en el propio jardín de palacio una especie de arcilla con azúcar, jengibre, canela y otras especias carísimas, para

48. Se aprovechará esta obra, páginas adelante, al estudiar, de modo particular, cada uno de los dulces medicamentos.

que la princesa y su séquito pudieran satisfacer sus deseos sin faltar a la etiqueta.

Y aquel otro instante posterior, aún más laxo y corrompido, en que Ben Quzmān, con aire de cansancio y desengaño, escribe despectivamente:

... y electuarios, doctor y jarabes
lo que valen sé yo⁴⁹

Ahora el máximo centro cultural se encuentra más al norte. La Escuela de Traductores de Toledo ha tomado sobre sí la trascendental empresa de ofrecer a Europa el saber greco-oriental que los árabes han concentrado durante siglos en al-Andalus, sobre todo en Córdoba. De modo particular, se presta atención a las obras de filosofía y a las de medicina. En Sicilia, por lo que respecta a la medicina, la escuela de Salerno realiza una labor muy parecida. Toledo y Salerno representan los dos puentes por los que pasa a la Europa medieval la ciencia médica, cuya marcha tan rápida y superficialmente venimos siguiendo. A través de Salerno pasa enriquecida con el saber popular del Africa septentrional; y a través de Córdoba y Toledo, incrementada con las aportaciones de las academias urbanas de al-Andalus.

En este momento, un médico levantino, Arnaldo de Vilanova, asimila la ciencia de Córdoba y de Salerno, y en multitud de claros y sagaces estudios, contribuye particularmente como nadie a su introducción en el resto de Europa, a través sobre todo de la inquieta Montpellier. Entre los médicos cristianos de la Edad Media, apenas si se encuentra un nombre con luces que pueda oscurecer el suyo. Ni otro autor cuyos códices abunden tanto en las bibliotecas⁵⁰.

Por medio de las traducciones de Toledo y de la obra

49. E. GARCÍA GÓMEZ, *Todo Ben Quzmān*, Madrid, 1972, núm. 75.

50. M. MENÉNDEZ PELAYO, *Arnaldo de Vilanova, médico catalán del siglo XIII*, Madrid, 1876, p. 29. Sobre Arnaldo, véanse sobre todo los estudios que le ha dedicado J. R. Paniagua.

de Arnaldo, desembocó principalmente el saber médico greco-oriental en la época y ámbito en que le tocó vivir al Arcipreste de Hita. Forzoso será, pues, detenerse a considerar algunos aspectos muy relacionados con la cuestión fármaco-confitera que aquí nos interesa.

La razón de los letuarios

Uno de los más importantes es el origen y razón de tantos jarabes, julepes, letuarios y conservas. Contribuían, de modo indudable, a esta abundancia de dulces pócimas y golosinas medicinales las propias virtudes curativas de la miel y el azúcar. Y, además, la facilidad con que estos productos proporcionaban un excipiente más agradable que el aceite y el vino. Son razones que ya se han anotado. Pero, además de ellas, existían otras. Desde Hipócrates se aseguraba que a un enfermo le beneficiaba más lo que tomase con agrado, aunque no fuese muy bueno, que lo que tomase a disgusto, aunque fuese mejor. Y la miel y el azúcar procuraban el medio fácil de hacer agradables todos los alimentos y medicinas. Por otra parte, también desde la medicina griega, con Galeno a la cabeza, se venía asegurando, de modo ininterrumpido, la inconveniencia de tomar frescas las frutas. Se podría documentar con numerosas citas, no sólo de autores griegos y romanos, sino de muchos árabes, encabezados por el prestigioso Rhazes. Aquí, por abreviar, bastará aducir las palabras de Arnaldo de Vilanova, que recogen tan persistente creencia: «... *nutrimentum fructuum communiter non est laudabile; generant enim sanguinem putrescibilem*. Se pueden ver en su obra *De regimine sanitatis*⁵¹, donde se remansan, entre otras, las normas de limpieza que, dogmatizadas en Oriente, según ya se ha visto, apenas faltan en ningún médico árabe. Y como frescas, las frutas producían excesivas humedades y putrefacciones, se tomaban en conservas o en letuarios.

51. ARNALDO DE VILANOVA, *Opera*, Lugduni, 1532, fol. 70, cap. XIII. *De fructibus*.

Su frialdad y humedad se atemperaban con el calor y sequedad de la miel o del azúcar.

Todavía, como es bien sabido, dominaba de modo indiscutible la patología humoral, que consideraba la salud y la enfermedad como resultados del equilibrio o del desequilibrio de los humores. Y el principal cuidado de la medicina consistía en adecuar los alimentos y los medicamentos a la complexión y al desequilibrio humoral de los enfermos; y en preparar los fármacos de modo que las propiedades de unos simples fuesen reforzadas o atenuadas por las de otros, según las conveniencias propias de cada caso. El grado de calor o de frialdad y el de sequedad o humedad de cada simple era, por esta razón, uno de los puntos más atendidos por médicos y farmacólogos.

*Los letuarios de las monjas en las
«Opera» de Arnaldo*

Con estos antecedentes, y a la vista sobre todo de las *Opera* de Arnaldo de Vilanova, se puede ya intentar un primer esclarecimiento y comentario de los delicados productos monjiles enumerados por la sagaz Trotaconventos. Un grupo importante de ellos figura entre los considerados como *calefacientes stomachum*⁵², esto es, propios para estimular estómagos fríos y decaídos. Tal como aparecen en el texto de Arnaldo, son los siguientes:

*Zinziber
cimum
mel rosatum
gariofi.
dyamargariton
rosata nouella*

El *zinziber* o jengibre y el *cimum* o comino no equivalían, sin más, al *gengibrante* y al *diacimino* monjiles, electua-

52. *Ibid.*, fol. 241.

rios bastante complicados; pero constituían respectivamente el elemento principal que determinaba las propiedades y el nombre de cada uno de éstos. El *gariofilatum* se halla con el nombre en forma abreviada, sin la terminación, como se hacía frecuentemente sobre todo con los fármacos muy conocidos.

En el mismo capítulo *De medicinis respicientibus stomachum* se encuentra, no ya el simple *ciminum* sino su compuesto, el *dyaciminum*, y con él, otros de los preparados monjiles; también tal cual figuran en el texto:

zuccari ros.
triasandali
zucca. viol.

El *dyacitoneon*, que también figura, compuesto del *cydonium malum* o membrillo, debía de ser el electuario que en el *Libro de buen amor* figura con el nombre romanceado de *codonate*.

De modo que, en resumen, tenían la condición de estomacales todos estos exquisitos productos:

gengibrante
gariofilata
triasandalos
miel rosado
diacymino
diamargaritón
rrosata novela
açúcar rrosado
açúcar violado

Ahora citados según la ortografía que se ha preferido, principalmente por Cejador, de la empleada en los códices del Arcipreste.

Para la cólera o bilis se recomienda el *adiantos* —¿*diantoso*, del Arcipreste?— y el *dragagantum*⁵³. Y para la melan-

53. *Ibid.*, fol. 239, cap. 67.

colia o atrabilis, la miel y el azúcar. Siempre ha sido el hígado amigo de lo dulce⁵⁴.

Pero el *dragagantum*, más que a los males del aparato digestivo, se halla asociado a las dolencias del respiratorio; el *dragagantum*, la miel y el azúcar sin refinar, cargado de melaza; la *zuccara mellissa*, en expresión de Arnaldo⁵⁵.

El *diasaturion* debía de ser bebida hecha con el *satyrion*, energético afrodisiaco, ya registrado por los médicos clásicos. Arnaldo de Vilanova, en *De coitu*⁵⁶ —si este tratado es obra suya— registra numerosos preparados en los que el *satyrion* figura como elemento fundamental. Como ejemplo, valga el siguiente, que es de los más sencillos: *Item satyrion siccatum et cum vino bibitum idex facit*.

Vistas las precedentes confecciones, ¿qué golosinas resta aún examinar aquí, entre las enumeradas por Trotaconventos? Precisamente las más populares: la adragea, el alfenique, el letuario de nueces, el de zanahoria y el diacitrón. Todas, con propiedades medicinales ampliamente conocidas, pero en las que prevalece la consideración de dulces.

En resumen: «los manjares, los presentes tamaños, los munchos letuarios nobles e tan estraños» con que las monjas tenían a sus amigos viciosos, esto es, vigorosos y fuertes, se podían dividir en cuatro grupos: uno compuesto por diversos preparados digestivos; otro, más pequeño, integrado por espectorantes; el tercero, formado por un solo producto, un afrodisiaco; y el cuarto, constituido por varios, pero con más carácter de golosinas que de medicamentos. Todos, sin embargo, llevaban una buena dosis de miel o de azúcar, cuando no de los dos edulcorantes, y resultaban, unos más, otros menos, agradables al paladar.

54. *Ibid.*, fol. 239, cap. 69.

55. *Ibid.*, fol. 241.

56. *Ibid.*, fol. 274. J. A. PANIAGUA, *Estudios y notas sobre Arnau de Vilanova*, Madrid, 1963, pone en duda que Arnaldo haya escrito *De Coitu*.

*Nobleza y carestía de los letuarios.
Su abundancia en los conventos*

«Muchos letuarios nobles e tan estraños», dice Trota-conventos. Y en verdad, extraños y nobles deberían de parecer entonces. Extraños por los nombres, más o menos griegos, de la mayoría. Nobles por la rareza y elevado precio de muchos de los simples. Las especias —el clavo, el jengibre, el buen comino, la nuez moscada, la pimienta...—, y otras drogas de procedencia igualmente oriental —el sándalo, el azúcar, etc.—, sólo eran asequibles a los bolsillos bien provistos. A Occidente llegaban después de pasar por las manos de cien mercaderes. Y sólo se vendían, parsimoniosamente, por dracmas y escrúpulos, en las misteriosas boticas. Ni aun en Alejandría, una de las principales plazas del Mediterráneo oriental por las que se canalizaba el paso hacia occidente de las exóticas drogas, se encontraban éstas al alcance del pueblo. Mientras en los grandes palacios se celebraban fastuosos banquetes, donde causaban admiración las figuras y paisajes de los grandes centros de mesa, labrados con blanquísima azúcar, canela y otros productos, los pobres endulzaban sus alimentos con las negras melazas de los molinos de caña⁵⁷. Allí a la gente modesta no le quedaba el recurso de acudir a la miel, como en otros pueblos, más occidentales, del Mediterráneo. En Egipto, la miel de abeja que se producía no era suficiente y se importaba; entre las mieles mejores, se encontraban las de Dalmacia, Bolonia, Provenza, Cataluña y Aragón. ¡Qué dulces intercambios éstos, entre uno y otro extremo del Mediterráneo! Mientras en España gozaban del mayor aprecio los blancos azúcares de Alejandría, en Alejandría eran altamente estimadas las doradas mieles de Banyuls y de Mequinenza⁵⁸. En uno y otro caso, junto a la propia

57. LIPPMANN, *História do açúcar*, I. p. 220.

58. JOAN AINAUD, *Quatre documents sobre el comerç català*, en *Homenaje a Jaime Vicens Vives*, Barcelona, 1961, I, pp. 329-331.

e indiscutible bondad de los productos, el prestigio, también indisputable, de su origen remoto.

El comercio de azúcar iba poco a poco aumentando. Pero de muy contados sitios se podía decir lo que Trotaconventos afirma de la monja: «Ssabed que tod'azúcar ally anda baldonado.» La enredadora vieja exagera no poco para mover el ánimo del Arcipreste. No hay que olvidar, sin embargo, que todo es relativo. Es muy posible que, en verdad, le pareciese que allí abundaba el azúcar en comparación con la escasez general que de ella aún había. En monasterios y conventos debía haber azúcar para los servicios hospitalarios que en muchos de ellos se prestaban. Llegó a ser obligatoria la existencia de buen azúcar para los medicamentos en las farmacias monásticas. Desde la época de aquellos nestorianos y jacobitas de los lejanos hospitales de Gondisapur hasta estos finales de la Edad Media occidental en que vive el Arcipreste, los monasterios, como es bien sabido, no sólo conservan y transmiten las artes y medios de curar, sino que atienden a la cura de enfermos y al restablecimiento de peregrinos. Tantos siglos confeccionando electuarios, julepes y jarabes —y junto a los dulces medicamentos, tal cual confitura también tradicional— no habían pasado en balde. Frailes y monjas se habían ido volviendo golosos. Quien anda con miel, de miel se unta. Y fue tanta la dulzura en los paladares religiosos, que hasta se volvieron dulces sus palabras, su léxico. Un ejemplo elocuente. Mientras en el *Cantar del Cid* sólo se emplea una vez el calificativo *dulce*, y esa única vez aplicado a las espadas —espadas dulces—, seguramente por estar hechas de hierro dulce⁵⁹, en Berceo, según Lanchetas, se prodiga tanto el adjetivo y sus derivados que llega a hacerse amargo. *Dulcísimo* es el único superlativo sintético que Berceo emplea en sus obras, y puede sostenerse que ese superlativo fue introducido por él⁶⁰.

59. R. MENÉNDEZ PIDAL, *Cantar de Mio Cid*, Madrid, 1945, tercera parte: *Vocabulario*, s. v.

60. R. LANCHETAS, *Gramática y vocabulario de las obras de Gonzalo de Berceo*, Madrid, 1900, art. *dulçe* y *dulcísimo*.

LA EDAD MODERNA

Dificultades por Oriente. Trapiches en Valencia

De todos modos, los años de Juan Ruiz coinciden con los del apogeo del comercio de especias y azúcar a través de los puertos del Mediterráneo oriental. En la segunda mitad del siglo, las crecientes actividades de los turcos dificultarán e interrumpirán cada vez más las líneas de penetración a los mercados de las drogas y las sedas. El centro del acontecer histórico mediterráneo se va a desplazar a la cuenca occidental.

Los reyes de Aragón, con gran instinto histórico, madrugan, previsores, a prepararse para el cambio. De una parte, catalanes y mallorquines lanzan sus naves a la exploración del Atlántico. De otra, se intenta la aclimatación de algunas de las plantas exóticas en las feraces huertas del Reino. Ya en 1305, Jaime II encarga a Bartolomé Tallavía que consiga en Sicilia dos esclavos sarracenos, de los cuales uno sea maestro en el cultivo y aprovechamiento del algodón, y el otro de la cañamiel; además le pide el envío de simientes de estas dos plantas⁶¹. Pero, a juzgar por lo que se sabe, el cultivo de la caña no adquirió importancia en las huertas levantinas durante el siglo. Las dificultades

61. J. ERNESTO MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II de Aragón. Su vida familiar*. Barcelona, 1942, dos vols. doc. 33.

del comercio con Oriente se iban superando. Y a los puertos mediterráneos occidentales seguían llegando mercancías en cantidad bastante para sus crecientes necesidades. La «nombrada Valencia» continuaba recibiendo azúcar suficiente para la elaboración de sus famosos electuarios, jarabes y conservas. Y lo mismo le sucedía a Montpellier, favorecida por la opulenta vecindad de Provenza, por el comercio que ascendía Ródano arriba y por la proximidad de Aguas Muertas⁶².

El comercio de mercancías favorecía, como ha ocurrido casi siempre, el comercio de la cultura. Y, consecuentemente, la importancia del movimiento científico en este recodo mediterráneo comprendido entre el Júcar y el Ródano, era muy grande en los críticos siglos finales de la Edad Media. Ciñéndonos sólo a lo que aquí interesa, bastará subrayar el alto nivel que, tanto por su cantidad como por su calidad, alcanza entonces la literatura médica en catalán y en provenzal.

Pero las dificultades del comercio con Oriente siguieron aumentando. Y, al iniciarse el siglo xv, la situación forzó ya a apurar las posibilidades de obtener azúcar y algunas otras drogas en Occidente. Con este fin, el 24 de enero de 1408 el Consejo de Valencia formalizó un contrato con Nicolau Santafé, *mestre sucrer e sabidor d'aquella cosa*, y le encargó de la fabricación de azúcar⁶³. Es un convenio que constituye una prueba indiscutible de que Valencia ya producía cantidad suficiente de caña para dar trabajo a un *trapig*. Unos años después —25 de abril de 1415— se publicaba en Castellón toda una *Ordinació de la cayamel*, encaminada a proteger el cultivo⁶⁴. La arriesgada empresa cañero-azucarera logró muy buenos resultados, tanto en el aspecto agrícola como en el industrial, y el reino de Valencia se convirtió durante todo el siglo xv en una zona

62. Aguas Muertas era uno de los puertos más importantes del Sur de Francia para la distribución de mercancías.

63. F. ALMELA VIVES, *Ausias March y la producción azucarera valenciana*, Valencia, 1959, p. 6.

64. *Libre de ordinacions de la Vila de Castelló de la Plana*. Estudio preliminar, edición, notas y glosario de Luis Revest y Corzo, Castellón, 1957.

productora de excelentes azúcares. Entre los fabricantes, con huertas de caña propia, se encontraba quien menos se puede uno suponer: mosén Ausías March⁶⁵, el eminente petrarquista, que manejaba con igual pericia la prosa de los negocios azucareros que la poesía de sus cantos amorosos.

*Tiempo de cambios. Juan de Aviñón
y su «Sevillana medicina»*

El clima vital y cultural de la Edad Media se va poco a poco alterando. Por todas partes surgen cambios más o menos importantes, precursores de nuevos tiempos. Algunas novedades, de amplio radio de influencia, afectan a las condiciones generales de vida; otras, por el contrario, de consecuencias más específicas, tienen efectos sólo en determinados campos. En los de la medicina, la alimentación y la dulcería, que no iban a constituir una excepción, se observa la misma lenta transformación que en todos.

Para apreciar justamente, en el área de la medicina, los síntomas de modificación sobre la ancha y tenaz permanencia de la corriente greco-islámica, bueno será acudir a un médico no excepcional, a un médico, sin grandes afanes de novedades, que se limite a contarnos la práctica médica, a caballo entre los siglos XIV y XV; por ejemplo, a Juan de Aviñón. No era, a pesar de su apellido y procedencia, uno de aquellos doctores que el dinero hacía en la que había sido residencia de los Papas —entonces de los antipapas—, según nuestro Arcipreste:

Ffaze muchos priores, obispos e abbades,
arçobispos, dotores, patriarcas, potestades...

65. ALMELA VIVES, *ob. cit.*, *passim*. Durante mucho tiempo la caña de azúcar será la principal producción valenciana. Tanta importancia conserva todavía en los años de Vélez de Guevara, que sirve a éste —*El diablo cojuelo*, ed. Clás. Cast., p. 91— para jugar del vocablo: «Llegué a Valencia que juega cañas dulces con la primavera».

Estos doctores a que el Arcipreste se refiere eran doctores de la Iglesia, aunque también tenían a su cargo curas, si bien no del cuerpo. Juan de Aviñón se había trasladado, en 1391 desde la ciudad que le servía de apellido a la de Sevilla, como médico del arzobispo de esta diócesis, don Pedro Barroso, y en ella ejercía su profesión el año 1419, en que, según él mismo declara, resolvió redactar su *Sevillana medicina*⁶⁶. Muy lejos se hallaba entonces de apreciar que su traslado coincidía con el que, en general, se estaba iniciando en la historia y la cultura; del Mediterráneo al Atlántico. Y mucho menos que por aquel puerto de Sevilla iban a llegar, apenas pasado un siglo, las grandes novedades que habrían de enriquecer y transformar hondamente la materia médica.

Intuía, eso sí, que una nueva hora había sonado en el mundo; por lo menos, declaraba, y esto sin metáfora, que se había iniciado un nuevo horario. Durante la Edad Media, la influencia de la Iglesia llegaba, para regular toda la vida, hasta a las medidas del tiempo. Tanto las actividades colectivas como las particulares —el comienzo y la terminación de los trabajos, las comidas, las expansiones y recreos— se atenían a las horas canónicas. Incluso en las pequeñas medidas de tiempo se hallaba presente la religión: un santiamén, un avemaría, un padrenuestro, eran unidades que servían para medir la duración de infinidad de actividades pequeñas y cotidianas. A partir de allí, en cambio, el hombre ordenado «que quisiere regirse por Física», debería servirse, para disponer sus actos, de los toques del reloj. «De aquí adelante —dice Juan de Aviñón⁶⁷— non será grave, por quanto nuestro señor el Arçobispo de Sevilla, q.m.D., mandó fazer un reloç que ha de tañer veynte y quatro badajadas». Y aunque Física en

66. JUAN DE AVIÑÓN. *Sevillana medicina*, que trata el modo conservativo y curativo de los que habitan en la muy insigne ciudad de Sevilla, la cual sirve y aprovecha para cualquier otro lugar de estos Reinos. Publicada en el año 1545 por el Lcdo. Nicolás Monardes. Modernamente reeditada por la Sociedad de Bibliófilos Andaluces, Sevilla, 1885, p. 31.

67. *Ibid.*, p. 161.

este pasaje no tiene el sentido de «ciencia de medir todo», que habría de darle Galileo, sino más bien el antiguo de «ciencia de curar», la recomendación no deja de ser significativa, y mucho más hecha por el médico de un arzobispo.

En general, el rasgo más sobresaliente de la *Sevillana medicina* que ya en el título se pregona, es su constante preocupación por estudiar las circunstancias de Sevilla en relación con la conservación de la vida humana; su pretensión, que en gran medida logra, de ser una topografía médica de la ciudad y de su término⁶⁸.

Dentro de este ámbito, resulta admirable la feliz conjugación de los preceptos higiénicos de los médicos árabes, que a cada paso se citan, y diversos aspectos del ambiente y del vivir sevillanos, tan cargados todavía de influencias musulmanas. Un régimen sanitario saturado de flores y aromas, para una ciudad rebosante de aromas y flores.

En caso de afecciones causadas por calor y sequedad, recomienda, por ejemplo, escoger lugares naturalmente fríos y húmedos, y si no los hubiese, refrescar los calientes con artificio; regarlos con mucha agua, «y con muchas yervas húmidas y frías y de buen olor»; poner «cortinas de lino blancas en derredor de la casa, y de las puertas y de las finiestras, rociadas con agua rosada, agua de siempreviva, y flor de almendras y de sauce, alcanfor y sándalos blancos»⁶⁹.

«Otrosí —continúa esta sibarítica terapéutica⁷⁰— fagan cama encima de la pila del agua con fojas de cañas y de parra, y de sauce y de rosas, y de escudete y de fojas de calabazas y de cidral y de mançanas y de sus semejantes, y con cueros de guadamecil y almohadas dellos».

Aparte de estas preocupaciones por el medio ambiente (que no eran del todo originales, pues se hallaban ya en

68. Sobre este sentido de la obra, véase lo que dice Monardes en la dedicatoria, pp. 7-8.

69. *Ibid.*, p. 334.

70. *Ibid.*, p. 335.

Hipócrates) y de alguna que otra novedad, como la del reloj, la obra de Aviñón prolonga la conservadora corriente médica que, de modo muy ligero, venimos siguiendo. En la parte que interesa para registrar la evolución de los electuarios, se mantiene la creencia en los inconvenientes de las frutas —«todas las frutas son malas de podrimientos»⁷¹— y, por consiguiente, persiste la necesidad de administrarlas cocidas con más o menos azúcar. Casi todos los manjares medicamentosos con que Trotaconventos trata de persuadir al Arcipreste, se hallan, por este motivo principalmente, representados en la *Sevillana medicina*.

Acerca de las golosas confecciones, sólo cabe anotar aquí el conocimiento más general que se va teniendo de algunas de ellas, a juzgar por diversos sucesos y circunstancias que se refieren; por ejemplo, en el año 1405 fueron tantos los descendimientos y romadizos con calentura en Sevilla, «que apenas podían fallar *alfenique* y *diagargante* y axorope violado y oroçuz; tantos eran los dolientes de la tos»⁷². Muchos no podrían entonces conseguir estos medicamentos, pocos podrían prepararlos, ya que su preparación estaba reservada a las farmacias, pero todo el mundo debía de conocerlos y de saber para qué servían. Ya tenían que ser tan corrientes como los catarros.

Las confecciones digestivas y vigorizantes debían de ser también cada día más conocidas. Por ejemplo, el *diacitrón*. «Es fecho —se dice⁷³— con azúcar y con el meollo de la cidra; es noble lectuario para esforçar y para respirar en tiempo caliente».

Menos asequibles a la elaboración privada y particular eran los electuarios muy compuestos, como éste, para dormir, del que forman parte varios de los productos que nos interesan: «*Diamargaritón*, dos onças; simiente de dormideras, una onça; opio, un adarme; *açúcar rosado*, dos onças; diantos, tres onças»⁷⁴.

71. *Ibid.*, p. 79.

72. *Ibid.*, p. 36.

73. *Ibid.*, p. 83.

74. *Ibid.*, p. 296.

El que cada vez los electuarios fuesen más conocidos no quiere decir que se popularizasen. La farmacopea azucarada seguía siendo una farmacopea cara. Y los libros de medicina, como este de Aviñón, estaban, en general, pensados para dolientes de mucho dinero y mucho vagar. Una prueba elocuentísima de este destino, se halla en las veintinueve condiciones a que debía sujetarse quien quisiera tomar un baño caliente, para eliminar «los humores del cuerpo por manera de sudor». Para formarse idea de ellas, bastarán estas dos:

La condición V recomienda «que, si fuere colérico, que tome primero oximel o *triasándalo*, y, después del baño, eso mismo, por defenderse de la opilación, y si fuere flemático tome *diacimino* y diapiperión (= electuario de pimienta)».

La condición XXVIII ordena «que coma a poco de rato viandas buenas, assí como es buen pan y buen vino, y buena carne de perdiz o de gallina, y que se esfuerce con *diamargaritón* o con *açúcar rosado*, o con *diacitrón* o *rosata novela*, si fuere colérico, y si fuere flemático tome diacubra y dianthos».

La última condición se dirige a la recuperación psíquica; dispone «que tome placer y alegría y se quite de cuidados empos del baño, porque non dañen la complisión del espíritu»⁷⁵.

Con razón decía Nicolás Monardes, el famoso médico sevillano, en la dedicatoria de su edición de la *Sevillana medicina*, que este libro no era para labradores que araban, ni para los que tenían por dios al vientre⁷⁶. Estaba destinado a los hombres bien gobernados, sobre todo a aquellos que —en términos de Aviñón— quisieren regirse por Física, y regular sus actos por las campanadas del reloj.

Más allá del límite a que éstas llegaban —media legua fuera de villas y ciudades— y allí donde acababa la influencia de los monasterios, se encontraba todavía el dominio

75. *Ibid.*, p. 236.

76. *Ibid.*, p. 7.

más absoluto de la medicina popular: el curanderismo, las prácticas de magia, los rezos y ensalmos; y el conocimiento, eso sí, de las virtudes medicinales de mil plantas; se sabía, en general, con más exactitud que en las ciudades y en los libros, qué fuerza y eficacia tenían las flores y los frutos: la ruda y el toronjil, la rosa y la violeta, la cidra y el membrillo; pero comúnmente estos simples se administraban crudos, o asados con estopas, o en infusiones amargas, aunque aromáticas; en el mejor de los casos, endulzadas con miel, cuyas virtudes también, desde muy antiguo, se conocían. La miel, en los campos, se hallaba más al alcance de las manos y de los bolsillos. El azúcar, aún muy raro y caro, sólo era asequible a los económicamente poderosos.

El azúcar y la confitería en el Atlántico

Mas en este siglo xv, en cuyo comienzo se escribe la *Sevillana medicina*, el azúcar va a dar su gran bandazo hacia Occidente y hacia la popularidad. La caña dulce atraviesa el estrecho de Gibraltar y se aclimata en tierras atlánticas. Don Enrique el Navegante la hace llevar de Sicilia a la isla de la Madera (1420)⁷⁷; de la Madera pasa más tarde a las Canarias⁷⁸, y de las Canarias, ya a fines de siglo, es llevada por Colón a la Española⁷⁹.

77. GASPAR FRUTUOSO, *Saudades da Terra*, libro II, Funchal, 1873, p. 113; JOÃO DE BARROS, *Ásia, Primeira Década*, Lisboa, 1945, p. 66; DUARTE LEITE, «Os primeiros açúcares da Madeira», en *Industria Portuguesa*, año XII, núm. 140 (Lisboa, octubre 1939). Desde mucho antes se cultivaba la caña dulce y se fabricaba azúcar a orillas del Atlántico; en la región del Sus; pero aunque EDRISI, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, Leiden, 1968, p. 71, afirma que este azúcar era conocido «dans presque tout l'univers», su comercio casi estaba limitado al NO y N de Africa.

78. *Crónica anónima de la Conquista de la isla de Gran Canaria*, ed. E. Serra Ráfols, en *Fontes Rerum Canariarum*, I (La Laguna de Tenerife, 1933), p. 40.

79. *Memorial que para los Reyes Católicos dio el Almirante D. Cristóbal Colón en la ciudad Isabela, en 30 de enero de 1494, a Antonio de Torres, sobre el suceso de su segundo viaje*, publicado por M. FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, en *Colección de los viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles*, Madrid, 1825, I, p. 239.

¡Qué alegría la del Almirante al comunicar a los reyes lo bien que habían prendido en tierras antillanas las poquitas cañas que, con otras muchas plantas y simientes, en su segundo viaje, había llevado!

La medicina y la dulcería van a cambiar de modo muy notable con este nuevo avance hacia Occidente del centro de interés histórico. La materia médica, sobre todo, va a experimentar un extraordinario enriquecimiento. Sin perder las drogas de procedencia oriental, que en adelante traerán principalmente los portugueses por la vía oceánica, recibirá de América una multitud de productos aureolados de grandes virtudes curativas. Las esperanzas que siempre se han puesto en las cosas extrañas y peregrinas, van a favorecer a cuanto arribe de las nuevas Indias. La transformación de la dulcería, y la de la farmacología de tradición greco-islámica, por lo que toca a sus confecciones azucaradas, no resultarán tan importantes, pero sí mucho más tempranas. Cuando todavía se esté iniciando la exploración de América, los azúcares maderenses y canarios, sobre todo los maderenses, habrán ganado los principales mercados de Europa; de Venecia a Flandes, y del Tajo al Rhin.

Una nueva nomenclatura confitera, de base portuguesa, surgirá en este tramo atlántico de la historia de la cultura. Siempre ha sucedido igual. Es muy rara la etapa histórica que no haya dejado su recuerdo en el léxico. Dentro del estrecho espacio cultural en que aquí nos venimos moviendo, el electuario y la miel podrían servir de símbolos de la época greco-romana y de su dulce aportación; el azúcar y el jarabe, de la influencia oriental e islámica; y ahora, la *mermelada* — en un principio, confitura sólo de *marmelo*, “membrillo” en portugués— podría simbolizar de modo análogo el periodo ascendente de las islas atlánticas (finales del siglo xv y todo el xvi).

*La medicina ante la crítica renacentista.**Andrés Laguna*

Mientras *marmelada* se va a difundir y afirmar por la senda de una dulcería ya independizada de la farmacia y cada vez más popular, todo el conjunto de simples y confecciones de ascendencia greco-oriental va a ser reconsiderado en un nivel mucho más académico y crítico que todos los precedentes: el del Renacimiento. Toda la ingente materia médica va a recibir un nuevo impulso difusor en un plano culto; pero, al mismo tiempo, comenzará a sufrir los efectos de una experimentación racional, que eliminará de ella multitud de elementos y de errores.

Se acude, ante todo, a obtener textos auténticos de los grandes médicos griegos —de Hipócrates, de Dioscórides, de Galeno— y a dar de lado a las alteraciones y adiciones de la llamada medicina árabe. Con la ayuda ya de la imprenta se multiplican las ediciones en griego, en latín y en las lenguas nacionales. Y no faltan en casi todas comentarios, más o menos extensos y acertados, sobre multitud de puntos.

Una de las obras más favorecidas por este movimiento de difusión y revisión fue la *Materia médica* de Dioscórides. Y una de las versiones más completas y dignas de crédito entre las que se hicieron a lenguas modernas fue, como es bien sabido, la que Andrés Laguna hizo al castellano. El curioso estudio de los simples, las amplias anotaciones del traductor, y su estilo llano y claro explican que pronto se la encontrase, no sólo en la biblioteca de los médicos, donde era indispensable, sino en la de muchas personas cultas: Cervantes, Velázquez, entre otras.

Uno de los principales cuidados de Laguna, como de otros traductores, fue restituir el nombre de los simples y de las confecciones a su primitiva y auténtica forma. Y no sólo por uniformar la nomenclatura, tan alterada por traductores y refundidores, sino por corregir errores que, en materia tan delicada como la materia médica,

podían tener fatales consecuencias, como más de uno las tuvo. Entre ellos, uno de que fue objeto el famoso *diamargaritón*, tan alabado por Trotaconventos.

Recomendado este polifármaco desde antiguo por Avicena y otros grandes médicos, estaba costando inexplicablemente preciosas vidas en Roma. La muerte sobre todo de «la desdichada Turqueta», una de las mujeres más conocidas de aquella corte, dio no poco que hablar y que lamentar. Como consecuencia, algunos médicos, entre ellos Andrés Laguna, que se encontraba allí, se preguntaron cuál «podría ser la ocasión de aquellos accidentes tan repentinos y graues». Y en seguida resolvieron que debía de existir algún error en la fórmula según la cual se preparaba el *diamargaritón*. Revolvieron registros viejos, y encontraron un «manuscrito y carcomido exemplar» que aclaró la dolorosa e intrigante cuestión. En el viejo texto se decía *Capsia* donde en los nuevos se leía *Tapsia*. *Capsia*, según estaba interpretado al margen, quería decir *Cassia lignea* o canela, un simple muy agradable y cordial; mientras la raíz de la *tapsia*, tomada en bebida, bastaba «para matar los robustísimos elephantes, quanto más los hombres enfermos y en extremo debilitados»⁸⁰. Es de suponer que el *diamargaritón* que las monjas daban a sus amigos estaría preparado de acuerdo con un texto como el antiguo, porque si no...

Este punto de las variantes que presentan los nombres de algunos electuarios interesa aquí, de modo especial, en relación con los del *Libro de buen amor*. Las diversas formas que tienen los nombres según los distintos códices no deben achacarse solamente a erradas interpretaciones de los copistas, ni a la juglaresca libertad que el mismo *Libro* estimula y alimenta. Se deben también a la falta general de seguridad y rigor en los libros de farmacopea y medicina, y al abusivo empleo que en ellos se hace de abreviaturas. Por ejemplo, del letuario cuyo nombre aparece en la estrofa 1335 con las formas *dia-gargante* y

80. ANDRÉS LAGUNA, *Annotation* al libro I de Dioscórides.

diagragante (según los códices S y T), dice Laguna: «Llámanlo los boticarios, corrompiendo el vocablo griego, comunmente *Dragantum*; de do vino a dezirse *Diagragantum*»⁸¹. La forma *diagragante* del código T no es sino una romanización de *diagragantum* y la forma *diagargante* del código S es la que aparece empleada, por ejemplo, en la *Sevillana medicina*⁸².

Andrés Laguna, siguiendo la corriente general renacentista, se esfuerza en verter al castellano el texto más correcto y completo que encuentra de Dioscórides. Se contagia de la admiración hacia los clásicos greco-latinos que entonces predomina. Mas por el mero hecho de ser clásicos no los admite como autoridades indiscutibles. Tampoco, de otra parte, rechaza, sin más, la llamada medicina árabe, por el simple hecho de serlo. Laguna es renacentista sobre todo por su afán de conocer y experimentar directamente los simples. Más que por su labor humanística de traductor, por sus trabajos de campo como herborizador. El mismo los recuerda en la *Epístola nuncupatoria* de su Dioscórides:

Quiero passar por silentio —dice— quantos y quan trabajosos viajes hize para salir con la tal impresa honorablemente; quantos y quan altos montes subí; quantas cuestras baxé, arriscándome por barrancos y peligrosos despeñaderos; y finalmente cuan sin duelo gasté la mayor parte de mi caudal y substancia, en hazerme traer de Grecia, de Egipto y de Berbería muchos simples exquisitos y raros para conferirlos con sus historias.

Atiéndase bien: «para conferirlos con sus historias». ¿No está aquí manifiesta su desconfianza, su duda, respecto a la exactitud de esas historias? Esta actitud crítica ante el escolástico criterio de autoridad constituye el más alto mérito, y la más estimable novedad de Laguna.

Pero junto a su duda, su mesura ante la ciencia médica tradicional. No reacciona bruscamente contra la llamada

81. *Ibid.*, comentario al libro III, 21.

82. Edic. cit., p. 222.

medicina árabe, como Paracelso y, a veces, Servet. Se hace traer de Grecia, de Egipto, de Berbería, según refiere, muchos simples exquisitos y raros. De Grecia, cuna de la medicina del mundo clásico; de Egipto, puerta de la medicina oriental; de Berbería, represa y embalse del saber médico norteafricano. Por esta amplia y mesurada actitud, resulta tan rica la materia médica recogida en «su» Dioscórides. En el texto original se hallan los simples propios del mundo greco-latino y algunos que los clásicos llegaron a conocer del mundo oriental; en las ilustraciones del docto editor, se completa el conocimiento de todos estos simples y se recogen y examinan no pocos más de los que los médicos griegos, o por lo menos Dioscórides, no tuvieron noticia.

Así se explica que en el Dioscórides de Laguna se encuentren los simples que constituyen la base de todas las dulces medicinas que enumera Trotaconventos: junto a la miel clásica, el azúcar oriental; al lado de la rosa y la violeta, el comino y el clavo; al par de la cidra y la zanahoria, el jengibre y el sándalo. No figuran las confecciones que se preparaban con todos estos simples, porque constituían un aspecto de la medicina ajeno al carácter de la obra. De modo accidental, menciona algunas, como el diamargaritón y el diagragante, según ya se ha visto, y la marmelada, que no venía a ser sino, poco más o menos, una réplica luso-atlántica del codonate o diacodón clásico-mediterráneo.

Ha extrañado que, en relación con las entonces flagrantemente exploraciones transoceánicas, Laguna omita por completo las aportaciones americanas a la materia-médica, y sólo exalte, a propósito de las diversas especies de sándalos, los resultados de las empresas descubridoras portuguesas. La explicación de un trato tan desigual quizá se encuentre, si se considera que Laguna, al ilustrar a Dioscórides, sólo se debió de interesar por cuanto se hallase estrechamente relacionado con el viejo texto. Y con este criterio, las drogas que traían los portugueses de Oriente interesaban, porque, en gran parte, eran las mismas que antes se adquirían en las plazas ribereñas del Mediterráneo oriental, y

que desde hacía siglos se hallaban admitidas en la farmacología; representaban una continuación del pasado. En el Dioscórides de Laguna sólo tienen lógica y adecuada cabida los simples de la farmacología tradicional.

El espíritu crítico y la farmacia.

La «Concordie apothecariorum Barchinone» (1511)

Pero esta labor crítica y depuradora determinada por el Renacimiento no se limitó a los simples. También alcanzó a los polifármacos. Y en ella, España desempeñó un indiscutible papel de adelantada.

Cataluña, una región, como se ha visto, donde tanto venía brillando la medicina y donde tan temprano se sintió el movimiento renacentista, reaccionó muy pronto contra la anarquía farmacéutica. Se quiso terminar con la diversidad de color, de sabor y de composición que un mismo medicamento presentaba, según el boticario que lo preparaba. La confianza en los remedios, factor tan importante para la cura, se había debilitado lastimosamente. Y se resolvió poner término a tan deplorable situación.

La causa de tan sensibles variaciones no era el capricho ni la malicia de los farmacéuticos. Era el empleo de distintos formularios, todos respaldados por autores muy respetables. Y por ello, la solución a que se llegó después de muchos coloquios y reuniones, consistió en adoptar una sola fórmula para cada preparado; para unos se eligió la fórmula de Arnaldo de Vilanova; para otros la de Mesué; para otros la de Nicolás... El acuerdo lo sancionó un Consejo general y fue publicado con el título de *Concordie apothecariorum Barchinone*, en 1511⁸³. Tiene el singular valor de ser la segunda farmacopea aparecida en todo el mundo⁸⁴.

En ella figuran varios de los polifármacos que ahora

83. F. BALLESTER Y CASTELLÓ. *Concordie apothecariorum Barchinone. 1511. La primera farmacopea española*, Tarragona, 1944.

84. La primera, el *Ricettario Fiorentino*, era de 1490.

nos interesan, si bien no todos en forma de electuarios; algunos en forma de polvos, trociscos o emplastos. Entre los electuarios, se encuentran el *Dia Zinziberos* y el *Dia Codion*, que deben de corresponder al *gengibrante* y al *codonate* del Arcipreste; y dos fórmulas de *diasaturion*: el *Dia Satarion S. Magistrum* y el *Dia Satarion Nicolay*. Entre los polvos interesa señalar los siguientes:

Pulvis dia tragacanti frigidi
Pulvis dia dragagantum calidon
Pulvis dia rodon abatis
Pulvis Rasate nuvelle
Pulvis Triasandalorum
Pulvis dia margariton frigidum

Los polvos, esto es, los correspondientes simples pulverizados, representaban la parte fundamental de cada medicamento; el excipiente —miel, azúcar, vino, aceite— era, por lo común, secundario; a los polvos que se acaban de enumerar se les añadía azúcar o miel y ya se tenía el electuario.

Entre los *lobots*:

Zucarum Rosatum
Zucarum violaturum
Mel Rosatum

Entre los trociscos:

Trossicorum dia rodon
Trossicorum dia rodon Nicolai
Trossicorum de margaritis
Pillule dia rodon

De los emplastos, solamente interesa citar el *emplastrum stomaticon*, que era la forma más corriente del estomacón.

Las innovaciones y la medicina galénica

Los resultados científicos de la investigación directa renacentista se suceden en cadena. En el campo de la medicina, bastará recordar la irrupción revolucionaria de Paracelso (1493-1541) contra las doctrinas de Galeno y en favor de los medicamentos químicos; la reforma de la Anatomía por Vesalio (1514-1564); el descubrimiento de la circulación de la sangre por Servet (1509-1553); la renovación y ennoblecimiento de la cirugía por Paré (1510-1590); el comienzo de una medicación específica... Todas, importantes innovaciones que fueron asestando duros golpes a los dogmas galénicos.

Sin embargo, la medicina galénica no desaparece. Los médicos, en su mayoría, siguen aferrados a las tradicionales y cómodas doctrinas. Y los mismos innovadores, por lo que toca a la farmacopea, no arrinconan y olvidan la secular materia médica; la aplican de modo más racional, la amplían con nuevos simples y la enriquecen con las incipientes aportaciones químicas.

En la línea que aquí nos interesa, Paracelso estudia el azúcar y las propiedades de cada una de sus clases; reconoce que el azúcar evita la descomposición y la putrefacción, pero también que, como la miel, puede dar lugar a la formación de los peligrosos *tartara*, esto es, de unas concreciones semejantes al sarro, que ocasionan numerosas dolencias malignas; admite la conveniencia de emplear el azúcar, como producto natural, en la preparación de remedios sólidos y líquidos, mas condena que los farmacéuticos lo unan, con miel y especias, sin medida, a todo cuanto se pueda imaginar⁸⁵. Como se ve, no adopta una actitud unilateral e intransigente. Ambrosio Paré, por su parte, emplea azúcar con frecuencia —azúcar blanco y blanquísimo, candi, rosado y violado, alfeñique— y manda hacer

85. PARACELSO. *Obras*, ed. Estrasburgo, 1603, I, pp. 224 y 412; III, p. 334.

con ella conservas, bebidas y manjares de todas clases⁸⁶. Miguel Servet, a pesar de sus directos ataques a la medicina árabe⁸⁷, escribe todo un tratado sobre los jarabes —*Syruporum universa ratio*— en el que los estudia detenidamente y los elogia sin tasa; a las propiedades que Galeno y Filagrió reconocen a las pociones dulces, añade las que los jarabes tienen de conservar los medicamentos, la suavidad del gusto, el recreo del enfermo y las propias virtudes de la miel y del azúcar⁸⁸. Como estos tres grandes innovadores son, en general, todos los demás, en relación con los fármacos edulcorados.

Progresos en la farmacia y alejamiento de la dulcería

La corriente modernizante siguió impulsando también la renovación de la farmacia, que entonces llega a su mayoría de edad. En España se dignifica la profesión de boticario; el Protomedicato deja de examinar a ensalmadores, especieros, drogueros y parteras; a los boticarios se les prohíbe actuar como drogueros (1580); se proyecta una ley —una farmacopea general— «por la qual los boticarios de estos Reynos compongan y tengan hechas todas las medicinas» (1593); se introducen, como ya se ha adelantado, algunas novedades en la materia médica; la tierra sellada, el láudano y, entre los simples americanos, la zarzaparrilla, el guayaco, el palo santo, la raíz china...⁸⁹.

En lo que toca al punto particular de que aquí se trata, el de las preparaciones azucaradas, se acentúa en España un cambio que ya se había iniciado: el divorcio de la dulcería y la farmacia. Multitud de exquisitas confec-

86. A. PARÉ. *Oeuvres*, ed. Malgaigne. Paris, 1841, I. p. 445; II, pp. 34, 103, 468; III, pp. 194, 199, 371, 637.

87. MICHAELE VILLANOANO, *Syruporum universa ratio ad Galeni censuram diligenter*, Lugduni, 1546, trad. por J. Goyanes y J. Torrubiano, Madrid, 1935, p. 7.

88. *Ibid.*, pp. 137-138.

89. G. FOLCH JOU, *Historia de la Farmacia*, Madrid, 1951, p. 226.

ciones, verdaderas golosinas, que durante la Edad Media se elaboraban sólo en las boticas, pasan definitivamente a manos de los dulceros. Se echan de menos en los recetarios farmacéuticos de este siglo, y algún que otro autor se refiere expresamente a esta dulce eliminación; por ejemplo, el curioso boticario de Ocón, Alonso de Jubera, en su *Dechado y reformación de todas las medicinas compuestas usuales* (1578)⁹⁰. Reconoce que apenas existen cosas, entre las comestibles, de las que, «con miel o açúcar no se pueda hazer condito o conserua»: raíces, como el jengibre y la zanahoria; yerbas, como el *adiantum* o culantrillo de pozo; frutos como el membrillo, el limón y la nuez; cortezas, como la de la cidra, para el diacritón; flores, como la rosa y la violeta... Pero declara que «dexadas muchas destas cosas que las más o casi todas los boticarios no las acostumbran tener ni hazer, solamente se tratará en su libro de las que de esenciales es necessario»⁹¹.

Por lo demás, Jubera registra todos los electuarios enumerados por Trotaconventos y explica el modo de prepararlos; sobre todo, como es natural, se detiene en la explicación de los más complicados: el triasándalos, el *gariophyllatum*, la *rosata novela*⁹².

Fuera de España, los boticarios mantienen mucho más el monopolio de la confitería. En Italia y en Francia, donde la moda de las cosas dulces llega a ser avasalladora —hasta se da a las aves anises confitados— las farmacias conservan la exclusiva de muchas golosinas. En Alemania, los farmacéuticos de no pocas ciudades continúan también durante el siglo XVI con el privilegio de la dulcería y los vinos dulces; a cambio, los magistrados municipales exigen la entrega de importantes cantidades de artículos preparados con miel y azúcar; pero los farmacéuticos alivian las duras exigencias entregando géneros poco puros; por ejemplo, azúcar mezclado con harina, lo que daba lugar a

90. Ed. Valladolid, en casa de Diego Fernández de Córdoba, 1578.

91. *Ibid.*, fol. 139 v.

92. Véase más adelante en las páginas especiales que dedicamos a cada uno de ellos.

procesos por falsificación, como el seguido en Hamburgo el año 1594⁹³.

La medicina y la farmacia en el siglo XVII

Durante el siglo xvii continúa la renovación médico-farmacéutica. Entre los adelantos médicos bastará recordar la aplicación del microscopio al estudio de la anatomía, por Malpighi (1628-1694); el mejor conocimiento de la dinámica cardiaca, gracias a Harvey (1578-1657); la confección del termómetro clínico y del reloj de pulso, por Santorius (1561-1636); una mayor tendencia a observar las condiciones particulares de cada enfermo... Entre las novedades farmacéuticas, pueden servir como índices de la modernización la introducción de la quina, la ipecacuana, los bálsamos del Perú y Tolú, la raíz de colombo, el liquen de Islandia, la jalapa, la coca⁹⁴. La eficacia de la quina en el tratamiento del paludismo reforzó grandemente la tendencia a la obtención de medicamentos específicos.

La química seguía progresando análogamente, sobre todo en manos de los médicos: estudios de la importancia de la fermentación y de la acidosis en la nutrición, por Sylvius (1614-1672); investigaciones analíticas de la orina, por Willis (1621-1675)... Pero su influencia en la materia médica era todavía bastante limitada; en España casi nula.

La farmacopea española continuaba siendo completamente galénica. La *Officina medicamentorum... ex sententia Valentinorum...*, en sus distintas ediciones, de 1601-1603 a 1698⁹⁵, y la *Pharmacopoea cathalana* de 1686⁹⁶ estaban cortadas por un mismo patrón; muy poco se alejaban del de la *Concordie* barcelonense de 1511. Los complicados

93. LIPPMANN, *História do açúcar*, II. pp. 62-63.

94. FOLCH JOU, *ob. cit.*, pp. 225-226.

95. *Officina medicamentorum et methodus recte eadem componendi, cum variis scholiis, & aliis quam plurimis, ipsi operi necessariis; ex setentia Valentinorum Pharmacopolarum*, Zaragoza, 1698.

96. *Pharmacopoea cathalana sive antidotarium barcinonense restitutum et reformatum*. Barcelona, 1686.

polifármacos seguían prestándoles sus marcados rasgos misteriosos y esotéricos. Y seguían figurando entre ellos casi todas las azucaradas confecciones que aquí nos vienen interesando.

Fuera de España proseguían las ya tradicionales disputas entre boticarios, especieros y dulceros. En Francia hasta adquieren más acrimonia, a pesar del tema, al garantizarles Luis XIII a los farmacéuticos la venta exclusiva de azúcar y jarabes. En Alemania, los boticarios de Brandemburgo, todavía en 1620, logran que se les renueven los privilegios, y sus colegas de Baviera los conservaron hasta el último cuarto del siglo ⁹⁷.

Mucha mayor importancia dentro de este campo de gratas confecciones para sanos —estimulantes, cordiales, estomacales—, a que pertenecen casi todas las del *Libro de buen amor*, tuvo la revolucionaria introducción del té, del café y del cacao. Tres nuevos productos, los tres amargos, que trastornan sensiblemente las costumbres alimenticias y sociales, y contribuyen poderosamente a absorber la creciente producción azucarera del mundo.

El siglo XVIII. La irrupción de la química

El siglo XVIII fue el que, de verdad, reprimió, en la esfera-médico-farmacéutica como en todas, el predominio de la tradición. Las nuevas orientaciones filosóficas prestan un impulso incontenible a la ciencia. Los avances son ya innumerables en todos los campos. La química empieza a ser cultivada de modo específico por particulares ajenos a la medicina y a la farmacia, y adquiere más rápido desarrollo. Mas este desenvolvimiento químico influye poderosamente sobre todo en la transformación de la farmacia y de la medicina, cuyos profesores le prestan también, por su parte, cada día mayor atención.

En España el siglo comienza con hechos muy decisivos

97. LIPPMANN, *História do açúcar*, II, p. 186.

en este sentido. Félix Palacios Baya (1677-1737), un farmacéutico establecido en la madrileña calle de Atocha, publica en 1703 una traducción suya del *Curso químico* de Lemery, y tres años después su obra original *Palestra farmacéutica*, basada en los principios de la Química; ambas obras obtuvieron una cálida acogida y alcanzaron muchas ediciones. Numerosos médicos y farmacéuticos que, a pesar de todos los cambios, seguían apegados a los dogmas galénicos, admiten, por fin, los nuevos medicamentos químicos⁹⁸.

Veamos cómo el propio Palacios nos explica la situación médico-farmacéutica española antes de aparecer sus obras:

«... en España antes de salir al público el *Curso Chymico* y la *Palestra*, los boticarios tenían muy pocas o ningunas noticias de las operaciones modernas o chymicas, ya fuese porque no se usaban o porque ignoraban los autores que tratan de ellas, o porque los profesores o maestros en la Pharmacia tenían por cierto que decir chymicos era lo mismo que charlatanes o embusteros».

A continuación nos descubre la existencia de un mercado negro de productos químicos, atendido por intrusos y traficantes de diversa índole:

«Muchos médicos españoles, aplicados a saber con toda la perfección posible su facultad para alivio de los enfermos, habiendo visto y reconocido muchos autores modernos, recibían algunas medicinas chymicas, que no teniéndolas los boticarios, ni sabiendo sus descripciones, se veían precisados a recurrir a los empíricos o charlatanes, de que siempre abundan las Cortes, para que se las vendiesen o trabajasen, de modo que había muchos en Madrid, que se mantenían de las medicinas chymicas que vendían»⁹⁹.

Los nuevos medicamentos químicos aparecen ya recogidos en la primera *Pharmacopoeia matritensis* (1739). Y tan

98. R. FOLCH y ANDREU, *El farmacéutico español del siglo XVIII como hombre de ciencia*, Madrid, 1940, p. 72.

99. F. PALACIOS BAYA, *Palestra farmacéutica chymico-galénica*, Madrid, 1763. Discurso preliminar, p. 2.

ampliamente, que asombra la magnitud del cambio operado en la materia desde 1698, en que apareció la última edición de la farmacopea valenciana¹⁰⁰.

Sin embargo, no sólo en esta primera Farmacopea madrileña sino aún en la segunda, de 1762, la tradición galénica se halla todavía ampliamente representada. Mantiene una parte, bastante copiosa, dedicada a los electuarios o confecciones. E incluso, como supervivencia de aquellas farmacias medievales, medio boticas medio dulcerías, retiene un capítulo, rico por varios conceptos, consagrado a las conservas¹⁰¹. De todos modos, se ha simplificado muchísimo la farmacopea tradicional. Persiste tal cual complejo polifármaco como la triaca; pero se han eliminado muchos de los que aquí venimos estudiando. Donde más se encuentra un recuerdo de la nomenclatura que a Trotaconventos hizo parecer nobles y extraños los manjares monjiles, es en el capítulo de los polvos para la confección de electuarios¹⁰²:

Pulvis diamargariti frigidi
Pulvis diatragachanthi frigidi
Pulvis diarrhodon
Pulvis trium santalorum

Hace quiebra el empleo, sin ton ni son, de multitud de ingredientes en un preparado; mas sobrevive el uso de casi todos los simples de nuestro interés. Con aplicaciones más comedidas y lógicas, se conserva el clavo, el jengibre, el sándalo, el culantrillo de pozo, la goma tragacanto y, sobre todo, la rosa roja y la violeta.

La simplificación de los preparados tradicionales continúa en las sucesivas farmacopeas; pero análogamente continúa también la tenacidad con que se mantiene la representación de las viejas confecciones azucaradas. Como el azúcar

100. FOLCH Y ANDREU, *ob. cit.*, p. 83.

101. *Pharmacopoeia matritensis*, Madrid, 1762, pp. 205-206: *conserva rosarum rubrarum*, *conserva florum violarum*, *conserva cappillorum veneris*, etc.

102. *Ibid.*, pp. 535-536.

ya es barato —ahora sí que «anda baldonado»— estos medicamentos han adquirido carácter popular; el pueblo tiene fe en ellos y él mismo, sin necesidad de médico ni receta, los recomienda y adquiere. Daño, desde luego, no hacen, y, sobre todo para niños, son muy indicados porque, más que medicamentos, parecen golosinas.

El siglo XIX. Todavía los electuarios

En el siglo XIX los encontramos todavía. La *Pharmacopea hispana*, por ejemplo, aún mantiene en su cuarta edición, de 1817, las fórmulas de varias conservas¹⁰³.

Conserva rosarum rubrarum
Conserva violarum et similum
Conserva prunorum

Y de modo análogo, las fórmulas de algunos electuarios y jarabes en los que resuena aún la nomenclatura de los del Arcipreste¹⁰⁴:

Confectio santalorum cordialis
Confectio margaritarum kermesina
Confectio rosarum rubrarum astringens
Syrupus violarum simplex
Syrupus diacodionis

Siglo XIX adelante continuó el progreso de la química y el retroceso y degeneración de la farmacopea galénica. Los tradicionales fármacos se alteran por influencia de los nuevos procedimientos químicos o descienden, simplificados, al campo de la medicina popular. Así, por ejemplo, el agua de rosas, tan usada, ya no se obtiene en las farmacias destilando pétalos de la *Rosa centifolia*, sino, de modo más simple, con unas gotas de esencia de rosas y agua

103. *Pharmacopea hispana*, Madrid 1817, p. 151.

104. *Ibid.*, pp. 142 y 160-163.

caliente. El jarabe de violetas llega a no tener de violetas sino el nombre, y a recetarse fuertemente mezclado con jarabe de tolú y jarabe de ipecacuana. De otra parte, el pueblo prolonga el uso de numerosos simples galénicos, sobre todo de origen vegetal —la rosa, la violeta, el membrillo, la cidra, la zanahoria— en prestigiosos preparados caseros; principalmente en infusiones; en infusiones muy dulces, que vienen a resultar los sucedáneos de los antiguos electuarios y jarabes.

Mas si se extinguen los complicados polifármacos de la vieja farmacia, no se extingue la atención por los ingredientes que los componían. Se empiezan a examinar científicamente, se analizan por medio de los nuevos procedimientos químicos, se eleva su estudio a nivel universitario.

Y de este modo, muchos de los simples que los antiguos médicos tomaron del saber popular continúan usándose en niveles cada vez más distanciados: por arriba, productos químicos obtenidos de ellos se emplean en los modernos laboratorios farmacéuticos; por abajo, los auténticos simples, a nivel de herbolarios, siguen consolando al pueblo en sus dolores y alimentando sus esperanzas de salud. Dos niveles que nunca se extinguirán, porque se mantienen incluso en la intimidad del hombre de ciencia. ¡Desgraciado el científico en que deje de alentar el hombre de pueblo; habrá dejado de ser hombre!

Como dize Aristóteles, cosa es verdadera:
El mundo por dos cosas trabaja: la primera,
Por aver mantenençia; la otra cosa era
Por aver juntamiento con fenbra plazentera.
Libro de buen amor, estr. 71.

II. MANTENENCIA Y DOÑEO EN EL SIGLO XIV

LA MANTENENCIA

La razón del capítulo

Las confecciones y demás golosos productos que, según Trotaconventos, enviaban las monjas como obsequio a sus amigos tenían, a excepción de unos pocos, la condición de estomacales o digestivos. Y este predominio no se puede explicar y comprender de modo acertado y justo, si no se recuerda cómo se comía entonces y las curiosas circunstancias, preocupaciones y creencias relacionadas con la comida.

La alimentación y las costumbres de la mesa han cambiado muchísimo, y, entre otras cosas, cuesta no poco entender la atención que se ponía en caldear y estimular el estómago para lograr perfectas digestiones. Ha disminuido, en proporción muy considerable, el volumen de los alimentos ingeridos en las comidas normales, y, en general, se olvida el excesivo esfuerzo del aparato digestivo en aquellos tiempos de insaciable tragonía. Como consecuencia de guerras y de otras plagas, escaseaban a veces los alimentos, sobrevenían años de hambre, pero cuando se comía, se daba la impresión de estar almacenando reservas para estas eventuales privaciones.

Tan copiosas comidas no constituían, como de modo ligero se puede pensar hoy, la expresión de una simple y viciosa glotonería. Eran muy numerosos los factores que

entonces concurrían a despertar el apetito y a colmar y multiplicar los platos. De igual manera que, después, han sido también múltiples los que han concurrido a reducir las ganas de comer y el tamaño de las cocinas y pucheros. No. No se debe considerar, sin más, al hombre de la Baja Edad Media como un corrompido y un vulgar tumbaollas. Hay que juzgarlo en función del ambiente en que vivía, de la vida que llevaba y de los modos de comer vigentes a la sazón.

Y con el mismo sentido de relatividad se debe examinar y valorar el abundante uso que se hacía de los letuarios digestivos. No eran sino el complemento y salvoconducto de aquellas comidas. Y sólo puede ser bien interpretado su empleo en relación con ellas y con todos los factores que las configuraban. Unas breves notas sobre la alimentación y los modos de comer en el siglo XIV contribuirán, pues, a presentar los famosos letuarios en su justo punto y valor.

El comedor, la mesa y los asientos

Aunque se comía tanto, no existía comedor. De modo muy raro, aparece en alguna residencia cortesana. De la corte de Aragón, que figura al frente del desarrollo de las costumbres, se puede dar un ejemplo: Juan I ordena en carta al prior de Montserrat que se construyan chimeneas tanto en la cámara como en el *palau de menjar*, al que llama también *menjador petit*¹. Del centro de la península, se puede aducir documentación leonesa anterior: al enumerar las dependencias de una corte, los documentos citan, a veces, además de los dormitorios y cellas, los refectorios².

Comúnmente, el comedor se montaba en el salón más adecuado a la ocasión —gran banquete o comida limitada—

1. LUIS G. DE CANDAMO, *Comedores. La historia y las costumbres de la mesa*, Madrid, 1950, p. 24.

2. C. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *Una ciudad hispano-cristiana hace un milenio, Estampas de la vida de León*, Buenos Aires, 1947, p. 122, n. 52.

y duraba lo que duraba la comida³. Terminada ésta, se recogían y retiraban todos sus elementos; se levantaban realmente las mesas. Las mesas, como en seguida se verá, eran entonces unos muebles «muy movibles».

Una excepción muy justificada estaba constituida por las casas de religiosos. La comida, muy poco variable en las viandas y en los comensales, tenía, en general, la condición de acto de comunidad. Las *Partidas*, que en este punto recogen disposiciones admitidas por la mayoría de las reglas monásticas, ordenaban ya que todos los monjes, no estando enfermos, debían comer en el refectorio; los enfermos tomaban alimentos adecuados en la enfermería⁴. El propio libro del Arcipreste documenta el refectorio en el siglo XIV. En la disputa entre clérigos y monjes, sobre quien hospedaría a don Amor, ofrecen todos los ordenados:

Señor, nos te daremos monesterios honrrados,
Rrefitorios pintados e manteles parados...

(estr. 1248)

Y más adelante, en la segunda entrevista de Trotaconventos con doña Garoça, se intercala una estrofa del más burlesco movimiento, que comienza así:

Alegre va la monja del coro al parlador,
Alegre va el frayle de terçia al rrefitor.

(estr. 1399).

Las mesas no eran, en verdad, tales mesas. Se reducían a simples tableros sostenidos por caballetes. Es una composición que se halla suficientemente documentada. Por ejem-

3. Había cambiado muy poco lo que SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *loc. cit.*, al referirse a las cortes leonesas del siglo X, dice de estos usos: «cámaras que sirven de salón o refectorio, donde, según las horas, se platica o se yanta». Y, más tarde, las *Partidas* (ed. Academia de la Historia), II, 9, 29, respecto de su tiempo: «palacio es dicho aquel lugar do el rey se ayunta paladinamente para hablar con los homes; et esto es en tres maneras: o para librar los pleytos, o para comer, o para hablar en gasajado».

4. *Partidas*, I, 7, 15.

plo: en el inventario del castillo de Tudela (25 junio 1308) se lee: «...e cinco tablas de comer con sus piedras»⁵. Y al mediar el siglo: «... e dos manteles alimaniscos, et 69 quesos, e dos tablas de mesas, la una con ssus pies», en el testamento de Ferrant Roys de Haro (1343)⁶.

La documentación no falta en el libro mismo del Arcipreste. Recuérdese la descripción de la tienda de don Amor. Se emplean como sinónimos *mesa* y *tablero*. *Mesa* en esta estrofa:

Luego a la entrada, a la mano derecha,
 Estava una *mesa* muy noble e bien fecha:
 Dellante ella grand' fuego, de si grand' calor echa;
 Tres que comen a ella, el un' al otro assecha.

(estr. 1270).

En la estrofa siguiente, al volver a describir la comida, se hace uso de *tablero*:

Tres cavalleros comen, todos a un *tablero*,
 asentados al fuego, cada uno señoero...

Más adelante, en la presentación de un segundo grupo de tres caballeros, se dice que están a otra tabla:

Estavan tres fijosdalgo a otra noble *tabla*,
 Mucho estavan llegados, uno a otro non fabla.

(estr. 1278).

¿También esta tabla era una mesa de comer? Parece que no. Tal vez de juego. Un poco después se aclara, por lo menos, que se trata de dos muebles distintos:

El *tablero* e la *tabla*, la dança e la carrera
 Son quatro temporadas del año del espera.

(estr. 1300).

5. A. BENAVIDES, *Memorias de don Fernando IV de Castilla*, II (Madrid 1860), p. 603.

6. A. BALLESTEROS, *Sevilla en el siglo XIII*, Madrid. 1913, p. CCCXX.

Los caballeros de la primera mesa representan a los meses de noviembre, diciembre y enero; los de la segunda, a los de febrero, marzo y abril; en total, los meses fríos, en que se prefiere estar en casa, junto al fuego y la mesa, comiendo o jugando.

La segunda mesa, la *tabla*, quizá fuese una mesa pequeña de un solo pie, como las que ilustran muchos manuscritos medievales⁷.

La mesa de tablero y caballetes, que se puede ver representada en las miniaturas de las *Cantigas*⁸, ofrecía la indiscutible ventaja de los muebles constituidos por elementos más o menos uniformes: servía para componer, con varias mesas, otras más grandes, adaptadas a las necesidades de cada ocasión.

Sin embargo, a pesar de su sencillez y poco valor, esta mesa no era, según parece, de uso general⁹. Fuera de las nobles casas, se encontraba, eso sí, y con bastante frecuencia, en las de la alta burguesía, el alto clero y los religiosos.

No contradice esta limitación el mayor empleo que se hacía de la voz *mesa* en el sentido de «comida». Es un valor metafórico mucho más antiguo. Tal vez conocido ya en la época en que la mesa se reducía a una simple tabla movable, con frecuencia de forma circular, destinada a presentar las comidas a personas de alta jerarquía social. Los ejemplos de este uso en el *Libro de buen amor* son muy abundantes: el mur de Monferrado al mur de Guadalhajara,

Conbidól' a yantar e dióle una hava.
Están en *mesa* pobre, buen gesto e buena cara;
con la poca vianda buena voluntad para.

(estrs. 1370-71).

7. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *ob. cit.*, p. 69 y n. 61.

8. JOSÉ GUERRERO LOVILLO, *Las Cantigas*, Madrid, 1949, fig. 283.

9. DERVIEU, «Le mobilier civil au Moyen Âge. La table et le couvert de repas», par M. le lieutenant-colonel; en *Bulletin Monumental*, 1922, núms. 3-4, pp. 387 y ss.

Después, el mur de Guadalhajara correspondió a la invitación:

Está en *mesa* rrica mucha buena vyanda,
Un manjar mijor que otro a menudo ay anda.

(estr. 1375).

En otro «enxiemplo», habiendo venido las animalias a ver al lobo, que se hallaba enfermo,

Al león dixo el lobo que la *mesa* bendexiese.

(estr. 84)

Alçó el león la mano por la *mesa* santiguar...

(estr. 86)

Durante la segunda mitad del siglo XIV, la mesa en España, por lo menos en Sevilla, aumentó de altura; hasta entonces habían sido demasiado cortas sus patas o caballetes, y resultaba una mesa baja, que obligaba a tener «los miembros encogidos»¹⁰. Un proceso análogo se puede observar en la historia general de la cocina: el hogar también gana altura a medida que se elevan el nivel cultural y el refinamiento¹¹.

Algún comensal preeminente, el rey o señor que presidía el yantar, y aun todos los comensales cuando eran pocos, se debían de sentar en sillas; abundan en los textos medievales las citas de *cátedras* o *sedilias* e incluso, alguna vez, se habla concretamente de *sedilias in refictorium*¹². Mas lo normal y corriente era que los comensales se sentasen en bancos.

Al aumentar la altura de las mesas, los bancos, como es natural, experimentaron una elevación proporcionada.

10. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 162 y s.

11. FRITZ KRÜGER, *El hogar y el mobiliario popular de ilha Terceira*, Angra do Heroísmo, 1957. p. 10.

12. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *ob. cit.*, p. 145, n. 20.

Juan de Avión, el médico del arzobispo de Sevilla, señala las medidas más convenientes de la mesa y del banco¹³.

... el assentamiento de la mesa sea en banco ancho de dos palmos, porque el peso del cuerpo esté más sossegado en las ancas y en las piernas. Otrosí, conviene que el altura del banco sea de la longura de la pierna [...] y la altura comunal a los más de los omes es de dos palmos, o de palmo y medio, y la mesa que sea más alta que la rodilla un palmo, en guisa que son tres palmos de altura de la mesa [...]; el assentamiento alto, según agora se usa, es el mejor, por quanto está el cuerpo a su placer y los miembros estendidos en su deleyte.

Por debajo de los niveles encumbrados y selectos de la sociedad, en no pocas casas se debía de comer como hasta tiempos modernos ha comido la gente de muchos pueblos: en las amplias y plurifuncionales cocinas y sin mesa ni descansadero alguno —a lo más un banquillo— para el barreño, cuenco o fuente común¹⁴.

La vajilla

Lehnert¹⁵, con lamentable vaguedad, afirma que en la época gótica «se come en una fuente común o en pequeñas escudillas, o, a lo sumo, en grupos de a dos; desmenuzan la carne sobre un trozo de pan, y después de comer, se limpian las manos y la boca sin levantarse de la mesa asistidos por los criados que les presentan el aguamanil y un lebrillo». A pesar de la imprecisión, se ve que se trata del modo de comer en una casa de buen pasar con mesa, criados y aguamanil. Lehnert añade que no se ha iniciado todavía el uso del plato¹⁶.

13. AVIÓN, *ob. cit.*, p. 162 y s.

14. KRÜGER, *El mobiliario popular en los países románicos*, Coimbra, 1963, p. 285 y ss.

15. G. LEHNERT, *Las artes industriales*, Barcelona, 1933, II, p. 33.

16. Respecto de este punto, la situación seguía siendo casi la misma que SÁNCHEZ

En España, efectivamente, se comía, poco más o menos, de este modo a mediados del siglo XIII. Las *Partidas*¹⁷, al ordenar cómo deben los ayos enseñar a los hijos de los reyes, incluyen una instrucción muy aclaratoria:

Otrosi dixieron que non los dexasen mucho baxar sobre la escudiella mentre que comiesen, lo uno porque es grant desapostura, lo al porque semejarie que lo querie todo para sí el que lo ficiese, et que otro non hobiese parte en ello.

Conviene aclarar que los hijos de los reyes a quienes se destinaba esta instrucción no eran niños cuyos pocos años aconsejasen preferir la escudilla al plato; eran ya jóvenes que debían aprender a comportarse como personas mayores, y ante todo en la mesa. Bien claro se dice: «La primera cosa que los ayos deben facer aprender a los mozos es que coman et beban linpiamente et apuesto».

Y si en el palacio de los reyes se comía de este modo, no se comería mejor en las casas de los demás españoles. Ya se han dejado entrever los usos de la cocina-comedor. Pero pasan los años, y el cambio que se va produciendo en toda la cultura —gótico florido, alambicadas sutilezas filosóficas, mayores exigencias vitales— afecta, como no, también al servicio de mesa.

En el siglo XIV adquiere ya bastante desarrollo el uso del tajador, plato muy llano, más bien disco, que, como la escudilla, era, por lo común, de madera. Esta clase de vajilla seguía predominando en el manejo diario, a pesar del creciente auge de la cerámica.

Un servicio de mesa debía de constar en Cataluña y Valencia durante el siglo XIV de las siguientes piezas: *escudelles*, escudillas que en las grandes casas iban dejando de emplearse para comer y quedándose para servir caldos

ALBORNOZ, *ob. cit.*, recoge como propia del siglo X leonés; la documentación que este autor da sobre *discos* 'platos' es limitadísima (p. 192), y estos platos, según parece, no son de mesa; no figuran en el yantar que se describe en las pp. 145-162; en cambio, las *scalas* 'escudillas' y los *concos* 'cuencos o tazones', están copiosamente documentados (pp. 202 y 190).

17. *Partidas*, II, 7, 5.

o guisos; *tallador* o tajador, de mayor o menor diámetro, donde se trinchaba y comía el asado; *servidora*, y también *tábach*, plato grande o fuente destinada a servir ciertos manjares; *anaps* y *greal*s, copas anchas con pie o base¹⁸.

El empleo de la vajilla de madera en las mesas reales se halla probado por una carta del rey Pedro el Ceremonioso de Aragón, del año 1344. En ella pide la vajilla de plata, que tiene empeñada, para que los caballeros franceses que van a saludarle y hacerle reverencia, no le vean utilizar *talladors de madera*¹⁹.

En los grandes banquetes oficiales, también solía emplearse vajilla de madera, tal vez a causa del numeroso concurso de invitados. El rey don Martín, del mismo reino aragonés, pide a G. Catorre, de Barcelona, el 2 de febrero de 1399, para el banquete de celebración de su «buenaventurada coronación», entre otras cosas: 20.000 *scudelles de fust*, 15.000 *talladors*, 1.000 *talladors* de gran diámetro, doce grandes morteros de madera y tres docenas de grandes cucharas²⁰. Resulta muy significativo el predominio que la escudilla tiene todavía.

En este siglo XIV, de costumbres todavía tan elementales, la escudilla ostenta la representación del servicio de mesa y la de los comensales o invitados, como mucho después la había de tener el cubierto. Un ejemplo: «El día de la boda —se ordena (1348)— que non coman en la boda de parte del nouio o de la nouia mas de quinze escudiellas de omnes, e otras quinze de las mugeres, sin las dos del nouio e de la nouia»^{20*}.

18. M. OLIVAR DAYDÍ, «La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV», anejo núm. 2 de *Anales del Centro de Cultura Valenciana*, Valencia, 1950, p. 8.

19. J. RUBIÓ Y BALAGUER, *Vida española en la época gótica*, Barcelona, 1943, p. 247.

20. OLIVAR DAYDÍ, *ob. cit.*, p. 13.

20*. Cortes de Alcalá de Henares (1348), § 115, en *Cortes de los antiguos reinos de León y de Castilla*, publ. por la Real Academia de la Historia, I (1861), p. 623. Este empleo de *escudilla* al tratar del número de comensales o raciones se encuentra todavía en RUPERTO DE NOLA, *ob. cit.*, pp. 51 y 53: «para doze escudillas...»; «para media docena de escudillas». Documentación y bibliografía abundante sobre *escudilla*, en GUAL CAMARENA, *Vocabulario*, p. 419.

Del empleo del tajador en niveles inferiores al cortesano, nos habla, por lo menos con referencia a Cataluña, un testigo muy autorizado: Francisco Eiximenis. Dice, en términos generales, que los catalanes se distinguen por cortar y comer limpiamente las viandas en su respectivo tajadero, al contrario de los naturales de otros países, que cortan a cada bocado un pedazo de la fuente común con su cuchillo, y tocándolo con las manos, lo ponen encima del pan.

El mismo autor vuelve a referirse en otro lugar al tajadero como pieza de uso común, y deja entender el distinto destino que ya tenían el tajadero y la escudilla. El glotón —dice—, siempre descontento, encuentra faltas por todas partes: que «la sal no será ben trida, ne la tovalla ben blanca [...], ne lo tallador ben net [...], o ha cayguda mosca en l'escudella»²¹.

Todos estos testimonios sobre el uso del tajador se hallan plenamente confirmados por los inventarios catalanes y valencianos del propio siglo XIV. Prueban la existencia del tallador incluso en casas modestas. Por ejemplo, en el inventario del sastre valenciano Francesch Cubelles (1355) figuran: «II culleres de fust, I escudella de fust, II talladors de fust... culleres de fust»; en la almoneda de los bienes del labrador Barthomeu Rosella (1386), aparecen «dos talladors de fust e una cullera de fust»; en el inventario de los bienes del tejedor, también valenciano, Pere Granyana (1399), se encuentran «talladors de fust e culleres»; en el del tejedor barcelonés Barthomeu Lonch (1392), figuran igualmente «talladors de fust e culleres»²².

Las piezas de vajilla que en estos inventarios medievales valencianos y catalanes se designan de *fust* se elaboraban de ordinario con maderas poco duras (olmo, haya, y aun con pino y roble), según se ve en algunos documentos; para los objetos de tamaño reducido, como las cucharas, se utilizaba más bien el boj y el brezo.

21. F. EIXIMENIS, *Terç del crestià*, Barcelona, 1929-1932, III, p. 206.

22. OLIVAR DAYDÍ, *ob. cit.*, pp. 38 a 51, donde se pueden ver más ejemplos.

La documentación sobre el uso de tajadores en Castilla no falta: «Cien vasos de prata e escodillas e tajaderos», se encuentran en la *Crónica General*²³.

En el propio *Libro de buen amor*, los ejemplos no pueden ser más abundantes y graciosos. Entre las huestes de don Carnal, las gallinas, las perdices y otros animales, «escudávanse todos con el grand' tajadero» (estr. 1083), el gran tajadero del trinchante. Pasada la descomunal refriega, la Cuaresma, vencedora,

En las casas do entra, çesta nin canistillo
Non dexa, *tajador*, baçin nin cantarillo,
Que todo non lo muda sobre linpio librilla.

(estr. 1174)

Todos los utensilios de cocina, y entre ellos los tajadores, son lavados concienzudamente para que no tengan rastro de grasa ni de nada que perturbe la abstinencia.

Más adelante, con motivo de la llegada de don Amor, los clérigos contradicen y desacreditan las ofertas de hospedaje que los monjes se han anticipado a hacer al «grand emperante»:

Dante lechos syn rropa e manteles syn pan,
Tajadores dan grandes, de carne poco dan.

(estr. 1252)

Por último, en una movida estrofa de burlas ya citada, se dice:

Quiere el frayle goloso entrar en el *tajador*.

(estr. 1399)

A principios del siglo xv el plato ya se había impuesto en las nobles mesas, incluso este nombre; *plato* y *platel*

23. *Crónica general*, parte 4, cap. 3. Más documentación en RFE, X, p. 129.

designaban indistintamente al usado para comer y al empleado sólo para trinchar. Unos ejemplos tomados del *Arte Cisoria* del marqués de Villena (1384-1434) pueden ilustrar este punto de modo suficiente²⁴: «ponga la vianda cortada con la punta del cuchillo en el *plato* do el rey come»²⁵; «mudándolo al *platel* do come»²⁶; «e al mudar de los *platos*, limpie los manteles con un paño»²⁷; «en el *platel* do cortare»²⁸. Como se ha podido observar, siempre se aclara si el *plato* o *platel* es el de comer o el de cortar.

La escudilla sólo aparece en todo el *Arte cisoria* como pieza de servir:

...e sea esa ora ya trayda vna escudilla de plata, con el caldo en que se el buey cosió, caliente, e con una cuchar ponga dello sobre lo cortado que puso en el *platel*²⁹.

En otro lugar parece designar el contenido: «escudilla o salsamento»³⁰; un caso análogo al de *puchero*.

Resulta obligado ilustrar, siquiera sea brevemente, otra pieza de la vajilla medieval que menciona el Arcipreste: el *baçin*. (Véase estr. 1174, ya transcrita) ¿Para qué servía esta vasija, cuyo nombre nos cuesta hoy tanto asociar a la mesa? Don Enrique de Villena nos lo explica: un tipo grande de baçin le servía al trinchante para tener los paños de limpiar los cuchillos; otro tipo menor se utilizaba para arrojar mondaduras, huesos y otros desperdicios y suciedades. En el real palacio, algunos eran de plata, como se puede ver: «ponga en un baçin de plata los paños de linpiar los cuchillos»³¹; «deue tener alli cerca otro baçin pequeño en que lançe las mondaduras e huesos que

24. ENRIQUE DE VILLENA, *Arte cisoria*, Madrid, 1967.

25. *Ibid.*, p. 49.

26. *Ibid.*, p. 50.

27. *Ibid.*, p. 51.

28. *Ibid.*, p. 50.

29. *Ibid.*, p. 67.

30. *Ibid.*, p. 50.

31. *Ibid.*, p. 46.

apartare e sobras de lo cortado»³²; «suélenlo algunos esto lançar en la nao o baçin do el Rey lança los huesos...»³³.

¿Y qué *cestas* y *canistillos* eran aquellos que se lavaban con tanto esmero el miércoles corvillo? Desde luego, recipientes estrechamente relacionados con la comida. Se lavaban, como ya se ha dicho, para que ni con el olor perturbasen y contradigesen la abstinencia. Hoy se pensará ante todo en la cesta de la compra. Pero debían de ser cestas y canastillos auxiliares del servicio de mesa —para pan, frutas u otros alimentos—. Por eso figuran con las piezas de la vajilla, y por eso se incluyen en este lugar. Además, según el *Arte cisoria*, el trinchante debía tener a su lado, debajo de la mesa, una espuerta de palma «cubierta defuera de cuero colorado, de adobo de guadamecir, e de dentro aforrada de lienzo»; en ella debía echar «los paños de linpiar la manos e boca, quando fueren inmundos»³⁴.

Pero no nos apartemos de la vajilla propiamente dicha y procuremos poner fin pronto a estas notas sobre sus clases más difundidas y predominantes.

En la España islámica, no obstante la variedad y belleza de sus productos de barro, se venía haciendo igualmente mucho uso de la vajilla de madera. Sobre todo en el norte, más arbolado, de al-Andalus, por ejemplo, en Quesada, región de Jaén, se torneaban desde hacía mucho platos, jarros y otros utensilios³⁵.

Por lo común, toda esta vajilla de madera, tanto de la España cristiana como de la islámica, se labraba en la propia Península; incluso piezas de factura *morisca* que figuran en inventarios aragoneses, debieron de ser, en su mayoría, producidas por moros indígenas. Mas no faltan bellas piezas de procedencia oriental, como las servidoras de Domás (Damasco), adornadas con la estrella salomónica

32. *Ibid.*, p. 49.

33. *Ibid.*, p. 49.

34. *Ibid.*, p. 46.

35. Por lo menos a mediados del siglo XIII. EDRIŚI, *ob. cit.*, p. 249; de estos recipientes de madera, «se fait un grand débit tant en Espagne que dans la majeure partie de l'Afrique occidentale».

de seis puntas, que registra un inventario catalán de 1385³⁶.

Lo mismo acontecía con la vajilla de barro. En general, se labraba en territorio peninsular, y tanto la loza ordinaria como la loza dorada, émula de la vajilla de plata. En un inventario de 1319 figuran «tallatorios... terre Maleche et Turolii»³⁷; en inventarios de 1342 y 1348, se mencionan, respectivamente, «escudelles grans de terra, d'obre de Manizes», «talladoret de terra de Manizes»³⁸, y en un inventario catalán de 1392, cítanse «scutellas de Malica depictas», «escudelles de terra de obra de Mélica», «un tallador de Mélica»³⁹. Mas no falta la loza de importación. Y en este punto, merecen aquí mención especial las abundantes piezas —«28 escudelles de Domás» (de Damasco) y «59 pots de Domás» —que aparecen en un documento de 1364 correspondiente a un *especier* barcelonés⁴⁰. El tráfico de esta clase de comerciantes con Oriente, no sólo revolucionaba la cocina española con una ardiente y aromática carga de especias, sino, por lo que se ve, contribuía a enriquecer las sencillas mesas con algunas piezas de reluciente cerámica. Los 59 pots tal vez estuviesen destinados a conservar en buen estado las provisiones de drogas orientales, entonces tan apreciadas.

El cubierto

Muchísimo más lento y restringido que el desarrollo del plato fue el desenvolvimiento y difusión del tenedor. Este utensilio, o uno muy parecido, por lo general de dos dientes, existía desde muy antiguo, pero no se usaba en la mesa⁴¹. Como cubierto, según parece, empezó a

36. OLIVAR DAYDÍ, *ob. cit.*, p. 9; L. TORRES BALBAS, «Vajilla de madera y vajilla de barro en los siglos XIV y XV, en *Al-Andalus*, Madrid-Granada, XVI (1951), p. 183.

37. OLIVAR DAYDÍ, *ob. cit.*, p. 18; TORRES BALBAS, *loc. cit.*, p. 183.

38. OLIVAR DAYDÍ, *ob. cit.*, p. 18.

39. *Ibid.*, p. 20.

40. *Ibid.*, pp. 23 y 41.

41. J. DE C. SERRA RÁFOLS, *La vida en España en la época romana*, Barcelona, 1944, p. 146.

emplearse en Italia durante la Edad Media. Al principio tuvo un uso muy limitado, y algunos moralistas muy apegados a los modos tradicionales lo consideraron como escandaloso refinamiento. Una tradición, admitida por Victor Gay y por D'Allemagne, señala como introductora del tenedor a una princesa griega que se casó con el dux de Venecia Dominico Silvio el año 1071. Y M. du Sommerard, en su obra *Les arts au Moyen Age*, nos da a conocer que otra princesa, María, sobrina del emperador Basilio, ya hacía uso también del pulcro adminiculo. La novedad costó a ambas damitas muy graves censuras. De esta última dijo el cardenal Pedro Damieu «que llevaba su desprecio por las buenas costumbres hasta no servirse de los dedos para comer, recurriendo para este fin a tenedores de oro que le presentaban sus esclavas»⁴². Este modo de comer debió de constituir durante bastante tiempo aún el máximo refinamiento en la mesa, porque Breughel en su cuadro *El oído, el gusto y el tacto*, de la serie de *Los sentidos corporales*, coloca en primer término, como figura principal, una dama que come con un pequeño tenedor de oro.

Pero sucedió como siempre: una vez que la novedad empezó a dejar de serlo, tropezó con menos oposiciones y fue admitida o tolerada por muchos de los que en el primer momento la rechazaron. En 1295 figura ya en el *Tesoro de la Sede Apostólica* una serie de tenedores de oro *4 furcellas auri. It., 2 furcinas auri*.

En el siglo XIV, el tenedor, según parece, se aclimató en la corte francesa, y desde entonces no ha dejado de ser empleado. Sin embargo, aún no servía, en general, para llevar a la boca los trozos de viandas previamente cortados. Según resulta de las fuentes más autorizadas, hasta el siglo XVI se emplearon casi exclusivamente los dedos en la mesa. El tenedor se usaba, al parecer, sobre todo para comer la fruta.

La singular riqueza de estos pequeños instrumentos

42. H. D. D'ALLEMAGNE, *Les accessoires du costume et du mobilier*, París, 1928, II, p. 316.

mueve, además, a pensar que no eran de uso diario ni general. Si en los inventarios se compara su número con el de cucharas, se observa que era insignificante. En el inventario de Clemencia de Hungría (1328), en el que aparecen más de treinta cucharas, sólo figura un tenedor de oro⁴³.

La introducción del tenedor en España se produjo también en fecha tardía. Don Enrique de Villena se ocupa, en su misma *Arte cisoria*⁴⁴, de varios instrumentos de empleo análogo al del tenedor: algunos hasta muy semejantes a éste en la forma; tales la broca y el tridente.

La broca —con dos puntas en un extremo y una en el opuesto— servía para coger alguna vianda y ponerla delante sin tocarla con las manos; por ejemplo, pan y fruta cortados o enteros; pero con las dos puntas se podía «comer vianda adouada syn untarse las manos»; y con la parte de una sola punta, «moras o nuses, confites, gengibre verde e otros letuarios». El tridente sólo tenía el empleo de trinchante; «sirve a tener la carne que se ha de cortar o cosa que ha de tomarse más firme».

Otros utensilios de mesa eran los pereros y los punganes. El perero servía para mondar los membrillos, peras y manzanas «puestos en la cuchilla dél porque non lleguen a ello con la mano». Los punganes, de puntas muy agudas, servían en muchas cosas, «así en sacar ostias marinas, e almejas, e tellinas e caracoles» y, como la *cochlear* romana, servía también para «uolver huevos blandos». Pero todos estos utensilios, hechos, por lo común, de plata o de oro, no pasaban de ser, salvo el tridente, curiosas expresiones del refinamiento que pulía y adelgazaba aquel período final de la Edad Media, y sólo se encontraba en algunas mesas reales.

Eran un testimonio de lujo y un comienzo de pulcritud. Demuestran sobre todo una preocupación por las manos como la significativa viñeta del «cortador del cuchillo»:

43. *Ibid.*, II, p. 317.

44. VILLENA, *ob. cit.*, pp. 39-42.

«barba raída e los cabellos fechos e uñas mondadas a menudo e bien lavado rostro e manos», «botas [...] nuevas», «guarnidas sus manos de sortijas que tengan piedras», «lúas [guantes] limpias e de buen olor [...] sean de cuero de gamo»⁴⁵.

A fines del siglo xv todavía no es corriente en la corte de Castilla ninguno de estos utensilios que nos describe el comilón Villena. En la minuciosa relación del servicio de mesa del malogrado hijo de los Reyes Católicos, figura «una caja de cuchillos ...e media dozena de cucharas», todo de muy linda plata, pero todavía no se menciona ningún tenedor⁴⁶. Este aparece por primera vez en la célebre *Instrucción* de fray Fernando de Talavera⁴⁷, pero, según se puede comprobar, no como verdadero cubierto, sino como instrumento auxiliar del trinchante. A éste aparece referido las dos veces que se menciona: «Tenga a par de sí el platel⁴⁸ con el paño y cuchillos grandes, medianos e pequeños, *tenedor*, porque no aya de pedir cosa que a su oficio conviene». Este platel debía prepararlo el repostero, a quien expresamente se le encomienda: «El platel del trinchante haga con tiempo en que estén cuchillos de mesa, dos grandes, uno mediano, uno pequeño, dos pañizuelos, *tenedor*, salero, cuchar grande de plata, colador». No figura el tenedor, en cambio, entre las cosas que el repostero debía poner en la mesa: «pan, sal, pañizuelos, la fruta del comienzo, naranjas o limas, cañibetes, cucharas». Los dedos seguían completando el cubierto, integrado entonces sólo por la cuchara y el cañibete, o cuchillo pequeño y puntiagudo, que muchas personas llevaban siempre consigo junto al puñal. El trinchante debía por ello cuidar de que lo «que cortare para el arçobispo o para otro

45. *Ibid.*, p. 28, s.

46. G. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Libro de la Cámara Real del Príncipe don Juan*, Madrid, 1870, p. 55.

47. J. DOMÍNGUEZ BORDONA, «Instrucción de fray Fernando de Talavera para el régimen interior de su palacio.» *Bol. Real Academia de la Historia*, XCVI (abril-junio 1920), pp. 818 y 822.

48. E. A. DE NEBRUJA, *Vocabulario español-latino* [Salamanca ¿1495?], ed. facsímil de la Real Academia Española, Madrid, 1951, s.v. *platel* 'plato pequeño'.

grande —se dice— que coma a su mesa, sea muy menudo».

Aunque en el servicio del arzobispo había vasijas de plata, de peltre y de barro, y cucharas de plata, figuraban todavía tajadores, plateles y cucharas de madera, y en la *Instrucción* se indica claramente hasta cómo debían fregarse con agua caliente y arena.

El modo de comer y la glotonería

Conviene, al llegar aquí, hacer una advertencia. No es nuestro propósito trazar una ligera historia del servicio de mesa. Procede sólo señalar la posible influencia del modo de comer en la cantidad de alimentos que normalmente se ingería.

Los manjares, como se ha visto, se ponían en la mesa preparados para ser llevados a la boca del modo más expedito. Y los dedos realizaban esta operación sin grandes trabas ni miramientos. La cuchara y el pan servían de auxiliares en algunos casos⁴⁹. No había, pues, que detenerse a preparar los bocados en el plato. Los trozos de manjares sólidos, según se recomendaba, debían ser, para mayor facilidad, muy menudos. Casi no era preciso, por ello, ni masticar. Comer equivalía entonces poco menos que a tragar y engullir. Sin ningún esfuerzo, descuidadamente, se daba buena cuenta de media docena de viandas en un santiamén. Si los banquetes y grandes comidas duraban mucho, se debía, no sólo al interminable número de manjares, sino también a los numerosos intermedios a cargo de músicos, cantantes, poetas y bufones, con frecuencia más indigestos y difíciles de pasar que toda la aromática teoría gastronómica. Como ejemplo se puede aducir, sin salir del *Libro de buen amor*, la comida de don Carnal, el «muy rico enperador»:

49. No sabemos si entonces el pan se partía también en trozos menudos. De época posterior, se conoce el caso de Carlos I: «Antes de empezar cortaba el pan en pequeños bocados», CANDAMO, *ob. cit.*, p. 34, siguiendo a Sastrow.

Estava don Carnal rricamente assentado
A messa mucho harta en un rrico estrado;
Delante sí juglares com' ome muy onrado.

(estr. 1095)

Así, en las cortes y en las grandes mesas. En las casas burguesas no había, de ordinario, trinchantes. Y en las menos holgadas, a veces, ni platos. Se comía corrientemente, según se ha visto, de una fuente común. Y en las reuniones extrafamiliares, por orden y a compás. Cada comensal metía los dedos o la cuchara en la fuente común cuando le tocaba la vez. No se podía entretener mucho en masticar, paladear o charlar. Si perdía la vez, perdía el bocado. Para beber, se concedían un descanso breve, pero general.

Este era también el ritual gastronómico del pueblo bajo. Un ritual igualitario, que en no pocos ambientes rurales españoles había de perdurar hasta nuestros días. En ellos, centros de buen humor y mejor diente, había lugar para no pocas burlas. Covarrubias (1539-1613) nos refiere una muy graciosa y explicativa. Cuando un comensal observaba que otro tenía el cucharón flojo, le daba un golpe con el suyo y se lo arrojaba lejos. Y en tanto que la víctima de la burla iba a buscarlo, «han —dice— los compañeros llevado algunas cucharadas de ventaja». Este juego recibía en la aldea salmantina de Tejares el nombre de «bota cuchar» y se practicaba con frecuencia por los que se reunían a comer barreñones de leche⁵⁰.

El modo más popular de comer, este modo comunal, era, pues, no sólo un modo fácil y expedito, sino un modo con estímulo y acicate. Una vez que entraban en acción los dedos, la cuchara —¡o el cucharón!, como se ha visto— nadie se podía distraer. La mayoría, integrada en aquellos tiempos, según es de suponer, por los más tragones, impondría el ritmo del ataque, y a él tendrían que adaptarse

50. S. DE COVARRUBIAS, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. Madrid, 1611, s. v. *cucharón*.

los restantes comensales. Todos, en esta especie de campeonato gastronómico, saciaban sobradamente las ganas... si había con qué.

La influencia de los modos de comer —tanto del cortesano como del popular— en el exceso de comida que se tomaba de ordinario está perfectamente clara.

La compostura en la mesa

Estos modos de comer, que hoy nos parecen tan primarios, podían, no obstante, efectuarse más o menos correctamente. Existían, incluso, como ya se ha anticipado, unas normas, reglas o recomendaciones de urbanidad en la mesa.

Las más antiguas de las que vamos a aprovechar aquí se encuentran en la conocida obra del judío converso Pedro Alfonso, *Disciplina clericalis* (siglo XII)⁵¹. Y empiezan con un diálogo en el que se da a entender que en todas partes se debe comer apuestamente:

El hijo: «—Oh padre, ¿por qué te has olvidado de explicarme cómo debe uno comer en presencia del Rey?» El padre: «—No lo olvidé, pues no existe diferencia alguna entre comer delante de un Rey o en otra parte cualquiera». El hijo: «—Pues dime entonces cómo he de comer en cualquier sitio».

Correcto. En todas partes se debe comer con compostura. Esta era, y sigue siendo, la norma. Mas, en la realidad, ¿qué número de personas tenía entonces conocimiento de la norma y la cumplía? Un número relativamente pequeño, una minoría. La integrada por los componentes de los niveles sociales más elevados y cultos. Y aun éstos, en situaciones normales; porque durante las expediciones guerreras, las monterías y otras alteraciones de la vida corriente, que en aquella época se producían con bastante frecuencia, los modos apuestos experimentaban, por mil causas y circunstancias, lastimosos detrimentos. La mayor parte

51. PEDRO ALFONSO, *Disciplina clericalis*, ed. Madrid-Granada, 1948, p. 166.

de la gente se conducía de forma libre, sin más comedimientos ni contenciones que los inspirados por la discreción natural.

Las reglas de compostura en la mesa, incluso las de la *Disciplina clericalis*, reflejan los modos cortesanos; mas, al mismo tiempo, en su aspecto negativo, las tendencias vulgares o vicios más extendidos o espontáneos de comportamiento. De una parte recomiendan las maneras más pulidas de comer; de la otra señalan las acciones que se tienen por sucias, torpes o groseras. Un resumen de esas normas del comedor cortesano puede servir, pues, para formar idea de los modos corrientes de comer, y de las correcciones que a estos modos se les imponían para darles la finura y limpieza adecuadas a un ambiente señorial. Hasta el mismo modo de comer el Rey podrá valer para imaginar cómo se comportaban a la mesa los demás. Por todas estas razones se justifica sobradamente la inclusión de un breve resumen de esas normas en este lugar. Sin embargo, lo que más va a interesar de ellas aquí, será su capacidad de corregir los modos y tendencias favorables a la glotonería.

Los consejos de la *Disciplina clericalis* son muy breves y parecen bastante pulidos en la traducción⁵²:

No comas pan antes de que se ponga otro manjar sobre la mesa, para que no te llamen impaciente; ni pongas en tu boca un trozo tan grande que se te caigan las migajas por una y otra parte, y para que no sientes plaza de glotón; no tragues el bocado hasta que no estuviere bien masticado en tu boca, para no ahogarte; no cojas la copa mientras tengas la boca vacía, para que no te llamen borracho; ni hables mientras tengas algo en la boca, para evitar que pase algo de tu garganta a los pulmones y sea causa de tu muerte.

Son recomendaciones, como se ve, válidas para cualquier tiempo, incluso para el actual; no reflejan los modos

52. *Ibid.*

de comer que entonces existían, y que aún habrían de subsistir durante siglos. Mucho más interesante en todos los aspectos es la ordenación de las *Partidas* sobre la educación de los hijos del Rey⁵³:

Et apuestamente dixieron que les debien facer comer, non metiendo en la boca otro bocado fasta que hobiesen comido el primero.

Et non les deben consentir que tomen el bocado con todos los cinco dedos de la mano, porque non los fagan grandes; et otrosi que non coman feamente con toda la boca, mas con la una parte.

Et otrosi dixieron que los deben acostumar a comer de vagar et non apriesa, porque quien dotra guisa lo usa, non puede bien mascar lo que come.

Et débenles facer lavar las manos... [en seguida se volverá sobre este punto].

Et alimpiarlras deben a las tobaías et non a otra cosa, porque sean limpios et apuestos, ca non las deben alimpiar en los vestidos, asi como facen algunas gentes que non saben de limpiadat nin de apostura.

Et aun dixieron que non deben mucho fablar mientras que comieren, porque si lo ficiesen, non podria seer que non menguasen en el comer o en la razon que dexiesen; et non deben cantar quando comieren⁵⁴.

Otrosí dixieron —como ya se anticipó— que non los dexasen mucho baxar sobre la escudiella mentre que comiesen...

El *Arte cisoria* enseña los modos de cortar, pero como se cortaba según se comía, también nos deja entrever las maneras más correctas de comer las distintas viandas. Recomendación general, que repite con insistencia, es la de que se corten las viandas en trozos menudos; tan esmerado corte presenta, sin embargo, algunas variantes y excepciones. He aquí una pequeña muestra:

53. *Partidas*, II, 7, 5.

54. En los refectorios monásticos se guardaba el más absoluto silencio durante la comida; únicamente debía oírse la voz del lector semanero. *Regla de San Benito*, cap. XXXVIII.

Algunos dan aquel braçuelo [del pavón] entero [...] pero mejor paresçe non dallo, por el rroer que en él se fase en grant pedaço⁵⁵.

Abastan los tajos [...] en que se ministra asas vianda e que se pueda mas limpiamente comer, syn rroer huesos, nin tener en la mano pedaço grande en que muchas veses torne a morder⁵⁶.

Las perdises [...] quando son asadas, enteras traydas, quite-seles los pies e alones e ponganlas en el platel de comer; por que son pequeñas piezas, non descompone el rroer dellas e son sabrosas e incitativas del apetito⁵⁷.

Finalmente, por dar rregla general: lo menos que ser pudie-re deuen el cuchillo poner en el pescado, porque toma con la viscosidad del sabor del fierro, sy non en los pescados duros, en que la cortadura escusar no se puede⁵⁸.

...e sy fueren [los pescados] tan pequeños, tiradas las cabeças, entero se pone. Asy fassen de las toquellas e peçeçillos e los camarones; syn quitarle jugo, los ponen enteros e muchos en uno⁵⁹.

Siglos adelante, mientras se siguió comiendo con las manos y royendo huesos, las recomendaciones sobre los modos más correctos de estar a la mesa se mantuvieron sin grandes variaciones. No merece la pena, pues, rastrearlas y resumirlas. Bastará, como remate de este apartado, aducir, a título de ejemplo, algunas extranjeras. En *La contenance de la table*, libro escrito hacia 1450, se reprende al niño que se limpia la nariz con la misma mano que coge los alimentos:

Enfant, se ton nez est morveux,
ne le torche de la main nue
de quoy ta viande est tenue,
le fait est vilain et honteux.

55. VILLENA, *ob. cit.*, p. 60.

56. *Ibid.*, p. 61.

57. *Ibid.*, p. 63.

58. *Ibid.*, p. 88.

59. *Ibid.*, p. 89.

Juan Sulpicio, que escribe hacia 1480, hace entre otras advertencias la de que resulta incorrecto emplear para tomar los alimentos las dos manos a la vez, así como llevar a un tiempo demasiada comida a la boca; entre sus consejos más precisos, figura el de que la carne debe cogerse sólo con tres dedos⁶⁰. Y Erasmo, en *De civilitate morum puerilium* (1530)⁶¹, entre las instrucciones que da con el mismo fin de cuidar la corrección en la mesa, incluye la relativa a la forma de limpiarse los dedos llenos de grasa: no se deben lamer ni limpiar en el traje, sino en la servilleta.

Esta última máxima le hizo gracia a Julio Camba⁶² sobre todo por la seriedad con que está escrita. El gran humorista no se dio cuenta de que fue en ella en la que los educadores tuvieron que poner mayor gravedad y peso. A ninguna se le opuso mayor resistencia. Todos los comensales se chupaban los dedos. Unos, la mayoría, de modo grosero, incluso con ostentación y chasquidos; otros, con el mayor disimulo. Una de las más altas dotes de elegancia gastronómica consistía en chuparse los dedos sin que nadie lo advirtiera. ¿Quién se resistía cuando se tenía buen apetito y estaba exquisito el manjar? ¿De dónde, si no, proceden las expresiones *chuparse uno los dedos* y *estar de rechupete*, como máximos elogios de una vianda?

Las comidas

El número de comidas que tomaba la gente de buen apetito y con medios para satisfacerlo, parece bien indicado en el *Libro de buen amor* (estr. 292);

Desde que te conosco, nunca te vy ayunar,
Almuerças de mañana, non pierdas la *yantar*,
 Syn mesura *meriendas*, mejor quieres *çenar*,
 Sy tienes qué, ya quieres a la noche *çahorar*.

60. J. SULPICIO, *De contemptu mundi et doctrina mensae*, Granada, 1545 (El único ejemplar que he podido ver —BN. R29939— carece de portada y de foliación).

61. Ed. París, 1537, sin paginar; textus XV.

62. J. CAMBA, *La casa de Lúculo*, Madrid, 1961, p. 100.

Sobre las horas de las comidas, dirá un médico, Juan de Aviñón, unos años después⁶³: «El tiempo natural del comer es quando la natura le pidiere conducho [...]; empero, porque el uso es natura segunda, y lo más del mundo usan comer a medio día y a la noche a la cena, conviene que sea guardada la costumbre». Por esto, por costumbre, y porque aún no se había extendido el uso del reloj, el almuerzo se hacía antes de la hora de tercia; el yantar o la yantar, a la nona, y la cena, a la prima nocturna. El zahorar o cenar segunda vez, más tarde, cuando se velaba; era de glotones.

El servicio y el orden de la mesa, de una mesa señorial, se entiende, variaban bastante. Sin embargo, existían partes, elementos y aspectos fundamentales que cambiaban muy poco.

La comida empezaba siempre por el lavamiento de manos, y aun de rostro, y las oraciones. Una vez sentados los comensales a la mesa, acudían los correspondientes servidores con jarro, fuente y toallas. Extendían una toalla en la mesa delante del señor, ponían la fuente sobre la toalla y el señor se lavaba las manos con el agua que le iban dejando caer del jarro; cuando terminaba, se secaba con otra toalla. De modo análogo, se lavaban todos los comensales. En verano se empleaba agua fría, y en invierno tibia; en algunas casas, por mayor refinamiento y «por esforçar las virtudes», se hacía uso de agua rosada. Según Aviñón, convenía lavarse también el rostro, porque se allegase «la calentura natural de partes de dentro»⁶⁴. Una vez concluido el lavamanos, se rezaba y se bendecía la mesa. Los domingos y los demás días de fiesta que no fuesen de ayuno se decía una oración especial.

Entonces «se ponía la mesa»: a cada comensal se le ponía un plato con el pan y un cuchillo y el paño de mesa o servilleta; el cuchillo se besaba al colocarlo, si el señor era de título que tuviera derecho a salva.

63. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 157 s.

64. *Ibid.*, p. 163. Sobre el servicio de la mesa, también R. DE NOLA, *Libro de guisados*, ed. «Clásicos olvidados», IX, Madrid, 1929, pp. 20-24.

Aunque la fruta no estaba considerada como alimento muy conveniente, era la vianda que iniciaba la comida. Pero no cualquier fruta. Había frutas del principio y frutas del fin de la comida. Para el comienzo debían preferirse las laxativas y para el final las estípticas. La gente previsora tomaba disposiciones para que no le faltase fruta en todo el año. Así, por ejemplo, Aviñón⁶⁵ recomendaba empezar la comida en mayo con cerezas o moras; en junio, con ciruelas; en julio, con uvas, higos o manzanas; en agosto, con melones, «que son laxativos [...] y dan apetito»; en septiembre, octubre, noviembre y diciembre, con uvas colgadas, «que engendran buena sangre», y en enero, febrero, marzo y abril con «figos del Algava lavados con vino blanco o con passas».

Todos estaban de acuerdo en comenzar la comida con fruta. El desacuerdo principal surgía respecto al orden en que se debía tomar lo cocido y lo asado. Existían razones para dar preferencia a uno u otro, pero, en el fondo, todo se reducía a una cuestión de gusto. Más importancia tenía el acierto de intercalar, en algunas mesas, un potaje entre las viandas más fuertes y sabrosas. Con él se neutralizaba en el paladar el sabor de la vianda que le precedía y se podía saborear más intensamente la que se tomaba después.

Si figuraba en la comida una vianda buena y otra mala, se debía comer primero la buena, y después la mala, si se quería comer. Así, por ejemplo, el carnero se debía anteponer a la vaca; el cabrito, al carnero, la gallina, también al carnero, y la carne siempre al pescado.

La gente fina y delicada no comía la lengua, el hígado, las tripas, los livianos o pulmones, ni las demás partes menudas de los animales. Por esto seguramente, y más, claro está, por tragonía, el león del conocido «enxiemplo» no se conformó cuando «las otras animalias» lo vinieron a ver, con el reparto que el lobo hizo del cuerpo del toro. No le convencieron las hipócritas consideraciones

65. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 166.

que le hizo el lobo para asignarle todo el menudo. (*Libro de buen amor*, estrs. 85-86).

«Señor, tú estás flaco; esta vianda liviana
Cómela tú, señor, te será buena e sana;
Para mi e los otros, la canal que es vana».
El león fue sañado, que de comer a gana.

Alzó el león la mano por la mesa santiguar,
Dió grand golp' en la cabeça al lobo por castigar:
El cuero con la oreja del casco le fue arrancar.

No se debía beber sino después de haber comido alguna vianda. Pero en relación con este punto de la bebida existían muy variados pareceres y costumbres. Los franceses, según uno de ellos, Juan de Aviñón⁶⁶, bebían muchas veces en la mesa, pero muy poco de cada vez; los andaluces, en cambio, solían beber sólo al final de cada tercio de la comida. Primero, a juicio del mismo médico, se debía tomar el vino blanco, «que es vianda y melezina, y abre los caños», y después el vino bermejo, «porque es vianda y de más esfuerço que non el blanco».

Como postres, por su condición estíptica, recomendaba pan tostado, queso, peras o membrillos, granadas dulces.

Durante la comida, cada vez que se cambiaba de vianda, se ponía nuevo paño de mesa o servilleta.

La comida terminaba igual que comenzaba: con lavamiento de manos y rezo. El final de alguna de las oraciones —*requiescant in pace. Amen*— nos parece hoy impropio como remate de una buena comida. Y por un momento dudamos, y pensamos si lo hemos visto dedicado por el Arcipreste, en su acostumbrado tono jocoso, a las principales víctimas de la comida, desde la perdiz a la vaca; pero no, corresponde a una oración muy seria, y de su autenticidad responde nada menos que el médico de un arzobispo⁶⁷. El origen y motivo de una oración tan poco digestiva

66. *Ibid.*, p. 168.

67. *Ibid.*, pp. 165 y 171.

se hallan perfectamente explicados por Eiximenis⁶⁸: para evitar las discusiones y disputas de sobremesa, «ordenaren los sants Pares nostres passats que, après dinar, los religiosos diguessen officis de morts, o de Passió, o altres bones oracions per los benefeytors qui-ls havien dat a menjar, e que tinguessen silenci entre si matexs». Era, por lo que se ve, una oración propia de comunidades religiosas, y de ambientes eclesiásticos, como el palacio arzobispal. Fuera de ellos, imagino, la oración sería mucho más propia y sencilla: una simple acción de gracias.

Las viandas

Durante la Edad Media, la vianda por excelencia en una comida digna de este nombre era la carne. Se comía, por lo general, mucha carne. Gracias a ella se tenían energías suficientes para la lucha, el trabajo y la caza. No es preciso aclarar que la gente modesta la comía con más limitación.

No se disfrutaba todavía del pavo⁶⁹; pero, sin embargo, se disponía de mayor variedad de carnes que hoy; muchas especies animales de sabrosas carnes, entonces abundantes o bastante frecuentes, se han ido extinguiendo. Se hallaba muy desarrollada la caza.

La carne servía de medida para todo. El lujo y la magnificencia se apreciaban en un banquete principalmente por los grandes platos de carne: los pavos reales asados y servidos con su cola y su cuello, que se habían defendido del fuego con paños mojados; las doradas terneras que llegaban al comedor sin partir, con el cuerpo relleno de «capones e otras aves preciadas»; los corzos, los ciervos, los puercos monteses... Por el otro extremo, en las apreciaciones más sencillas de dietética, la carne también servía

68. EIXIMENIS, *ob. cit.*, III, p. 195.

69. En la Edad Media se criaban grullas y se consumía bastante su carne. Después, al propagarse la cría de pavos, los grulleros se hicieron paveros. SÁNCHEZ ALBORNOZ, *ob. cit.*, p. 45, n. 56.

de principal elemento. Juan de Aviñón⁷⁰, por ejemplo, calcula que un sevillano debía comer al día un promedio de cuatro libras de vianda: una libra de pan, dos de carne (que es una libra carnicera) y una de vino (que es medio azumbre)⁷¹. Se refería a un sevillano caballero, «ome folgado»; no a uno ocupado en oficios de guerra. Este necesitaría mayor alimentación. Y lo mismo los hombres de trabajo. Y los de tierras frías.

En cambio, a los monjes les estaba prohibido comer carne normalmente en el refectorio. Las *Partidas* recogen la prohibición y, además, otra que se opone a una costumbre graciosísima: dejar en los días de las fiestas unos pocos monjes en el claustro y salir el convento fuera del monasterio a comer carne⁷². ¡Qué espectáculo darían! ¡Con razón se ganaron los infelices pública fama de tragones! Dentro del monasterio no podían probar carne sino en la enfermería y a título de medicina⁷³.

Una excepción había, que, ya se sabe, no hay regla sin excepción, y la de los frailes la tenía: el abad, si veía monjes con cara de necesidad, podía llamarlos, unas veces a unos, otras veces a otros, y llevarlos a su cámara «et darles bien de comer»⁷⁴. El abad no conocía necesidad.

70. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 51.

71. De alboroque de pan y vino hay noticias en diversos diplomas. SÁNCHEZ ALBORNOZ, *ob. cit.*, p. 34, n. 15. Las rentas se pagaban principalmente en pan, carne y vino. Véase el Fuero de León, art. XXV, ed. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Colección de Fueros municipales y Cartas pueblas*, Madrid, 1847, p. 82. También, según el Fuero de Fenar, los habitantes de este concejo debían dar al señor una vez al año «singulos panes, uno tocino, duos carneros, singulas gallinas, de vino tres canadiellas», L. DIEZ CANSECO, *Sobre los fueros del valle de Fenar*, Castrocabón y Pajares, en *Anuario de Historia del Derecho Español*, I (Madrid, 1924), p. 372. En los monasterios, como estaba prohibida la carne, algunos refrigerios se componían sólo de pan y vino. *Regla de San Benito*, cap. XXXV.

72. *Partidas*, I, 7, 15.

73. *Regla de San Benito*, caps. XXXVI y XXXIX. Se prohibía sobre todo la carne de cuadrúpedos, por considerarla más nutritiva y, por consiguiente, más apta para fomentar las pasiones; a la de aves, menos fuerte, no se le atribuían tantos inconvenientes. *Ibid.*

74. En la realidad se daban otras muchas excepciones. Por lo menos, abundan en los textos. Recuérdese el caso del glotón que, después de haberle comido a un fraile todas las gallinas que tenía, le dijo que, lejos de enfadarse, debía estarle muy agradecido. San Benito le había prohibido la carne, y él no había hecho, por consiguiente, sino evitar que cayese en pecado. EIXIMENIS, *ob. cit.*, III, p. 211.

El pan de trigo disfrutaba, como en todos los tiempos, de gran estimación. «El pan esponjoso y mollete» se consideraba más fácil de digerir; «el sobado con harina» se tenía por más indigesto, pero de más alimento; «pertenece más [...] a los que afanan cada día»⁷⁵.

El pescado no era tan apreciado, salvo en algunas poblaciones costeras, donde debía de abundar y ser fresco y barato. A los sevillanos, por ejemplo, si no comían pescado, rábanos y aceitunas, les parecía que no comían⁷⁶. Lejos del mar, en las poblaciones del interior, buena parte del pescado se recibía seco y salado. Las huestes de doña Quaresma, la dueña magra, «de flaca complisión», nos dan idea de las especies más frecuentes de pescado: la salada sardina, las grandes mielgas, los verdeles y sibias, la lyxa de duro cuero, el pulpo de muchas manos; el atún, el barbo, la pixota, la hurta, el golhin (o golfín), el sollo, las ostyas y cangrejos, la gigante ballena;⁷⁷ de algunas especies nos indican, con interesante precisión, el punto de procedencia: «de parte de Valençia venían las angiellas/salpresas e trechadas a grandes manadiellas»; «de parte de Bayona venían muchos caçones»; «del río de Henares venían los camarones»; «de Sant Ander venieron las bermejas langostas»; «ssávalos e albures e la noble lanprea de Sevilla e de Alcántara venían a levar prea»; «arenques e vesugos venieron de Bermeo»; las truchas del Alberche, el salmón de Castro de Urdiales, el congrio de Laredo⁷⁸.

El pescado llevaba a todas partes consigo cierto olor de abstención y penitencia. El pescado no era objeto de pecado. El pez tuvo pronto un sentido místico; se convirtió muy temprano en símbolo de Cristo. La carne, como se ha visto atrás, se hallaba proscrita de los monasterios;

75. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 65. La *Regla de San Benito*, cap. XXXIX, concedía a cada monje una libra larga de pan al día.

76. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 176.

77. «La vallena, por la magnitud de su cuerpo que se entera adobar non puede, en pedaços pequeños e tuérdegas la traen. Guárdase grant tiempo con sal». VILLENA, *ob. cit.*, p. 85.

78. *Libro de buen amor*, estr. 1.105, 1.107, 2.111, 2.112, 2.118, 2.119.

el pescado, por el contrario, llega a emplearse como símbolo de la comida monástica. Mas no las especies nobles como el salmón —«fidalgo», lo llama Juan Ruiz—, sino las más humildes y populares. Doña Garoça, como «era de buena vida, non de fecho lyviano», rechazó, al principio, las proposiciones de la taimada vieja, su antigua sirvienta; prefería la vida del convento, comer en paz sardinas saladas, que la vida de pecado con comodidad y lujo, comer intranquila perdices asadas:

Más valen en convento las sardinas saladas,
Fasyendo a Dios serviçio con las dueñas onrradas,
Que perder la mi alma con perdises assadas,
E fyncar escarnida con' otras deserradas.

Esta contraposición de carne y pescado, de vida de mundo y vida de religión, aparece aún más claramente expresada, en las coplas en que Trotaconventos vuelve al ataque de la lozana y virtuosa monja:

Comedes en convento sardinas e camarones,
Verçuelas e laseria e los duros caçones;
Dexades del amigo perdizes e capones:
Perdédsvos, cuytadas mugeres, syn varones.

Y otra vez la sardina:

Con la mala vyanda, con saladas sardinas,
Con sayas d'estameña pasádesvos, ¡mesquinas!
Dexades del amigo las truchas, las gallynas,
Las camissas fronçidas, los paños de Melinas.

Las verduras y las legumbres no faltaban en la alimentación, pero la estimación de que disfrutaban era todavía menor. «Verçuelas e laseria e los duros caçones» decía, despectivamente, Trotaconventos, como se acaba de ver. Laceria, miseria. Este era el concepto que se tenía de las

verduras. Pobre comida para pobres. Comida de los conventos para los monjes⁷⁹, para los mendigos, para los lazarinos.

Como penitencia, impone el fraile a don Carnal, comer verduras o legumbres; una sola cosa cada día: el domingo, garbanzos; el lunes, arvejas; el martes, espárragos; el miércoles, espinacas; el jueves, lentejas; el viernes, por castigo de la mucha gula y golosina, sólo pan y agua; el sábado, habas.

En las aldeas era donde, por lo general, las verduras se hallaban más estimadas y mejor acompañadas. En el mismo *Libro de buen amor* se encuentra testimonio de este aprecio; recuérdese la representación del mes de diciembre en la tienda de don Amor: «Comía el cavallero la cocina con verças». Unas berzas prestigiadas con carne salpresa o tocino. Era como había que comerlas. Las coles —se creía⁸⁰— engendran humores melancólicos y para contrarrestarlos deben ser cocidas en dos aguas y con carne gruesa.

Casi todos los alimentos procedentes del reino vegetal se siguen consumiendo, pero entonces se tenían, acerca de algunos, creencias que después han desaparecido; por ejemplo, que eran afrodisíacos.

Una de las creencias más peregrinas se refería a una fruta: los higos engendraban piojos en el cuerpo. Alcanzó mucha difusión y duración.

Entre las características más acusadas de la cocina de la Baja Edad Media, merece destacarse la gran carga de especias: jengibre, pimienta, nuez moscada, comino, clavo, canela... Todas de origen oriental y, por consiguiente, muy caras. Sólo podían disfrutar de tan aromáticos condimentos las grandes mesas. Los pobres sazonzaban su guisos con

79. La *Regla de San Benito*, cap. XXXIX, consideraba suficiente que hubiese en cada mesa dos manjares cocidos, a fin de que el que acaso no pudiese tomar de uno, comiese del otro; y sólo si hubiese frutas o legumbres tiernas, autorizaba a añadir un tercero. En la comida de los antiguos monjes españoles predominaban las legumbres y las berzas. J. PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles en la Edad Media*, Madrid, 1933-34, II, p. 109.

80. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 93.

ajos y azafrán. Y los monjes, según los clérigos que les disputaban hospedar a don Amor, con azafrán solamente:

«Coloran su mucha agua con un poco d'azafrán».

La actividad y el apetito

Otro factor que influyó entonces, como ha influido siempre, sobre la cantidad de comida tomada normalmente fue la actividad. El ejercicio ha repercutido de modo indiscutible en el apetito, en la necesidad de alimentación.

El género de vida que llevaban entonces las clases nobles contribuía a excitar las ganas de comer. Predominaba la vida de acción. La instrucción del caballero estuvo integrada, durante mucho tiempo, casi de forma exclusiva, por ejercicios de armas y de caza. Unos ejercicios que no tenían carácter meramente deportivo. El hijo de un noble destinado a la caballería, empezaba por perder pronto la comodidad y los mimos de la casa paterna. En la mayoría de los casos, el padre confiaba su educación a un señor superior en la jerarquía feudal. En la corte del señor o del Rey, el verde doncel realizaba las funciones de paje, al tiempo que se entrenaba y endurecía en el ejercicio de las armas. Después una vida torpemente violenta impedía que las armas se enmohecieran.

Durante el siglo XIV las ocasiones de lucha en la Península no faltaron, por desgracia. Dos clases de contiendas ensangrientan paralelamente el siglo: las luchas intestinas y las de reconquista. Una ininterrumpida serie de insubordinaciones, represiones y choques —minorías de Fernando IV y de Alfonso XI, arbitrariedades de Pedro I, guerra civil con su hermano Enrique, anárquicos reinados de los Trastámaras— y una acción bastante sostenida contra los moros sobre todo en la primera mitad del siglo —expediciones acordadas de Fernando el Emplazado y Jaime II, batalla del Salado, conquista de Algeciras. Y a las numerosas ocasiones que todos estos hechos ofrecieron de ejercitar las armas,

se sumaron todavía las determinadas por las contiendas entre reinos cristianos: Castilla, Aragón y Portugal.

En los escasos períodos de tregua, los juegos y torneos, y la caza fueron suficientes para que el caballero no cayese en la ociosidad. Vestido de pesada armadura en la liza o más ligero y rodeado de alborotadora jauría por los campos, el caballero mantenía en forma sus músculos. Y despierta su agresividad.

Este género de vida, en que se suman las actividades del guerrero, del justador y del cazador, provocaba el desarrollo del apetito con diversos estímulos: el primero, la necesidad; era preciso reponer fuerzas; el segundo, la irregularidad; con frecuencia, no se podía comer a la hora habitual, ni cuando se tenía ganas, y el apetito se calzaba espuelas de hambre; el tercero, y más específico, el avivamiento y explosión de los instintos más primarios; el contacto directo con la naturaleza y con la muerte reforzaba el apego a la vida y disparaba todas las defensas vitales. Si el guerrero y el cazador no han llegado a tener dientes de jabalí, les ha faltado poco.

Sería ingenuo, sin embargo, imaginar a todos los nobles entregados de modo uniforme a esta triple actividad. Una gran diversidad de condiciones y circunstancias configuraba de muy distinto modo la existencia de cada uno de los nobles que de alguna manera pertenecían a este esforzado prototipo. Y, además, no todos pertenecían a él. Había muchos que, por muy diferentes causas —flojedad de carácter, bajo rango nobiliario, débil posición económica, infortunio político— se hallaban en situación más o menos marginal y desprestigiada. No pocos de éstos presentaban tachas y defectos, que eran objeto de crítica y censura. Y como siempre ha habido más propensión a los reparos y denuestos que a los elogios, y la publicación de las faltas ha encontrado vía más libre que la de las alabanzas, se ha podido dar la impresión de que los nobles tachados de vicios o defectos poco caballerescos eran mucho más numerosos de lo que eran en realidad. De ellos los más criticados y satirizados fueron los perezosos para acudir

a las acciones de guerra, los jugadores y los tacaños, miserables y hambrientos.

La remolonería de algunos caballeros ante la lid ya aparece señalada en la disputa de *Elena y María*⁸¹:

Ca yo bien se asaz
 el tu amigo lo que faz:
 se el va en fonsado,
 non es de su grado;
 se va combater,
 non es de su querer...

E igual, la inclinación al juego y los apuros económicos y alimenticios:

Quando non tien que despende,
 tornase luego ajogar;
 e joga dos vezes o tres,
 que nunca gana vna vez;

 joga el caualllo e el rroçin
 e elas armas otro sy,
 el manton, el tabardo
 e el bestido e el calçado;

 Quando non tien que jogar
 nin al a que tornar,
 vay e la siella empenar
 a los francos dela cal;
 el freno e el albardon
 dalo al su rrapagon
 quelo vaya vender
 e empenar pora comer.

Conviene no olvidar, sin embargo, que este fragmento pertenece a la disputa habida entre María, amiga de un abad, y Elena, amiga de un caballero, sobre cuál de ambos

81. R. MENÉNDEZ PIDAL. «Elena y María», en *Rev. de Filología Española*, I (reimpr. de 1965), p. 63.

amantes es mejor. Y que tan desfavorable semblanza del caballero sale de los labios apasionados de María. Frente a ella se encuentra la semblanza favorable, igualmente apasionada, que nos da Elena:

mays yo amo el mays alto,
 ca es cauallero armado,
 de sus armas esforçado;
 el mio es defensor,
 el tuyo es orador;
 quel mio defende tierras
 e sufre batallas e guerras.

 Quando al palaçio viene,
 apuesto e muy bien,
 con armas e con caualllos
 e con escuderos e con vasallos,
 sienpre trae açores
 e con falcones de los mejores.

En el *Libro de buen amor*, la semblanza peyorativa de los nobles insiste sobre los mismos defectos de holgazanería y juego. Y la mueve y traza el mismo interés en desacreditar a los caballeros. Contra la invitación de hospedaje que éstos han hecho a don Amor, los escuderos advierten:

Darte han dados plomados, perderás tus dineros,
 Al tomar vienen prestos, a la lid tardineros.
 Tyenden grandes alfamares, ponen luego tableros,
 Pyntados de jaldetas como los tablajeros;
 Al tomar las soldadas ellos vienen primeros,
 Para yr en frontera mucho son costumeros.

La estrechez económica, la mezquindad y la tacañería en las clases nobiliarias aparece, en la literatura satírica medieval, adscrita principalmente a los infanzones y, algo menos, a los ricoshombres. Las burlas por esos desdichados motivos abundan en los cancioneros. Como ejemplo, se pueden recordar unas pocas: la cantiga en que Airas Nunes,

clérigo de Santiago, invitado a comer por un infanzón sólo para que le elogiase el *jantar*, se niega a hacer la alabanza porque ha jurado en Jaén, cuando se ha cruzado, nunca decir «de mal ben»⁸²; la dedicada por Roi Páez de Ribela a un ricomaz que mandó cocer tan poca carne y en pedacitos tan menudos, que si uno no se inclina mucho sobre el puchero, no podrá distinguir si es carne o pescado⁸³; la de Pero da Ponte, en que recomienda la cocina de cierto infanzón para dormir la siesta (como nunca se ha encendido ni ha entrado comida en ella, es muy fresca y está libre de moscas)⁸⁴. En algunos casos, se zahiere claramente, no la estrechez, sino la tacañería; por ejemplo, en la cántiga de Roi Páez de Ribela que empieza⁸⁵:

Preguntad'un ricome
muy rico, que mal come,
por que o faz.

El refranero confirma: «La comida del hidalgo, poca vianda y mantel largo».

En claro y abierto contraste con estos nobles rudos, tacaños y mezquinos, se hallan los caballeros letrados, que no faltan. Ya hemos recordado a uno: Don Enrique de Villena, hombre «... muy copioso y mezclado en diversas sciencias» y que «sabía hablar muchos lenguajes»⁸⁶. Y además, señor espléndido y muy dado a los placeres gastronómicos. ¡Qué diferencia entre su actitud decorosa en la mesa y la descompostura de tantos caballeros! Aunque no muchas, ya tenía nociones de lo que era el arte de bien comer.

Las letras, como en los siglos anteriores, eran cultivadas principalmente por clérigos y religiosos. Existían clérigos

82. *Cantigas d'escarnho e de mal dizer dos cancioneiros medievais galego-portugueses*, ed. M. Rodrigues Lapa, Coimbra, 1965, núm. 68.

83. *Ibid.*, núm. 411.

84. *Ibid.*, núm. 348.

85. *Ibid.*, núm. 410.

86. FERNÁN PÉREZ DE GUZMÁN, *Generaciones y semblanzas*, BAE, LXVIII, p. 710.

y monjes que desarrollaban una notable actividad intelectual; en los escritorios de los monasterios, en las escuelas catedralicias, en las aulas de las nacientes universidades; y toda esta actividad, además de la derivada de la cura de almas, del cuidado de enfermos, de la atención de pobres y peregrinos... Mas la acción no figuraba como cualidad sobresaliente en la imagen popular del clérigo. Sucedió, respecto a ésta, lo mismo que se ha visto en la imagen del caballero, pero en sentido contrario. Igual que se había consagrado el concepto de vida caballeresca como vida eminentemente activa, aunque hubiese no pocos caballeros reacios a la actividad, se había consagrado el concepto de vida religiosa como vida eminentemente sosegada, aunque no faltasen clérigos muy activos, y aun guerreros y cazadores.

En la misma disputa de *Elena y María*, que se ha aducido al tratar de los caballeros, figura el prototipo de clérigo tranquilo y reposado. Elena no puede compendiar su vida en menos palabras:

ca el tuyo janta e jaz
e sienpre esta en paz.

Y sucede un caso curioso. Al contrario de lo que ocurre con la imagen del caballero, distinta y aun opuesta, según se mire con ojos favorables o desfavorables, la del clérigo se completa y confirma con los rasgos que se señalan desde una y otra parte. María, para defender a su amigo, viene a decir casi lo mismo que Elena ha dicho como ofensa:

ca el biue bien onrrado
e sin todo cuydado;
ha comer e beuer
e en buenos lechos jazer.

Y ahora bien: ¿Por qué come tanto quien lleva una vida tan sosegada y ociosa? Seguramente, porque la ociosi-

dad, aunque parezca paradójico, también conduce a la gula. Las comidas se van convirtiendo en unos de los actos más importantes de la vida semivacía del ocioso. Quienes hayan realizado un largo viaje en un viejo barco sin las distracciones de los modernos, conocerán la impaciencia con que se espera en ellos la llamada al comedor. Una espera que parece interminable, durante la cual el jugo gástrico va preparando sus mejores ácidos. Pensar en la comida es uno de los mayores excitantes del apetito. Un alimento saboreado antes, durante y después de la comida aprovecha doble. Quien piensa en otra cosa mientras come, no come; simplemente traga. El alimento tomado así, sin sentir, aprovecha la mitad. Por eso el hombre preocupado con arduos negocios adelgaza. Y el tranquilo y despreocupado engorda. La tradicional estampa del clérigo orondo exige como necesario fondo un paisaje de sosiego y tranquilidad.

Además de clérigos que, poco más o menos, ajustaban su vida a este arquetipo tradicional, existían otros, como ya se ha recordado, que se apartaban de él en muy distintos grados. Había algunos que, no obstante realizar algún ejercicio, pertenecían al mismo grupo de los ociosos amigos de la buena mesa, porque su actividad física se encaminaba únicamente a abrir el apetito. Sirva de ejemplo el obispo que un día se encontraron los padres de Blanquerna⁸⁷:

«...acompañado de muchos clérigos y canónigos, venía de pasearse a caballo por el campo, para vivir más sano y comer de más buen gusto. Este ejercicio solía hacer el obispo cada día muy de mañana, y en volviendo hacía cantar la misa, y después se iba a comer».

Mucha mayor actividad, aunque también terminase en comida, desplegaba el cura cazador. Su afición cinegética respondía, por lo general, a un carácter inquieto y arriscado. No eran muy raros los curas con estas inclinaciones, por

87. RAIMUNDO LULIO, *Blanquerna*, lib. I, cap. XVII.

lo que se ve. Les estaba prohibido, en verdad, desde hacía mucho, ser venadores y tener azores, halcones y canes para cazar. Las aves de cetrería costaban fuertes sumas, y se consideraba cosa desaguisada que los clérigos gastasen en ellas lo que estaban obligados a dar a los pobres. Se les autorizaba únicamente pescar «et cazar con redes et armar lazos, ca tal caza como esta non les es defendida, porque la pueden facer sin canes, et sin aves et sin ruido». Una caza así, sin correr monte, sin ruido, sólo con redes y lazos modestos, silenciosos, era la única que se consideraba compatible con la vida callada, retirada, que debían seguir los clérigos. Pero una cosa mandaban las leyes ya un poco trasnochadas como ésta de las *Partidas*⁸⁸, y otra cosa sucedía por los pueblos en el ambiente más laxo y comprensivo del siglo XIV. No azores, ni halcones, ni neblías, que todas son aves que vuelan y pican muy alto, mas unos galgos y un hurón no pasaban de lujo rastrero, y con ellos un cura de pueblo consideraba, sin embargo, muy realzada su dignidad. El canciller López de Ayala, con su amargo humor, nos da este áspero retrato del cura de aldea⁸⁹:

Non saben las palabras de la consagraçión,
 Nin curan de saber, nin lo han a coraçón;
 Si pueden auer tres perros, vn galgo e vn furón,
 Clérigo del aldea tiene que es infançón.

Después, en un grado más elevado de actividad, se encontraba el sacerdote con ánimo y facultades de guerrero. No era entonces una figura anormal ni excepcional. Multitud de concausas explicaban su existencia. Bastará recordar dos o tres: muchos sacerdotes, sobre todo de los que ocupaban puestos preeminentes, habían recibido educación de caballeros antes que de sacerdotes; no pocos se vieron precisados, en virtud de su cargo eclesiástico, a defender

88. *Partidas*, I, 6, 47.

89. P. LÓPEZ DE AYALA, *Rimado de Palacio*, BAE, LVII, p. 432 (estr. 223).

de apetencias ajenas, territorios que de él dependían; algunos se vieron implicados, con cierta naturalidad, en las luchas contra los moros. No es cosa de traer aquí ejemplos de todos conocidos. En el catolicismo medieval, tan militante, abunda este tipo de sacerdote más o menos guerrero.

Estas breves notas sobre la vida de las dos clases —nobleza y eclesiástica— más influyentes de la sociedad medieval, pueden dar idea de la repercusión que la actividad de caballeros y religiosos tenía en su respectiva alimentación. La vida de las otras clases, desatendida por los cronistas, apenas se adivina en los trasfondos de la historia. La existencia de los burgueses se desenvolvía, reglada pero activa, en los oscuros callejones de la ciudad. Comerciantes y menestrales ajustaban sus trabajos a los inalterables toques de las horas canónicas. Una actividad monótona, en un ambiente amurallado, aislado de la naturaleza, donde enflaquecía el apetito y la comida se hacía también uniforme y limitada. La vida en los campos variaba según las regiones y las estaciones. Más desenvuelta en las zonas templadas y en las épocas de labor y más recogida en las partes frías y en los inviernos más o menos largos. Se comería, como siempre, bastante más en las aldeas que en los burgos. Durante la época de labor, por el rudo trabajo y la vida al aire libre; durante el forzado descanso del invierno, por el recogimiento y centralización de la vida en las amplias cocinas. La alimentación de los burgueses y la de los campesinos eran las que menos habrían de cambiar en los siglos posteriores.

Distensión de los frenos morales

Estos factores que hasta aquí se han examinado —los modos de comer y la actividad— movieron, sin duda alguna, a tomar una cantidad de alimentos bastante superior a la que, en los tiempos modernos, ha parecido normal. Pero ni los factores ni los resultados fueron propios y exclusivos del siglo XIV. Se les encuentra asimismo en los

siglos anteriores y, con muy lenta degradación, en los posteriores. Más peculiar del XIV fue otro importante factor: la crisis del mundo medieval. El estrepitoso derrumbamiento de valores tradicionales que todo el mundo conoce; la debilitación de la doctrina evangélica; el desvanecimiento de la fe; la quiebra de la esperanza en los bienes de la vida futura; la caída de la escolástica en una maraña de inertes y superficiales formulismos; el desgarramiento de la Iglesia sometida a la política... Y contra esta doliente resaca de un mundo que se va, los vitales repuntes de un mundo que se anuncia: la mayor atención hacia las cosas terrenas y humanas, la expansión del comercio, los albores del capitalismo, las innovaciones técnicas, la apetencia de comodidad y lujo, la mayor proclividad hacia los placeres...

Ninguno de los elementos que concurren a configurar la nueva postura o actitud ante la vida eran, sin embargo, completamente nuevos. No habían adquirido, eso sí, hasta entonces suficiente desarrollo o se hallaban más o menos sofrenados por los que al llegar a este punto periclitán y los dejan libres. Entre esos elementos contenidos que a la sazón se expansionan y adquieren mayor desarrollo se hallaba el amor a la mesa. Toda la Edad Media ofrece una ininterrumpida documentación de la afición más o menos desmedida a los manjares; pero también, de modo paralelo, una constante exhortación a la templanza^{89*}.

Las ininterrumpidas prédicas de los moralistas no pudieron sujetar el poderoso hervor de vida que bullía en los últimos siglos medievales y que desembocaría en el Renacimiento. Sus admoniciones fueron más bien contraproducentes. Las campañas contra los vicios, si no se realizan con mucho tino, más bien los desarrollan. La prohibición hace más atractivas las acciones prohibidas. Además, las repro-

89* Resulta muy significativo un hecho: desde los siglos VIII y IX, a que se prolongan las colecciones, más o menos completas, de recetas de Apicio, se extiende un largo periodo, huérfano de literatura culinaria, hasta los siglos XIII y XIV, en que una especie de pleamar gastronómica da lugar a numerosos tratados de cocina, bastante desviados de la tradición antigua. MARIANNE MULON, *Les premières recettes médiévales*, en J.-J. HÉMARDINQUER, *Pour une histoire de l'alimentation*, «Cahiers des Annales», núm. 28, Paris, 1970, pp. 236-237.

baciones morales enseñan a veces formas y variantes de los vicios desconocidas de muchos. Y estos efectos contrarios debieron de ser los más importantes de los minuciosos y casuísticos tratados morales de la época. Los predicadores demostraban saber de vicios, seguramente sólo en teoría, tanto como los viciosos.

Por otra parte, no pocos escritores religiosos contribuyeron a transmitirnos una imagen poco exacta de aquel siglo. Exageraron sus vicios. Y otros, si no los exageraron mucho, les dieron relieve en una perspectiva de exagerado contraste. Destacaron la gula, por ejemplo, sobre un fondo de ideal ascetismo. Las desastrosas consecuencias de la glotonería, frente a los virtuosos resultados de la abstinencia y del ayuno. Pocas veces tomaron como punto de referencia una comida normal.

Por último, ningunos escritores presentan las faltas y corrupciones de los clérigos y monjes de entonces con tanta crudeza y con tanta abundancia documental como los propios religiosos. No hay que olvidar que trataban temas, por lo común, religiosos, y no pocas veces, para religiosos. Y que los ilustraban con acciones ejemplares de clérigos edificantes o con hechos aborrecibles de eclesiásticos corrompidos, según correspondiese.

La sátira de clérigos y monjes forma parte, en su mayoría, de esta literatura salida de plumas religiosas. Representa un fenómeno normal y corriente. Igual que los trovadores catalanes —nobles o individuos adscritos a cortes de nobles y reyes— tratan en sus sátiras principalmente de las rivalidades, odios, costumbres, flaquezas y vicios de los poderosos, y los poetas gallego-portugueses dedican las coplas de escarnio mayormente a zaherirse entre sí, los frailes y clérigos lanzan sus dardos satíricos sobre todo contra otros compañeros de religión. Y se da otro fenómeno general. Esta sátira religiosa sólo en parte refleja la realidad. Concurren a engrosarla muchas tendencias, corrientes y modas archiconocidas: el gusto por las burlas y juegos groseros, tan bien acogidos y difundidos por los juglares; la inclinación a las bromas con personajes religiosos que la poesía

goliardesca había desarrollado en toda la Europa occidental; la influencia temática de los fabliaux. Y junto a los factores, comunes, de ambiente, otros más específicos y particulares: las rivalidades entre las órdenes religiosas, la malquerencia hacia los superiores jerárquicos, los odios y envidias personales... Resulta natural que la obra cumbre de esta sátira religiosa, el *Libro de buen amor*, tenga por autor a un clérigo, por protagonista a otro, que a veces se confunde con el autor, y por estructura un entramado de los más diversos elementos literarios.

A pesar de sus exageraciones y deformaciones, corrientes en cualquier clase de sátira, y de los muchos hilos literarios de su urdimbre, la sátira religiosa descansaba en una base real. Si se han señalado sus elementos «no históricos», ha sido sólo porque siempre se deben tener en cuenta al decantar el poso de realidad. Las flaquezas, las debilidades, los vicios del clero zaheridos en la sátira existían realmente. Y fuera de las obras puramente literarias, eran también los más censurados y condenados. Más que por el vicio en sí, por el carácter eclesiástico del sujeto. Por la mayor gravedad e inconveniencia del pecado en quienes por voto están obligados a llevar una vida ejemplar. En relación con la gula, que es el pecado que aquí nos interesa, ya decían, desde un siglo antes, las *Partidas*⁹⁰: «Non conviene a aquellos que han de predicar la pobreza et la cuita que sufrió nuestro señor Iesu Cristo por nos en este mundo, que lo fagan con las faces bermejas comiendo et bebiendo mucho.»

Lo mismo sucede con la sátira de otras clases sociales o de la sociedad en general. Podada de sus elementos literarios, refleja con bastante veracidad los problemas, las preocupaciones y los conceptos morales de la época correspondiente. Las obras satíricas del siglo XIV muestran bien a las claras la rotura del ascético cinturón medieval y el desbordamiento de los apetitos humanos; entre ellos, con palabras del Arcipreste, de «el comer syn mesura e

90. *Partidas*, I, 5, 35.

la gran venternía» (estr. 303). Un resumen, por muy breve que fuese, de lo que contienen respecto de los placeres gastronómicos, ocuparía mucho espacio. «Desto —dice el mismo festivo poeta— ay muchas fablas e estoria paladina» (estr. 297). Aquí basta anotar este desbordamiento de pasiones, más contenidas durante los siglos precedentes, como una causa más de la exuberancia normal en la alimentación durante el siglo XIV.

Las copiosas comidas y la necesidad de digestivos

Esto es precisamente lo que interesa dejar claro: la existencia de una alimentación general exuberante debida a causas también generales: la rudeza predominante todavía en la Edad Media; los modos de comer directos y rudos como correspondía a tal edad; la abundancia de alimentos naturales, sobre todo de carnes; la condimentación muy fuerte, que excitaba aún más el natural apetito; el género de vida, con frecuencia violento; la distensión de los frenos morales; la revalorización de los bienes terrenos...

Este nivel normal, muy elevado, de la alimentación trecentista debe servir siempre de partida, tanto para valorar, hacia arriba, los casos, ya más particulares, de glotonería, como, en sentido contrario, hacia abajo, los casos de carencia y aun de hambre. Sólo así se podrán interpretar debidamente muchos aspectos, problemas y resultados de tan copiosas comidas. Por ejemplo, las disposiciones que las leyes suntuarias dedican a la mesa. ¿Quién que no tenga en cuenta aquella opípara normalidad no tomará por liberal exceso lo que entonces se consideraba tacaña restricción? ¡De carne, sólo dos platos en cada comida! Y éstos, se entendía, de carne que fuese necesario comprar. La carne que se obtuviese por vía de regalo, contribución, producción propia, caza directa, etc., etc., no entraba en cuenta⁹¹. Con ella se podía multiplicar el número de platos

91. Sobre la cantidad y la clase de los manjares que las personas pertenecientes a los distintos estamentos sociales debían comer «en conbite o en sus posadas

cuanto se quisiera. Los autores de las leyes suntuarias no se proponían evitar que los súbditos engordasen demasiado y reventasen, sino, como se sabe, que sus bolsas enflaqueciesen con exceso por los gastos superfluos, y se arruinasen.

Sólo partiendo de la copiosa manducatoria entonces habitual, se puede explicar análogamente la creencia, recogida por Eiximenis, de que cierta reputación de groseros que tenían los españoles se debía a que eran grandes comedores de carne⁹²; y la torpeza mental después de las comidas; y la mayor salud de los pobres; y el constante uso de preparados estomacales...; numerosas opiniones, preocupaciones y hechos de aquella época no se podrán interpretar ni valorar con exactitud sin conocer cuánto y qué se comía. Aquí, como se comprenderá, sólo interesa aclarar las razones principales del uso, y aun abuso, de productos digestivos. Los letuarios y demás golosinas que tan abundantemente enumera Trotaconventos al Arcipreste como obra y atractivo de las monjas, tenían, casi en su totalidad, este carácter.

Las comidas copiosas ocasionaban frecuentes anomalías digestivas. Y, como consecuencia, tanto los particulares como los médicos dedicaban especial atención a estas alteraciones fisiológicas. Resulta curiosa, y hasta graciosa, la solemne y concatenada explicación de los males originados por un exceso gastronómico:

como en otro lugar qualquier», dispuso Alfonso XI en las cortes reunidas en Burgos el año 1338, § 33. «Nos que comamos quatro manjares, quales nos quisieremos e non mas. —Los perlados e los omes buenos que traen pendones que coman tres manjares, e cada manjar que sea de vna carne o de vn pescado e non mas—. Los rricos omes e caualleros e escuderos e todos los otros omes de qualquier estado o condicion que sean que coman dos manjares e cada manjar que sea de vna carne e de vn pescado e non mas. E de las caças que qualquier destos que dichos son caçaren, que puedan comer dellas quantos manjares quisieren de mas de los manjares dichos que en este ordenamiento se contiene». *Cortes de los antiguos reinos*, ed. cit., I, p. 453. Otras disposiciones contra los excesos gastronómicos, en las Cortes de Alcalá (1348), § 104; en las de Valladolid (1351), § 29: *Ordenamiento de los conuities*; en las de Burgos de 1379. Todas estas disposiciones ya tenían sus precedentes en las Cortes de Sevilla de 1250 y, sobre todo, en las de Valladolid de 1258, § 13.

92. EIXIMENIS, *ob. cit.*, III, p. 185.

... trae dolencia de repleción y de finchimiento, y el finchimiento trae opilación, y la opilación trae podrimiento, y el podrimiento dolencia de mala complisión o de mala compusición o solución de continuidad⁹³.

Menos mal que sin tomar gran descanso de esta engolada enumeración, se afirma de modo claro, sencillo y rotundo que «non ha en el mundo mayor ponçoña quel mucho comer»⁹⁴.

Sobre todo es muy significativa la gran extensión que en los libros de medicina ocupa la parte destinada al estreñimiento y al vaciamiento, los dos fenómenos en que más directamente han repercutido las demasías de la mesa.

Todas sus causas, formas y consecuencias son estudiadas con gran minuciosidad. Una riqueza de detalles y una exactitud que se manifiestan principalmente en enumeraciones. Es un gusto, una moda, que se observa en muchos escritores de aquel siglo. Tratando de nuestro tema, se dice, por ejemplo, que los malos humores que se van formando con las demasías de las comidas, y que no salen, se detienen por nueve razones: por la flaqueza de la virtud desechadera; por la fortaleza de la virtud retentiva; por flaqueza de virtud digestiva, «que non la puede cozer»; por la angostura de los caños, que están atapados y apretados; por la gran cuantía del humor...; y así hasta nueve⁹⁵. Y se define el vaciamiento como la acción y efecto de «desechar las demasías del cuerpo por uno de los diez y siete lugares emotorios que son en el cuerpo del ome»; y se relacionan los diez y siete⁹⁶. Con preocupación contraria, se indican las veinte y dos maneras de restreñir las cámaras: con «melezinas apretantes, melezinas resfriantes, melezinas cauterizantes, atamientos, cosas conglutinantes, cosas que adormesen el seso», y de este modo, hasta las veinte y dos⁹⁷.

93. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 46.

94. *Ibid.*, p. 47.

95. *Ibid.*, p. 180 y ss.

96. *Ibid.*, p. 178 s.

97. *Ibid.*, p. 245.

La misma atención y diligencia se ponía en la exposición de los modos de ayudar la digestión, sobre todo de dar calor y fuerza a los estómagos débiles. No todos tenían capacidad y vigor suficientes para llevar a feliz término la digestión de una de aquellas interminables comidas.

Para cualquiera de las tres necesidades —vaciar, estreñir, o ayudar la digestión— se hacía uso de las viandas, de las medicinas y de las viandas medicinales o «medicinas viandalles». En primer término se acudía a poner remedio con la propia comida; en su defecto, con las viandas medicinales (tales como, para el vaciamiento, las espinacas, las malvas, los higos, las pasas y sus semejantes); en último caso, se empleaban las medicinas, y de éstas, primero las simples, y sólo como último recurso, las compuestas⁹⁸.

Los efectos de las principales viandas, de las viandas medicinales y aun de multitud de simples farmacéuticos eran vulgarmente conocidos. Las medicinas compuestas eran menos populares, no sólo por la razón indicada, sino por otras no menos importantes: su elevado precio, su preparación estrictamente farmacéutica, sus nombres más extraños.

Como inciso conviene advertir que estos nombres no eran, sin embargo, tan extraños como hoy nos parecen. «Nombres exóticos» llama un autor actual a los de las golosinas de las monjas que recomendaba Trotaconventos⁹⁹. Mejor sería considerarlos como nombres científicos de base griega, como entonces, antes y después ha sido corriente en la nomenclatura técnica. Además, como nombres de medicamentos, su rareza se justificaba también por seculares y perdurables razones psicológicas. Ya Plinio observó que la gente presta menos crédito a lo que concierne a su salud si lo comprende^{99*}. Para acabar de formar

98. *Ibid.*, pp. 60 y 219. Se trata de un orden de preferencias muy conocido. Aparece ya en Hipócrates y se halla en obras extrañas a la medicina; por ejemplo, en CERVANTES, *Don Quijote*, II, cap. XLVII.

99. K. R. SCHOLBERG, *Sátira e invectiva en la España medieval*, Madrid, 1971, p. 157.

99*. «...ac minus credunt quae ad salutem suam pertinent, si intellegant», PLINIO, *Hist. Nat.*, XXIX, 8.

juicio sobre este punto, recuérdese un caso: compañero de no pocos de los productos a la sazón monjiles, era, desde la medicina griega, el unguento *diaquilón*. Como se puede ver, su nombre comienza con la partícula griega *dia-* (= 'hecho con') igual que *diarrhodon*, *diantoso*, *diamargaritón*, *diacitrón* y otros. Pues bien, pocos medicamentos habrá habido más populares que el *diaquilón*. Y no sólo por el gracioso empleo que de él hizo Quevedo en su caricaturesco y conocidísimo retrato del Domine Cabra. Hasta el otro día, se puede decir; hasta que se empezaron a usar las sulfamidias y los antibióticos, cualquiera que se veía aquejado de un forúnculo o divieso acudía a la farmacia sin receta de médico ni nada, se compraba una barrita de *diaquilón* y se ponía un parche del popularísimo y milenario unguento. Nadie reparaba en la rareza del nombre. Mucho más raro y más feo es bicarbonato, y, sin embargo... Lo familiar nunca resulta raro.

Esta cuestión de la aparente extrañeza de los nombres no debe considerarse como baladí. Se ha llegado a decir que Juan Ruiz fue influido por un determinado autor sólo porque con anterioridad había hecho referencia a algunas de dichas golosinas¹⁰⁰. Se ha olvidado que todos esos productos y sus nombres, a pesar de no ser tan corrientes como las viandas medicinales y los simples, eran bastante conocidos. Y que con ellos se tropezaba entonces, con harta frecuencia, hasta en libros muy ajenos a la medicina, a la que fundamentalmente pertenecían.

Muy esclarecedora de los principales puntos y aspectos que se han comentado en las páginas precedentes es la *Lletra que un gran golafre eclesiàstic tramès a un metge per demanar-li consell sobre lo regiment de sa vida*¹⁰¹. Podada de las exageraciones frecuentes en las sátiras, nos deja entrever una realidad coincidente con la que hemos tratado de esbozar aquí. El fragmento que a continuación inserta-

100. AGUADO, *Glosario*, s. v. *letuario*.

101. EIXIMENIS, *ob. cit.*, III, cap. 354.

mos, tal vez resulte demasiado extenso, pero merece la pena:

«Sènyer, io quan me lleu de mati meng d'una fogaça calda un poc ab una taça de vin cuit, o de grec. Al dinar meng tostemps pa de floret; e varieig les carns segons temps, car en estiu meng polls tenres en diverses maneres, ço es, en ast e aiguarós, o en olla ab salsa d'agràs e en pa; cabrits e vedells de llet, moltos primals e perdiganes. En hivern, gallines grosses e polles prenys, e capons gordís; moltos de past, perdius, e colomins e gualles. En l'autumne, tords grossos, tudons, fotges e carn de caça, ço és, cervos, cabirols, cabron monter, llebres, conills. En la primavera, pagós, faisans, grues e oques. E adés, en lo pascal, no ús de totes salses, sinó les espesses, bollides, o salsa de pagó, e lluibell, e mig-raust mesclat ab girofle e ab gíngebre verd. A la fi de taula, flaons e formajades, e formatge frit ab mantega, o faus al forn, damunt cubert de sucre e posat en pa torrat.

Si meng peix, tostemps l'he ab dents e de tall, frit en caçola, e en graelles, e en pa. Si meng res de cullera, he ginestada, avellanat o pinyonada, celiandrat o arròs ab sucre e ab llet d'amelles; après, fruita seca; e a la fi deman adragea per rependre los fums e per confortar l'estómac, e per gitar de mi mateix ventositats qui es solen llevar dins l'hom. Après taula encara ús l'adragea per fer-me bon alé.

Mon beure, quant al vi blanc, és aquest: bec grec d'estiu, e d'hivern cuit e moscatell, malvesia, tribia, còrsec o Candia, o vernaixa; e a la fi clarea ab neules o piment, per tota la hivernada. Vull, emperò, que les neules sien cuites ab sucre, e sien polpudetes e espessetes queucom.

Dels vins vermells de la terra no en puix beure, per tal bec, d'estiu, calabresc de Sent Onoixent, Turpia o trillà, picapoll de Mallorca, roset o dels clarets d'Avinyó. D'hivern, del Madrid de Castella, o d'aquells vins fins espanyols, o de Gascunya, o del monastrell d'Empordà.

A les collacions prenc de mos lletovaris, diversos segons lo temps; o aloses ensucrades, per refrescar lo fetge; e a vegades *manus Christi* ab espòngea o endiana fina ab qualque gíngebrada, per fer digestió. Per refrescar les venes ús d'alguns eixarops, quant sent que fa calor, així com dels joleps e dels violats; e a sopar bec de beuna o de Sent Porça. E faç-me refrescar les cames ab aigües precioses;

e puis, quan vinc del bany, ans que meng altra cosa, ús trenta mujols d'ous frescs mesclats ab flor de macis e de cubebes fines.»

Esta carta, no obstante su abultamiento satírico, refleja bastante bien los aspectos y rasgos sobresalientes de la alimentación de una persona acomodada y amiga de la buena mesa en el siglo XIV: la abundancia y variedad de carnes; la importancia del pan y del vino; la riqueza de golosinas; el copioso empleo de especias; las numerosas viandas medicinales y medicinas digestivas; el escaso relieve del pescado.

Aquí interesa hacer hincapié sobre todo en la exuberancia de la comida y en la necesidad de ayudar a la digestión. Constituyen el antecedente que explica de modo clarísimo el valor que tenían los incontables productos que entonces reforzaban las facultades estomacales. Y que, por lo general, eran muy apetecibles y agradables.

En la carta, las muestras de esta preocupación por el buen regimiento de la salud abundan, como se ha visto: adragea «per confortar l'estómac, e per gitar de mi mateix ventositats»¹⁰²; »lletovaris, diversos segons lo temps; o aloses ensucrades, per refrescar lo fetge; e a vegades *manus Christi* ab espòngea o endiana fina ab qualque gingebrada, per fer digestiò»; «per refrescar les venes ús d'alguns eixarops, quant sent que fa calor, així com del joleps e dels violats».

Resulta eficacísima la luz que la *Lletra* en general y, muy particularmente, estas dulces medicinas proporcionan para precisar el uso y las virtudes de muchas de las golosinas que, según Trotaconventos, hacían las monjas. Aquí están, según se acaba de ver, las adrageas para vigorizar el estómago, eliminar la ventosidad y perfumar el aliento; los letuarios adaptados a las estaciones —calientes, es decir, con especias u otros simples caloríficos en invierno; fríos, o mejor frescos, sin ardorosos componentes, en verano—;

102. Este empleo de la adragea como carminativo aparece confirmado en la misma obra. *Ibid.*, III, p. 221.

el letuario *Manus Christi*, que no es sino una variante sencilla del famosísimo *diamargaritón*, el *diamargaritón simple*, como más adelante se verá; la gingebrada, de análoga composición que el calefaciente gingebrante; los productos bien azucarados para la normal función del hígado.

La *Lletra* se puede ver íntegra, según ya se ha indicado, en el *Terç del Crestià*, la conocida y fundamental obra de Francisco Eiximenis. Y puede servir, además, para demostrar el origen religioso de una gran proporción de la sátira eclesiástica. Eiximenis, fraile franciscano, como es bien sabido, es un moralista típico de la época. Con estilo llano, casi familiar, y actitud abierta, de auténtico mediterráneo, expone las más arduas cuestiones morales de modo claro, vivo, empedrado de ejemplos y cuentos de múltiple procedencia. La *Lletra* se encuentra entre estos numerosos elementos con que anima y ameniza la obra. Y con la *Lletra*, otras muchas manifestaciones, por lo general también divertidas, de la sátira eclesiástica.

En el *Terc del Crestià* se puede apoyar también otra afirmación que más atrás se ha hecho: el perfecto conocimiento que los moralistas solían tener de la realidad en general, y de los vicios y flaquezas en particular. Como máxima demostración de este conocimiento en Eiximenis se debe señalar el elogio que hace de Valencia en el *Regiment de la cosa pública*: brillante y completísima exposición de las actividades, bellezas y riquezas valencianas¹⁰³.

103. EIXIMENIS, *Regiment de la cosa pública*, ed. Barcino, Barcelona, 1927, p. 25 s.

EL DOÑEO

La gula y la lujuria

Los moralistas de los últimos siglos de la Edad Media dedican considerable extensión al examen de la lujuria. Grandes alardes de erudición, a cuenta de santos padres, de filósofos, de médicos; largas relaciones de personas y aun de ciudades enteras, víctimas del vicio, amenas inserciones de historias y fábulas ejemplares. El *Libro de buen amor*, cuando «habla del pecado de la luxuria» (estr. 258 y ss.), da una pequeña muestra de estos elementos discursivos.

Con frecuencia, todo este ropaje erudito sirve para revestir de autoridad y hacer más gratos minuciosos estudios de los distintos grados, aspectos y matices de la lujuria; análisis concienzudos de las más tenues, retorcidas y desflecadas manifestaciones lujuriosas; en total, casuísticos tratados muy típicos de la época.

Un ejemplo muy expresivo, a pesar de su brevedad, se puede ver en el capítulo que Eiximenis dedica en el *Terç del Crestià* a determinar cuándo la lujuria es pecado mortal o venial. En él se examinan una por una las siete maneras que, según el autor, existen de lujuria, y se sopesa particularmente la mayor o menor participación de la codicia en cada una. Con todo no pasa de ser un brevísimo

compendio de la cuestión¹⁰⁴. En la misma obra se puede ver, más adelante, todo un libro dedicado a exponerla por extenso.

En estos tratados, la lujuria aparece a menudo, y desde muy pronto, como hija de la gula. La relación no es rara, porque la filiación es muy empleada para expresar la procedencia. La gula tiene muchas malas hijas, y la quinta hija es la lujuria, dice el mismo Eiximenis, fiel a su hábito de enumerar. Juan Ruiz es uno de los muchos autores que hacen uso de la relación filial al tratar de los pecados:

De todos los pecados es rrayz la cobdiçia,
Esta es tu fïja mayor...

(estr. 218)

Y asimismo, uno de los muchísimos que registran el efecto estimulante de la comida y la bebida sobre el apetito sexual:

...ca do mucho vino es,
Luego es la loxuria e todo mal después.

(estr. 296)

Y más adelante (estr. 303):

Tú dizes que quien byen come, byen faze garçonía.

¿La llegada de don Amor detrás de don Carnal, no tiene, en cierta medida, este mismo sentido?

Tan sabida y repetida era esta relación, que no fue raro que, con el tiempo, se expresase en refranes: «Comer poco y beber menos, a lujuria ponen freno»¹⁰⁵.

Pero la gula no era entonces, ni ha sido nunca, la única causa de la lujuria. Es cosa bien sabida. Y no hace falta dedicar aquí ningún espacio a probarlo. Mucho más interesa subrayar la gran preocupación sexual en aquellos

104. EIXIMENIS, *Terç del Cristià*, III, p. 165.

105. G. CORREAS, *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, Madrid, 1924, p. 117.

críticos años de la Edad Media. Y las razones de tan morboso exacerbamiento, Fundamentalmente se debía casi a las mismas causas que la solicitud por la comida: la rudeza general de la Edad Media, la distensión de los frenos ascéticos que durante los primeros siglos medievales reprimieron los instintos; la laxitud moral originada por las frecuentes contiendas; la proclividad de los ociosos al vicio...

Mas tampoco la propensión hacia la lujuria en la época que aquí nos interesa obedecía sólo a esos factores generales que inclinaban el pensamiento hacia las ocasiones y cuestiones gastronómicas. También se debía a causas más especiales y propias.

Manifestaciones reales y literarias de la lujuria

En este punto resulta necesario distinguir entre las manifestaciones reales de la lujuria y las expresiones literarias y artísticas de la misma. Porque durante las épocas de crisis y relajación de costumbres, si es verdad que se exacerbaban los vicios, es rasgo mucho más característico la exhibición, la publicidad que de ellos se hace. Son épocas en que los vicios gozan de muy buena literatura. Hasta los que los atacan, que son, generalmente, quienes por su condición deben mantenerse más lejos de ellos, parecen a menudo disfrutar con los viciosos temas. ¿A qué si no tanto regodeo en la censura de escabrosas minucias? El vicio aparece entonces convertido en una deleitosa obsesión.

Conviene tener presente esta distinción entre las manifestaciones reales y las expresiones artísticas y literarias de la lujuria, porque algunos factores muy importantes influyeron mucho más sobre las manifestaciones literarias que sobre las realizaciones directas, como vamos a ver.

Todo el mundo sabe que la mujer, a medida que avanza la Edad Media, sale de los planos recoletos en que ha vivido y se adelanta hasta llegar a situarse en primer plano. Y que, a lo largo de ese recorrido, se va despojando de

atributos ideales, casi divinos, y reduciéndose a su neta condición humana. Todo el largo y claro proceso feminizante se puede rastrear, casi por igual, en la sociedad y en la cultura. Los testimonios abundan en una y otra vía y han sido aducidos multitud de veces.

En cambio, la influencia de las costumbres, las ideas y la literatura de Oriente que llega, de modo principal, a través de Al-Andalus, vierte mucho más en el campo de la cultura que en el de la vida. Dentro de la parcela sexual, única que ahora nos interesa, las numerosas narraciones referentes al tema que se reciben por ese conducto, y que de modo tan amplio son aprovechadas por nuestros autores de fines de la Edad Media, reflejan, como consecuencia, mucho más una tradición oriental que una realidad occidental. Existe, pues, una sobrecarga libidinosa puramente literaria que se debe tomar en cuenta al considerar la moral de la época, aunque ésta, por sus propios vicios, la soporta muy bien.

Los afrodisiacos

La mayor preocupación sexual de los musulmanes es indiscutible. Y se halla perfectamente justificada por la poligamia. Como para los andaluces, según la copla, el amor era para ellos «una ocupación muy grande». Resulta natural, pues, que todo cuanto correspondiese al ámbito amoroso presentase un excepcional relieve. Entre otras muchas cosas, los medios de conservar, y aun de aumentar, las fuerzas viriles. Puede comprobarse de un modo facilísimo: basta hojear cualquier farmacopea árabe: a cada paso se encontrará un afrodisíaco. Numerosos simples que antes, en la antigua medicina griega, eran apreciados por otras virtudes, en la medicina islámica aparecen estimados, además, como estimulantes del apetito sexual. En la mayoría de los casos, sin fundamento, como no fuese el puramente psicológico. Bastaba, por ejemplo, que un fruto, una semilla, un tubérculo ofreciese alguna semejanza con los órganos

genitales, para que no se tardase en atribuirle poder reconfortante. *Similia similibus...*

En los últimos siglos de la Edad Media, al traducirse al latín y aun a lenguas romances las más importantes obras de medicina y farmacopea árabes, se vuelca sobre Occidente toda esta cultura médico sexual. Los médicos y boticarios cristianos la incorporan a sus rutinarios conocimientos. Y a través de numerosos conductos, se difunde por todos los niveles sociales.

El uso de excitantes aumenta de modo considerable. El abuso de especias, tanto en las cocinas como en las farmacias, contribuye poderosamente a este espoleamiento sexual. Y es tal la importancia que adquiere el empleo intencional de afrodisíacos, que llega a ser objeto de disposiciones coercitivas.

Nadie se opone a las relaciones carnales por sistema, por estrecho y rígido ascetismo. Los moralistas las reconocen como necesarias, e incluso las recomiendan como medio indispensable para cumplir los fines fundamentales del matrimonio. Juan de Aviñón, el médico del arzobispo de Sevilla, hasta nos habla de «los trece provechos que se siguen del dormir con la muger»: conserva la salud, alivia el cuerpo, le alegra, tira la melancolía, pone apetito de comer... y aun agudiza a la vista¹⁰⁶. Lo que se considera pecaminoso es forzar a la naturaleza con excitantes; proceder, no por necesidad, apetito o inclinación natural, sino por vicio. Este parecer se halla no sólo en moralistas rigurosos, sino en obras de más amplia comprensión como las *Partidas*. Únicamente se pecará mortalmente en el trato con la mujer, incluso con la propia, «quando se trabajase el varón por su maldat, porque lo pueda mas facer comiendo letuarios calientes o haciendo otras cosas»¹⁰⁷. Letuarios calientes; he aquí la razón del presente capítulo; hasta aquí convenía conducir este comentario en torno al doñeo.

106. AVIÑÓN, *ob. cit.*, pp. 264-265. Sobre las virtudes terapéuticas del coito en autores griegos y romanos, véase LUIS GIL, *Therapeia. La medicina popular en el mundo clásico*, Madrid, 1969, pp. 160-161.

107. *Partidas*, IV, 2, 9.

Los afrodisíacos podían ser, por su origen, de tres clases: farmacéuticos, curanderiles y caseros. Los farmacéuticos, mejor preparados; los curanderiles, más sugestivos; los caseros, más inofensivos. En su composición entraban, sin embargo, buena parte de elementos comunes.

Los farmacéuticos preparaban mayormente los afrodisíacos en la forma más corriente y preferida entonces: la de letuario. Era la más agradable. Tenía la virtud de un medicamento y la exquisitez de una golosina.

Los letuarios eran fríos o calientes, según que los simples predominantes en su composición fuesen de una u otra índole. Los letuarios afrodisíacos eran todos calientes. Y los letuarios calientes, aunque en muchos de ellos predominase otro carácter terapéutico —de estomacales, pectorales, carminativos...— eran, por lo general, estimulantes. Existían letuarios, por ejemplo algunos cordiales, que podían ser calientes o fríos, según se incorporase o no a la fórmula fundamental algunos simples tenidos por calientes; en la mayoría de los casos, especias. De este modo, el mismo medicamento se podía atemperar perfectamente a la complejión de la persona e incluso a las estaciones del año. Recuérdese aquel monje de Colonia, regalón y sibarita, que

Por salud de su cuerpo e por vevir más sano
Usava lectuarios apriosa e cutiano,
En yvierno calientes, e fríos en verano;
Devrie andar devoto e andava lozano¹⁰⁸.

El adjetivo *caliente*, como se habrá podido observar, se usa en todos estos casos en el sentido de *cálido*, *ardiente*; que produce ardor; no, como se entiende hoy, que tiene calor.

De todos los afrodisíacos farmacéuticos, los más prestigiosos eran los que se hallaban respaldados por la autoridad

108. G. DE BERCEO, *Milagros de Nuestra Señora*, ed. Clásicos Castellanos, Madrid, 1922, p. 43.

de los grandes médicos griegos. Y entre ellos, ninguno con mayor fama, desde Oriente a Occidente, que el *diasaturión*. Resulta perfectamente justificado, pues, que Trotaconventos conociese y anotase sus virtudes: «Que es para doñar preçioso e noble don». Es el único letuario de que se recuerdan las propiedades. Y ello tratando de persuadir al Arcipreste, no deja de ser bastante significativo. Más adelante se le dedicará un apartado especial.

Las virtudes de las demás golosinas eran igualmente conocidas, mas no hacían tanto al caso. De los dulces productos, unos, la mayoría, como se ha visto, eran estomacales o carminativos; otros pectorales; algunos, cordiales. Entre todos ellos, abundaban los calientes. Y había unos pocos que, además de sus virtudes principales y más reconocidas, tenían la de favorecer el doño. Esta facultad, eclipsada por las más características, es posible que no fuese siempre muy conocida. El diantoso se recomendaba principalmente para la alopecia, la fistula lagrimal, las úlceras, pero también como excitante; el culantrillo de pozo, su simple fundamental, mezclado con cebada y dado de comer a los gallos, «dona li poder de luxuria», según Ibn Wáfid. El fino gengibrante se empleaba sobre todo como estomacal, mas el jengibre, su componente básico, «dona talent de jaher ab les femnes», según el mismo autor; «ayuda mucho a doñar», confirma la *Sevillana medicina*. Hasta las «çinorias rreheses» tenían esta secundaria aplicación afrodisiaca; «son de gran nudrimiento», «sueltan la orina», «abren las opilaciones», se decía de ellas; pero también «tienen virtud de... aumentar la concupiscencia, incitar la luxuria y dar al ánimo alegría»¹⁰⁹. No obstante la secular constancia de la eficacia de estos productos como estimulantes del apetito sexual, es muy posible, repito, que sus principales virtudes fuesen las que predominasen y, en la mayoría de los casos, las únicas conocidas. Juan Ruiz, a pesar de toda su carga de mala intención, parece haber reparado sólo en las aplicaciones más generalizadas. Por el contrario, a nivel popular,

109. De todos estos productos se tratará particularmente páginas adelante.

tal vez gozase fama de afrodisíaco la espinaca, y el Arcipreste la conociese¹¹⁰. ¿Por qué si no lo que de ellas dice el fraile a don Carnal?:

Espinacas el miércoles conbrás non espesas:
 Por tu loca luxuria, conbrás poquillas desas:
 Non guardeste casadas nin a mongas profesas,
 Por cunplir tu furniçio fazies grandes promesas.

(estr. 1166)

Entre los alimentos y condimentos corrientes, había bastantes más a los que se atribuía el mismo poder; bastará recordar las criadillas, las trufas, el españolísimo garbanzo, la yerba de huerta, la oruga, los nabos, y las cebollas¹¹¹.

110. Es un poco raro, sin embargo, dado el temperamento de la espinaca. Sobre esta planta, véanse FONT QUER, *ob. cit.*, p. 158 y J. COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Berna, 1954 [reimpr. Madrid], s. v.

111. Referencias a estos afrodisíacos, en *Historia de España*, dirigida por R. Menéndez Pidal, IV, p. 485 y V., p. 274; AVIÑÓN, *ob. cit.*, pp. 70, 93 y 100; E. LÉVI-PROVENÇAL y E. GARCÍA GÓMEZ, *Sevilla a comienzos del siglo XII*, Madrid, 1948, p. 135 (las trufas, por ser propias de libertinos, no se podían vender al lado de la mezquita); CAMBA, *ob. cit.*, pp. 141-142. Sobre afrodisíacos en general, cfr. la bibliografía recogida por GIL, *ob. cit.*, p. 483, n. 87.

III. PREPARACIÓN Y REGALO DE MEDICINAS Y GOLOSINAS EN LOS MONASTERIOS

HOSPITALIDAD Y OBSEQUIOSIDAD MONÁSTICAS

La hospitalidad monástica

Conviene ahora detener un poco más la atención en dos puntos: la existencia de medicinas y de golosinas más o menos medicamentosas en los conventos, y el tradicional empleo de unas y otras como obsequio entre monjes y de éstos a sus amistades.

La existencia de medicamentos en los monasterios se explica sobradamente, a su vez, por otros dos hechos: la hospitalidad que en las casas de religiosos se prestaba a los viajeros, a los enfermos y a los pobres, y la atención que en las mismas casas se dedicaba al estudio de la medicina.

La hospitalidad es una virtud que ya se desarrolló en Oriente. En Egipto, en Siria y en todo el imperio bizantino, no tardaron en abrirse hospicios y hospitales al lado de los monasterios. Y hasta el anacoreta más desvinculado del mundo tenía noción de que la caridad le mandaba alegrarse de la visita de un hermano y suspender el ayuno para obsequiarlo. Anacoretas famosos, como Macario e Isidoro, se santificaron sirviendo a los peregrinos¹.

En Occidente, las fundaciones monásticas tuvieron desde el primer momento rasgos característicos y particulares,

1. PÉREZ DE URBEL, *ob. cit.*, I, pp. 37-46.

pero, en lo esencial, seguían los modelos y las orientaciones de los cenobios orientales. Las relaciones entre Oriente y Occidente, no obstante las dificultades y peligros de las comunicaciones, eran muy frecuentes. Los Santos Lugares atrajeron desde muy pronto multitud de peregrinos. Y no sólo hombres, sino también mujeres acudían desde las tierras más distantes. La monja española Eteria puede servir de ejemplo².

Entre los numerosos elementos que los monasterios occidentales tomaron de los orientales, se encontraban desde luego el hospital y la hospedería. Y la importancia que se concedía a la hospitalidad se halla reflejada en todas las reglas. En la de San Benito, una de las más difundidas, se puede leer (cap. LIII)³: «Que todos los huéspedes que vienen entre nosotros sean recibidos como el mismo Jesucristo, el cual nos dirá un día: “Yo he sido viajero y vosotros me habéis recibido”».

Por lo general, la hospedería se hallaba instalada en un edificio separado del monasterio. Sus dependencias —cocina, refectorio y dormitorio— estaban bastante mejor amuebladas que las de los monjes. Y los alimentos de los huéspedes eran preparados por cocineros más hábiles⁴.

Las diferencias de unas reglas a otras respecto del hospedaje tenían a veces alguna importancia, pero no eran fundamentales. La de San Fructuoso, por ejemplo, disponía que el abad comiese con los huéspedes, y, en cambio, la de San Isidoro lo prohibía; lo consideraba peligroso.

Al lado o en las proximidades de la hospedería, se levantaba el hospital para peregrinos enfermos. Su importancia, igual que la de la hospedería, variaba según el lugar en que se encontraba el monasterio: escasa o mediana si se hallaba en algún camino, en un lugar de paso; muy

2. *Ibid.*, I, pp. 72, 101-117 y 132-134.

3. *Regla de San Benito*, cap. LIII: «Omnes supervenientes hospites tanquam Christus suscipiantur, quia ipse dicturus est: “Hospes fui, et suscepistis me”».

4. PÉREZ DE URBEL, *El monasterio en la vida española de la Edad Media*, Barcelona, 1944, pp. 142-143; ÍDEM, *Los monjes españoles*, II, pp. 212-214.

grande, en los alrededores de los santuarios famosos donde se amontonaba la gente⁵.

Como no siempre resultaba fácil conseguir que un médico acudiese a ver a los enfermos del hospital, se procuraba que hubiese monjes dispuestos a hacer las veces de médicos y de enfermeros, y a proveer de medicamentos a los enfermos. Durante mucho tiempo no se consideró la práctica de la medicina contraria a la profesión monástica⁶.

Los monasterios de monjas, que se regían por reglas casi iguales que los de monjes, tenían también hospederías para acoger a los viajeros; mas muy raras veces los atendían personalmente las propias religiosas⁷.

La hospitalidad no representaba solamente la práctica de una virtud, sino también una obligación. En multitud de casos, los fieles que hacían donaciones a un monasterio manifestaban su voluntad de que los bienes donados se destinasen al sustento de los monjes y a la atención de huéspedes y enfermos⁸.

Además, según parece, la hospitalidad no producía a los monasterios beneficios espirituales solamente. San Isidoro autoriza a cobrar a los huéspedes⁹. Y, sobre todo en la época más holgada e influyente de Cluny, se produjeron muchas disputas en torno a pretensiones de que ciertas vías de peregrinos pasasen por determinados monasterios. Hubo órdenes religiosas que tuvieron verdaderas cadenas de hospederías¹⁰.

5. ÍDEM, *El monasterio*, p. 144; ÍDEM, *Los monjes españoles*, II, p. 215.

6. ÍDEM, *El monasterio*, p. 144; ÍDEM, *Los monjes españoles*, II, p. 224.

7. ÍDEM, *Los monjes españoles*, II, pp. 237 y 240.

8. *Ibid.*, II, p. 213.

9. «...congruis autem sumtibus eisdem humanitatis gratia praebeatur», *Regla de San Isidoro*, XXIII, en *Santos Padres Españoles*, II: *Reglas monásticas de la España visigoda*, Madrid, 1971.

10. La abadía de Cluny fue «una verdadera agencia internacional de la peregrinación y del turismo medieval», P. AGUADO BLEYE, *Manual de Historia de España*, Madrid, 1971, I, p. 895. Véase también PÉREZ DE URBEL, *El monasterio*, p. 149.

La medicina monástica

Los monasterios contribuyeron, en buena medida, a propagar los antiguos conocimientos médicos por Oriente y Occidente. Y no sólo como complemento indispensable de la hospitalidad, sino también como parte de la ciencia greco-oriental que se acogió a la paz de los cenobios. No es necesario recordar la importancia de Bizancio en esta fusión y difusión de culturas. Ya se ha visto, páginas atrás, por lo que toca al Oriente, el ejemplo de Gondishapur: un foco científico de gran dedicación médica, establecido, en torno del hospital, por un grupo de religiosos bizantinos. Respecto de la medicina europea se puede asegurar, con sobrado fundamento, que empezó siendo medicina monástica, con origen también en el Imperio de Oriente¹¹.

De la unión del sacerdote y el médico que se produce en los monasterios durante los albores de la Edad Media, ya no resulta el mago médico de etapas culturales precedentes. Ahora se trata de hombres que prestigian y aureolan con su carácter religioso los conocimientos médicos aprendidos en libros fundamentalmente¹².

La base principal de estos conocimientos se halla formada por la medicina griega en traducciones latinas, que con frecuencia la simplifican y corrompen. Y ella sigue siendo la base de la medicina monástica durante casi toda la Edad Media. Apenas se producen innovaciones; los antiguos conceptos galénicos, a fuerza de ser manoseados, van cayendo en el dominio del saber popular; y de modo recíproco, no pocas prácticas pertenecientes al arte médico del pueblo se incorporan a la medicina de los monasterios¹³.

La ciencia médica monástica hubiera sido aún mucho más homogénea de lo que fue sin esta incorporación de

11. LUIS S. GRANJEL, *Historia de la Medicina*, Salamanca, 1969, p. 93 s.

12. DUBLER, *La «Materia Médica»*, I, pp. 15 y 60.

13. H. SCHIPPERGES, *La medicina en la Edad Media latina*, en LAÍN ENTRALGO, *Historia Universal de la Medicina*, III, p. 194.

elementos procedentes del saber popular. El pueblo se vale fundamentalmente para remediar sus dolencias de las materias que tiene más a mano, y como estas materias, particularmente los simples de origen vegetal, varían bastante de una región a otra, cada medicina regional suele tener, junto a medicamentos muy difundidos, casi generales, otros característicos y propios. El aprovechamiento de los recursos medicinales que tenía fácilmente a su alcance cada monasterio fue una de las labores más importantes de los monjes, y de las monjas, dentro del campo de la medicina; recuérdese, como ejemplo, el caso bien conocido de Santa Hildegard, abadesa de Bingen: a los conceptos médicos de las *Etimologías* isidorianas, base de su ciencia de curar, tuvo el acierto de añadir los usos terapéuticos de las plantas de su país¹⁴.

Una de las obras de medicina más elementales y frecuentes en los monasterios hasta fines de la Edad Media fue una compilación de Plinio y Dioscórides en latín con el título de *Macer Floribus*. De cenobio en cenobio, llegó a España, e, incluso, para mayor difusión y claridad, a traducirse en romance.

Algunos tratados de medicina monástica se escribieron en verso, de acuerdo con los métodos memorizantes más acreditados entonces; así se recordaban con más facilidad sus consejos y remedios¹⁵.

Por niveles mucho más restringidos y elevados que los de toda esta cultura médica medieval, la tradición helénica no cesó de actuar, sin embargo, en el saber médico de Occidente, de modo principal, a través del sur de Italia.

Ya en la Baja Edad Media, como se sabe, penetra en Europa, por medio de la escuela médica de Salerno y de la escuela de traductores de Toledo, la ciencia médica, también de base greco-oriental, desarrollada entre los árabes. Y también casi todo este proceso de introducción y renovación pasa por manos religiosas. La escuela de

14. DUBLER, «*La «Materia Médica»*», I, p. 15; SCHIPPERGES, *loc. cit.*, p. 220.

15. SCHIPPERGES, *loc. cit.*, p. 192.

Salerno se hallaba estrechamente vinculada al famoso monasterio de Monte Casino. Y las principales obras salidas de la escuela de Toledo penetran en Europa sobre todo a través de la Universidad de Montpellier, cuyos documentos fundacionales llevan firmas también eclesiásticas¹⁶.

Como consecuencia de estos dos órdenes de hechos —la conservación del antiguo saber médico, más o menos alterado, en los monasterios y la necesidad de aplicarlo a diario en la asistencia de los enfermos— la preparación de medicamentos se mantuvo constante e ininterrumpida en las casas religiosas a través de toda la Edad Media.

Los obsequios eclesiásticos. Tradición de eulogios

No puede parecer extraño, pues, que existiesen todos los que Trotaconventos enumera en las monjías que ella visitaba. Ahora bien ¿por qué se regalaban? La explicación tampoco hay que rebuscarla.

La tradición de los obsequios es muy antigua en la Iglesia. Y ha tenido como objeto preferente alimentos, o trozos de alimentos, benditos. Al principio, sólo trozos de pan, los *eulogios*. Ya en los comienzos de la Iglesia existía la costumbre de bendecir al final de la misa los panes que los fieles habían ofrecido y que no habían sido consagrados, y de repartirlos luego, por el propio oficiante, en señal de comunión fraternal, entre aquellos que nunca habían participado de los divinos misterios. Este pan, dice San Agustín, «aunque no sea el cuerpo de Cristo, es, sin embargo, una cosa santa, y más santa que los alimentos vulgares».

Este concepto del eulogio se fue poco a poco ampliando. En el siglo VI comprendía «toda comida bendita por un obispo o un sacerdote, ya entre ellos, ya en una casa donde eran convidados», o aun en un lugar cualquiera. Por último, se fue estableciendo entre los escritores eclesiás-

16. *Ibid.*, pp. 227-238.

ticos la costumbre de extender el nombre de eulogio a toda especie de regalo gratuito o consagrado por cualquier derecho.

Se llegó, incluso, a abusar de este último tipo de obsequio, casi obligatorio, que oscilaba entre regalo y contribución. Y fue preciso en algunos casos prohibir que se exigiese.

Lo corriente era ofrecer regalos por conveniencia y política. Así, por ejemplo, los sacerdotes llevaban obsequios voluntarios cuando acudían a visitar a su obispo y cuando asistían a concilios¹⁷.

Una variante, también muy frecuente de eulogios, es la representada por los obsequios que recibía el visitante como recuerdo de su visita. En Oriente, por ejemplo, los monjes obsequiaron a Eteria, la conocida monja española del siglo IV, dándole eulogios «como se acostumbraba ya con aquellos a quienes se quería recibir honrosamente»¹⁸. A lo largo de la Edad Media casi todas las Reglas contienen alguna disposición reveladora de la importancia que entonces tenían estos presentes. Sobre todo se hacía mucho uso de ellos en las relaciones de amistad. Se daban a los amigos y visitantes. Llegaron a emplearse hasta para reemplazar las visitas. Y los correos los llevaban juntamente con los mensajes que se les confiaban.

La correspondencia de la época visigoda, y de modo especial las cartas de San Braulio y las poesías de Venancio Fortunato y San Eugenio, nos dan a conocer la naturaleza de esta clase de eulogios: eran rosas, violetas, miel —siempre la miel, las rosas y las violetas juntas y en primer término— castañas, huevos, golosinas, reliquias de santos, prendas de vestir, incienso, aceite para las lámparas de la iglesia, harina escogida o vino bueno para la celebración de la misa, libros, objetos de penitencia¹⁹.

Con el tiempo, los eulogios no disminuyen; se esfuma y desdibuja el carácter de lazo de comunión que presentan

17. MARTIGNY, *Diccionario de antigüedades cristianas*, por el abate, Madrid, 1894, pp. 307-308.

18. PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles*, I, pp. 117 y 122.

19. *Ibid.*, II, p. 222.

de modo muy acusado en la Alta Edad Media, pero se reparten con mayor libertad y con más variedad de intenciones. Las golosinas que, según Trotaconventos, enviaban las monjas como obsequio a sus amigos es forzoso situarlas en la línea de los tradicionales eulogios. La taimada vieja las carga de la intención que en el momento le conviene que tengan para decidir al arcipreste a aceptar su consejo. ¿En qué medida tendrían realmente un motivo tan mal intencionado? Sería muy diferente en cada caso.

Relaciones amorosas de monjas se encuentran documentadas en todos los niveles de la escala. En el nivel más bajo se halla el conocido caso del monasterio «que fue de doña Froilo» (León, siglo X), donde todas las hermanas resultaron «alias pregnantes, alias adulterio perpetrantes»²⁰. Mas, por lo general, los amores de religiosas corresponden a los niveles más elevados, compatibles con la vigilancia y los locutorios. Así fueron los que el Arcipreste tuvo con doña Garoça: (estr. 1504-1505):

En mucha oración a Dios por mi rogava,
 Con la su abstinencia mucho me ayudava,
 La su vida muy lynnpiã en Dios se deleytava,
 En locura del mundo nunca se trabajava.

Para tales amores son las rrelijosas,
 Para rrogar a Dios con obras piadosas;
 Que para amor del mundo mucho son peligrosas
 E son muy escuseras, peresosas, mintrosas.

Y así seguían siendo muchos años después. Según el quevedesco Pablillos, a los galanes de monjas los llamaban solemnes enamorados por lo que tienen de vísperas; «nunca salen de vísperas del contento, porque no se les llega el día jamás». Pasaban mil trabajos —«no hay nieve que se nos escape, ni lluvia que se nos pase por alto»— «y todo esto al cabo es para ver una muger por red, y vidrieras,

20. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *Una ciudad cristiana*, pp. 149 y 158; PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles*, II, p. 306.

como hueso de Santo; es como enamorado de un tordo en jaula, si habla; y si calla, de un retrato»²¹.

No se puede, pues, atribuir, en todos los casos, la misma intención a las golosinas regaladas por las monjas. Ni hacer caso de todo lo que de ellas se dice. Trotaconventos va siempre a lo suyo: a ganar voluntades. Y a este fin endereza todos sus razonamientos, aunque se contradiga. Ante el Arcipreste exagera la golosa liberalidad de las monjas con sus amigos; ante doña Garoza, exagera todo lo contrario, la mezquindad del convento —¡las saladas sardinas!— para ahondar el contraste con el lujo y comodidad que la monja puede alcanzar con el amigo.

Las golosinas que regalaban las monjas

Y ahora, para terminar, otra cuestión: ¿de qué tipo eran las golosinas que regalaban las monjas —las monjas de que habla Trotaconventos— y quién las preparaba en los monasterios?

Del texto (estr. 1333) se desprende que se preparaban, por lo menos, de dos clases: las que tenían solamente el carácter de golosinas y las que, además, eran medicinales; a las primeras parece referirse el tercer verso: «¡Quién diríe los manjares, los presentes tamaños!»; a las segundas, el cuarto: «¡Los munchos letuarios nobles e tan estraños!».

Las recetas de las primeras debieron de llegarles a las monjas por diversos conductos. Se ha dicho que, a semejanza de otros conocimientos, alguna parte de los correspondientes a la confitería greco-romana y oriental se conservó en los cenobios y se transmitió a Occidente por medio de los monjes²². Pero, aparte de ese origen, la confitería monjil debe de haber tenido otros muchos. No se piense sólo en las relaciones mantenidas entre unos y otros monas-

21. F. DE QUEVEDO, *Historia y vida del gran tacaño*, cap. XXII.

22. A. COUGNET, *L'evoluzione dell'arte dolciaria in Italia*, como prefazione de G. CIOCCA, *Il pasticciere e confettiere moderne*, ed. Ulrico Hoepli, Milán, 1914, pp. XXXVI-XXXVII.

terios, ni en el frecuente paso de peregrinos; recuérdese también la diversidad de personas —desde las esclavas moras a las reinas viudas— que constituían un convento²³. E imagínense las múltiples adaptaciones de las recetas a los ingredientes propios o preferidos de cada región. Los manjares que tenían primordialmente el carácter de golosinas debieron de ser muy numerosos y variables. De ellos, quizá por eso mismo, no cita ninguno Trotaconventos.

Las golosinas que enumera —los letuarios— tienen sobre todo la condición de medicamentos. Y, aunque sus recetas presentan también algunas variaciones, son más constantes y permanentes en la parte fundamental de su composición. No en vano se transmiten por escrito. Sus orígenes ya se han visto, en general, y, páginas adelante, se volverá a tratar de ellos particularmente. La preparación de esta clase de golosinas correspondía, con preferencia, a la farmacia del monasterio.

¿Qué participación tenían las monjas en la preparación y en el consumo de golosinas? Al parecer, bastante excepcional. Se ocupaban principalmente de hilar, tejer, coser y bordar²⁴. Y las reglas les proscribían, de ordinario, todo alimento supérfluo. Pero tanta austeridad, sólo dentro del convento. Fuera, en la hospedería y en la enfermería u hospital, el rigor se atenuaba. Los viajeros y los enfermos no eran, por lo común, religiosos y no tenían, por tanto, que someterse totalmente a las estrecheces de la regla. En la hospedería se podía servir algún manjar delicado, alguna golosina; en el hospital se tenían que administrar las golosinas-medicamentos. Las monjas sólo muy rara vez atendían personalmente a los huéspedes y a los enfermos, pero, de ordinario, algunas, las más idóneas para cada caso, estaban encargadas de la cocina de la hospedería y, si no de modo exclusivo, como ayudantes, de la farmacia.

La necesidad de preparar medicinas facilitaba la obten-

23. Sobre las distintas clases de mujeres que se recluían en los monasterios de monjas —viudas, señoras de la aristocracia que habían cometido faltas, etc.—, véase PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles*, II, p. 240.

24. *Ibid.*, II, p. 238.

ción y justificaba la tenencia de azúcares, especias y otros muchos simples que servían igualmente para preparar golosinas. Muchos medicamentos no eran sino verdaderas golosinas a las que se atribuían ciertas virtudes curativas. Hasta tiempos relativamente modernos, las conservas y otros dulces manjares figuraron en las farmacopeas.

Cuando Trotaconventos dice de las monjías «que tod'açucar ally anda baldonado», exagera como en casi toda su exaltación del amor de las monjas. Y cuando, omitiendo la razón de la abundancia de azúcar, sólo enumera los dulces manjares que las monjas confeccionan para obsequio de sus amigos, falsea tendenciosamente la realidad.

Fundamentalmente había en los monasterios ingredientes comunes a la farmacia y a la confitería para atender las necesidades de la hospedería y del hospital. Ahora bien, con el tiempo, los preparados de carácter más confiteril fueron quedándose, a lo que parece, en manos principalmente de las religiosas; y los de carácter más farmacéutico, en manos de los religiosos. Las razones son obvias. Esta especie de división del trabajo debió de desarrollarse sobre todo en los monasterios dúplices.

Una breve digresión sobre tan curioso género de monasterios justificará la suposición. El origen es antiguo. Justiniano ya prohíbe estos monasterios de ambos sexos. «En ninguna región del imperio —dice— permitimos que los monjes y las religiosas habiten dentro del mismo monasterio, formando lo que se llama monasterios dúplices. Las religiosas que en ellos vivan permanecerán en su casa, por ser las más débiles; los hombres se construirán otro monasterio»²⁵. La disposición se cumplió; hombres y mujeres se separaron, pero lo menos posible. Se construyeron dos edificios separados sólo por una iglesia común, en la que religiosos y religiosas tenían sus respectivos coros. El abad gobernaba la doble comunidad²⁶.

Esta interpretación de los cánones arraigó y perduró

25. JUSTINIANO, *Novelas*, CXXIII, 36.

26. PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles*, II, p. 12.

en España más que en ninguna otra parte²⁷. Tuvo sus contradictores, pero algunos de los de mayor autoridad, como San Fructuoso y San Isidoro, regularon, a fin de cuentas, el trato de monjes y monjas; esto es, lo consagraron. Los monjes debían ayudar y defender a las monjas, dirigir las construcciones necesarias y facilitarles cualquier otra cosa que ellas necesitasen para su monasterio. Recíprocamente, las monjas tomaban a su cargo algunos trabajos en servicio de los monjes; por ejemplo, hacerles y remendarles los hábitos²⁸. ¿No se incluirían en este reparto de actividades las correspondientes a la preparación de golosinas y medicamentos? Parece lo más natural. La farmacia del doble monasterio debió de estar a cargo de los monjes; y la elaboración de dulces, principalmente, a cargo de las religiosas; las mujeres entonces, unas más otras menos, eran todas cocineras y muy pocas había que no supiesen hacer alguna golosina casera; «ssyn todas estas cosas», tenían «moças cosineras»²⁹, lujo que no le estaba permitido a los monjes, aunque se encontrase alguno que hubiese sido «antes cocinero que fraile»³⁰. Esta distribución por sexos de las actividades farmacéuticas y confiteras no debió de pasar durante mucho tiempo de una mera propensión, de una tendencia. Sánchez Albornoz, tan conocedor de la Edad Media española, todavía no encuentra rastros de monjas confiteras en el siglo x³¹. No es extraño, sin embargo, que existiesen y no se manifestasen. La supremacía de los monasterios de hombres sobre los de mujeres eclipsaba con frecuencia la personalidad de éstos: los monjes administraban la doble comunidad y eran casi los únicos que figuraban en las relaciones con el exterior³². Poco a poco la

27. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, «Serie de documentos inéditos del reino de Asturias», en *Cuadernos de Historia de España*, I-II, Buenos Aires, 1944, pp. 317-319; IDEM, *Una ciudad cristiana*, p. 155; PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles*, II, pp. 243 y 313.

28. PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles*, II, pp. 243 y ss.

29. *Libro de buen amor*, estr. 1.340.

30. *Diccionario de la Academia*, s. v. *cocinero*.

31. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *Una ciudad cristiana*, p. 161, n. 64.

32. PÉREZ DE URBEL, *Los monjes españoles*, II, p. 246.

situación va cambiando. Precisamente en el siglo X se advierte una clara reacción contra los monasterios dúplices³³. Se acentúa a fines del XI y la vieja institución empieza a desaparecer. Los cluniacenses se constituyen en sus más declarados enemigos, y apenas entran en Sahagún, edifican a corta distancia de la villa el monasterio de San Pedro de las Dueñas para recoger en él a las religiosas de los monasterios dúplices que dependen de la gran abadía³⁴. En general, los monasterios de monjas adquieren mayor independencia y personalidad. Es la época que presencia el avance de la mujer hasta puestos de primer plano, incluso en los más altos niveles religiosos. Los cistercienses rinden un culto especial a la Virgen. Y la propia Madre de Dios sustituye a su hijo en la puerta de las catedrales. Empujadas por esta corriente de exteriorización, las monjas, sin abandonar sus claustros, se relacionan de modo más directo con el mundo, y sus actividades —las confiteras, entre ellas— adquieren más crédito y popularidad. En la época del Arcipreste, como se ha visto, las golosinas monjiles ya gozan de un bien ganado renombre.

Al ámbito monástico debe la farmacología una pequeña pero característica parte de su nomenclatura: *Diarrodon abbatis*, *Pulvis Haly abbatis*, *Pulvis Papae Benedicti*, *Manus Christi*, *Ungüentum apostolicum*... E igual deuda tiene la confitería: la catalana, con sus *papabenets*, sus *anisos de frare*, sus *confits de monges*³⁵,... la castellana con sus *huesos de santo*, sus *suspiros de monja*, sus *piononos*...

33. *Ibid.*, II, p. 315.

34. *Ibid.*, II, p. 406.

35. L. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, introducción al «Libre de totes maneres de confits», en *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, Barcelona, 1946, p. 101.

IV. LOS LETUARIOS Y MANJARES DE LAS MONJAS

LOS LETUARIOS NOBLES Y EXTRAÑOS

Concepto y evolución del letuario

No existen definiciones satisfactorias de electuario, porque no se ha tenido un concepto claro y preciso del objeto definido. Todas pecan por defecto o carencia; toman en consideración sólo algunas formas, virtudes y posibilidades del electuario y omiten otras.

Se piensa ante todo que el electuario es una preparación farmacéutica¹. Y se olvida que en España hasta fines de la Edad Media no se deslindaron bien los campos y facultades de los médicos, boticarios, especieros y dulceros. La Farmacia no llega a su mayoría de edad hasta el siglo XVI².

Hasta fines del XII o principios del XIII la Medicina y la Farmacia se hallaban unidas. La misma persona ejercía de médico y farmacéutico; esto es, recetaba y preparaba los medicamentos³. Un buen ejemplo se puede ver en el *Libro de Apolonio* (p. 888):

Sacó sus melesinas el meje del almarrio
de todas las más finas tenpró su letuario...

1. *Diccionario de la Academia, s. v. electuario.*

2. FOLCH JOU, *ob. cit.*, p. 191.

3. FOLCH Y ANDREU, *ob. cit.*, p. 12.

Una vez introducida la prohibición de ejercer una misma persona las funciones de médico y boticario⁴, la confusión se mantuvo entre boticarios, especieros y dulceros; sobre todo, entre especieros y boticarios. Estos últimos hacían muchas preparaciones que tenían más carácter de golosinas que de medicamentos. Y no pocos especieros o drogueros preparaban y vendían por su parte bastantes medicinas. Se podrían aducir numerosos ejemplos de unas y otras actividades, pero bastarán los siguientes: En el libro de cuentas del priorato pobletano de San Vicente de la Roqueta, figura la compra de *los torons e les neules e la clareya de Nadal* de 1424 al *potequari Johan Bonanç*⁵. Y los dulces enviados, en distintas ocasiones, desde Valencia a los Reyes Católicos fueron hechos en tres clases distintas de oficinas u obradores: unos fueron confeccionados por *sucrers* o confiteros (Martín de Bellmont, Luis García, Jaime Bonanç); otros, el *codony* [= membrillo] *confitat*, la conserva rosada, la *melrosada*, por boticarios (Pere Alegre, Guilent Torrela, Gabriel Tatiella); otros, en fin, por monjas (Sor Esperanza Donada y Sor Santes)⁶. El recuerdo de estas medievales actividades confiteras de los boticarios perduró muchísimo. La *Pharmacopoea Hispana*, en su cuarta edición (1817)⁷, aún mantiene varias fórmulas de conservas, entre ellas, la de la misma conserva rosada que le enviaban los boticarios valencianos a los Reyes Católicos. Fuera de España, los farmacéuticos defendieron en varios países, durante muy largo tiempo, la exclusiva de las dulces confecciones. En Francia se produjeron dilatadas y ásperas disputas entre especieros y boticarios sobre estos preparados. Los conceptos de droga y de especia no estaban bien diferenciados, y el azúcar tenía la doble condición de especia

4. Las dos profesiones se separaron en Salerno, merced a una orden de Federico II, base de toda la legislación posterior. FOLCH Y ANDREU, *ob. cit.*, p. 14.

5. AGUSTÍ ALTISENT, «Notes sobre postres, vins i fruita al segle XV», en *Boletín castellonense de Cultura*, t. XLVI, vol. II (Castellón, 1970), p. 237.

6. MANUEL BALLESTEROS GAIBROIS, «Valencia y los Reyes Católicos (1479-1493)», sep. de *Anales de la Universidad de Valencia*, XX (Valencia, 1943), pp. 80-88, dedicadas a la contribución valenciana a la real mesa.

7. P. 151.

y de droga. Por fin, Luis XIV vino a poner término a la empeñada contienda: resolvió que los especieros vendieran azúcar, jarabe y miel, pero no preparados que los contuviesen; y así, todavía en 1771, sólo los farmacéuticos podían vender compotas, confites y licores⁸. En Alemania, los farmacéuticos disfrutaron de una exclusividad análoga también hasta el siglo XVIII⁹. Con esto, queda probada de modo suficiente la amplia y prolongada actividad confitera de los boticarios. Como muestra de la actividad de los especieros como farmacéuticos, sirvan las dos siguientes: el caso documentado de la compra de ciertas medicinas por Pere March, el padre del poeta Ausias March, a un especiero, en 1373¹⁰, y el caso referido por Francesc Eiximenis de lo que sucedió al criado de uno de estos especieros-boticarios: «un jorn, cuydan furtar confits, furtá letovari lextiu, e menjá n tant que vench-li soptosament, tan de dissenterí que cuyda morir»¹¹. La falta de precisión y claridad en este punto es aún mayor, porque, durante mucho tiempo, no fue raro llamar, irregularmente, especieros a verdaderos boticarios. Mientras Pedro III de Aragón (1276-1285), por ejemplo, emplea ya el término *apothecari* referido a un verdadero farmacéutico, la reina doña María hace uso, en 1403, de la voz *specier* con el mismo sentido¹². En otros países existía, poco más o menos, la misma confusión. Por abreviar, admítase como prueba suficiente un sólo caso, si bien de los más conocidos e ilustres: aún se conserva el certificado de inscripción de Dante Aligheri —el *Divino Farmacista*, como le llaman los italianos— en la *incorporación degli speziali*¹³. Lo único claro es que a fines de la Edad Media, todos los boticarios eran especieros, pero no todos los especieros eran boticarios.

8. LIPPMANN. *Història do açúcar*. II, p. 187.

9. FOLCH JOU, *ob. cit.*, p. 195.

10. J. CAMARENA MAHIQUES, *Colección de documentos para la historia de Gandia y su comarca*, Gandia. 1959, vol. I, fasc. I, p. 4.

11. EIXIMENIS, *Terç del crestià*, III, p. 193.

12. FOLCH Y ANDREU, *Elementos de Historia de la Farmacia*, Madrid, 1927, p. 158.

13. *IDEM*, *El farmacéutico español*, p. 32.

De otra parte concurre a dificultar un concepto justo y exacto de electuario la imprecisa delimitación entre alimento y medicamento. Como páginas atrás queda expuesto, ya la antigua medicina griega recomendó emplear primero como remedio los propios alimentos; en segundo lugar, los simples, y sólo en último caso, los polifármacos. Mas, a menudo, no existe ninguna diferencia entre alimento y simple. A la materia médica pertenecía multitud de productos alimenticios: raíces, como la zanahoria, y casi todos los frutos. Las especias tanto servían de simples como de condimentos. Y mientras las farmacopeas tenían no poco de libros de cocina, los libros de cocina, al recomendar para ciertas dolencias determinados manjares, ofrecían, a su vez, no escasos puntos de libros de medicina.

Los electuarios han pertenecido a estas amplias zonas limítrofes de la medicina y la dulcería. Unos, como la triaca, polifármaco complicadísimo, han sido considerados siempre como medicamentos; otros, como el gengibrante, han participado, casi por igual, de la condición de remedio y de dulce; otros, en fin, como el diacitrón, han merecido más bien la consideración de conservas. Resulta, pues, inexacto incluir todos los electuarios, en el mismo grado, entre los medicamentos.

De igual modo se yerra cuando se piensa, y se afirma, que el electuario es una «preparación [...] de consistencia de miel»¹⁴. En todas las épocas han existido, junto a electuarios blandos, otros sólidos; e incluso el mismo electuario ha podido tener consistencia sólida o mole; ha sido una doble forma, que han tenido y siguen teniendo muchas medicinas¹⁵.

Las distintas condiciones y consistencias de los electua-

14. *Diccionario de la Academia*, s. v. -- *El Diccionario de Farmacia del Colegio de Farmacéuticos de Madrid*, Madrid, 1865, s. v. *electuario*, afirma también que éste tiene «consistencia de masa blanda».

15. Páginas adelante se encontrarán numerosos ejemplos de las distintas formas en que se puede preparar y administrar un mismo medicamento. Aquí bastará uno: La *Pharmacopoea cathalana* (1686), p. 76, después de dar la fórmula del *Diacuminum Nicolai* en polvo, dice *qui etiam ex melle, vel saccharo potest parari in forma electuarii mollis, vel solidi*.

rios se pueden probar con numerosos ejemplos. Sin embargo, por abreviar, no se pondrá mucho calor en demostrar que han existido electuarios medicinales y líquidos. Han sido los que han predominado y los que, por su misma abundancia, han originado el defectuoso concepto general de electuario. Necesitan mucho más una suficiente probanza los electuarios débilmente medicinales, o más bien alimenticios, y los sólidos. A satisfacer esta necesidad se encaminan, ante todo, los ejemplos que se ordenan a continuación.

Uno de electuario sólido se puede ver en los conocidos Aranceles de Aduanas acordados para los cuatro puertos de Castilla a fines del siglo XIII¹⁶: «...nin açucar nin nengun letuario confido nin nenguna especia... non deue dar peaie». Especia, açucar, letuario confido, o confitado; tres artículos de que se hacía tráfico normal, aunque de los tres, eso sí, por mano de boticarios y especieros principalmente.

Equivaliese el letuario confido a simple fruta confitada, como piensa Américo Castro, fuese un verdadero electuario sólido, cierto es, sin ningún género de duda, que la fruta confitada abundó mucho hasta fines de la Edad Media. Los médicos la proscribían en estado natural, según ya se ha visto, porque producía «podrimientos». Pero iniciada con los albores del Renacimiento, la reacción contra la llamada medicina árabe, el consumo de frutas frescas aumentó de modo notable. Pronto la fruta y los letuarios empezaron a figurar hermanados. El *Decameron en Castellano*, que se conserva manuscrito en El Escorial, dice que los frailes «tienen sus çeldas llenas de frutas e letuarios»¹⁷. Letuario y fruta parecen constituir el compendio de una noble y refinada comida. Recuérdese un caso también muy significativo. Yendo Tristán y la reina Iseo de furtiva escapada, «... quando la noche fue venida, ellos se arredraron del camino, y apartándose al pie de un árbol..., Tristán

16. Publicados por AMÉRICO CASTRO, «Unos aranceles de aduanas del siglo XIII», en *Rev. de Filología Española*, VIII (1921), p. 12 y IX (1922), pp. 273-74.

17. El *Decameron en castellano*, ed. de F. de Haaw, en *Studies in Honor of A. Marchall Elliot*, vol. II (1911), p. 230.

metió mano a su barsuleta, la qual le auía dado el señor del castillo, y sacó fruta y letuario, y comieron amos a dos»¹⁸. Fruta y electuario compendiaban tan bien una aristocrática refacción porque habían venido a servir respectivamente de comienzo y final de toda señorial comida. Fruta y electuario, o fruta y conservas dulces, como dice Yelgo, el refinado granadino, en su *Estilo de servir a príncipes*¹⁹. Por fruta, como correspondía a comida de tan gran señor, principió la de Sancho en el suntuoso palacio de su ínsula, mas para desgracia de nuestro orondo gobernador, quiso Dios que el meticuloso don Pedro Recio de Agüero fuese de la clase de médicos apegados a los dogmas galénicos, y que, inevitablemente, la fruta fuese proscrita «por ser demasiado húmeda». La donosa caricatura del médico de traza medieval se completa con un rasgo acertadísimo: la autorización que el doctor concedió a Sancho para que comiese «unas tajadicas sutiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión»²⁰. Esta finalidad digestiva tenían los numerosos electuarios y conservas estomacales que abundaban en las farmacopeas.

En el siglo xvii, el azúcar, que ya llega en grandes cantidades de América, baja de precio y empieza a dejar de ser artículo exclusivo de golosos adinerados. Como consecuencia, los electuarios bajan también mucho de precio y de categoría. De «nobles y extraños» que eran en tiempos de nuestro Arcipreste, se convierten, por lo menos en Madrid, en uno de los productos más populares. Ahora, en lugar de aparecer en compañía de sabrosas y liberadas frutas, se le halla acompañado del recio y vulgar aguardiente. El pregón del aguardiente y del letuario es de los primeros que despiertan al pueblo madrileño.

18. *Libro del esforçado cauallero don Tristán de Leonis y de sus grandes fechos en armas* [Valladolid, 1501], ed. Sociedad Bibl. Madrileños, Madrid, 1912, p. 237.

19. MIGUEL YELGO DE BÁZQUEZ [sic], *Estilo de servir a príncipes*, Madrid, 1614, fol. 40.

20. M. DE CERVANTES, *Don Quijote*, parte II, cap. XLVII.

Lope de Vega, en la comedia famosa de *Pedro Carbonero* (1621)²¹, después de precisar el momento de cierta acción,

...es de mañana;
que no llama a la ventana
el sol, aunque el alba crece,

hace decir al moro Hamete:

—¿Cómo tan presto beber,
que aún no he sentido decer
agua ardente e letuario?

El mismo Lope, en la Justa poética celebrada con motivo de la canonización de San Isidro en 1619, señala entre los signos y hechos propios de *El Amanecer*, los siguientes²²:

... la mula el médico ensilla,
da la purga el boticario,
pregónase el lectuario,
huele a tocino el bodego,
canta el gallo, reza el ciego,
sube el fraile al campanario.

El Diablo Cojuelo, en cierta ocasión²³, aunque quería proseguir sus nocturnos fisgoneos por los tejados de la corte, tuvo que suspenderlos porque ya la mañana se anunciaba con los mismos signos:

«... ya el día —dice— no nos deja pasar adelante; que el agua ardiente y el letuario son sus primeros crepúsculos, y viene el sol haciendo cosquillas a las estrellas».

21. LOPE DE VEGA. *Obras*, publicadas por la Real Academia Española. Madrid, 1900. XI, p. 143.

22. Véase en *Jardinillos de San Isidro*, selección de Américo Castro. Madrid, 1918, p. 59.

23. L. VÉLEZ DE GUEVARA. *El Diablo Cojuelo*, ed. Clásicos Castellanos, Madrid, 1918, p. 62.

En cambio, el *Buscón*, que no era diablo, pero tenía de diablo no pocos pelos, no suspendía una buena andanza porque amaneciese, y la llevaba adelante²⁴:

«Pasamos adelante —nos refiere—, y en una esquina, por ser de mañana, tomamos dos tajadas de letuario, y agua ardiente, de una picarona que nos la dio de gracia».

Este letuario mañanero debió de ser letuario muy cordial y confortante; en aquellos años, el letuario por excelencia. Sobre su fuerza y virtud, nos ilustra el consejo que Ruices de Fontecha²⁵ da a la mujer embarazada respecto al ayuno: No se cuide de ayunar, que tendrá hijos fatuos; coma su muy buena comida, tome razonable colación y no perdone el letuario de la mañana. *Per modum medicinae*. Tomándolo con esta intención, no habria de pecar.

El efecto, supuesto o real, del letuario de la mañana sería seguramente muy parecido al del café. Letuario y aguardiente equivaldrían al café con copa de los tiempos que iban a empezar.

El café, el té y el chocolate se introducen precisamente durante el siglo XVII en las mesas y salones nobles y sustituyen a muchos letuarios en no pocos usos y funciones. Sobre todo a los numerosos electuarios que no se consideraban como verdaderas medicinas, sino, más bien, como aromáticos cordiales o como sabroso remate estomacal de las comidas. La decadencia de estos electuarios, aunque muchos siguieran figurando en las farmacopeas, se encuentra ya bien documentada a fines del siglo XVII²⁶. Los otros electuarios, los tenidos en más alta consideración de medicamentos, serían desplazados, como ya se ha visto, principal-

24. QUEVEDO, *ob. cit.*, cap. XV.

25. JUAN ALONSO DE LOS RUICES DE FONTECHA, *Los diez privilegios de las preñadas*, Alcalá, 1606, f. 78.

26. Bien claramente se dice: «De estas *species cardiacae aromaticae* y otras especies, así purgantes como corroborantes, se configen electuarios, que se ordenan pocas veces, pero de las corroborantes algunas en forma sólida de tabletas». *Tarifas y aranceles para el reino de Aragón*, 1693, en el mismo volumen que la *Officina medicamentorum*, p. 112.

mente por la farmacopea química; un desplazamiento que también comenzaría a producirse en los estratos sociales más altos. Una y otra clase de electuarios se extinguirían, pues, decaídos en precio y calidad, en los niveles sociales más humildes, medio confundidos con la medicina popular.

Creo que ha quedado probado de modo suficiente que muchos electuarios no eran verdaderos medicamentos, ni preparados farmacéuticos, ni tenían consistencia de miel. Y no se podrá decir que perdieron sus condiciones fundamentales al degenerar y debilitarse su importancia en los últimos tiempos. El hermanamiento de electuario y bebida que encontramos en las mañanas madrileñas del siglo xvii tiene lejanos antecedentes medievales; un ejemplo, de 1289, se puede ver en los *Statuta Ecclesiae Cadurcensis: Parasti species vel Electuaria, non causa medicinæ, sed ut vinum tibi melius saperet, et ad bibendum te fortius incitaret*²⁷. La elaboración y venta de muchos electuarios por personas extrañas a las farmacias son actividades que no se interrumpen desde la Edad Media; dejando a un lado las de especieros y confiteros, basta recordar la tenacidad y extensión con que perduran en manos de los religiosos, como recuerdo de la antigua asistencia monástica a los enfermos²⁸. Y, por fin, la consistencia sólida que podían tener los electuarios queda demostrada tanto por los letuarios confidos del siglo xiii como por las tajadas que, al alba, vendían las picaronas en las esquinas madrileñas cuatro siglos después.

Sobre esta consistencia sólida de los electuarios, conviene detenerse un instante. No se trata de una irregularidad, como podrían ser el empleo de un medicamento como golosina y su preparación por manos no especializadas y autorizadas; no, a los electuarios se les ha dado, por los farmacéuticos, de modo regular, consistencia líquida, pastosa o sólida, según se prefiriese. Ahí están las farmaco-

27. Apud DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, s. v. *electuarium*.

28. Los boticarios catalanes pidieron por escrito al Papa en el siglo xvii que prohibiese a las órdenes religiosas tener farmacia. FOLCH JOU, *ob. cit.*, p. 232.

peas para probarlo. La *Pharmacopoeia matritensis*, que, en la parte galénica, recoge los usos farmacéuticos tradicionales, da la siguiente definición de electuario: *Electuarium est medicamentum internum ex variis simplicibus electis compositum, aliquando liquidam, aliquando solidam consistentiam habens*²⁹. Y la misma definición, poco más o menos, se encuentra en las farmacopeas extranjeras; por ejemplo, la *Pharmacopée universelle* de Nicolas Lemery (1716) la da en estos términos: «*Electuarium seu electarium ab electione, parce que c'est une composition faite avec plusieurs ingrediens choisis; il y en a de deux especes generales, une solide comme les tablettes; l'autre liquide ou en consistance de miel comme l'électuaire de psyllio, le catholicum*»³⁰.

Los electuarios sólidos, a su vez, se han preparado de dos maneras: con fuego y sin fuego. La primera, cocinando un jarabe hasta un punto muy subido y añadiéndole luego, ya lejos del fuego, los polvos a que se han reducido previamente los simples; la mezcla se ha vertido después en una mesa de mármol untada con aceite de almendras y con ella se han hecho, antes de que se acabase de solidificar, tabletas de diversos tamaños y figuras. Sin fuego, se han preparado los electuarios sólidos, mezclando los polvos con azúcar blanco, también pulverizado, y haciendo con la mezcla y goma tragacanto una masa, de la cual se han formado pastillas o rótulas³¹.

Las dos notas sobresalientes del electuario han sido, pues, su valor medicinal y su dulzura. El valor medicinal ha dependido principalmente de los simples, escasos o muy numerosos, que han entrado en su composición, y se ha

29. *Pharmacopoeia matritensis*, ed. cit., p. 259.

30. NICOLÁS LEMERY, *Pharmacopée universelle* contenant toutes les compositions de Pharmacie qui sont en usage dans la Medecine, tant en France que par toute l'Europe, Paris, 1716, p. 31. Además de toda la documentación que se da en este capítulo sobre electuarios sólidos, conviene recordar lo que, al tratar del cubierto, se dijo de la broca: con el extremo de una sola punta se podían comer los letuarios, según don Enrique de Villena.

31. *Pharmacopoeia matritensis*, p. 280. Dedicaba también bastante extensión a los electuarios sólidos la *Pharmacopoea cathalana*, p. 87.

extendido desde la elementalidad de una corteza o de una pulpa de fruta más o menos cocida con miel o azúcar hasta la complejidad de docenas de ingredientes, casi siempre pulverizados, mezclados también con azúcar o miel. Los simples más empleados han sido, como se sabe, los de origen vegetal. El *Libro de miseria de omne*³², del siglo XIV como el *Libro de buen amor*, documenta muy bien este punto:

demás los buenos maestros facen las yervas coger,
 mesclanlas con [las] especias e facenlas bien moler,
 donde avrán letuarios e xarope [s] para beber
 e danlos [a] los enfermos, que puedan salud aver.

Esta parte o aspecto del electuario —conjunto de simples— es el que han tenido en cuenta los etimologistas que han prevalecido entre los que han estudiado el origen de la palabra. Han resuelto que procede del latín tardío *electuarium*, derivado de *electus*, con la idea de ‘conjunto de ingredientes escogidos, seleccionados’.

La nota de dulzura no se presenta subordinada a la medicinal. Los autores han realizado muchas veces una u otra, según la intención de los escritos. En los textos de la Baja Edad Media referentes a mesas o manjares refinados, a golosos sibaritas, a casos de vida regalada, el electuario, más que como medicamento, aparece como noble y casi imprescindible golosina. En la *Visión de Filiberto*³³ (s. XIV), por ejemplo, durante el diálogo que sostienen el alma y el cuerpo de un poderoso, pregunta el alma:

Dime cuerpo catyuo [...] do son los confites e espeçias
 de connortosos olores et los letuarios de marauillosos sabores
 con que tomauas grandes deleytes en tus conbytes.

32. Ed. de Miguel Artigas, en el *Boletín de la Biblioteca de Menéndez y Pelayo*, Santander, 1919, p. 239.

33. *Visión de Filiberto*, ed. de José M. Octavio de Toledo, en *Zeitschrift für Romanische Philologie*, II (Graz, 1878), p. 52.

Tanto se emplea el electuario con este valor de regalada golosina, que llega a convertirse en término de comparación de dulzura. Gonzalo de Berceo nos ofrece un ejemplo en *El sacrificio de la misa* (estr. 33)³⁴:

Quando dize «Oremus» es sancto vicario,
estonz faz remembrancia del noble encensario,
con el que encensaua todo el sanctuario,
que daua mas dulz fumo que un dulz lectuario.

Lejos de estas valoraciones literarias, la dulzura de los electuarios ha sido objeto de la mayor atención dentro del más estricto ámbito profesional. Uno de los puntos más discutidos por médicos y farmacéuticos fue precisamente el de la cantidad de miel que debía ponerse a los electuarios. El discreto Luis de Oviedo (s. XVI), después de recordar las opiniones más importantes sobre la cuestión, fija la suya en dos condiciones: la primera es la de que la miel baste para unir en su cuerpo y conservar las cosas que componen el electuario; «y la otra que guardando las fuerzas de los medicamentos, se hagan agradables al gusto». Pero donde se notan mejor los extremos a que se lleva el cuidado por la dulzura es en otras dos recomendaciones del mismo autor: la de poner menor proporción de polvos en los electuarios sólidos y en todos los destinados a reyes y prelados; en los electuarios sólidos o *tablillas*, especie de caramelos, porque se detienen en la boca para chuparlos, y se debe procurar mucho que no amarguen; y en los preparados para «Reyes y Perlados», como él dice, porque se ha de tener «más cuenta con aplazer el gusto que en curar la enfermedad»³⁵. ¿Poseería el discreto boticario madrileño

34. Ed. de Antonio G. Solalinde, Madrid, 1913, p. 35. EL MARQUÉS DE VILLENA, indiscutible autoridad en estas cuestiones de mesa y manteles, incluye los letuarios —*ob. cit.*, p. 56— entre las «cosas que la curiosidad de los príncipes e ingenio de los epicurios falló e introduxo en uso de las gentes».

35. LUIS DE OVIEDO, *Méthodo de la colección y reposición de las medicinas simples, de su corrección y preparación y de la composición de los letuarios, jaraves, pildoras, trociscos y aceytes que están en uso*, Madrid, 1609, pp. 98-100. Desde la antigüedad clásica, los médicos han aplicado tratamientos más expeditivos a los enfermos

pruebas directas del sibaritismo de preladados y reyes? Mucho han aprendido y han tenido que saber los boticarios en todo tiempo y lugar; pero este don Luis de Oviedo, con saber mucho, y escribir en castellano, nada debía de saber tan bien como lo primero que entonces a todo boticario se exigía: latín.

Ante casos como éste, no resulta gratuito desahogo satírico lo que el crítico de don Diego Saavedra Fajardo³⁶ decía de los médicos; los cuales, conociendo, según él, «cuan natural es en los hombres el apetito de vivir, y que de los enfermos y achacosos son más estimados, hacen razón de estado de enflaquecer la salud de los Príncipes, para que estén sujetos a ellos y los regalen y enriquezcan». Pero sigamos con los electuarios.

La dulce condición de los electuarios es la que consideran como más característica algunos autores medievales: San Isidoro, lib. 4, cap. 9, *Electuarium vocatum eo, quod molle sorbeatur*; Mattheo Silvatico, *Electuarium, id est, mollis sorbitio*³⁷. Y en ella se han apoyado los que han derivado la voz electuario del griego ἑκλεκτόν 'medicina que se disuelve en la boca, pastilla'.

La doble condición de manjar y medicina daba lugar a un provechoso juego: la dulzura hacía grata la medicina y el valor medicinal justificaba el consumo del manjar. Resultaba así un doble consumo de electuarios: por verda-

pobres que a los pacientes cuyo nivel económico-social ha permitido el empleo de otros más costosos y prolongados. L. GARCÍA BALLESTER, *Galeno*, en *Historia universal de la Medicina*, dirigida por Lain Entralgo, II, p. 257. Algunas veces, la causa de este distinto tratamiento no era económica, sino puramente social. Los médicos romanos en número no escaso eran esclavos (*servi medici, domestici et familiares medici*) o libertos que no se atrevían a contradecir los caprichos de su amo o patrón, y así ocurría que no prescribieran, «según el testimonio expresado de Seneca (*De const. sap.*, I, 1), los remedios más rápidos y eficaces, sino los que consentían sus superiores», GIL, *ob. cit.*, p. 74. Para los enfermos pobres, no sólo han existido tratamientos más expeditivos, sino también medicamentos especiales, más económicos, por carecer de los simples más costosos; por ejemplo, el *electuario triacal de pobres*, *Dicc. de Farmacia del Colegio de Farmacéuticos de Madrid*, p. 752.

36. DIEGO SAAVEDRA FAJARDO, *República literaria y Diálogo de las locuras de Europa*, Madrid, 1819, p. 93.

37. DU CANGE, *ob. cit.*, s. v. *electuarium*.

deros enfermos para curarse, y por golosos normales con la disculpa de mantenerse sanos.

A este último grupo pertenecía aquel monje de Colonia, muy amigo de regalarse y de curarse en salud, de quien en son de burla nos habla Gonzalo de Berceo, como ya se ha visto, en *Los Milagros*³⁸:

Por salud de su cuerpo e por vevir más sano
 Usava lectuarios apriosa e cutiano,
 En yvierno calientes e fríos en verano,
 Devrie andar devoto e andava lozano.

Y de idéntica clase eran los afortunados amigos de las monjas a quienes sirvió Trotaconventos. Con «los muchos letuarios nobles e tan estraños» que recibían como presentes de la mundanal monjía, se hallaban «viciosos», esto es, vigorosos, y «syn sosaños», sin motivos de riña o enfado.

El deleite del paladar y el vigor del cuerpo serían, a juicio de todos, los únicos motivos para tomar electuarios, si muchos de ellos no tuviesen la mala fama de afrodisiacos; de modo principal, como ya se ha visto, los calientes o cálidos. Tomándolos, sus regalones adictos se hacían viciosos, no sólo en el sentido ya apuntado de más vigorosos, sino también en el de lujuriosos. En el *Libro de buen amor* sólo se señala expresamente uno de esta clase, el famoso *diasaturión* tan bueno para doñear; pero, como ya se ha visto y se volverá a ver páginas adelante, otros más, entre ellos el más humilde, el confeccionado con raheces zanahorias, gozaban desde tiempo de Galeno y Plinio, por lo menos, de idéntico prestigio.

Como remate de estas notas, se presenta el difícil problema de condensarlas en una definición breve, clara y comprensiva de electuario. La dificultad es grande por tener que operar sobre simples referencias, no sobre un conocimiento real del objeto. Con los riesgos de inexactitud que

38. BERCEO, *Milagros*, ed. cit., p. 43.

lleva siempre aparejado todo empeño realizado sobre una base movediza e insegura, quizá resulte aceptable definir electuario en los siguientes términos:

Medicamento agradable, de consistencia líquida, viscosa o sólida, compuesto de varias sustancias, casi siempre vegetales, incorporadas en polvo, en extracto o en pulpa, y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar; en alguna de sus composiciones, ha tenido más bien la condición de golosina.

El diacitrón

Del cidro, árbol que produce la cidra, simple fundamental del diacitrón, existen varias especies, oriundas de diversos países asiáticos³⁹, que, desde hace mucho tiempo, se cultivan en gran número de regiones cálidas occidentales, entre ellas en las costas mediterráneas y atlánticas de la Península Ibérica. Mas en la Edad Antigua, su área se hallaba aún muy limitada.

Los autores griegos y latinos conocieron el cidro muy someramente, como especie extraña, y no le dedicaron mucha extensión. Plinio lo incluyó entre los frutales exóticos que empezaban a naturalizarse⁴⁰. Y Dioscórides, no existiendo todavía una precisa clasificación botánica, lo agrupó con frutales de distinta familia: manzano, membrillo, peral⁴¹. Los autores árabes le prestaron mayor atención.

Desde muy pronto se empezaron a señalar las propiedades medicinales de las distintas partes —corteza, carne, meollo, simiente— de la cidra, ya médica, *Citra medica*, por su principal procedencia. Tanto el meollo, o parte ácida, como la simiente tuvieron fama de ser muy eficaces como contraveneno⁴². El veneno fue una de las mayores preocupaciones del hombre durante mucho tiempo.

39. P. FONT QUER, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, 1962, p. 434.

40. PLINIO, *Hist. Nat.*, XII, 7.

41. DIOSCÓRIDES, I, 131: *De todo género de manzanas*.

42. PLINIO, *Hist. Nat.*, XXIII, 56: «Citreá contra venenum in vino bibuntur.

El diacitrón, según casi todos los autores, se hacía de la carne de la cidra⁴³ y tenía más condición de conserva y golosina que de medicamento. No se componía de varios simples con miel o azúcar, como el electuario verdaderamente farmacéutico, sino sólo de uno, la cidra, con la cantidad de azúcar conveniente, como la conserva. Y aunque se le encuentra en los libros de medicina y farmacopea, aparece bastante más en los de cocina y dulcería.

Como conserva figura definido por Covarrubias, que pudo conocerlo y saborearlo directamente. Y en calidad de conserva o golosina se halla documentado, antes, en escritores de los siglos xv y xvi. En *La Celestina*, lo recomienda Sempronio a su amo como sostenimiento⁴⁴:

Sempronio. Dexa, señor, esos rodeos, dexa essas poesías...

E come alguna conserua, con que tanto espacio de tiempo te sostengas.

Calixto. ¿Qué dizes, Sempronio?

Sempronio. Dixe, señor, a Pármeno que fuesse por vna tajada de diacitrón.

Pármeno. Hela aquí, señor.

Calixto. Daca.

Sempronio. Verás qué engullir haze el diablo. Entero lo quería tragar por más apriesa hazer.

Calixto. El alma me ha tornado.

Pármeno. ¡Allá yrás con el diablo, tú e malos años! ¡E en tal hora comiesses el diacitrón, como Apuleyo el veneno, que le conuertió en asno!

vel ipsa, vel semen»; DIOSCÓRIDES, I, 131, sólo atribuye este valor de contraveneno a la simiente; véase sobre todo Laguna, comentario a este capítulo.

43. LAGUNA, en su comentario al mismo, cap. 131, del libro I, entiende por carne de la cidra la pulpa blanca que está debajo de la primera corteza, amarilla, o flavedo. COVARRUBIAS, s. v. *diacitrón*, dice que se hace de la «carne de la cidra». Y está de acuerdo con la generalidad de los autores bien informados. No es raro encontrar, sin embargo, quienes afirman que el diacitrón se hace de la corteza; estos autores engloban, por lo general, como corteza las dos capas exteriores: la amarilla y la blanca o carne; así el *Diccionario de Autoridades*; s. GILI GAYA, *Tesoro lexicográfico, 1492-1726*, Madrid, 1947. El *Dicc. Acad.* no se detiene en precisiones, y se limita a decir «cidra confitada».

44. F. DE ROJAS, *La Celestina*, ed. Clásicos Castellanos, II, Madrid, 1954, p. 22.

En *El Deleitoso*, uno de los pasos de Lope de Rueda, se pone, con otras golosinas, en boca de un personaje que describe la tierra de Jauja⁴⁵:

Mira: en la tierra de Xauja hay muchas caxas de confitura,
mucho calabazate, mucho diacitrón, muchos marçapanes,
muchos confites.

Y en *El Rufián dichoso*, de Cervantes, un estudiante, Lugo, revoltoso como los de todas las épocas, se disculpa de varios cargos que le hacen y, entre ellos, de haber calcorreado unas cajas de diacitrón⁴⁶:

... que todas son luviandades
de moço las que me culpan,
y a mi mismo me disculpan,
pues no llegan a maldades.
Ellas son cortar la cara
a un valentón arrogante;
vna matraca picante,
aguda, graciosa y rara;
calcorrear diez pasteles
o caxas de diacitrón;
sustanciar vna quistión
entre dos jaques noueles...

Y este concepto del diacitrón que nos transmiten los textos literarios, lo confirman puntualmente los textos históricos. Entre los manjares con que la ciudad de Sevilla contribuyó al esplendor de la boda de Enrique IV (1455), figuraron «diez caxas de diacitrón a 110 maravedís»⁴⁷. Y entre los dulces con que Valencia se halló presente, durante años, en los postres de los Reyes Católicos, el diacitrón era uno de los más estimados. El 14 de diciembre de 1489, desde el real de Baza, envió el rey al baile general

45. LOPE DE RUEDA, *Teatro*, ed. Clásicos Castellanos, Madrid, 1924, p. 243.

46. CERVANTES, *Comedias y entremeses*, ed. R. Schevill y A. Bonilla, II, Madrid, 1916, p. 35.

47. J. GESTOSO, *Curiosidades antiguas sevillanas*, II, Sevilla, 1910, p. 192.

de Valencia una carta con el único objeto de pedirle cuatro cajas de diacitrón, de «taxadas gruesas», como el que le había mandado con Pedro Vergara, «porque era muy especial»⁴⁸.

Lo mismo, poco más o menos, nos dicen los pocos farmacéuticos que, incidentalmente, tratan del diacitrón. Por ejemplo, el boticario madrileño Luis de Oviedo, ya citado⁴⁹, precisa que «de la parte carnosa de la cidra usan los confiteros y hazen della lo que llamamos diacitrón». Y Alonso de Jubera, boticario de Ocón, al hablar de los diversos modos, o gustos, de hacer la conserva de membrillo, dice: «unos ponen los quartos enteros cubiertos como diacitrón»⁵⁰.

Por último, la máxima autoridad, la de los confiteros y cocineros, coincide con todas. Una de las más minuciosas recetas del diacitrón se encuentra, como es natural, en un libro de cocina y confitería: *O «Livro de cozinha» da infanta D. Maria de Portugal*, uno de los libros que la nieta de D. Manuel I llevó consigo cuando marchó a casarse (1565) con Alejandro Farnesio. Explica que «para fazer diacidrão» se partirán las cidras en cuartos, igual que indica Jubera, o mejor, en trozos ochavados, «pera fiquarem mais fermosas»⁵¹.

En resumen: tajadas de diacitrón, cuartos de diacitrón, cajas de diacitrón, diacitrón entre marçapanes, calabacate y muchos confites. Siempre como golosina sólida.

Ahora bien: el diacitrón, como todos los dulces, debió de presentar variaciones o diferencias de una época a otra, de una localidad a otra, e incluso, de una confitería a otra. Al propósito resultará muy instructivo ver lo que en otro lugar, al tratar del codonate, dice Jubera sobre los diversos modos de hacer la conserva de membrillo. Se comprenderá que si la conserva de membrillo presentaba

48. BALLESTEROS GAIBROIS, *ob. cit.*, p. LXX.

49. LUIS DE OVIEDO, *ob. cit.*, p. 237.

50. JUBERA, *ob. cit.*, f. 139 v.

51. *O «Livro de cozinha» da Infanta Doña Maria de Portugal*, ed. de Giacinto Manuppella y Salvador Dias Arnaut, en *Acta Universitatis Conimbrigensis*, Coimbra, 1967, pp. 86-91.

tantísimas formas, el diacitrón, una conserva de cidra, no iba a ser un producto invariable. Sus principales variaciones debieron de depender, sin embargo, como la del membrillo, de la mayor o menor proporción de azúcar, o de la mayor o menor cochura o punto. Las cajas de diacitrón, las tajadas de diacitrón hacen pensar en un producto, azucarado, más bien seco. En cambio *O «Livro de cozinha»* no deja lugar a duda sobre una clase almibarada; al final de la receta, dice, el *diacidirão* «ha de amdar sempre cuberto da conserua porque se nam azede». Y la conserva ha de tener la consistencia de miel⁵². Aquí, como se ve, se entiende por conserva sólo el almíbar, lo que conserva la fruta.

Y aún parece haber existido otra clase de diacitrón: la *Sevillana medicina*, al tratar de la carne o pulpa blanca de la cidra, recomienda: «... para tirarle la frialdad, deve ser comida con miel y letuario, que es dicho diacitrón, que es fecho con açúcar y con el meollo de la cidra; es noble lectuario para esforçar y para respirar en el tiempo caliente»⁵³. Un diacitrón confeccionado, no con la pulpa blanca, como indican otros autores, sino con el meollo o parte ácida de la cidra.

En todos los casos, sin embargo, existe un aspecto coincidente: la sencillez del diacitrón; sus ingredientes se reducen a cidra —la carne o meollo— y azúcar. Es la sencillez propia de los lectuarios que tienen más carácter de golosina que de medicamento. Como confirmación, véase el letuario de guindas para los enfermos que han perdido la gana de comer; no se encuentra en un libro de medicina, sino en el *Libro de guisados* de Ruperto de Nola⁵⁴; un hecho también muy significativo que confirma lo que se viene diciendo sobre el carácter de este electuario; consta sólo de media libra de azúcar por cada libra de pulpa cocida de guinda; añadirle alguna especie queda a voluntad: «puedes, si quieres, poner algún clavo y un poco de canela en él».

52. *Ibid.*

53. AVIÑÓN. *ob. cit.*, p. 83.

54. *Ed. cit.*, p. 108.

No he querido comentar hasta aquí sino las referencias expresas a diacitrón. Y he omitido los libros de cocina y confitería que contienen dulces de cidra con otros nombres. No me ha importado que algunos de esos dulces coincidiesen, al parecer, con tal cual tipo de diacitrón. Por este motivo he silenciado, entre otros, el *Libre de totes maneres de confits*, en el que figuran recetas para confitar la corteza de *poncem*, para recubrir de una capa de azúcar cocido el *poncemat* o confitura de *poncem* previamente hecha, y para hacer mermelada de la misma fruta⁵⁵. Pero ¿quién puede negar rotundamente que alguno de estos preparados de cidra sea uno de los que en otras partes encontramos con el nombre de diacitrón? Particularmente, ese *poncemat* recubierto de azúcar ¿no parece coincidir con el diacitrón en tajadas o cascós de que hacen mención tantos autores? No es raro encontrar dos nombres para un mismo dulce o conserva, uno culto, en este caso *diacitrón*, recuerdo de la época en que los farmacéuticos tenían la exclusiva de la confitería, y otro popular, que variaba no poco de unas regiones a otras.

El codonate

El membrillero, igual que el cidro, el limonero, el naranjo y otros muchos frutales, es de origen asiático⁵⁶; pero, cultivado desde época remota, se le encuentra muy pronto en las tierras bañadas por el Mediterráneo oriental; en tiempos de Hipócrates, ya era recomendado el membrillo por sus virtudes astringentes⁵⁷.

La propagación del grato arbolito hacia Occidente no

55. *Libre de totes maneres de confits*, Capítol primer: *Per fer confegir ponsemps*; Capítol VII: *Per confegir ponsem ras*, y Capítol XVIII: *Per confegir ponsemps en sucre*. Esta última receta, de tajadas de la doble corteza —«l'escorsa e lo blanch»— de la cidra, cocidas primero con almibar o jarabe y después secas y recubiertas de azúcar.

56. Con más precisión, es originario del norte de Persia, de Armenia y de Asia Menor. FONT QUER, *ob. cit.*, p. 336.

57. *Ibid.*

se interrumpe; sin embargo, su andadura es lenta. Roma recibe membrillos principalmente de Creta⁵⁸. Y saborea un delicioso dulce confeccionado con membrillo, miel y especias en incierta región. ¿En la Iberia caucásica? ¿En la Península Ibérica? ¿En Siria? Galeno dice, al tratar *De alimentorum facultatibus*, que se recibía de Ἰβηρία⁵⁹; pero en otra edición del mismo texto, en lugar de Ἰβηρία, se lee Συρία⁶⁰. De cualquier modo, todas las noticias antiguas concurren a situar el origen del dulce en el próximo Oriente. A lo que parece, todavía no habían llegado a la Península Ibérica ni el membrillero ni las especias. Después, esfumado el nombre de la Iberia asiática en el concierto histórico, ya nadie pensó, al leer a Galeno, sino en la Iberia de Occidente, que ya tenía especias y membrillo y, desde luego, mucho más renombre. Así se explica que autores modernos aseguren, a primera vista con fundamento, que el dulce de membrillo se llevaba a Roma desde España⁶¹.

Aparte de este dulce importado, que seguramente parecería mucho mejor por ser extraño, en la misma Roma se preparaban con membrillos platos más o menos raros y gustosos; por ejemplo, la *patina de cydoneis*, que al oloroso fruto añadía puerros, aceite, miel, vino, etc., y que a nosotros nos resulta hoy algo extravagante⁶².

58. PLINIO, *Hist. Nat.*, XV, 10: «...mala, quae vocamus cotonea, et Graeci cydonia, ex Creta advecta». Y, por lo mismo, QUINTO SERENO, *Liber medicinalis* (en *Corpus Medicorum Latinorum*, vol. II, fasc. 3), XXIII, *Praecordiis sanandis*, v. 435: «aut quae poma Cydon Cretaeis misit ab oris».

59. GALENO, *Opera omnia* (ed. Leipzig, 1821, por Kühn [reimpr. Georg Olms, Hildesheim, 1964]), VI, p. 603.

60. Ed. del *Corpus Medicorum Graecorum*, V, Berlin, 1923, 4. 2. p. 293. Esta versión o lectura, con la procedencia siríaca, es, por lo visto, la más autorizada y divulgada; es la que recogen, por ejemplo, J. BAHUINO, *Historia plantarum universalis*, Embrun, 1650, p. 34, y J. DALECHAMPS, *Histoire générale des plantes*, Lyon, 1615, p. 247. La edición de las *Opera* hecha en Leipzig por Kühn ha sido calificada de «Buchhändler Speculation», especulación de librero. Véase GARCÍA BALLESTER, *loc. cit.*, p. 209. Sin embargo, es a esta edic. de Kühn a la que me voy a referir en adelante.

61. LIPPMANN, *ob. cit.*, I, p. 48; COUGNET, *loc. cit.*, p. XXXVI.

62. APICIO, *De re coquinaria*, ed. J. André, Paris, 1965, IV, 2, 37.

Se conservaba el membrillo, como otros muchos frutos, en mosto, vino o miel⁶³.

En Grecia y en Roma era cada vez más apreciado por sus propiedades medicinales. Plinio, Galeno y Dioscórides lo recomiendan sobre todo como confortativo del estómago y como constrictivo. Cocido con miel, aconsejan, es mucho más agradable y menos astringente⁶⁴.

En las alcobas romanas ponían membrillos, como ofrenda, junto a las estatuas de los dioses que protegían el sueño⁶⁵.

De esta etapa grecolatina arrancan las denominaciones del membrillo y de sus preparados fármaco-confiteros en los países románico-mediterráneos: del griego *cydonion*; según se dice, de Cydon, ciudad de Creta, distribuidora de los membrillos más afamados⁶⁶; latín vulgar, *cotoneum*.

Los autores árabes —médicos, farmacólogos, botánicos, geponos— prestaron al membrillo durante la Edad Media una atención creciente. E igual los hispano-árabes. Es notable sobre todo el entusiasmo con que lo trata el gepono sevillano Ibn al-'Awwām⁶⁷. Entre otras cosas, recuerda lo que refiere Aben-Abás: «Entré en casa de N., estando comiendo membrillos, y me dixo: *Come de esto, Aben-Abás, que es cosa que purifica el corazón...*» E insiste después: «Ultimamente se cuenta haber dicho el mismo N. a Jaafer: *Comed membrillos, que fortifican el corazón y le hacen animoso*. Al que comiere membrillos, dice Abu-Abdalah, desata Dios su lengua en sabiduría por el discurso de quarenta mañanas». Pero, como es natural, quienes más consideran las virtudes del membrillo son los farmacólogos y los médicos; poco más o menos, las mismas virtudes casi todos: su poder de confortar el estómago, de detener el hipo,

63. PLINIO, *Hist. Nat.*, XV, 18; COLUMELA, *De re rustica*, XII, 47; APICIO, *ob. cit.*, I, 12.

64. PLINIO, *ob. cit.*, XXIII, 14: «Cotonea cocta suaviora»; GALENO, *ob. cit.*, II, 23; DIOSCÓRIDES, I, 131.

65. PLINIO, *ob. cit.*, XV, 10.

66. A. ERNOUT ET A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*. Paris, 1939, s. v. *cotoneus*.

67. IBN AL-'AWWAM, *ob. cit.*, I, p. 330.

su condición astringente. Cada autor suele repetir, más o menos resumido, lo dicho por los precedentes. En conjunto, constituyen una tradición muy respetuosa con los maestros, principalmente con los grandes autores griegos: Hipócrates, Dioscórides, Galeno. Basta, pues, consultar algún autor de fines de la Edad Media para formar una idea bastante justa de la estimación y empleo del membrillo entre los árabes de Oriente y de Occidente⁶⁸.

El pueblo árabe, tan fino gustador de los aromas más exquisitos, estimó mucho el del membrillo maduro. Y por él, el dorado fruto se empleó, igual que entre los cristianos hasta tiempos modernos, para perfumar ropas y estancias. Un poeta arábigo-andaluz, del siglo x, canta al membrillo y lo emplea como pebetero:

Su palidez es un préstamo de mi palidez; su olor
es el aliento de mi amiga.
Cuando se irguió fragante en la rama y las hojas
le habían tejido mantos de brocado,
extendí mi mano suavemente para cogerlo y colocarlo
como pebetero en el centro de mi sala⁶⁹.

Durante la Baja Edad Media, los pueblos costeros del Mediterráneo se deleitaron ya de modo bastante fácil y holgado con el aroma y el dulce de membrillo. En la Península Ibérica disfrutaron de este doble regalo, sobre todo las tierras catalano-aragonesas. Abundan los testimonios. El 20 de septiembre de 1302 y el 23 de octubre de 1304 se adquieren, para endulzar la mesa de Jaime II, sendas partidas de *confits*: dragea, diacitrón, estomático daurat, sucre rosat [...] y, entre bastantes golosinas más, *codoñate*⁷⁰. La composición del codoñate es muy sencilla,

68. Uno de los autores hispano-árabes más indicados, en general, para casos como el presente es el malagueño del siglo xiii Ibn al-Beithar por la amplitud y riqueza de su obra, pero no nos sirve para el membrillo, porque falta el capítulo correspondiente.

69. Chafar ben Utman al-Mushafi; véase en E. GARCÍA GÓMEZ, *Poemas arábigo-andaluces*, Madrid, 1940, p. 105.

70. M. GUAL CAMARENA, *Vocabulario del comercio medieval*, Tarragona, 1968, p. 276, s. v. *confit*.

y su confección no tiene más dificultad que la determinación del justo punto; el buen ojo confiteril. Disponemos de una clarísima receta cuatrocentista «per confegir codonyat o carn de condony». En resumen, se reduce a cocer una libra de pulpa de membrillo y una libra de miel, y a rociar el dulce con un poco de agua de rosas cuando ya se le va a retirar del fuego⁷¹.

Un médico valenciano del mismo siglo, Luis de Alcañiz, recomienda, entre los alimentos que se pueden tomar en tiempo de peste, *codonyat de mel* o *carn de codony de sucre*⁷². Distingue, pues, entre el *codonyat*, hecho con miel, más antiguo y popular, y la carne de membrillo, elaborada con azúcar, más moderna y cara. Cataluña, región de excelentes y famosas mieles, logra elaborar con ellas y con sus dorados membrillos muy buenos codoñates. *Codonyat de mel* figura entre las mercancías que en 1485 se envían de Barcelona a Nápoles⁷³.

Si es muy dudoso el antiguo envío de membrillos desde la Península Ibérica a Roma, se halla, en cambio, perfectamente comprobada la exportación catalana de *codonyat* a fines de la Edad Media y principios de la Moderna.

En Italia, la conserva de membrillo, la *cotognata*, tenía, como en España, consideración de dulce modesto, semipopular; mas no se le excluía, por ello, de las nobles mesas ni de los refinados obsequios. Un edicto suntuuario publicado en Bolonia el año 1294 prohibía tomar en los banquetes nupciales más de una clase de dulces, a excepción de la *cotognata* y de los confites ordinarios⁷⁴. Muchos años después, no obstante ser aún mayor la popularidad, en la cena ofrecida el 24 de enero de 1529 por Ercole d'Este, duque de Chartres, al duque de Ferrara, su padre, a la marquesa de Mantua y a otros príncipes, se sirvieron,

71. En el *Libre de totes maneres de confits*, p. 109.

72. LUIS DE ALCAÑIZ. *Regiment preseruatiu e curatiu de la pestilencia* [1490?] en J. RIBELLES COMÍN. *Bibliografía de la lengua valenciana* [Madrid, 1915], reimpr. en Nendeln-Liechtenstein, 1969, p. 20.

73. GUAL CAMARENA. *ob. cit.*, s. v. *mel*.

74. COUGNET. *loc. cit.*, p. XLVI.

entre muchas clases de confecciones, *piatti venticinque di cotognata et persiche alla genovesa*⁷⁵. Tal vez esta *cotognata* no fuese ya de miel, sino de azúcar, entonces mucho más cara, y, por lo tanto, más noble y elegante.

Si Cataluña exportaba *codonyat* a Italia, seguramente lo enviaría también a Castilla. El *codonate* que, según Trotaconventos, mandaban las monjas como obsequio a sus amigos no parece sino una versión castellana, hasta en el nombre, del *codonyat* catalán⁷⁶. Corominas cree que en este pasaje del *Libro de buen amor* debiera leerse *codoñate*, aunque los códices *S* y *G* concuerden⁷⁷. Yo respeto la lectura, no sólo por esta coincidencia, sino también por la existencia de las formas *codón* 'membrillo' y *codonero* 'membrillero'⁷⁸. Conocida la dificultad de los hablantes castellanos para pronunciar la *ny* final catalana, se comprenderá fácilmente cómo pudo pasar el cat. *codony* a *codón* en zonas castellanas fronterizas, y cómo después, por influencia de *codón*, se pudieron formar *codonero* y *codonate*. El *Diccionario de la Academia*, fundado, al parecer, en Covarrubias, registra *codoñate* desde su 15.^a edición (1925); pero Covarrubias sólo dice que «en Valencia llaman al membrillo *codoño* [...] y a la carne de membrillo o conserva *codoñate*», y esto no es suficiente para dar *codoñate*, una castellanización valenciana, como general.

Este sufijo de materia *-ate* era más corriente de lo que hace pensar la *Gramática* de la Academia. Solamente en el *Libro de guisados*, de Ruperto de Nola, encontramos

75. *Ibid.*, p. XLIX.

76. *Libro de buen amor*, estr. 1334.

77. COROMINAS, *Dicc.* s. v. *codoñate*.

78. GILI GAYA, *Tesoro*, s. v. Ambas formas, documentadas en los primeros años del XVII. COVARRUBIAS, s. v. *codón* 'en lengua valenciana vale lo mismo que *cotón*, que en Castilla llamamos membrillo': s. v. *membrillo*... 'en Valencia llaman al membrillo *codoño*'. Se explica la existencia de *codón* y *codoño* en zonas bilingües o de cruce. *Codonero*, como español, también en BAHUINO, *ob. cit.*, p. 18. Y *codonate*, como nombre aragonés del dulce, en FONT QUER, *ob. cit.*, p. 335b. Por último, Teixidor ha registrado el cat. *cudoné*, apud. MIGUEL COLMEIRO, *Enumeración y revisión de las plantas de la península hispano-lusitana e islas Baleares*, Madrid, 1886, II, p. 378. Es posible que parte de esta documentación no ofrezca absoluta garantía lexicográfica, pero, en conjunto, sí reúne la suficiente para justificar la forma *codonate* del *Libro de buen amor*.

celiandrate, avellanate, almendrate, calabacinate, membrillate y algunos más⁷⁹.

La elaboración del membrillo con azúcar no tuvo en Cataluña un comienzo tan temprano como el *codonyat*. Y tardó en alcanzar la perfección que alcanzaba en el próximo Oriente. Todavía en 1391, Juan I pide desde Zaragoza *codonys confits* a Alejandría⁸⁰. Mas en el siglo xv, con excelentes *trapigs* azucareros en Valencia, la fruta preparada con azúcar aparece a la par de la confeccionada con miel. Ya se ha visto cómo Luis de Alcañiz recomienda *codonyat de mel* o *carn de codony de sucre*. Análogamente, en los libros de confitería catalanes aparecen recetas para preparar las frutas —y entre ellas el membrillo— de uno y otro modo; por ejemplo, en el *Libre de totes maneres de confits*, una receta «per configir codonys entregues» con miel, y otra «per confegir *codoyns* [sic] entregues en sucre»⁸¹. Valencia proveía de carne de membrillo a los Reyes Católicos⁸².

La familia dialectal catalano-aragonesa de *codony* es bastante numerosa⁸³. No es necesario intentar registrarla aquí. Basta con recoger un interesante fenómeno semántico: la popularidad del *codonyat* llegó a ser tal, que en algún área la voz adquirió el sentido de dulce de fruta en general, por lo cual fue preciso puntualizar la clase, y decir *codonyat de préssec, de pera, de pomes, etc.*⁸⁴.

Tampoco hace falta registrar ahora el copioso uso que los tratados de medicina y las farmacopeas hacen de formas derivadas del griego *cydonion* en la designación de los numerosos preparados medicinales del membrillo; bastarán unos ejemplos: *diacitonite*, en la *Sevillana medicina*

79. NOLA, *ob. cit.*, pp. 63, 64, 66 y 112.

80. *Libre de totes maneres de confits*, p. 102.

81. *Ibid.*, pp. 108 y 116.

82. BALLESTEROS GAIBROIS, *loc. cit.*, p. 80-88.

83. Se pueden consultar para comprobarlo ANTONI MARÍA ALCOVER Y FRANCESC DE B. MOLL, *Diccionari català-valencià-balear*, Palma de Mallorca, 1950, III, pp. 240-241; *Vox Romanica*, X, p. 132; COLMEIRO, *ob. cit.*, II, p. 378.

84. A. GRIERA, *Tresor de la llengua, de les tradicions i de la cultura popular de Catalunya*, Barcelona, 1935-1947, IV, s. v.

(1419)⁸⁵; *syrupus citioniorum*, en la *Concordie apothecariorum Barchinone* (1511)⁸⁶; *syrupus cydoniorum Arnaldi*, *miva cydoniorum simplex Mesues*, *diacydonium Nicolai*, en la *Pharmacopoea cathalana* (1686)⁸⁷. La nomenclatura de base griega era la preferida en las obras de intención científica. Sin embargo, no faltan, como *miva cotoneorum*⁸⁸, las formas de base latina.

Más interesante resulta subrayar la importancia lingüística de la confección del dulce de membrillo con miel. Fruto el membrillo asperísimo al gusto, desde muy pronto, como se ha visto, aparece cocido con miel, que lo suaviza. El producto resultante se compara en dulzura con el *melimelum*, una especie de manzana muy dulce, elogiada ya por Varrón⁸⁹. Y en Columela y en el Dioscórides latino se le da al dulce el nombre de *melomeli*, compuesto de los mismos elementos, pero a la inversa. El fruto, adscrito, más que al consumo directo, a la elaboración de dulce, empieza, al parecer, a recibir el mismo nombre de éste, y, por confusión, el de *melimelum*⁹⁰. Y después, de *melimelum* se forma el español *membrillo*⁹¹ y, de la variante *malomellum*, documentada en San Isidoro⁹², el portugués

85. AVIÑÓN, *ob. cit.*, pp. 188 y 217-218.

86. *Concordie apothecariorum Barchinone* [1511]; véase el estudio de F. Ballester y Castelló, p. 13.

87. *Pharmacopoea cathalana*, pp. 33, 52 y 109, respectivamente.

88. *Officina medicamentorum...*, p. 22.

89. VARRÓN. *De Agricultura*, I, 59: «...quae antea mustea vocabant, nunc melimela appellant». Así, en plural, *melimela*, se emplea mucho más que en singular; otros ejemplos: «Post hoc me docuit melimela rubere minorem ad lunam delecta», HORARIO, *Sátiras*, II, 8, 31; «Si tibi cecropio saturata cydonia melle/ponentur: dicas haec melimela licet», MARCIAL, lib. XIII, epigr. 24; éste es el pasaje que ha servido de principal fundamento a la etimología.

90. RAMÓN CABRERA, *Diccionario de etimologías de la lengua castellana*, Madrid, 1837, s. v. *membrillo*, ya propone esta explicación, que justifica en el pasaje de Marcial de nuestra nota anterior y en otro de SAN ISIDORO, *Etymologias*, lib. XVII, cap. 7. Después la han recogido F. J. SIMONET, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes*, Madrid, 1888, s. v. *membrilla*, y COROMINAS, *Diccionario*, s. v. *membrillo*. V. GARCÍA DE DIEGO, *Diccionario etimológico español e hispánico*, §4255, ha sancionado la etimología.

91. Documentado ya como nombre de árbol en don JUAN MANUEL, *Libro del caballero et del escudero*, en BAE, LI, Madrid, 1952, p. 252: «Et de los árboles hay unos que el su fruto se come todo, así como las figueras, et los perales, et los manzanos et los membrillos...».

92. San Isidoro da *malomellum* como nombre del árbol, «quod fructus eius

marmelo. El proceso de esta derivación se puede ver con más autoridad y detalle en Corominas⁹³.

En el ámbito románico mediterráneo, predominaron durante la Edad Media los derivados del latín *cotoneum*, y el nombre del fruto proporcionó denominación al dulce confeccionado con su pulpa; ya se han visto el catalán *codonyat* y el italiano *cotognata*. Mas, llegado el siglo xv, el membrillo y la caña dulce son introducidos en tierras atlánticas, y una nueva época comienza en la producción de azúcar y en la dulcería. La gavilla de cañas dulces que don Enrique el Navegante hizo llevar en el segundo cuarto del siglo desde Sicilia a la Madera puede tomarse como símbolo del desplazamiento hacia Occidente del centro histórico comercial⁹⁴. Desde la isla de la Madera no se tarda en enviar, además de azúcar, riquísimos dulces y conservas a gran parte de Europa⁹⁵. Y estos nuevos productos atlánticos, elaborados, más que con miel, con azúcar, se mandan con nuevos nombres. Los productos y sus nuevas denominaciones alcanzan una amplia aceptación y, de este modo, muy pronto el port. *marmelada*, dulce de *marmelo* 'membrillo', logra una considerable y

mellis saporem habeat. vel quod in melle servetur». *Etymologias*, XVII. 7. 5. Al cabo de los siglos, *malomeli* aparecerá con el sentido de 'carne de membrillo de miel, cidonomel' en el curiosísimo *Diccionario* que Ruices de Fontecha publica al final de la obra citada.

93. COROMINAS. *Diccionario*, s. v. *membrillo*.

94. J. LÚCIO DE ACEVEDO, en *Épocas de Portugal Económico*, Lisboa, 1947, p. 218; DUARTE LEITE, «Os primeiros açúcares portugueses», en *Indústria portuguesa*, XII, Lisboa, 1939, núm. 140, p. 21.

95. En 1455, el veneciano Luis de Cadamosto ya habla de los confites de la Madera. *Viagens de Luis de Cadamosto e de Pedro de Sintra*, ed. de la Academia Portuguesa de Historia, Lisboa, 1948, p. 93. En 1469 muchas mujeres fabricaban en sus casas, con azúcares bajos, conservas, alfeñique y confites, que, en general, se exportaban. HENRIQUE GOMES DE AMORIM PARREIRA, *História do açúcar em Portugal*, Lisboa, 1952, p. 27. A fin de siglo se enviaban grandes cantidades de dulces maderenses a Flandes, desde donde, igual que el azúcar, se distribuían a otros mercados. *Ibid.*, p. 35. De las principales plazas a que se hacían envíos directos de dulces maderenses, se puede formar idea por las remesas de azúcar, a las que frecuentemente acompañaban; una ordenanza de 1498 señalaba los siguientes límites a la exportación de azúcar: Flandes 40.000 arrobas, Venecia 15.000, Chios y Constantinopla 15.000, Génova 13.000, Porto Leonre 6.000, Aguas Muertas 6.000, Ruan 6.000, Rochela 2.000, Roma 2.000. *Ibid.*, p. 30.

definitiva difusión⁹⁶. En España ya se halla documentado en 1555: «...se haze dellos [de los membrillos] azeyte, vino, xaraue, almiuar, gelea, *marmelada* y otras muchas cosas cordiales y confortativas destomago», dice Laguna⁹⁷.

Durante algún tiempo debieron de luchar en España *carne de membrillo* y *marmelada*; *carne de membrillo*, desarrrollada durante el siglo xv gracias principalmente al azúcar de los trapiches valencianos y mantenida luego por la fama y abundancia de los membrillos de Toledo; *marmelada*, introducida y sostenida por la importación y gran crédito de las conservas portuguesas. No estarán de más unas muestras de la dulce documentación.

Ya se ha visto *carne de codony de sucre* en los consejos del médico valenciano Luis de Alcañiz (1490), y por la misma época se puede ver *carne de membrillo* en el *Vocabulario* del sevillano Antonio de Nebrija⁹⁸. Después, ya en la época de fuerte influencia dulcera lusitana, no escasea la documentación de la exquisita carne, y a la cabeza de este repertorio, la documentación de Cervantes:

«Dile una destas cajas de carne de membrillo muy grande llena de cercenaduras de hostias blancas como la misma nieve», en *La guarda cuidadosa*⁹⁹.

«...lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora, para conservar su salud y corroborarla, es un ciento de cañutillos de suplicaciones, y unas tajadicas sutiles de carne de membrillo», en *Don Quijote*¹⁰⁰.

96. Como muestras de los medios particulares de difusión, registraré dos hechos. El factor portugués João Brandão celebraba espléndidas fiestas, con gran derroche de golosinas, en su residencia del Kipdorf, ofrecida por la ciudad de Amberes para factoría de Portugal; varias veces envió marmelada, compotas, mazapán y otros dulces a Alberto Durero, durante el viaje de este gran pintor a Holanda en 1520 (LIPPMANN, *ob. cit.*, II, p. 35). Años más tarde, como ya se ha visto, la infanta María de Portugal, nieta de don Manuel I, llevó consigo, cuando fue a casarse (Bruselas, 30-XI-1565) con Alejandro Farnesio, un *livro de cozinha*, manuscrito, que entre sus numerosas recetas registraba varias de marmelada; pp. LI, LII, LVI de la edic. citada.

97. Comentario a DIOSCÓRIDES, I, 131.

98. NEBRIJA, *Vocabulario*, s. v.

99. CERVANTES, *Obras completas*, ed. Real Academia Española, Madrid, 1917, V, f. 235 v.

100. *Ibid.* III, f. 175 v.

Mientras en los niveles populares y más generales se mantenía el uso de *carne de membrillo*, en los estratos cultos se abría paso *marmelada*; se acaba de ver documentada en Andrés Laguna (1555). Pasan unos años, relativamente pocos, y *marmelada*, sin la referencia a *marmelo*, que en Portugal conservaba inalterable el nombre del dulce, experimenta una asimilación y se convierte en *mermelada*. Así aparece documentada en 1576¹⁰¹.

La importación de conservas portuguesas se incrementa en seguida mucho más a causa de la incorporación de Portugal a la corona de España (1580), y antes de que nuevamente se efectúe la separación, se puede ver cómo se designa *mermelada* hasta la mismísima carne de los famosos membrillos toledanos; un ejemplo, en la conocida letrilla de Góngora, *Dineros son calidad* (1601):

En Valencia muy preñada
y muy doncella en Madrid,
cebolla en Valladolid
y en Toledo mermelada,
Puerta de Elvira en Granada
y en Sevilla doña Elvira.
*¡mentira!*¹⁰².

En Covarrubias, también *mermelada* 'conserva de miel y membrillo, aunque la fina es de açúcar'¹⁰³.

El renombre de los membrillos toledanos se puede seguir durante bastante tiempo¹⁰⁴. Cervantes los alaba en *La entretenida*:

101. CRISTÓBAL DE LAS CASAS, *Vocabulario de las dos lenguas toscana y castellana*, Venecia, 1576, p. 378: *mermelada*, 'cotognata'.

102. DON LUIS DE GÓNGORA, *Letrillas*, Texte établi et annoté par R. Jammes, París, 1963, p. 128: «cebolla... y mermelada», «moza vulgar... y dama refinada». Igual en DÁMASO ALONSO, *Góngora y el «Polifemo»*, Madrid, 1967, II, p. 104.

103. COVARRUBIAS, *ob. cit.*, s. v. *mermelada*. Echarle miel a las conservas, por ahorrar azúcar, se considera cosa de «miseros confiteros». YELGO, *ob. cit.*, f. 156.

104. En Andalucía se cultivaba el membrillo desde hacia tiempo. Ya figura su cultivo en el célebre *Calendario de Córdoba* del año 961, pp. 158-159. Además, *La Membrilla* aparece como nombre propio de lugar en el *Repartimiento de Sevilla* hecho en cortes por Alfonso el Sabio en 1243, apud. SIMONET, *Glosario de voces*

Sé cierto que decir puedo,
y mil veces referillo,
espada, mujer, membrillo,
a toda ley de Toledo¹⁰⁵.

Pero Cervantes recoge aquí una fuente que demuestra una mayor popularidad: un refrán que dice: «Espada, mujer y membrillo, a toda ley de Toledo», del que hay una versión retocada con poco acierto: «Espada, membrillo y mujer, si han de ser buenos, de Toledo han de ser»¹⁰⁶.

El mismo autor se refiere igualmente a los membrillos toledanos en el *Licenciado Vidriera*:

«Y así aconsejada por una morisca, en un membrillo toledano dio a Tomás uno destos que llaman hechizos»¹⁰⁷.

Góngora menciona también varias veces los membrillos de Toledo: en el romance que empieza: «A vos digo, señor Tajo» (1591), donde llama al río «gran regador de membrillos»¹⁰⁸; en el romance *Al castillo de San Cervantes*:

En las rüinas ahora
del sagrado Tajo, viendo
debajo de los membrillos
enjerirse tantos miembros¹⁰⁹.

En *Las firmezas de Isabela* (1610) registra como toledana una costumbre que ya debía de tener mayor área:

ibéricas y latinas, p. CLXXII, nota 3. Mas la fama de la carne de membrillo andaluza, principalmente de la de Puente Genil, parece más tardía de lo que piensa GREGORIO SALVADOR, *Lusismos*, en la *Enciclopedia lingüística hispánica*, II, Madrid, 1967, p. 254.

105. CERVANTES, *Obras completas*, ed. cit. V, f. 170 v.

106. L. MARTÍNEZ KLEISER, *Refranero general ideológico español*, Madrid, 1953, núms. 22.667 y 22.668.

107. CERVANTES, *Obras completas*, IV, fol. 115 v.

108. GÓNGORA, *Obras poéticas*, New York, 1921, I, p. 153, v. 4.

109. *Ibid.*, I, p. 148.

Regalar querrá a su yerno,
y será, a lo toledano,
con berenjena en verano
y con membrillo en invierno¹¹⁰.

La conservación del membrillo para usarlo en invierno se debe sobre todo al hecho de ser una fruta tardía. «El sol setembrino madura el membrillo», dice el refrán¹¹¹. Y el mes de octubre es el mes recomendado —en España desde el famoso *Calendario de Córdoba* (siglo x)¹¹²— para hacer dulces confecciones membrilleras. Lope, en *La Circe*, se refiere de modo más amplio a la costumbre de conservar los membrillos:

Guardado tengo un limpio canastillo
de conservados nísperos y serbas,
y, antes que llueva, el pálido membrillo,
para que dure entre olorosas yerbas¹¹³.

No ha sido raro, pues, emparejar el membrillo con otras frutas de otoño, como la nuez; por ejemplo, en las rústicas bodas de las *Soledades* de Góngora:

...mas ni la encarcelada nuez esquivá
ni el membrillo pudieran anudado,
sí la sabrosa oliva
no serenara el bacanal diluvio¹¹⁴.

110. *Ibid.*, I, p. 436, vv. 2594-2597.

111. MARTÍNEZ KLEISER, *ob. cit.*, núm. 40.533.

112. *Ed. cit.*, pp. 158-159.

113. LOPE DE VEGA, *La Circe con otras rimas y prosas*, [ed. 1624], reimpr. facsimilar de la Biblioteca Nueva, San Sebastián 1935, fol. 33 v.

114. GÓNGORA, *Soledades*, ed. Dámaso Alonso, Madrid, 1927, vv. 886-89. «Membrillo... anudado» es «membrillo con nudos». El mismo Góngora lo aclara en *Las firmezas de Isabela*:

...cada año le hacen de escudos
una bolsa, que él bien ata,
la berengena zocata
y los membrillos con nudos.

Obras poéticas, I, p. 437. Y el refranero: «La bolsa, con nudillos, y sin ellos el membrillo», MARTÍNEZ KLEISER, *ob. cit.*, núm. 40.534.

Como las castañas, manzanas y bellotas, en el zurrón del también gongorino Polifemo:

Erizo es el zurrón, de la castaña,
y (entre el membrillo o verde o datilado)
de la manzana hipócrita, que engaña
a lo pálido no; a lo arrebolado¹¹⁵.

Volviendo a los membrillos toledanos, conviene aducir un testimonio que prueba su abundancia y su empleo para demostrar desaprobación, como después los tomates. Es el que nos brinda el pícaro Pablitos al referirnos sus malas andanzas de representante en Toledo: «Al fin —dice—, la comedia se hizo el primer día, y no la entendió nadie; al segundo empezámosla, y quiso Dios que empezaba por una guerra, y salía yo armado, y con rodela; que, si no, a manos de mal membrillo, tronchos y badeas acabo»¹¹⁶.

Tanta abundancia y popularidad del membrillo no prueba, es cierto, una consiguiente popularidad y abundancia de la carne elaborada con él. El membrillo, en verdad, se ha comido pocas veces crudo, «por su asperura», como decía el goloso de don Enrique de Villena¹¹⁷; ordinariamente se ha comido asado; pero, una vez aprendida en España, como se ha visto, su preparación con miel y con azúcar, ya no dejó de aplicarse una parte de la producción a obtener tan exquisitas golosinas. La carne de membrillo española, pasado el siglo xv, de esplendor azucarero valenciano, lucha durante bastante tiempo en creciente desventaja con la invasión de excelentes conservas y dulces portugueses, mas no deja de producirse; cambia, en ciertas áreas y niveles, el nombre; incluso con referencia a la carne de membrillo toledana se llega a emplear la denominación que el Tajo volverá a oír allá abajo, por tierras portuguesas, pero este mismo hecho del cambio de nombre prueba la

115. La discutidísima estrofa 11. DÁMASO ALONSO, *Góngora y el «Polifemo»*, III, p. 88.

116. QUEVEDO, *La vida del buscón llamado don Pablos*, cap. XXII.

117. ENRIQUE DE VILLENA, *ob. cit.*, cap. XI.

existencia del objeto, esto es, de la carne de membrillo de Toledo, incluso en los momentos más desfavorables.

En este punto resulta oportuno registrar un hecho: en la literatura médico-farmacéutica, que presta al membrillo bastante atención, se hace poco uso de las denominaciones *carne de membrillo* y *mermelada*; predomina *conserva de membrillo*, que abarca varios modos de preparación y entre ellos la carne. Un boticario, Alonso de Jubera, nos explica (1578) cuáles eran los modos y cuál de ellos se practicaba principalmente:

«... esta conserva de membrillos hácenla muchos a su gusto y voluntad de muchas maneras; porque unos ponen los cuartos enteros cubiertos como diacitrón; otros los dejan en más bajo punto como almíbar; otros los pasan por cedazo, y unos la quieren colar blanca, otros colorada; unos con miel, otros con azúcar; unos aromatizada y otros sin ello; otros quieren más la llamada gelea que la carne, la cual hacen con solo el decocto de los membrillos y azúcar; otros la hacen con el mucilagen de la simiente y zumo, como muchos autores escriben. El común uso que se acostumbra es, limpiados los membrillos y cocido lo necesario, pasar la carne por conveniente tela, y quanto más subtil mejor, a cada libra desta pulpa poniendo ocho onzas de azúcar, que es una parte más de la pulpa o carne por la humedad que tiene; el cual azúcar sea blanco y disuelto con el decocto de los membrillos»¹¹⁸.

Aquí se ve que en el último cuarto del siglo XVI, en pleno auge de la importación de dulces portugueses, y cuando apenas se iniciaba la llegada de azúcar americano, se elaboraba en España bastante carne de membrillo con excelente azúcar.

La documentación relativa a la llegada de dulces de Portugal no escasea.

Salas Barbadillo enumera entre los regalos hechos a

118. JUBERA, *ob. cit.*, pp. 139-140.

una dama: «De Portugal le enviaban olores atractivos, costosos dulces y barros golosos»¹¹⁹.

Andrés de Claramonte pone en boca de doña Mencía, que sale con «acompañamiento de criados y cajas de conserva» a obsequiar al rey don Pedro, este ofrecimiento:

Supla la miseria mía
el ánimo liberal,
a vuestra grandeza igual;
que no será maravilla
que lisonjee a Castilla
con sus dulces Portugal.

Y luego, en labios del rey, estos versos agradecidos:

Los dulces, sin ocasión
vienen, mi señora, acá;
los dulces, ¿para qué son?
Amor vierte colación
en ellos, más liberal;
y no es a Portugal
hacelle, señora, agravios;
que en dulzura vuestros labios
afrentan a Portugal¹²⁰.

Y Calderón de la Barca, en *El escondido y la tapada* (1636), hace este doble elogio:

Castaño. Estos son de Portugal
dulces.
Beatriz. Di dulces dos veces,
pues dos veces lo serán
por dulces y portugueses^{120*}.

119. A. J. DE SALAS BARBADILLO, *La hija de Celestina* [1612], en *Bibliotheca Románica*, Strasburgo, s. a., CIL, p. 76.

120. ANDRÉS DE CLARAMONTE, *De este agua no beberé*, en BAE, XLIII, p. 513.

120*. CALDERÓN DE LA BARCA, *Obras completas*, ed. Aguilar, Madrid, 1956, II, p. 689 b.

Los galanes portugueses tenían fama de azucarados, y Juan de la Hoz y Mota se burla así de su azucaramiento:

Lucía. ¡Jesús, qué amante tan dulce!
 Mochuelo. Soy natural de Lisboa,
 nací en un pilón de azúcar,
 fue mi cuna una toronja,
 envolviéronme en jalea,
 y, así, respiro melcochas ¹²¹.

Pero no eran sólo los galanes; también, por lo que se ve, otros portugueses:

Si yo tuviera veinte mil ducados,
 tiplones convocara de Castilla,
 de Portugal bajetes mermelados ¹²².

«Por lo dulce y suave llama [Góngora] así a los portugueses, que cantan esta voz [de bajo] con eminencia», según Salcedo Coronel ¹²³.

La lengua portuguesa, ya de por sí, tenía fama de muy dulce. Cervantes la empareja en dulzura con la valenciana ^{123*}.

Buena parte de la confitería lusa que se recibía en España se elaboraba en tierras portuguesas peninsulares. Véase, como prueba, un testimonio de Góngora (1585):

121. J. DE LA HOZ Y MOTA. *El montañés Juan Pascual*, en BAE. XLIX, p. 229.

122. GÓNGORA. *Obras poéticas*, I, p. 304.

123. Apud DÁMASO ALONSO, *Góngora y el «Polifemo»*, II, p. 107.

123*. CERVANTES, *La gran sultana*, jornada I, ed. Madrid, 1917, fol. 125; y *Persiles*, lib. III, cap. 12 (en la misma ed.), fol. 164.

Presentóme quien
 mis gustos regala
 con higos de Mula,
 pasas de Lairén;
 de Lisboa también
 cuanto tiene nombre,
 y el asno del hombre
 rompió de una coz
 barros de Estremoz,
 conservas de Braga¹²⁴.

Pero las más afamadas conservas de frutos procedían de las islas: de las islas Tercera o de los Azores y de las islas de la Madera. A ellas se sumaban las conservas canarias, que, como era natural, llegaban directamente a los puertos españoles, pero no todas con nombres castellanos; el cultivo de la caña de azúcar y sus industrias derivadas habían sido introducidos en Canarias desde la Madera¹²⁵, y tanto en la terminología azucarera como en la confitera de Canarias abundaban los portuguesismos. La importancia y crédito de estos dulces productos luso-españoles de las islas se pueden rastrear con provecho en nuestros escritores.

En el primer acto de *Las firmezas de Isabela* (1610), cuenta Fabio, entre otras cosas, cómo sufrió una grave enfermedad estando hospedado en casa de su amigo Marcelo en Granada, y cómo la familia de su amigo y Marcelo mismo extremaron con él las atenciones, dándole durante la convalecencia abundantes y delicados manjares:

124. GÓNGORA, *Obras poéticas*, I, p. 74. Sólo en Lisboa había en 1552 cincuenta mujeres que fabricaban marmelada, GOMES DE AMORIM, *ob. cit.*, p. 100.

125. *Crónica anónima de la Conquista de la isla de Gran Canaria*, p. 40. Desde las Canarias, como ya se ha visto, fue llevada la caña dulce a América. G. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, Madrid, 1851, I, lib. VIII, c. I, XI. Y no tardaron en pasar también a las nuevas tierras los membrillos. Al principio no se daban muy bien, pero no se descuidaron. «Créese que con el tiempo serán mejores», decía el mismo Fernández de Oviedo, lib. VIII, cap. I, V. Y así ha resultado.

Convalescí en pocos días,
y aun granjeé fuerzas dobles,
porque registró mi mesa
cuanto vuela y cuanto corre.
Si de paces las Canarias
tributaban sus pipotes,
de guerra tocaban cajas
las islas de los Azores¹²⁶.

Dámaso Alonso, máximo intérprete de la obra gongorina, afirma que el sentido de los cuatro últimos versos del pasaje citado no ofrece duda: «Queriendo cuidarme mis amigos, me daban las cosas más exquisitas, las conservas almibaradas de los tonelillos de Canarias y el dulce de las cajas de las Azores, si bien Góngora, atraído (como siempre en casos semejantes) por el doble sentido de la caja (“tambor” y “caja de dulce”) y por el contraste de *paz y guerra*, dice donosamente que las cajas de dulce venían tocando a guerra»¹²⁷.

En las mismas conservas almibaradas parece pensar Góngora en el romance que comienza «Despuntado he mil agujas» (1595), cuando dice:

Y cierto amigo, que tiene
su poco de Escariote
dice que quiere probar
la conserva del pipote¹²⁸.

La referencia a las conservas isleñas hay que tomarla, claro está, por debajo del sentido real, por cierto bastante obscuro.

La dulcería canaria llevó su fama muy lejos y llegó a ser proverbial¹²⁹. En el romance «Recibí vuestro billete»,

126. GÓNGORA, *Obras poéticas*, I, p. 367, vv. 576-583.

127. DÁMASO ALONSO, Nota bibliográfica a B. ALEMANY SELFA, *Vocabulario de las obras de don Luis de Góngora*, en *Rev. Filología Española*, XVIII, Madrid, 1931, p. 47.

128. GÓNGORA, *Obras poéticas*, I, p. 187, vv. 41-44.

129. J. PÉREZ VIDAL, «Conservas y dulces de Canarias», en *Rev. de Dialectología*

atribuido, al parecer sin fundamento, al mismo don Luis de Góngora, se proclama claramente, a pesar del choque irónico:

En cosas dulces, Canarias
no iguala la que poseo,
pues gozo una linda sarna,
rascada con cinco dedos^{129*}.

Tan lejos llegó la dulcería insular luso-española, que en Roma llegó a ser, sin hipérbole, verdadero *bocato di cardinale*. Recuérdese, si no, la gran afición que le tenía aquel piadosísimo cardenal a quien sirvió de paje el espléndido y goloso Guzmanillo:

«Era monseñor —según el propio Guzmán— aficionado a unos pipotillos de conservas almibaradas, que suelen traerse de Canarias o de las islas de la Tercera [...]. Mandó un día, estando comiendo, a su mayordomo que comprase a un mercader tres o cuatro quintales dellos, que habían llegado frescos. Yo lo estaba oyendo y pensando en el mismo tiempo cómo valerme de un barril...»¹³⁰.

Del pensamiento, Guzmanillo pasó a las obras; y mientras ayudaba a entrar las conservas en el aposento de monseñor, trocó uno de los pipotes llenos por otro vacío que a él le servía de baúl, y dio lugar a la sorprendente apuesta con el cardenal que todo el mundo conoce.

La importación en España de la exquisita confitería portuguesa duró desde principios del siglo XVI hasta mediados del XVII¹³¹. Es la época en que se introduce y arraiga

y *Tradiciones populares*, III, Madrid, 1947, pp. 236-255; ÍDEM, «Las conservas almibaradas de las Azores y las Canarias», sep. *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, Angra do Heroísmo, 1957.

129*. En BAE, XXXII, Madrid, 1966, p. 543.

130. MATEO ALEMÁN, *Guzmán de Alfarache*, ed. Gili Gaya, Madrid, 1963, lib. III, cap. 8.

131. La guerra luso-española, seguida de la independencia portuguesa, interrumpió las relaciones comerciales. Además, el esplendor azucarero de las islas ya había pasado. Y aunque la industria confitera continuaba, se hallaba en decadencia. Pronto iba a tener que importar azúcar del Brasil, GOMES AMORIM, *ob. cit.*, p. 50.

marmelada 'conserva de membrillo'. La influencia del azúcar brasileño en esta época es mínima, en contra de lo que piensa Herrero García¹³². Al sobrevenir la guerra luso-española y separarse Portugal de la corona de España, se interrumpieron las relaciones comerciales y, por lo tanto, las remesas de dulces portugueses al mercado español. Libre de esta poderosa competencia, la conserva de membrillo española, con las denominaciones populares que recibía en los centros de producción, *carne de membrillo* y *dulce de membrillo*, empieza a apoderarse del mercado. *Mermelada* va perdiendo terreno popular. El *Diccionario de Autoridades* registra esta forma *marmelada* todavía con su sentido propio de 'conserva hecha de membrillos' y la documenta con una pragmática de 1680. Después, como se sabe, batida cada vez más *marmelada*, en su acepción propia, por la acepción amplia 'conserva de cualquier fruta' que habían alcanzado el francés *marmelade*, el inglés *marmalade* y el italiano *marmellata*, experimenta, igualmente, esta extensión semántica.

La fama y predominio de la *marmelada* portuguesa en países donde se desconocía la derivación *marmelo* > *marmelada* motivó que el nombre portugués de la conserva de membrillo arropase la de otras frutas¹³³.

132. M. HERRERO GARCÍA *Ideas de los españoles del siglo XVII*, Madrid, 1966, p. 173. Aun cuando ya se dispuso de azúcar brasileño, no se permitió su uso en la confección de dulces. El *Regimento do Officio dos Confeiteiros da Cidade de Lisboa*, publicado en 1572, establecía lo siguiente: «E mandam que todo o confeiteiro faça de açúcar da ilha da Madeira e das Canarias ou açúcar branco das outras ilhas toda a conserva que for de qualidade fria e assim toda a coisa que costumam fazer para doçura de quenturas —abóboras, talos de alface, peras, marmelos, confeitos de rosa...—». GOMES AMORIM, *ob. cit.*, p. 47.

133. Sobre el consumo de esta conserva en Francia y en Inglaterra, se pueden aducir estos dos testimonios: «Cydoniatum vulgare dictum, quod Gallis in frequentissimo usu» (1650), BAHUINO, *ob. cit.*, p. 34; «Cydoniatum seu Marmelata cydoniorum in usu est frequentissimo in bellariis ad secundas mensas instruendas» (1688), J. RAY, *Historia Plantarum*, Londres, 1686, p. 1454. Obsérvese la necesidad de precisar de qué fruto era la mermelada —«Marmelata cydoniorum»—. El autor inglés conoce, sin embargo, la etimología de la palabra: «Caeterum Marmelata seu Marmelada ab Hispanico *Marmellos*, quo nomine Mala Cydonia appellant, deducitur». *ibid.* R. DE SÁ NOGUEIRA, en «Crítica etimológica», *Boletim de Filologia*, VIII, Lisboa, 1945, pp. 53-55, se muestra muy poco enterado de las vías de difusión de la *marmelada*.

El fenómeno lingüístico es claro y bastante frecuente. Mas, si se mira bien, se puede apreciar cómo se sobrepone a otro no menos comprobable. Ya se han visto algunas de sus manifestaciones. El membrillo no se come crudo corrientemente; su natural destino es la cocción, la confección, la conserva. Las demás frutas, en cambio, se consumen principalmente crudas, aunque también se saboreen en conserva y confeccionadas de diversos modos. De ahí que, al tratar de dulces preparaciones de frutas, se haya pensado frecuentemente, ante todo, en las de membrillo. De todas las manzanas o frutas carnosas —lat. *mala*— que se cocían y conservaban con miel, el membrillo debió de predominar tanto, que asumió como nombre el compuesto *malomellum*, de donde el port. *marmelo*, y se apropió de *melimelum* 'nombre de una manzana muy dulce', de donde el cast. *membrillo*. En tiempos ya modernos encontramos otros casos de esta supremacía membrillera. Para Juan de Aviñón, el almíbar propiamente dicho era, fiel aún a la etimología, solamente el de membrillo: «Esta es su recepta: zumo de membrillos, agua rosada y azúcar blanco; de cada uno una libra. Sea fecho almíbar simple». En la receta del almíbar compuesto, que también registra, el membrillo figura, como corresponde, en primer lugar: «Fáçese assí: zumo de membrillos, y de peros, y de granadas, y de duraznos y de peras y agua rosada; de cada uno, una libra; azúcar blanco, dos libras»¹³⁴. Y lo mismo se puede ver en la definición que Covarrubias da de *jalea*: «Vale el zumo o el licor del membrillo o de otra cosa de que se hace conserva, la cual travan y congelan de modo que queda transparente»¹³⁵.

A la extensión semántica de *marmelada* fuera de Portugal, contribuyeron, pues, tres factores: la propagación y fama de la marmelada portuguesa; la falta de la referencia

134. AVIÑÓN, *ob. cit.*, pp. 155-156.

135. COVARRUBIAS, *s. v.* Por la misma época, ALONSO DE LOS RUICES DE FONTECHA, en el *Diccionario* citado, llama *cidonomel* a la jalea de membrillo de miel; se explica por la base griega que tiene la terminología médica.

a *marmelo*, y esta secular tendencia a colocar al membrillo a la cabeza de los preparados dulces de frutas.

Corominas considera que en la acepción amplia del español *mermelada* ha habido sobre todo influencia francesa; la tiene como un caso de galicismo semántico. La Academia la recogió en la edición de su *Diccionario* de 1869: «Hácese también de otras frutas».

El letuario de nueces

Plinio destaca ya el privilegio que la naturaleza ha concedido a la nuez con dotarla de dos cortezas, una carnosa y otra leñosa¹³⁶. Y como Plinio, todo el mundo ha considerado nuez lo que sólo es el hueso del fruto. Ben al-Qutiyya, el fino poeta arábigo andaluz, compara la nuez con la oreja «por sus repliegues y escondrijos»¹³⁷. Y Góngora, mucho más bellamente, anota la presencia de la «encarcelada nuez esquivá», en el rústico banquete nupcial de su *Soledad primera*¹³⁸.

Aquí, sin embargo, no es esa nuez, cuesco del fruto, la que nos interesa, sino la nuez verde con su pulpa, o, si se prefiere, con su corteza exterior. De la nuez verde, o sólo de esa corteza verde y carnosa, se confeccionaban la conserva y el letuario de nueces. Así se explica que el Calendario de Córdoba señale el mes de mayo como el propio para hacer la conserva de este fruto que hasta el otoño no madura¹³⁹.

El anónimo libro hispano-magribí de cocina traducido por Huici Miranda nos ofrece una receta del siglo XIII

136. PLINIO, *Hist. Nat.*, XV, 24. La nuez, por estar tan guardada, fue tenida como símbolo sagrado en las bodas. *Ibid.*

137. GARCÍA GÓMEZ, *ob. cit.*, p. 62.

138. GÓNGORA, *Obras poéticas*, II, p. 81.

139. *Calendario de Córdoba*, pp. 88-89. Sobre el proceso de formación de la nuez, dice el pueblo: «Por la Magdalena [22 de julio], la nuez se llena» y «por San Justo y Pastor [6 de agosto], entran las nueces en sabor, y las mozas en amor y las viejas en dolor», MARTÍNEZ KLEISER, *ob. cit.*, núms. 46.118 y 46.117, respectivamente. Según el propio Arcipreste, copla 1296, la figura que representa al mes de septiembre en la tienda de don Amor, «estercuela barvechos e sagude

para hacer *pasta de nuez verde*. Es un poco complicada por las manipulaciones, pero sencilla por los ingredientes. Se cogen las nueces verdes, y, después de llenarlas de agujeros con un pincho, se maceran en agua durante tres días; al cabo de ellos se cuecen un poco, también en agua, y después, más intensamente, en miel, hasta que se deshacen y forman pasta. La proporción es de tres libras de miel por una de nueces. La pasta se aromatiza con canela, clavo y jengibre.

La receta termina, como tantas otras, con la indicación de sus provechosas cualidades: excita el apetito, digiere los alimentos, calienta los riñones y aumenta la orina¹⁴⁰. Estos contactos entre la confitería y la medicina eran constantes entonces, como repetidas veces se ha comprobado.

Una receta catalana muy parecida se puede ver en el *Libre de totes maneres de confits*, del siglo XIV: «per comfagar nous verdes». No emplea la canela, pero sí, en cambio, el agua de rosas¹⁴¹.

El zumo de la corteza pulposa y verde de la nuez se ha usado sobre todo en medicina. Andrés Laguna en su comentario al capítulo correspondiente de Dioscórides recomienda un gargarismo de zumo de nueces cocido con miel contra las inflamaciones de la boca y de la garganta¹⁴². Y la misma confección o una muy semejante figura en las farmacopeas con el nombre de *dianucum*: se extrae en verano el zumo de la corteza exterior de la nuez, se le da un hervor y se mezcla con miel espumada¹⁴³. La

negales». Como está bien claro, es a la nuez común a la que aquí se hace siempre referencia, no a otras clases —nuez moscada, malagueta, etc.— de las que en la Edad Media se realizaba también bastante comercio. Abundante documentación y bibliografía sobre todas ellas, en GUAL CAMARENA, *ob. cit.*, pp. 369-370.

140. A. HUICI MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi*, Madrid, 1966, p. 283.

141. *Libre de totes maneres de confits*, p. 112. Una receta moderna de dulce de nuez, se puede ver en ÚRSULA, SIRA y VICENTA DE AZCARAY y EGUILEOR, *El Amparo. Sus platos clásicos*, Bilbao, 1958, p. 236.

142. Lib. I, cap. CXLI.

143. *Officina medicamentorum*, p. 28: *De Dia Nucum*:—R/. «Succi exteriorum corticum Nucum, in diebus canicularibus extracti. Coquantur unico fervore, tunc ad de mellis». Véase también RUCES DE FONTECHA, *Diccionario, s. v. dianucum y diacaryon*.

Pharmacopoea cathalana la denomina *dianucum Mesues*¹⁴⁴.

El letuario de nueces monjil que menciona Trotaconventos no debía de diferir gran cosa de este dulce preparado; a lo más contendría también alguna otra substancia, alguna especia, pulverizada; pero fundamentalmente se limitaría a esos dos productos: zumo de corteza verde y miel.

Las virtudes curativas que se atribuyen a la nuez desde la antigüedad son muy numerosas. El aceite de nueces es recomendado por Plinio y Dioscórides para hacer nacer el pelo a los niños y a los calvos¹⁴⁵. Dioscórides atribuye a las nueces gran eficacia como vermífugo. Los autores árabes dedican al nogal gran atención¹⁴⁶. Y en todo tiempo se ha celebrado el valor de contraveneno que tienen las nueces comidas con higos. El doctor Sorapán de Rieros se ocupa extensamente de esta agradable triaca¹⁴⁷.

El pueblo desconoce lo que sobre los higos y las nueces han dicho tantos doctores desde Galeno acá, pero él sabe, eso sí, «que nuez y higo, es buen amigo». Y con higos y nueces compone un buen postre durante la invernada. Aunque no todos se conforman, y dicen: «Nuez y higo, buen amigo; mas a toda ley, pan de trigo»¹⁴⁸.

De todas las virtudes de la nuez, la más destacada, sin embargo, es la astringente, que reside de modo principal en la corteza verde exterior. El letuario de nueces era, pues, un dulce preparado de efectos semejantes al simple codonate.

La nuez, según se ve, ha sido estimada mucho más de lo que obligan a pensar los constantes desprecios. En el mismo *Libro de buen amor*: «chica cosa es dos nuezes» (estr. 102), «lo que non val' una nuez» (estr. 157).

144. *Pharmacopoea cathalana*, p. 54. Igual que Andrés Laguna, la recomienda para las inflamaciones de garganta.

145. PLINIO, *Hist. Nat.*, XXIII, 45; DIOSCÓRIDES, I, 141.

146. Un resumen se puede ver en AVICENA, *Liber canonis totius medicine*, ed. Lyon, 1522, f. 110 y en IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, §§ 525 y 1815.

147. J. SORAPÁN DE RIEROS, *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua*, Madrid, 1949, pp. 271-279.

148. MARTÍNEZ KLEISER, *ob. cit.*, núms. 46.119 y 46.120.

El letuario de zanahorias

La zanahoria no ostenta en alto opulentos oros como la cidra y el membrillo, ni acorazada protección como la nuez; la zanahoria se extrae, rahez y humilde, de los bajos fondos del agro¹⁴⁹. Ni siquiera favorece a la zanahoria el prestigio de una oriundez exótica, oriental; nadie conoce el origen de la zanahoria; la zanahoria es una planta apátrida y errabunda. La variedad hortense es una zanahoria domesticada y mejorada; su aspecto —amarillo, anaranjado, rojizo— es mucho más carnoso y agradable; pero su eficacia medicinal, según la medicina galénica, no es tanta como la de la variedad primitiva y agreste. La variedad silvestre es más medicinal que nutritiva, y la hortense, más nutritiva que medicinal¹⁵⁰.

Sin embargo —aunque tal vez por su misma humildad— la zanahoria ha sido, y es, una planta archiconocida y popular. Y, además, en todo lugar y tiempo, altamente apreciada por sus numerosas virtudes curativas y alimenticias. Desde las obras más antiguas de farmacopea y de dietética hasta las más modernas, se halla el rosado índice de la zanahoria señalando un remedio.

Galeno y Dioscórides, y, respaldados en la autoridad de ellos, incontables autores han recomendado la zanahoria, sobre todo la zanahoria silvestre, por sus propiedades diuréticas¹⁵¹. Y tanto en obras de la antigüedad clásica, como en las medievales y posteriores que las siguen, se registra de modo ininterrumpido e indefectible la eficacia de la zanahoria como afrodisíaco¹⁵². Principalmente hacen hincapié en esta propiedad los autores árabes, aunque tal

149. Tan rahez y humilde ha sido que, según el testimonio del propio Arcipreste, servía de pasto: «comiença a dar çenorias a bestias d'establyas», estr. 1272, de la descripción de la tienda de don Amor.

150. IBN AL-'AWWAM, *ob. cit.*, p. 185.

151. GALENO, *De alimentorum facultatibus*, II, 67; DIOSCÓRIDES, III, 55; PLINIO, *Hist. Nat.*, XX, 15.

152. Entre los clásicos, pueden servir de ejemplo, DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*; PLINIO, *loc. cit.*

vez la impresión de mayor insistencia se deba a la acumulación de autoridades tan frecuente en las obras musulmanas; multitud de citas, en general, de idéntico contenido. Una de las muchas que alinea Ibn al-Beithar¹⁵³: según Ishak ibn Amrân, la zanahoria confitada despierta el apetito venéreo, excita la secreción del esperma y acrecienta la potencia viril. Entre las expresiones más interesantes de la ardiente condición de las zanahorias, sobresale la de la *Sevillana medicina*: «dan talante de doñar»¹⁵⁴; se asemeja a la empleada por el Arcipreste, a propósito del diasaturión: «que es, para doñar, preñado e noble don». Entre las expresiones más pudorosas, ninguna tan lamida y afectada como la del doctor Sorapán: las zanahorias «trahen a la memoria a madona Venus»¹⁵⁵.

Si estos efectos zanahoriles fuesen ciertos, estarían sobradamente explicadas mil locuras y diabluras de los antiguos estudiantes de Salamanca. «Principio muy conocido de cena —dice el mismo doctor extremeño¹⁵⁶— es la zanahoria, para todos aquellos que an frecuentado la insigne Universidad de Salamanca; porque con pocos dineros satisfazen el estómago quatro de mesa, mezclándoles algún azeyte, vinagre y sal».

Tal era el modo más modesto de aliñar y comer las zanahorias¹⁵⁷, sobre todo por quienes, como los estudiantes de entonces, eran gente de pocos dineros. Mas hacía muchísimo tiempo que disfrazábalas «también con miel y açúcar la curiosidad humana, para engañar con ellas los paladares tiernos y delicados»¹⁵⁸.

Ya hemos visto que Ishak ibn Amrân se refiere a la zanahoria confitada. Y mucho antes anotamos que el Calen-

153. IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, § 481.

154. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 95.

155. SORAPÁN DE RIEROS, *ob. cit.*, p. 287.

156. *Ibid.*

157. Las zanahorias se comían por entonces crudas, asadas, fritas o adobadas. ENRIQUE DE VILLENA, *ob. cit.*, cap. X.

158. LAGUNA, comentario a DIOSCÓRIDES, III, 55. Hasta las hojas de la planta, según DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*, y PLINIO, *loc. cit.*, se preparaban con miel; el preparado servía para mundificar las llagas.

dario de Córdoba incluye entre los trabajos propios del mes de enero la preparación de la conserva de zanahoria. Ahora interesa registrar principalmente un electuario. Todas estas notas no tienen otra justificación que comentar el letuario monjil de «çinorias rreheses». El electuario que ahora se puede aducir como ilustración es de un siglo antes, y figura en Ibn al-'Awwām. Se compone de zanahorias, miel, *dibso* (que es el arropo de dátiles) y azúcar. Y acerca de él, importa mucho la opinión del gran geopono árabigo-andaluz: es una confección —dice— «muy delicada y entra en la clase de los dulces»¹⁵⁹. Un electuario que tiene la consideración de una golosina. Buen dato sobre la dificultad de fijar los límites entre la farmacia y la dulcería.

Del cuatrocientos se puede ver una minuciosa receta catalana «per confegir bestonagues», en el curioso *Libre de totes maneres de confits*¹⁶⁰. Los componentes no pueden ser más simples: miel y zanahorias. La dificultad se halla, como en otras recetas de la misma colección, en la manipulación, prolongada y engorrosa. Esta confitura melada se conoce en Aragón con el nombre de *zanahoriante* y con el de *azanoriante*, y es tan dulzona, que metafórica y familiarmente, se aplica la misma denominación a las expresiones y cumplimientos muy afectados¹⁶¹.

La cominada y el diacymino

Cominada alixandria presenta, ante todo, un problema textual. ¿Se debe tomar *alixandria* como adjetivo de *cominada*, siguiendo a Corominas?¹⁶². No parece conforme con la documentación referente a casos análogos que se ofrece más adelante. Más bien debe considerarse como una haplo-

159. IBN AL-'AWWĀM, *loc. cit.* También se hacían electuarios de calabaza, de alcachofa y de otras hortalizas. AVINÓN, *ob. cit.*, pp. 89 y 90, respectivamente.

160. *Libre de totes maneres de confits*, p. 110.

161. *Ibid.*

162. En su nota a la estr. 1335 del *Libro de buen amor*, ed. Madrid, 1967.

logía, una reducción de *cominada d'Alexandria* en *cominad'Alexandria*, para evitar la cacofonía de la doble *da-da*. El azúcar y las golosinas procedentes de Alejandria gozaban de gran prestigio. Un ejemplo corroborante: Juan I de Aragón, el 11 de junio de 1391 escribía desde Zaragoza a En Casasatis:

«Entes havem que en aquest viatge que de present fet havets de les parts *Dalexandria* havets aportats de fort bons confits...»¹⁶³.

De los confites que se detallan en esta cédula, interesa mencionar aquí la *gengebrada endiana* y los *codonys confits*, por su relación, respectivamente, con el *gengibrante* y el *codonate* de nuestras monjas. *Cominada*, es cierto, no figura en dicho documento, ni en ningún otro de los que conocemos. Pero sí, desde la antigüedad, la fama del comino egipcio: «El comino hortense —dice Dioscórides¹⁶⁴— es suave al gusto, empero mucho más aquél de Etiopía, llamado Real de Hippócrates. El segundo grado en dignidad se deue al Egipto».

El empleo del comino en Egipto y en Grecia se halla documentado desde época muy antigua: en el Papiro de Ebers¹⁶⁵ y en tablillas de Micenas¹⁶⁶, respectivamente. Durante la dominación árabe, abundó en Andalucía¹⁶⁷. Sobre su copioso empleo en la alimentación árabe-andaluza, se puede ver el curioso libro de cocina anónimo del siglo XIII, traducido por Huici¹⁶⁸.

163. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, en *Libre de totes maneres de confits*, p. 102.

164. Libro III, 64.

165. FONT QUER, *ob. cit.*, p. 487; PAUL GHALIOUNGUI, *La medicina en el Egipto faraónico*, en P. LAÍN ENTRALGO, *Historia universal de la Medicina*, I, p. 105. También se empleó el comino en la medicina mesopotámica. J. R. ZARAGOZA, *La medicina de los pueblos mesopotámicos*, en LAÍN ENTRALGO, *ob. cit.*, I, p. 86.

166. ADRADOS, *Sobre el aceite perfumado*, p. 136.

167. M. ASÍN PALACIOS, *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano musulmán (siglos XI-XII)*, Madrid-Granada, 1943, § 160.

168. HUICI MIRANDA, *ob. cit.*, p. 86. Como carminativo, también en AVICENA, *ob. cit.*, ff. 83v y 410.

El comino —dice— entra en los platos de vinagre y en las salsas sofridas de todo lo que se fríe con él, de aves y de carnes, pues, por disolver las ventosidades y por su digestibilidad, va bien con los manjares de vinagre y de *almori*.

El comino se añade con bastante frecuencia a la masa del pan. Gordonio, por ejemplo, recomienda que «el pan sea... aparejado e amasado con anís e con ginojo e con cominos»¹⁶⁹. No es extraña la concurrencia de estos tres carminativos en una época en que tanto se abusaba del pan.

El comino figura con mucha frecuencia en la documentación comercial catalana del siglo XIII, y siempre unido a otras especias: *piperis, cumi, cumi dulce, gíngebre, canella* (1221)¹⁷⁰; *cumi, gíngebre, girofle, rosas, violas* (1252)¹⁷¹. La documentación es muy abundante. En Portugal no falta¹⁷². Tampoco falta en la documentación catalana del siglo XIV; por ejemplo, en el *Inventari... d'una especieria cerverina*¹⁷³. En Valencia se producía pródigamente¹⁷⁴.

Modernamente su uso, muy decaído, se conserva, en España, por la Mancha y la región murciana¹⁷⁵. En Toledo tuvo cierta fama la feria de alcomenías, que se celebraba

169. B. GORDONIO, *Lilio de Medicina*, Sevilla, 1513, f. CXIII.

170. *Reglamento sobre las tarifas del derecho de lendas y tránsito que debían adeudar en Barcelona varios géneros, mercaderías y comestibles, transigido entre el Rey Jaime I y Guillermo de Medionia*. 1221. A. DE CAPMANY, *Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, Madrid, 1779-92, II, pp. 3 y 4.

171. E. GUAL CAMARENA, *Vocabulario*, s. v. *cumi* (p. 289).

172. En una carta de 1269 se habla de la venta en Coimbra de «cominhos, pimenta, açafraõ». VIRGINIA RAU, *Subsidios para o estudo das feiras medievais portuguesas*, Lisboa 1943, p. 156.

173. E. MOLINÉ y BRASÉS «Inventari y encant d'una especieria ceruerina del segle XIV», en el *Bol. de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 1911, p. 198: «Item un maçapà en que haue comi hortrani VIII liures».

174. EIXIMENIS, *Regiment*, pp. 25-26.

175. J. DANTÍN CERECEDA, *La alimentación española. Sus diferentes tipos*, Madrid, 1934, pp. 35-36. No falta del todo en la cocina de otras regiones; en la más septentrional, la vasca, se usa como condimento en guisos y bollería. ANA MARÍA CALERA, *La cocina vasca*, Bilbao, 1971, p. 38.

en septiembre y que recibía nombre precisamente del comino¹⁷⁶.

La documentación de *cominada*, al contrario que la de *comino*, es muy escasa. No es raro, pues, que no hayamos encontrado definida la voz de un modo claro y categórico. Nadie ha pasado de suposiciones: una confitura o letuario en que el comino participa principalmente¹⁷⁷; como otros golosos productos, que tomaron nombre de la especia que en ellos predominaba.

Gonzalo Correas la recoge en un juego de palabras: «¿Qué comiste, hermano? —No comí nada, cominada—. Comistes más, comistes queso (De *comi* y *nada* hace *cominada*; un guisado de cominos)»¹⁷⁸.

¿Confitura? ¿Guisado? Lo único claro es que *cominada*, así, en castellano llano, no tenía la condición de medicamento.

El compuesto farmacéutico elaborado sobre una buena base de cominos era el *diacymino*, con denominación formada de dos elementos griegos: la conocida partícula *dia* 'con' y *cymino* 'comino'¹⁷⁹. Su fórmula ofrecía variantes, como casi todas; principalmente, en los grandes farmacólogos; y cada una de estas versiones de la fórmula se distinguía con el nombre de su autor. Como ejemplo, he aquí la fórmula del *Diacimino de Nicolao*, según Oviedo¹⁸⁰:

Cominos infundidos en vinagre un día antes y secos	ocho dramas y un escrúpulo.
Cinamomo Clauos	de cada uno dos dramas y media.

176. COVARRUBIAS, s. v. *comino*.

177. COROMINAS, nota a la ESTR. 1335; CEJADOR, nota a la misma estrofa; en las respectivas ediciones del *Libro de buen amor*.

178. CORREAS, *ob. cit.*, p. 415.

179. *Diocuminum*, en RUICES DE FONTECHA, *Diccionario*, s. v.

180. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 179. El *Dicc. de Farmacia del Colegio de Farmacéuticos de Madrid*, p. 754, registra en *Electuario de comino compuesto*, *Electuarium diacuminum*, Ant. de Wickero, que es más sencillo que el de Nicolao.

Gengibre	de cada uno dos dramas y
Pimienta negra	cinco granos.
Galange	de cada uno una drama y
Timbra	dos escrúpulos.
Calamento	
Ameos	de cada uno una drama y
Lebísticos	diez y ocho granos.
Pimienta larga	una drama.
Spicanardi	de cada uno dos escrúpulos
Cardemomo	y medio.
Nueces moscadas	
Miel lo que bastare.	

En tiempos de Nicolao este medicamento se preparaba con miel, en forma de opiata; pero, en la época de Luis de Oviedo, más abundante de azúcar, se confeccionaba «en forma sólida, hecho tablillas»¹⁸¹; una especie de caramelos, de picante dulzor por la gran cantidad de especias. Tan picantes y ardientes, que otro Luis —Luis Lobera de Avila, también médico de S.M.— recomienda su uso a los caminantes que tuviesen que peregrinar en tiempo frío^{181*}.

A fines del siglo xvii, al menos por tierras aragonesas, los médicos apenas recetaban ya este electuario; sin embargo, la gente lo seguía usando con la misma finalidad que en la antigua Grecia: contra los «torcijones y ventosidades del vientre» y contra la retención de orina¹⁸².

181. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 180.

181*. LUIS [LOBERA] DE ÁVILA. *Banquete de nobles caballeros* [Baviera], 1530, cap. LI.

182. «Raro utuntur medici hoc Electuario; vulgariter tamen omnes eo utuntur ad intemperiem ventriculi frigidam & flatus in ventriculo discutiendos». *Officina medicamentorum*, p. 50. La antigüedad y transmisión ininterrumpida de este medicamento puede comprobarse en DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*; GALENO, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* [§61]; PLINIO, *Hist. Nat.*, XX, 57; IŞHAQ ISRAELÍ, *ob. cit.*, pp. 264 y 271; IBN WÁFID, *ob. cit.*, p. 128; IBN AL-BEITHAR, *ob.*

El electuario diacimino costaba en Zaragoza el año 1679 una onza, un sueldo y ocho dineros¹⁸³.

El diagragante

El *diagragante* es un preparado que tiene más carácter farmacéutico que los precedentes. La goma tragacanto, que le sirve de base, no es una fruta, una hortaliza o un condimento, como la cidra, el membrillo, la nuez, la zanahoria, el comino, de consumo en la alimentación. Su uso es eminentemente medicinal. Sin embargo, fue un medicamento muy popular.

Desde la antigua medicina griega a la moderna, el uso de la goma tragacanto no se ha interrumpido. Y lo mismo que la miel, que el aceite y el vino, ha tenido un doble empleo: por sus propias virtudes curativas y como excipiente.

Desde el principio, en los médicos griegos, aparece asociada a los medicamentos de las vías respiratorias¹⁸⁴. Y en segundo término, a los remedios oftálmicos¹⁸⁵. Con iguales recomendaciones figura en la medicina y farmacología árabes¹⁸⁶. En los autores occidentales se receta sobre todo para los males del pecho¹⁸⁷.

cit. §1967; A. DE VILANOVA, *Opera*, ff. 234 y 241, entre otros; AVIÑÓN, *ob. cit.*, pp. 98s y 235; E. MACER, *De herbarum virtutibus*, Basilea, s. a. p. 44; JUBERÁ, *ob. cit.*, ff. 151-153; *Pharmacopoea cathalana*, p. 76; ESTEVAN DE VILLA, *Examen de boticarios*, Zaragoza, 1698, pp. 74 y 112.—LEMERY, *ob. cit.*, p. 26, da dos definiciones extraordinarias: «Diacymini est une composition de poudre cephalique, hysterique, dont la base est le cumin»; «Diacymini est un électuaire solide anthiasthmatique stomachal, dont la semente de cumin fait la base».

183. *Tarifa y arancel de Medicinas para la ciudad de Zaragoza, términos y barrios*, hecha por mandado de los muy ilustres señores [...] jurados de la ciudad. Año 1879, p. 119.

184. DIOSCÓRIDES, III, 21; GALENO, XII, p. 143.

185. DIOSCÓRIDES, III, 21.

186. IBN WÁFID, *ob. cit.*, p. 111 *dregagant*; IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, II, § §1407 y 1889: *agragante*.

187. Ya se ha visto esta recomendación en Arnaldo de Vilanova. También se anotó al principio que, según Aviñón, el año 1405 se agotó el *diagragante* en Sevilla a causa de la epidemia de tos y romadizo.

Aparte de estas aplicaciones fundamentales, la goma tragacanto y su preparado el *diagraganto* entraban en la composición de fármacos más complejos y se recomendaban contra otras dolencias¹⁸⁸.

La medicina galénica, atenta siempre a adaptar los medicamentos a los enfermos, de tan diversas complexiones, e incluso a las distintas estaciones del año, ideó un diagragante frío y otro cálido. Se pueden ver, por ejemplo, en la *Concordie apothecariorum Barchinone* (1511): *pulvis dia tragacanti frigidi* y *dia dragagamtum calidon*¹⁸⁹. He aquí la fórmula del *diatragacanto frío de Nicolao*, según Luis de Oviedo¹⁹⁰:

R/	
Alquitira blanca ¹⁹¹	dos onças.
Goma arábica blanca	una onça y dos dragmas.
Almidón	media onça.
Regaliz	dos dragmas.
Simiente de melón	
Simiente de cítrulos	de cada uno dos dragmas.
Simiente de calabças	
Alfeñique	tres onças.
Camphora	medio escrúpulo.
Xarave violado lo que bastare.	
En tablillas.	

188. ISHAQ ISRAELÍ, *ob. cit.*, p. 169, como ingrediente de supositorios contra la fiebre causón; *ibid.*, p. 173, de un unguento; *ibid.*, p. 198, de un letuario; AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 222, de un diurético. El *Dicc. de Farm.* del Colegio de Farmacéuticos de Madrid registra una fórmula —agua de peonia, de yerba buena, melisa, jarabe de amapolas, azúcar en polvo y goma tragacanto— para calmar los cólicos de los niños. Se puede formar idea de las numerosas aplicaciones extramedicinales de la goma tragacanto con estos dos ejemplos: los egipcios la empleaban en cosmética del cabello, y en este empleo, Cleopatra la substituyó por la pulpa de calabaza. IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.* § 1407; en Chile se ha usado para planchar los cuellos, puños y pecheras de camisas. L. TOURNIER, *Comentario a Tarifa de Boticas*, Santiago de Chile, 1913, p. 37.

189. BALLESTER Y CASTELLÓ, p. 11.

190. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 175.

191. *Alquitira* es el nombre de base árabe del *tragacanto*. R. DOZY y W. H. ENGELMANN, *Glossaire des mots espagnols et portugais derivé de l'arabe*, Leyden, 1869, s. v. *alquitira*.

Como se ve, un dulce caramelo o pastilla inocente y pectoral.

La misma fórmula se transmite de unas farmacopeas a otras¹⁹². La del diagraganto cálido debía de diferenciarse principalmente en la adición de algunas especias calientes.

Sobre el comercio de la goma tragacanto en la Edad Media, se conoce abundante documentación¹⁹³. Pegolotti registra sus diversas clases y procedencias¹⁹⁴.

Las formas que el nombre del preparado presenta en los códices del *Libro de buen amor* —*dia gargante, diagra-gante*— son, como se ha podido ver, sólo una muestra de las que, en mayor número, ofrecen las farmacopeas y otras obras ajenas a las ciencias médicas¹⁹⁵.

El diarrodon abbatís

El nombre de este preparado también presenta un problema textual. Los códices del *Libro de buen amor* dicen *diacitron abatys* y *dia-citron alatrís*¹⁹⁶; denominaciones, sin duda, equivocadas. En la estrofa anterior ya figura, como se ha visto, *diacitrón*, y en ninguna de las numerosas

192. JUBERA, *ob. cit.*, fols. 128, 155; *Pharmacopoea cathalana*, p. 79, *diatragacantum frigidum*; *Officina medicamentorum*, p. 50, *elect. diatragacanthi frigidi*; VILLA, *ob. cit.*, p. 112, *diatragacantho frio*; LEMERY, *ob. cit.*, p. 29; *Pharmacopeia matritensis* (1762), p. 535.

193. GUAL CAMARENA, *Vocabulario*, s. v. *diagregant* (p. 127); COROMINAS, Tarifa dels corredors de Barcelona l'any 1271, en *Hispanic Studies in honour of I. González Llubera* [Oxford, 1959], pp. 119-127; CAPMANY, *ob. cit.*, II, apéndice, p. 73.

194. F. BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica della mercatura*, ed. Allan Evans, Cambridge (Mass.), 1936, The Mediaeval Academy of America, p. 376.

195. Sólo en el «Receptari de Micer Johan» (s. xv), ed. Moliné y Brasés en *Bol. de la Real Acad. de Buenas Letras de Barcelona*, XIV, 1914, se encuentran las siguientes formas: *dia dragant* (p. 324), *dia draguant* (p. 325), *goma dragani* (p. 407). Laguna, comentario a Dioscórides, ya señala esta inseguridad de la voz: «Llámanla [a la goma] los boticarios, corrompiendo el vocablo griego, comunmente *dragantum*, de do vino a dezirse *diagragantum* aquella singular medicina, que de aquesta goma y de otras cosas pectorales se haze». Véase en COVARRUBIAS, *diagarganta* y *diatragagantum*. Esta última forma, también en RUCES DE FONTECHA, *Diccionario*.

196. Véanse en la edic. de M. CRIADO DE VAL y ERIC W. NAYLOR, Madrid, 1965, códices S y T, respectivamente; en el G falta el verso correspondiente.

farmacopeas consultadas aparece *diacitron abatis*. En cambio, como se verá, es frecuentísimo *diarrodon abbatys*; desde luego, mucho más frecuente que *diacitrón*. El *diacitrón* es un preparado más bien confiteril, muchísimo menos farmacéutico que el *diarrodon abbatys*. A la vista de estos hechos, Cejador, con muy buen juicio, sustituyó *diacitron abatis* por *diarrodon abbatys*¹⁹⁷.

Acceptada como razonable esta sustitución, corresponde ilustrar aquí *diarrodon*, del griego *dia* 'con' y *rodon* 'rosa'.

El empleo de la rosa en Grecia fue abundantísimo y múltiple: en ofrendas, en cosmética, en la comida, en confitería, en medicina... Y, dentro de la medicina, para muy distintos fines: contra las dolencias de cabeza, de los ojos, de los oídos... De modo principal, se usaron los preparados de rosas para las dolencias oftálmicas. Galeno registra varias fórmulas de estos colirios *diarrodon*, y algunas de ellas con la denominación seguida de un complemento determinativo: *collyrium diarrhodon Nili*, *diarrhodon Terentii*...¹⁹⁸. Igual que nuestro *diarrodon abbatys*.

De las rosas frescas se extraía el zumo, según Dioscórides¹⁹⁹, «majando las hojas en un mortero... y esprimiendo dellas todo el liquor, el qual se dexa a la sombra, hasta que se haga espesso, y entonces se guarda para las medicinas que se suelen instilar en los ojos».

Este empleo de la rosa en colirios se conservó hasta tiempos modernos, y en la Península, todavía hoy, la medicina popular hace uso de la rosa en las afecciones de los ojos; por lo menos, en Cataluña y en Portugal²⁰⁰.

197. Edic. ya citada, en Clásicos Castellanos.

198. GALENO, XII, pp. 767-770.

199. DIOSCÓRIDES, I, 110.

200. DUBLER, *La «Materia Médica» de Dioscórides*, I, p. 317. A. LIMA CARNEIRO y F. C. PIRES DE LIMA, *Notas comparativas de Medicina popular luso-brasileira...*, sep. de *Memórias apresentadas ao Congresso luso-brasileiro de história*, Lisboa, 1940, p. 21. Fuera de la Península se conserva el mismo uso en Baviera, Bohemia, Marruecos. DUBLER, *loc. cit.*

Pero la «noble flor», como la llama Juan Ruiz²⁰¹, figura, desde la medicina antigua, como elemento básico de otros medicamentos muy diversos por sus efectos: astringentes, purgantes, corroborantes... Siendo la rosa, como es, por naturaleza, astringente, a causa del tanino que contiene, algunos de los compuestos de que forma parte han sido celebrados como solutivos; por ejemplo, Laguna hace gran alabanza del famoso jarabe de las nueve infusiones —en resumen: infusión de pétalos de rosas rojas con azúcar—, con que purgaba al cardenal de Mendoza²⁰². Ha habido, según se ve, varias clases de diarrodón, y, por ello, la necesidad de distinguirlos con algún determinativo.

Uno de estos tipos de diarrodón fue el difundido *diarrodon abbatis*, cuya fórmula debió de ser ideada en algún monasterio medieval. «Elle a été inventée par un Abbé», dice Lemery²⁰³. Un tipo de diarrodón que logró pronto, de monasterio en monasterio, mucha aceptación y difusión. Y del cual, cada eminente farmacólogo no tardó en elaborar una variante, una fórmula particular; la más aceptada y repetida, la del *diarhodon abbatis ex Nicolao Salernitano*. Mas no terminó aquí. De este *diarhodon abbatis ex Nicolao*, cada farmacopea, quitando o añadiendo simples, hizo después lo que consideró más conveniente. En un compuesto tan endiablado, de tantos ingredientes, ¿qué más daba tres simples más o tres simples menos? Los escrúpulos se dejaban para el peso.

He aquí la fórmula del *diarhodon abbatis de Nicolao*, según Oviedo²⁰⁴:

201. «So la espina yaze la rrosa, noble flor», estr. 18.

202. LAGUNA, comentario a DIOSCÓRIDES, I, 111. Este jarabe de nueve infusiones siguió figurando en las farmacopeas hasta mucho después. Véase, por ejemplo, en la *Pharmacopoea cathalana*, p. 20.

203. LEMERY, *ob. cit.*, p. 28.

204. OVIEDO, *ob. cit.*, pp. 172-173. Fórmulas muy parecidas de este preparado, en *Pharmacopoea cathalana* (1686), p. 70; *Officina medicamentorum* (1698), p. 54.

Recibe:

Sándalos blancos.	Ruybarbo.
Sándalos colorados.	Simiente de albahaca.
De cada uno dos dramas y media.	Berberis.
Alquitira.	Simiente de escarolas.
Goma arábica.	Simiente de berdolagas.
Spodio.	Dormideras blancas.
De cada uno	Simiente de cítrulos.
dos escrúpulos.	Simiente de melón.
Assaro.	Simiente de cohombro.
Spica.	Simiente de calabaza.
Almáciga.	De cada uno un escrúpulo.
Cardamomo.	Huesos de coraçon de cierbo.
Açafrán.	Aljófar.
Xilobálsamo.	De cada uno medio escrúpulo.
Carpobálsamo.	Açúcar candi.
Gallia muscata.	Rosas.
Anís.	De cada uno una onça y tres dramas.
Simiente de hinojo.	Camphora siete granos.
Cinamomo.	Almizcle tres granos y medio.
Zumo de regaliz.	

Estos ingredientes, bien reducidos a polvo, se incorporaban a un jarabe hecho con agua rosada; una onza, tres dracmas y un escrúpulo de polvos en una libra menos tres dracmas de jarabe cocido «a punto de tablillas»²⁰⁵. De modo que tan complejísimo medicamento venía a reducirse a unas tabletitas o caramelos, cuya dulzura encubría su copiosa composición.

Así, en forma sólida, se elaboraba a principios del siglo xvii; pero también un siglo antes, en 1511, según se puede ver en la *Concordie apothecariorum Barchinone*; en ella, además de los *Pulvis dia rodon abatis*, figuran tres diferentes trociscos a base de rosas: *Trossicorum dia rodon*, *Trossicorum de Rosis* y *Trossicorum dia rodon Nicolai*.

205. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 174.

Y, por si aún fuese poco, *Pillule dia rodon*²⁰⁶. Interesa mucho subrayar la forma sólida, para contrarrestar la tendencia a imaginar los medicamentos, y de modo principal los electuarios, como preparados de consistencia de miel o de pasta.

Por Cataluña, se encuentra documentado el diarrodón en los siglos XIV y XIII²⁰⁷.

El *diarrodon abbatís* era un medicamento aromático de virtudes cordiales y estomacales²⁰⁸.

Todas las pastillas de rosas no eran, sin embargo, curativas. Dioscórides habla de unas pastillas de rosas, nardo índico y mirra, que se empleaban con fines cosméticos. De los tres ingredientes bien majados, se formaban las pastillas, de unos tres óbolos de peso cada una, y, después de bien secas, se guardaban en recipientes de tierra. «Trahen las mugeres estas pastillas al cuello en lugar de collar —dice Dioscórides²⁰⁹—, para encubrir el hedor de la sobaquina». Andrés Laguna, al comentar este pasaje, dice que las pastillas «se pueden llamar trochiscos Diarrhodon, aunque debaxo de aqueste nombre los dispensan differentemente los boticarios».

El fino gengibrante

El «fino gengibrante», más que un medicamento, era un producto de confitería, de noble confitería. Tenía como base el rizoma, aromático y picante, del jengibre. Y alcanzó precisamente su máxima estimación en la Baja Edad Media.

206. *Concordie apothecariorum*, en estudio de Ballester Castelló, pp. 11. 14 y 15. El electuario *diarhodonis abbatís* continuó figurando en *forma tabularum* en las farmacopeas, por lo menos hasta fines del siglo XVII. Véase, por ejemplo, la *Officina medicamentorum* (1698), p. 49.

207. Se puede ver en el *Inventari... d'una especieria ceriverina*, (s. XIV), p. 197: «Un dobleret de poluores de diarredon»; «Altre aludeta de diarredon». Para su uso en el siglo XIII, véase Arnaldo de Vilanova.

208. LEMERY, *loc. cit.* En 1679, el electuario de *diarrhodon abbatís* costaba en Zaragoza 1 onza, 2 sueldos y 6 dineros. *Tarifa y arancel de medicinas para la ciudad de Zaragoza*, p. 119.

209. DIOSCÓRIDES, I, 111.

El mundo clásico ya había conocido el jengibre. Oriundo de la India, aparece documentado desde muy pronto. Se encuentra ya entre las especias estimulantes —culantro, comino, etc.— mencionadas por algunas tablillas micénicas²¹⁰. En tiempo de Plinio, sin embargo, escaseaba todavía, según se ha visto, y había que compararlo al peso, como el oro y la plata²¹¹. Tanto Plinio como Galeno y Dioscórides lo estudian en unión de la pimienta, y se fijan sobre todo en su condición caliente²¹².

En Roma, el jengibre se mezclaba a las salsas y tenía la consideración de condimento digestivo²¹³.

Durante la Edad Media, a lo largo de la medicina y de la farmacología árabes, se subrayan, junto a las virtudes estomacales, sus propiedades afrodisíacas²¹⁴; son propiedades anejas a casi todas las especias cálidas. Para Avicena, despierta la memoria, como todo estimulante.

Pero al jengibre se le había puesto desde muy pronto un pero: no era tan seco como la pimienta; tenía excesiva humedad; el mismo inconveniente —recuérdese— que las frutas; y para corregirlo se acudió a idéntico medio: cocerlo con miel o con azúcar²¹⁵. De la confección del jengibre con miel trata Ibn al-Beithar²¹⁶; del «zinzibratum cum zuccaro vel cum melle», Arnaldo de Vilanova²¹⁷. El tremendo peligro de humedad, que tanto preocupaba a la medicina galénica, quedaba de este modo muy aminorado.

El gengibrante o gengibrada se consumía mucho en las grandes mesas durante los últimos siglos medievales. Y el elaborado en Montpellier tenía, a lo que parece, particular crédito. Así, al menos, hacen pensar estas dos referencias:

210. ADRADOS, *loc. cit.*, pp. 134-136.

211. PLINIO, *Hist. Nat.*, XII, 14, 4.

212. PLINIO, *loc. cit.*; GALENO, XI, p. 880. DIOSCÓRIDES, II, 149.

213. DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*

214. IBN WÁFID, *ob. cit.*, p. 151; AVICENA, *Liber canonis*, f. 128v; IBN AL-BEITHAR,

ob. cit., 1125, donde se resumen las opiniones de otros muchos autores.

215. GALENO, *loc. cit.*; IBN WÁFID, *loc. cit.*

216. IBN AL-BEITHAR, *loc. cit.*

217. A. DE VILANOVA, *Opera: De confectioibus*, cap. XXXI.

El año 1232 Enrique III de Inglaterra encargó a Gaillard Colas comprar diferentes manufacturas en Montpellier (*vinginti pannos sericos et quatuor pannos de scarletta*) y, además, confitura de *gyngibracho*²¹⁸.

En el mismo siglo, un francés, monje cluniacense y poeta satírico, Guyot de Provins, entre las muchas verdades de que presume —que su siglo es «hediondo y horrible», etcétera— dice las siguientes:

S'ils reviennent de Montpellier,
Lor lectuaire sont moult cher;
Los, dient-ils, ce m'est avis,
Qu'ils ont gigimbrat et pliris, etc²¹⁹.

En el siglo XIV sigue siendo un manjar caro y propio de nobles mesas:

Arnaldo Messeguer entregó por encargo de Jaime II, en Barcelona, el año 1319, al infante Jaime, además de otras cosas, «unam magnam gingebratam». Estas *magnas gingebratas* figuran también entre los regalos que el monarca hace de vez en cuando a sus hijas; a la infanta doña Constanza en cierta ocasión le envía dos por valor de 350 sueldos barceloneses²²⁰.

Como no podía ser menos, el riquísimo manjar se recibía también del gran centro azucarero y confitero de entonces: Alejandría.

Juan I, en la carta que atrás queda citada, le pedía el año 1391 a En Casasatis, que hacía viaje a aquella gran ciudad: «Primerament, gingebre vert que sie fi. Item *gingebrada endiana*»²²¹.

Las dulces golosinas de jengibre no se prepararían de igual modo en todo tiempo y lugar. Si, según se ha visto,

218. F. MATEU I LLOPIS, «Algunes notes sobre relacions monetaries internacionals en la segona Edat Mitjana», en el *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, XVII (1936), p. 258.

219. Apud DU CANGE, *ob. cit.* s. v. *electuarium*.

220. MARTÍNEZ FERRANDO, *ob. cit.*, doc. 289 y tomo I, p. 75.

221. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, *loc. cit.*, p. 102.

existían tantas fórmulas para un mismo medicamento, con más motivo habría diferencias en la preparación de un mismo manjar de un lugar a otro y hasta de uno a otro confitero.

Yo sólo conozco una receta catalana cuatrocentista «per confegir gíngebre vert», esto es, jengibre fresco. Los ingredientes no pueden ser menos: jengibre, zumo de limón, jarabe, clara de huevo; pero la manipulación no puede ser más laboriosa²²².

El gíngibrante o gíngibrada y el jengibre verde no debían de ser la misma cosa, pero los efectos eran, sin duda, semejantes; ambos preparados tenían el mismo elemento fundamental: el jengibre. Y hasta fines de la Edad Media se conservó la afición a ellos y la confianza en sus virtudes. Comprobar esta vigencia resulta bastante fácil:

El clérigo sibarita de que habla Francisco Èximenis en *Lo Terç del Crestià*²²³ «... a les colacions, prenh... endiana fina ab qualque gíngibrada per fer digestió».

Y Aviñón, en la *Sevillana medicina*²²⁴, confirma que «el [jengibre] verde confacionado, que llaman jengibre verde es muy bueno para el estómago frío y ayuda mucho a doñear». Otro ejemplo del empleo como corroborante, en *Tirant lo Blanch*²²⁵:

«Com tots los stats agueren acabat de dançar, portaren la collacio de mati gíngibre vert ab malvesia: e aço fan per ço com la terra es molt freda.»

Las diferencias de unas confecciones a otras, según los distintos ingredientes empleados, se acentuaban por efecto de las diversas clases de jengibre. En el comercio, circulaban numerosas clases: fresco o verde, sariol, baladí, colombino o «gebelí», mechino o de la Meca, belledino

222. *Ibid.*, p. 118.

223. EIXIMENIS, *Lo Terç del Crestià*, III, cap. 354.

224. AVIÑÓN ob. cit., p. 99.

225. *Tirant lo Blanc*, cap. XLIV. Reproducción facsimil por A. M. Huntington de la edición de 1490.

o de Asia, seratino, aballí, catay, magni o maqui, pelado, remojado, etc.²²⁶. Los mercaderes de la corona de Aragón hacían gran tráfico de ellas; las importaban y las reexportaban.

La consideración de manjar exquisito, refinado, que tenía el jengibre y el carácter noble de las mesas en que se consumía se confirman y aclaran aún más con otro hecho: el jengibre era uno de los contados alimentos que a fines de la Edad Media no se llevaban a la boca con los dedos. Según ya queda expuesto, se empleaba para ello la broca, un instrumento, por lo común de metal noble, semejante a un tenedor de dos púas, que por el extremo opuesto a éstas, tenía, en lugar de mango, otra púa. Según el marqués de Villena, con las dos puntas se podía «comer vianda adouada syn untarse las manos»; y con la parte de una sola punta, «moras o nueces, confítes, jengibre verde e otros letuarios»²²⁷. La broca, igual que el perero y el pungán, no pasaba entonces de ser una curiosa y rara expresión del refinamiento de algunas mesas reales. En Castilla, según parece, aún no se conocía. A fines del siglo xv, en la minuciosa relación del servicio de mesa del malogrado hijo de los Reyes Católicos figura «una caixa de cuchillos... e media dozena de cucharas», todo de muy linda plata, pero todavía no se menciona, como también se ha visto, ninguna clase de tenedor. En Cataluña, Provenza, Italia, por la mayor riqueza y refinamiento, los lujosos adminículos se hallan documentados desde mucho antes.

En el inventario de los bienes muebles de Martín I (1410), figuran:

226. GUAL CAMARENA, *Vocabulario, s. v. gíngebre* (además de esta forma de la palabra, se documentan otras muchas); ID., «Un manual catalán de mercadería» (1455), en *Anuario de Estudios Medievales*, I, (Barcelona, 1964), p. 439; AINAUD, *loc. cit.*, p. 331. Más documentación medieval de interés, en AMÉRICO CASTRO, *Unos aranceles*, pp. 269-270; A. STEIGER, «Contribución al estudio del vocabulario del Corbacho», en *Bol. de la Real Acad. Española* (1923), p. 35.

227. ENRIQUE DE VILLENA, *ob. cit.*, pp. 42-46.

fol. 104 v.^o «Item dos menjedors o broques d'argent abtes a menjar gíngebre vert».

fol. 114 v.^o «Item dos menjedors de gíngebre vert ab puntes d'argent e les cohes de baricle»²²⁸.

No se desconocen las confecciones de jengibre en las farmacopeas de la Edad Moderna, pero no son tan frecuentes como otras²²⁹. Según queda ya indicado, el jengibre se ha empleado mucho más en la cocina²³⁰ y en la confitería, que en la medicina.

La miel rosada

«Nunca se tiene miel sin la picada de la abeja»²³¹.

«So la espinna yaze la rosa, noble flor»²³².

Miel rosada. La miel y la rosa. Un emparejamiento inevitable. Igual que al agua, que al aceite y que al vino —agua rosada, aceite rosado, vino rosado— la rosa incorpora muy pronto a la miel sus virtudes. La miel rosada, sobre las virtudes dobles de la miel y la rosa, tiene el aroma de la rosa y el dulzor de la miel. Un medicamento exquisito.

El mundo antiguo atribuyó a la miel cualidades sobrenaturales. Se creía que las abejas la elaboraban con una especie de rocío que caía del cielo sobre las hojas²³³.

228. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, *loc. cit.*, p. 128.

229. Se pueden ver en la primera farmacopea española, la *Concordie apothecariorum Barchinone*, p. 9: *Dia Zinziberos*, y, todavía, en LEMERY, *ob. cit.* (1716), p. 29: *Diazingiber*.

230. Abundantes muestras del empleo del jengibre en la cocina, como condimento, se pueden ver en *O «Livro de cozinha» da Infanta D. Maria de Portugal*, pp. 204-205.

231. En *Hamása*, colección de poesía árabe antigua, formada por Abu Temman (805-846), I, 300; II, 41.

En el refranero español: «El havo es dulce, mas pica la abeja»; «Quien coger miel quiera, guárdese de las abejas». MARTÍNEZ KLEISER, *ob. cit.*, 41.812 y 41.813.

232. *Libro de buen amor*, estr. 18.— En el refranero: «Entre espinas nace la rosa, y no es espinosa, sino olorosa», MARTÍNEZ KLEISER, *ob. cit.*, 56.532.

233. Estudia esta creencia —en Aristóteles, Columela, Plinio— MARTÍN TORDESILLAS, *ob. cit.*, pp. 28-29.

Por este origen celeste, se explicaba sobre todo su admirable eficacia para conservar otros alimentos, especialmente las frutas²³⁴.

Durante toda la Antigüedad clásica, la miel fue todavía la única sustancia dulce empleada en la alimentación y la confitería. Apicio la recomienda como condimento para salsas, incluso en los platos de carne²³⁵.

Con ella se elaboraban diversas bebidas —hidromiel, melicraton, etc.— que se consideraban muy reconstituyentes²³⁶.

En medicina, la miel tuvo multitud de aplicaciones, Hipócrates ya hace mucho uso de ella como remedio²³⁷. Y Plinio, Dioscórides y Galeno exponen con toda minuciosidad las distintas clases de mieles —desde las mieles finísimas del Himeto a las venenosas de Heraclia²³⁸— e indican sus principales propiedades curativas²³⁹.

Contribuyó mucho a este gran empleo de la miel el aforismo hipocrático que consideraba preferible los alimentos y medicamentos agradables a los no agradables, aunque éstos fuesen más sanos. Fue un principio que conservó su vigencia durante dos mil años. Persistió a través de toda la medicina greco-latina y árabe. De vez en cuando algún eminente médico, dándole una nueva versión, reforzaba su autoridad. Por ejemplo, Avicena: «*Apud me, in eis quae dulcia sunt, non es malum*»²⁴⁰.

La miel y la rosa ya aparecen combinadas en la antigua medicina de los pueblos mesopotámicos. Un ejemplo: «Si un hombre tose, para curarle harás una mezcla con lolio

234. «...nullum esse genus pomi. quod non possit melle servari», COLUMELA, *De re rustica*, XII, 5.

235. «Piper ligusticum, cuminum, coriandrum siccum, mentam, origanum, nucleos, lignamen, oleum, mel, sinape... in gruen vel anatem elixam», APICIO, *ob. cit.*, I, 12, 21.

236. MARTÍN TORDESILLAS, *ob. cit.*, pp. 37-38; FONT QUER, *ob. cit.*, pp. 75-77.

237. Cerca de trescientos pasajes de sus obras tratan de la miel. Se detuvo a contarlos, según dice, LIPPMANN, *ob. cit.*, I, pp. 50-51.

238. PLINIO, *Hist. Nat.*, XI, 15; GALENO XI, p. 582; DIOSCORIDES, II, 74.

239. PLINIO, *Hist. nat.*, XXII, 24, 108; GALENO, XII, p. 70; DIOSCORIDES, *loc. cit.*

240. AVICENA, *ob. cit.*, f. 109.

y rosas en polvo, que él absorberá en aceite y miel»²⁴¹.

Las composiciones de miel y rosas exclusivamente no faltan en la farmacopea de la antigüedad clásica; incluso las pastillas de rosas de que ya se ha tratado podían llevar miel; pero la miel rosada, según parece, adquiere mayor desarrollo y empleo entre los árabes, más aficionados a los manjares de aromas delicados. Un resumen de la documentación islámica sobre la miel rosada se puede ver en Ibn al-Beithar²⁴².

En los médicos y farmacólogos cristianos, se encuentra, igualmente, con mucha frecuencia. Ya la hemos visto —*mel rosatum*— en Arnaldo de Vilanova, incluida entre las *Medicine calefacientes stomachum*. Y se puede volver a ver en la *Concordie apothecariorum Barchinone*²⁴³, la primera farmacopea española, como es sabido... Y, a continuación en todas o casi todas las farmacopeas galénicas²⁴⁴. Y en todas, con la misma o casi la misma fórmula. No es preciso, pues, un rastreo minucioso, pesado y erudito. Basta y sobra con el resumen que nos ofrece el experto y bien informado Luis de Oviedo²⁴⁵.

Este boticario madrileño encuentra fórmulas para elaborar la miel rosada sobre todo en los médicos griegos de la última época —Aecio, Paulo Egineta— y en los árabes. De modo principal, como era entonces corriente en los farmacólogos, presta atención a las fórmulas de Mesué; tres fórmulas o tres variantes de una misma fórmula; la primera recibía dos partes de pétalos de rosas, sin sus uñas, y seis partes de miel; la segunda, iguales partes del zumo de las rosas y miel; la tercera, parte y media de hojas de rosas, parte y media de zumo, y tres partes de miel. De las tres fórmulas, los farmacéuticos preferían comúnmente, por lo menos en los tiempos de Oviedo, la segunda,

241. J. R. ZARAGOZA. *La medicina de los pueblos mesopotámicos*, en LAÍN ENTRALGO, *Hist. Universal de la Medicina*, 1, p. 78.

242. IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, §§ 504, 1542, 2081.

243. BALLESTER Y CASTELLÓ, *ob. cit.*, p. 12.

244. *Pharmacopoea cathalana*, p. 20, «*rhodomel aliud mel rosatum*»; *Officina medicamentorum*, p. 44, «*mel rosatum ex rosis rubeis*»; etc.

245. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 212.

en la que algunos introducían todavía otra alteración: la de reducir un poco la cantidad del zumo de rosas para aminorar el ingrato sabor de éstas. La miel rosada confeccionada así, con el zumo de las rosas, se llamaba *miel rosada colada*, para diferenciarla de la elaborada con las hojas.

Otra miel rosada especial era la *miel rosada de Alejandria*. Y su fórmula: miel espumada²⁴⁶, cuatro libras; zumo de rosas de Alejandria, seis libras. Se cocían «a manso fuego» hasta que tenían punto de jarabe.

En las farmacopeas redactadas en latín, la miel rosada suele figurar con el nombre, más fiel a la tradición terminológica helenística, de *rhodomel*, pero las fórmulas son, poco más o menos, las mismas. Por ejemplo, en la *Pharmacopoea cathalana*, donde figuran dos: el *rhodomel Nicolai*²⁴⁷ y el *rhodomel aliud mel rosatum colatum dictum Mesues*²⁴⁸.

De los innumerables jarabes que se preparaban en las farmacias por los siglos XVI y XVII, la miel rosada era, por lo que se ve, el más frecuente y popular. «En las boticas —dice Covarrubias²⁴⁹— ay muchos xaraves hechos de miel, y particularmente la miel rosada».

Por esta época, al menos, no era, sin embargo, un preparado exclusivamente farmacéutico. Como otros de los aquí considerados, se hallaba a caballo entre la botica y la cocina. Yelgo lo incluye entre los manjares que debía saber confeccionar un buen cocinero²⁵⁰.

El uso de la miel rosada se ha conservado hasta tiempos

246. Desde la antigüedad clásica se recomienda usar sólo la miel espumada: «usus despumati semper aptior». PLINIO, *Hist. Nat.*, XXII, 50. Igual en DIOSCORIDES, II, 74.—Existían varios modos de espumar la miel. El más eficaz y sencillo se reducía a cocerla al baño de María en un vaso doblado; al primer hervor, todo lo que en ella había espumoso y extraño se apartaba. El modo más corriente era más engorroso: se apartaban las espumas producidas por sucesivos hervores, hasta que la espuma salía blanca. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 96.

247. *Pharmacopoea cathalana*, p. 19: *rhodomel Nicolai*, «succu rosarum rubrarum; mellis despumari; coque ad consistentiam syrups».

248. *Ibid.*, p. 20. También se encuentra *rhodomel* en obras que no son estrictamente de medicina ni de farmacia; por ejemplo, en las *Etimologías* de San Isidoro, XX, 3: «Rhodomelum dicitur eo quod in suco rosae mel admisceatur».

249. COVARRUBIAS, *s. v. miel*.

250. YELGO, *ob. cit.*, f. 152.

modernos en la medicina popular. En Cataluña, por lo menos, se considera eficaz contra las afecciones bucales de los lactantes²⁵¹.

El diantoso

No he podido documentar esta forma fuera del *Libro de buen amor*. Sin embargo, parece bastante fácil de explicar. El diantoso debió de ser un letuario del usadisimo culantrillo de pozo, y el culantrillo de pozo ha llamado la atención porque, a pesar de vivir junto a las fuentes y con frecuencia salpicado de agua, siempre está seco; o, dicho de otro modo, «no mojado», que es lo que en griego quiere decir *adiantos*, el nombre del culantrillo; del verbo *diaino* (δαίνω) 'mojar' y la partícula negativa *a*. Plinio tiene clara conciencia de este sentido y origen de *adiantos*²⁵². Mas, pasado el tiempo, en el ámbito médico, donde se hacía mucho uso de la planta, *adiantos* empezó a perder el prefijo por influencia de los numerosos medicamentos cuyo nombre comenzaba con la partícula *dia*; de ellos se han visto ya numerosos ejemplos. Y, así, aparece escrito *diantum* — o *dianthum* — en las obras redactadas en latín²⁵³ y *diantos* en las escritas en castellano, como la *Sevillana medicina*. Esta forma *diantos* es la que, en el llano romance, se convirtió en *diantoso*.

Los rabillos de las frondes, tan semejantes en conjunto a una hermosa cabellera, dieron origen a los otros nombres de la fresca planta: *Capillus veneris*²⁵⁴ y *Herba capilaris*²⁵⁵.

251. DUBLER. *La «Materia Médica»*, I, pp. 308-309.

252. PLINIO, *Hist. Nat.*, XXII, 30, 1. Los confirma LAGUNA en su comentario a DIOSCÓRIDES, IV, 137-138.

253. No debe confundirse con el *Dianthus caryophyllus*, L., nombre científico del conocidísimo clavel.

254. Se encuentra no sólo en obras de medicina y farmacología, sino en otras afines; por ejemplo, en SAN ISIDORO, *Etimologías*, XVII, 67. IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, § 256, recoge los siguientes nombres: cabellos de gigante, cabellos de la tierra, cabellos de los genios, barba de asno, cerdas de jabali, culantrillo de pozo...

255. RUICES DE FONTECHA, *Diccionario*, s. v.

Y a que, por el principio de semejanza, se recomendase contra la alopecia y otras enfermedades del cabello.

Dioscórides, Galeno, Plinio registran esta eficacia del culantrillo contra la tiña y otros males del cuero cabelludo, y lo recomiendan para combatir muy distintas dolencias: la piedra, el asma, las mordeduras de animales venenosos²⁵⁶. Razés y Avicena, entre otros médicos árabes, reconocen la misma virtud del culantrillo como regenerador del cabello. Y Avicena lo prescribe, además, contra ciertas fistulas, entre ellas, la fistula lagrimal²⁵⁷.

Como recomendación excepcional, merece citarse una que se encuentra en Plinio y Dioscórides: el culantrillo, mezclado con el alimento de los gallos y codornices, los hace más esforzados y ardientes para el combate²⁵⁸. Estas propiedades estimulantes, según algunos autores árabes —Ibn Wáfid, por ejemplo— alcanzan incluso a la lujuria²⁵⁹.

Tal vez sea esta la razón por la cual el culantrillo fuese usado por la Celestina; colgado del techo, figuraba en el laboratorio de esta otra gran enredadora vieja²⁶⁰.

Arnaldo de Vilanova lo emplea con frecuencia, unas veces nombrándolo *adanthos*, otras, *dianthos*²⁶¹.

En las farmacopeas españolas aparece casi siempre con la denominación de *Capillus veneris*²⁶²; excepcionalmente figura con las dos, como en la *Pharmacopoea cathalana*²⁶³: *Syrupus adianti seu capillorum veneris*.

Los preparados del culantrillo —jarabe, conserva, etc.— suelen ser muy sencillos: simplemente, culantrillo y azúcar cocidos con la cantidad de agua conveniente²⁶⁴.

256. PLINIO, *Hist. Nat.*, XXII, 30; DIOSCÓRIDES IV, 137; GALENO, XIX, p. 694.

257. *Apud* IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, § 256.

258. PLINIO, *loc. cit.*; DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*

259. IBN WÁFID, *ob. cit.*

260. DE ROJAS, *La Celestina*, ed. cit., p. 78.

261. A. DE VILANOVA, *Opera*, ff. 239 y 240, respectivamente.

262. Por ejemplo, en la *Concordie apothecariorum Barchinone* (estudio de Ballester y Castelló, p. 13); IUBERA, *ob. cit.*, f. 59; *Pharmacopoeia matritensis*, p. 206; *officina medicamentorum*, pp. 15 y 44.

263. *Pharmacopoea cathalana*, p. 25.

264. Sobre la elección del culantrillo, véase FRANCISCO VÉLEZ DE ARCINIEGA, *Theoria pharmaceutica*, Zaragoza, 1698, p. 57.

Con más detalle, receta Oviedo: Se pondrán a la lumbre en un recipiente «dos libras de agua, y quando estuviere bien caliente, se meterá dentro una libra de culantrillo de pozo limpio de las rayzes y quebrantado». Después que la infusión dé uno o dos hervores, se apartará de la lumbre y al cabo de seis horas se colará. «Esto que se colare, después de assentado, se pesará, y con otra tanta cantidad de açúcar clarificada, se cozerá hasta que tenga punto de xarave»²⁶⁵.

Los restos solidificados de este jarabe que se quedan empedernidos en los suelos de las redomas «ablandan y adelgazan —según Laguna²⁶⁶— las asperezas del pecho y de la garganta.»

La *Pharmacopoea cathalana*, análogamente, recomienda el culantrillo contra la pleuritis, la perineumonía y otras afecciones torácicas²⁶⁷. La *Pharmacopoeia matritensis* lo prescribe contra las afecciones del bazo²⁶⁸.

Por otra parte, Ruices de Fontecha, en *Los diez privilegios de las preñadas*²⁶⁹ asegura que si una parturienta fuese moza de buenas fuerzas, el culantrillo de pozo dado a tomar en polvo con vino puro, la ayuda a salir bien del trance.

La «rosata novela»

La *rosata novela*, como su mismo nombre indica, era una confección relativamente nueva entonces; o, con más precisión, que no tenía su origen en la medicina griega. Algunos autores medievales —Silvio, Avicena, Serapio...— tampoco la mencionan²⁷⁰. Debió de ser concebida, sin

265. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 213. «Cuando no se tiene culantrillo fresco —añade Oviedo— se puede hacer el xarabe de la conserva», que según el mismo, se debe hacer con «partes iguales del açúcar y de la yerba». Con alguna diferencia en las cantidades, la misma receta, en JUBERA, *ob. cit.*, f. 59v.

266. LAGUNA, comentario a DIOSCÓRIDES, II, cap. 74.

267. *Pharmacopoea cathalana*, p. 25.

268. *Pharmacopoeia matritensis*, p. 206.

269. RUICES DE FONTECHA, *ob. cit.*, f. 130v.

270. Según JUBERA, *ob. cit.*, f. 156.

embargo, en alguna de las escuelas médicas de la Baja Edad Media. Al parecer, en Salerno, por el célebre Nicolao, como suele indicar la misma receta.

Se componía, principalmente, de rosas, regaliz, azúcar y miel, y, en menor proporción, de otros simples, entre los que predominaban las especias. Con todo detalle, según Jubera²⁷¹:

Rosarum	Zinziberis
Liquiritie	Galange
Saccari	Nucis muscate
ana uncian unam, drach-	Zedoarie
mam unam & scrupulos duos	Storacis
& semissem.	Cardamoni
Cinnamoni	Apii
drachmas duas, scrupu-	ana scrupulum unum
los duos & grana duo.	& grana octo.
Gariophyllorum	Mellis quod sufficiat.
Nardi (hoc est spice)	Fiat electuarium.

La miel se le incorporaba cuando se le quería dar consistencia pastosa, de opiata; pero en lugar de ella se le añadía más azúcar si se prefería la consistencia sólida, como para este electuario recomendaban Valerio, Manípulo y Arnaldo²⁷².

Arnaldo que, como ya se ha visto, incluyó la *rosata novela* en el capítulo de *Medicine calefacientes stomachum*²⁷³, estudió, según parece, de modo particular este electuario. A él debe de referirse la monografía sobre la *Rosa Novella* [sic] que, con las *Parabolas*, también de Arnaldo, apareció, según Nicolás Antonio²⁷⁴, en Sevilla el año 1514 con comentarios de Diego Alvarez Chanca.

Aviñón, en la *Sevillana medicina*, sigue recomendando la *rosata novela* como estimulante estomacal²⁷⁵. Una de

271. *Ibid.*, f. 155.

272. *Ibid.* f. 156.

273. A. DE VILANOVA, *Opera*, f. 241.

274. NICOLÁS ANTONIO, *Bibliotheca Hispana Vetus*, Madrid, 1788, II, p. 119.

275. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 239.

las veces, entre las numerosas condiciones convenientes, según ya se anotó, para tomar un baño caliente y húmedo; la condición XXVIII resulta aquí altamente ilustrativa; aconseja:

«que coma a poco rato viandas buenas, assi como es buen pan y buen vino, y buena carne de perdiz o de gallina, y que se esfuerce con *diamargaritón*, o con *açúcar rosado*, o con *diacitrón* o *rosata novela*, si fuese colérico, y si fuese flemático tome diacubra y dianthos...»

El baño, cuya principal finalidad era producir abundante sudor, debilitaba, y era necesario reponerse.

La *rosata novela* figura en las farmacopeas españolas modernas, pero no en todas: en la *Concordie apothecariorum Barchinone*²⁷⁶, en la *Pharmacopoea cathalana*²⁷⁷, en la valenciana u *Officina medicamentorum*²⁷⁸. Se la encuentra, incluso, en las tarifas, como en la de 1693 para el reino de Aragón²⁷⁹.

El estomacón

Entre los productos que las monjas, según Trotaconventos, preparaban para obsequiar a sus amigos, éste es el único que debe su nombre a su empleo: confortar el estómago. Singular privilegio que él ostenta entre otros de los preparados, también digestivos, y aun entre todos, que golosinas más o menos disimuladas de medicamentos, al estómago iban a parar.

Además éste es el único preparado que ofrece formas —de emplasto, de píldora y de letuario— para una doble administración, tópica y oral. La forma más corriente es la de emplasto; debe de ser muy rara la farmacopea españo-

276. Véase el estudio de BALLESTER Y CASTELLÓ, p. 11.

277. *Pharmacopoea cathalana*, p. 72.

278. *Officina medicamentorum*, pp. 49 y 53.

279. *Ibid.*, p. 112.

la en que no figure, desde la *Concordie apothecariorum Barchinone* (1511)²⁸⁰ hasta la *Pharmacopoeia matritensis* (1762)²⁸¹, por lo menos. El emplasto se aplicaba en la boca del estómago, y de aquí, estrictamente, en su origen —del gr. *στοματχος* 'bueno para la boca'—, el sentido de su nombre. En forma de píldoras se encuentra ya recomendado por Işhaq Israelí en su *Tratado de las fiebres* (siglo IX)²⁸²: «...e purga la materia con axarope de geraperga e con pilloras de *estomaticón*». Pero el que preparaban las monjas para sus obsequios, bien claro está, era un letuario: un compuesto de pimienta, raíz de énula, cálamo aromático, hinojo, azúcar y miel²⁸³; una golosina para poner grato remate a las copiosas comidas de entonces y, según se creía, facilitar la laboriosa digestión.

Gariofilata

Gariofilata; un caso más de nombre raro correspondiente a un preparado que no lo es tanto: un compuesto en el que el clavo de especia —en griego, *garyophyllon*— entra en proporción principal. El producto y su nombre se han propagado por la vía médico-farmacéutica, y en ella, como es bien sabido, se guarda el máximo respeto a la terminología griega.

El clavo era muy apreciado en Grecia y Roma. Un cierto halo mágico le prestigiaba. Nace en la India, en un bosque sagrado —«luco id gigni»—, asegura Plinio²⁸⁴. Y se estiman sobre todo su condición seca y su suave aroma. A través de los árabes y de su expansión, el uso

280. Véase BALLESTER Y CASTELLÓ, pp. 13 y 56.

281. Segunda edición, p. 365. Su fórmula no era tan sencilla como se desprende de la nota de Cejador: «emplasto de estoraque». Según OVIEDO, *ob. cit.*, p. 489, constaba de dieciséis ingredientes y casi todos —rosas, yerba buena, cortezas de cidra, simiente de hinojo, jengibre, almáciga, incienso, etc.— en mayor proporción que el estoraque.

282. Edic. cit., p. 271.

283. CEJADOR, nota a estr. 1336.

284. PLINIO, *Hist. Nat.*, XII, 15.1.

fue aumentando. Y durante la Edad Media se convirtió en una de las especias más indispensables en las farmacias y en las grandes cocinas.

Fuera del ámbito médico-farmacéutico, el extraño nombre griego adquirió en Occidente formas más populares: mozárabe, *carónfala*; italiano, *garófano*; francés, *giroflée*; occitano, *girouflado*²⁸⁵. En la documentación mercantil catalana de la Baja Edad Media predominan las formas *girofla*, *gerofle* y, sobre todo, *girofle*²⁸⁶.

Pero el nombre más popular y definitivo surgió por el parecido de la preciada especia con el «clavo de clavar». El cat. *clauell* 'clavo de especia' ya está documentado en el siglo XIII²⁸⁷. Primero no fue raro hallarlo, para evitar confusión, en unión de *girofle*: *claves de girofle*²⁸⁸. Y por tierras atlánticas de la península, en Portugal, entre 1278 y 1282, *cravos de girofle*²⁸⁹. Después ya sobró la aclaración.

El afianzamiento y popularización en cat. de *clavel* 'clavo de especia' fue causa de que después, a principio del Renacimiento, al ser introducida desde Italia la conocida flor, se le diese, por su olor a clavo, el mismo nombre de *clavel*²⁹⁰.

Las formas *gariofelaera*, *gariofleta* y *garriofilota* que el nombre del letuario de las monjas presenta en los códices del *Libro de buen amor* no han podido ser documentadas en otro lugar. Deben de ser resultado de alteraciones de copistas, fáciles y frecuentes en palabras extrañas como ésta. En cambio, *gariofelata*, forma propuesta por Cejador, se halla más justificada. En Ibn al-'Awwām figura agua rosada *garyofilata*²⁹¹ y *ócimo garyophilato*²⁹²; en Arnaldo

285. COROMINAS, *Diccionario*, s. v. *clavo*.

286. GUAL CAMARENA, *Vocabulario*, s. v. *girofle*.

287. *Ibid.*

288. *Ibid.* DU CANGE, *Glossarium*, s. v. *clavellus*.

289. O «*Livro de cozinhas*», Introdução histórica por S. DIAS ARNAUT, p. 38.

290. COROMINAS, *Diccionario*, s. v. *clavo*. Fue común dar al clavel el nombre del clavo de especias en los varios idiomas de Occidente.

291. IBN AL-'AWWĀM, *ob. cit.*, II, pp. 406-407: «una onza de clavos en libra y media de buena agua rosada».

292. *Ibid.* II, p. 427.

de Vilanova, *gariofilatum*²⁹³ y todavía en Ruices de Fontecha, *garyophilatum* 'un medicamento compuesto para catarros'²⁹⁴.

Esta virtud anticatarral no figura, sin embargo, entre las principales que le atribuyen al clavo los médicos medievales. La principal y más reconocida es la de confortar el estómago y el hígado, como casi todas las especias. El clavo tonifica además el corazón y levanta los espíritus decaídos. Y, según los autores árabes y los influidos por ellos, es muy eficaz afrodisíaco: «dona gran voluntat de jaher ab femma», Ibn Wáfid²⁹⁵; «il aide au coït sous quelque forme qu'on le prenne», Ibn al-Beithar²⁹⁶.

Entre otras aplicaciones de acción más limitada, figuran un empleo oftálmico y uno, que aún subsiste, de higiene bucal: el clavo forma parte de medicinas para agudizar la vista y de otras para desinfectar y aromatizar la boca²⁹⁷.

Todo esto, en la medicina medieval. Y casi todo, todavía, siglos más tarde, en el otoño de la medicina galénica; por ejemplo, en la segunda *Pharmacopoeia matritensis* (1762): «Caryophylli vehementer calefaciunt...; caput, cor, stomachum & nervos potentissime roborant»²⁹⁸.

Resulta muy dudoso, pues, que, sobre todo en la época del Arcipreste, la *gariofelata* fuese, como quiere Cejador, la *cariofilata* 'una planta rosácea'. No regalaban las monjas a sus amigos, según Trotaconventos, plantas sino manjares. La *gariofelata* era una golosina medicamentosa que, como queda dicho, tenía como base el clavo o *garyophyllon*, igual que la *rosata novela* tenía como fundamento la rosa.

Por ello, en lugar de la forma *gariofelata*, que propone el mismo Cejador, debe preferirse *gariofilata*.

Esta forma, *gariofilata*, y su sentido 'letuario de clavos'

293. A. DE VILANOVA, *Opera*, f. 234.

294. RUICES DE FONTECHA, *Diccionario*, s. v.

295. IBN WÁFID, *ob. cit.*, p. 143.

296. IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, § 1748.

297. IBN WÁFID, *ob. cit.*, p. 143; IBN EL-BEITHAR, § 1748. Al recomendar el clavo para la higiene bucal, si se hace alguna referencia al catarro: «etiam in odontalgia a frigido catarrho orta commendatissimi», *Pharmacopoeia matritensis*, pp. 40-41.

298. *Ibid.*

se pueden apoyar sobradamente en la documentación del siglo XII al XVII que se ha aducido.

La aplicación de nombres derivados de *garyophyllon* a diversas plantas, por el olor de éstas a clavo, es posterior y secundaria; es el caso de *gariofilata* o *cariofilata*, 'la planta rosácea' a que se refiere Cejador.

El diamargaritón

Desahagamos, como en los casos precedentes, el hermetismo científico o profesional del nombre, y conozcamos, ya sin gran dificultad, la composición y carácter de este medicamento.

El *diamargaritón* era, sencillamente, un preparado cuyo ingrediente principal eran las margaritas; pero no las flores de la conocida planta, como hoy, por casi todos, se pensará, sino las perlas. La primera acepción de la voz *margarita* es esa, 'perla'; compruébese en cualquier diccionario, y véase cómo el vocablo y su sentido llegan del griego, a través del latín.

Se empleaban en esta composición las perlas pequeñas —el aljófar—, reducidas a polvo, como casi todos los simples. Vélez de Arciniega, en su *Theoria pharmaceutica*²⁹⁹ y fray Estevan de Villa, en su *Examen de boticarios*³⁰⁰, entre otros, explican con bastante detalle cómo se elegían y preparaban las minúsculas perlas. Este empleo farmacéutico llegó a figurar en la denominación de un tipo de perlas: *perles de letovari*, se lee en un documento mercantil catalán de la Baja Edad Media³⁰¹.

Pero no era el único ingrediente de origen marino que formaba parte del *diamargaritón*. Junto con la perla figuraba el coral colorado. Y no eran ambos tampoco los únicos elementos preciosos del rico y costoso compuesto: en el

299. Ed. cit., p. 89.

300. Ed. cit., p. 66. Véase también en JUBERA, *ob. cit.*, f. 151. *Margaritarum consideratio*.

301. GUAL CAMARENA, *Vocabulario*, pp. 390-391.

igualador y aniquilador mortero, los acompañaban otros no menos preciados: raeduras de marfil, panes de oro, panes de plata, y lo más delicado del reino vegetal: sándalos, rosas, etc.

La fórmula completa del célebre y noble diamargaritón era la siguiente³⁰²:

Aljófzar preparado seis dramas	Cuerno de ciervo Huessos de coraçon de ciervo de cada uno una drama
Rosas quatro dramas	Coral colorado tres dramas
Coriandro preparado Alquitira Goma arábiga Regaliza Doronicos De todos tres sándalos de cada uno drama y media	Camphora un escrúpulo Panes de oro Panes de plata de cada uno seis.
Rasuras de marfil	Háganse polvos según arte.

Quizá por influencia de la medicina analógica o simpática, en el diamargaritón, como se ve, incluían, igual que en otros muchos cordiales, huesos de corazón de ciervo. Era el ingrediente más raro y difícil de obtener. Luis de Oviedo dice textualmente que «se hallan con mucha dificultad y los más de los que nos muestran son falsos»³⁰³. Cuando faltaban, se sustituían con perlas³⁰⁴.

Seguramente se habrán echado de menos en la precedente fórmula las especias, omnipresentes entonces; su falta se explica porque ésta es la fórmula del diamargaritón

302. La tomo de LUIS DE OVIEDO, *ob. cit.*, p. 171, donde se advierte: «Muchos autores escriuieron la composición del diamargaritón frío, sin convenir los unos con los otros. La que en este reyno se compone es magistral y la que se sigue». La que figura en JUBERA, *ob. cit.* f. 161, y reproduce Cejador, coincide en todos los ingredientes fundamentales.

303. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 171.

304. *Ibid.*, p. 172.

frio. En la del cálido no faltan. Recuérdese que en la fórmula del diamargaritón cálido, debida a Avicena, fue donde se cometió el error de sustituir la *Cassia* o canela por la *Thapsia*, con grave daño de los pacientes³⁰⁵.

También habrá extrañado la ausencia del excipiente dulce, indispensable para justificar la presencia del diamargaritón entre los suaves manjares de las monjas. No se debe a ninguna omisión. Lo fundamental de este medicamento, como de otros muchos, era la fórmula de los polvos; este compuesto, es decir, estos polvos, podía entrar, a su vez, como simple elemento de un polifármaco aún más complicado, o podía ser administrado, sin más, incorporado a un excipiente; por lo común, la miel o el azúcar. En la *Sevillana medicina*, se pueden ver varios ejemplos de la utilización del diamargaritón en una fórmula más compleja; uno de ellos, la receta de un letuario para dormir:

Diamargaritón	dos onças
Simiente de dormideras	una onça
Apio	un adarme
Açúcar rosado	dos onças
Diantos	tres onças

Sea mezclado todo en uno y tome una cuchar³⁰⁶.

Los polvos de diamargaritón, confeccionados sólo con la cantidad de miel o de azúcar conveniente, daban como resultado el letuario del mismo nombre. Esto es, el que figura en el *Libro de buen amor*. En los tiempos del Arcipreste, tal vez se hiciese con miel y fuese pastoso, pero después se elaboró principalmente con azúcar, y se administraba sólido, en tabletas³⁰⁷.

Además de éste, tan complicado, existía otro letuario

305. Vid *supra* al tratar de Andrés Laguna.

306. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 296; otra en p. 345.

307. «Siruen también infinito las tabletas del diamargaritón frio...», LAGUNA comentario a DIOSCÓRIDES, VI, 25.

de perlas, mucho más sencillo y asequible. Se denominaba *Manus Christi* y se componía sólo de estos elementos:

Perlas preparadas	una onza
Azúcar blanca disuelta en agua rosada ³⁰⁸	una libra

Según Lemery, se llamaba también *diamargariton simplex*³⁰⁹.

El diamargaritón, a pesar de su complejidad, es medicamento copiosamente documentado. Se le encuentra a cada paso en los libros de medicina y farmacia³¹⁰. Por sus efectos cordiales, se le recomienda en multitud de ocasiones, unas veces solo, otras como complemento de diversos fármacos; por ejemplo, en los casos de envenenamiento, antes tan frecuentes; después de actuar un contraveneno, el letuario diamargaritón restauraba «el corazón afflicto y debilitado»³¹¹.

El diamargaritón frígido costaba el año 1679 en Zaragoza una onza, tres sueldos y seis dineros³¹². Sólo los ricos podían, como se ve, reanimar con perlas y corales su corazón.

El triasándalos

*Triasándalos*³¹³ era el letuario que tenía por base los tres sándalos: el blanco, el colorado y el cetrino. Un triple

308. JUBERA, *ob. cit.*, f. 164.

309. LEMERY, *ob. cit.*, p. 41: «Manus Christi, seu Saccharum rosatum perlatum seu diamargaritum simplex».

310. En A. DE VILANOVA, *Opera omnia*, f. 241, entre las *Medicine calefacientes stomachum*, como ya se ha visto; en ALCAÑIZ, *ob. cit.*, p. 24; en la *Concordie apothecariorum Barchinone*, p. 11; en la *Pharmacopoea cathalana*, p. 66; en la *Officina medicamentorum*, p. 53; «diamargar. frigidí», y p. 60 «diamargar. calidí»; en la *Pharmacopoeia matritensis* 1.ª y 2.ª hasta en la *Pharmacopoea hispana* (1817), p. 161, figura una *confectio margaritarum kermesina*.

311. LAGUNA, comentario a DIOSCÓRIDES, VI, *Prefation*.

312. *Tarifa y arancel de Medicina para la ciudad de Zaragoza*, 1679, p. 119.

313. En el código S, *tria sandalix*; en el G, *tria sandel*; en el T, *cria sandaly*.

regalo de Oriente al olfato. Según parece, ni Grecia ni Roma, en la época clásica, lo conocieron. A Occidente debe de haber llegado por la fragante vía de los árabes³¹⁴.

Con sándalos se confeccionaban medicamentos de uso interno, como éste que ahora se anota, pero con los mismos sándalos se envolvía exteriormente al enfermo; se le rodeaba de un sahumero penetrante que disipaba las miasmas y alejaba los malos espíritus.

En estado de salud también se usaban las tres aromáticas especies; la sequedad y el excesivo calor del aire se mitigaban recubriendo las paredes de la casa con paños empapados en agua de sándalos y rosas; regando los suelos con las mismas aguas perfumadas; saturando todo de humedad y olor³¹⁵.

Todas estas prácticas higiénicas eran frecuentes en el mundo musulmán desde Oriente a Occidente. No faltan en ningún *Regimen sanitatis* medieval de inspiración islámica. Y subsisten en la Andalucía cristiana, Edad Moderna adelante.

El triasándalos, que es la aplicación sandálica que aquí nos interesa, tenía la siguiente fórmula³¹⁶:

La separación de los dos elementos de la palabra en los tres códices no debe considerarse error o capricho de los copistas; la coincidencia de los tres ya constituye prueba de lo contrario. Juan Ruiz debió de ver y de escribir en esa forma la palabra. No son raras estas disgregaciones en los libros de medicina y de farmacia. En la *Pharmacopoeia matritensis*, 2.ª ed. (1762), p. 536, figuran los polvos *Trium santalorum*. Y, con más pretensión de claridad, existen casos en que al numeral se antepone la usadisima particula 'con': en la *Pharmacopoea catalana* (1686), p. 72, *diatrium santalon Nicolai*; en la *Officina medicamentorum* (1698), p. 49, *De elect. diatrium Santalorum*, y p. 53, *De pulvere diatrium santalorum*. Mas la forma predominante es *triasándalos*, que ya prefirió Cejador.

314. Sobre el empleo medicinal del sándalo entre los árabes, bastará ver a AVICENA, *ob. cit.*, f. 123v. e IBN AL-BEITHAR §1418.

315. Recuérdese lo ya dicho al tratar de la *Sevillana medicina*.

316. Según el docto LUIS DE OVIEDO, *ob. cit.*, p. 177: *Triasándalos de Nicolao*.

Sándalos blancos	Almidón
Sándalos colorados	Goma arábiga
Sándalos cetrinos	Alquitira
Rosas	Simiente de melón
Zuc. [azúcar]	Simiente de citrulos
De cada uno dos sólidos	Simiente de cohombro
Ruybarbo	Simiente de calabaza
Spodio	De cada uno un sólido
Zumo de regaliz	Camphora
Simiente de verdolagas	Escrúpulo y medio
De cada uno, sólido y medio.	Xaraue rosado lo que bastare.

El triasándalos tampoco es un fármaco raro. A través de toda la medicina galénica de Occidente, se le encuentra a cada paso. En Arnaldo de Vilanova³¹⁷, en la *Sevillana medicina*³¹⁸, en la *Concordie apothecariorum Barchinone*³¹⁹, en la *Pharmacopoea cathalana*³²⁰, en la *Officina medicamentorum*³²¹; en la *Pharmacopoeia matritensis*, primera y segunda³²²; todavía en la *Pharmacopoea hispana* (1817) hallamos una *confectio santalorum cordialis*³²³. La documentación se podría ampliar sin gran esfuerzo³²⁴.

El fino diasaturión

El diasaturión es uno de los preparados de historia más larga, de fórmula más compleja y de fama más cargada de fantasías y exageraciones.

317. *Opera omnia*, f. 241.

318. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 237.

319. BALLESTER Y CASTELLÓ, *ob. cit.*, p. 11.

320. *Loc. cit.*

321. *Loc. cit.*

322. *Loc. cit.*

323. P. 160.

324. LAGUNA, comentario a DIOSCÓRIDES, I, 19; JUBERA, *ob. cit.*, ff. 157, 142, 261; RUICES DE FONTECHA, *Dicc.*, s. v. Otros usos medicinales del sándalo, en ALCAÑIZ, *ob. cit.*, p. 24; Sándalos blancos y rojos figuran en el *Inventari y encant d'una especieria ceriverina del segle XIV*, p. 198.

Uno de los más arcaicos principios médicos es, como se sabe, el que descansa en la influencia de las cosas semejantes, *similia similibus curantur*. Y uno de los instintos humanos más connaturales es el de la reproducción y, como consecuencia, el de conservar las fuerzas para lograrla. Ambas tendencias concurren a originar la fama antiquísima de afrodisíaco que tiene el *satirión*: una planta herbácea, vivaz, de la familia de las orquídeas, cuyas raíces tienen dos tubérculos parejos y aovados³²⁵. El *diasaturión* no era otra cosa que un medicamento que tenía como base tubérculos de satirión y, como reforzante complemento, multitud de ingredientes a los que, más o menos, se le atribuían análogas virtudes; entre ellos, los garbanzos.

Los médicos griegos y romanos registran unánimes estas propiedades virilizantes del satirión. Valgan, como muestra, Galeno³²⁶ y Dioscórides³²⁷. Plinio, como siempre en casos semejantes, recoge con manga ancha cuanto se dice de las prodigiosas raíces; entre otras maravillas, se asegura que basta tenerlas en la mano para sentir los más vehementes ardores sexuales³²⁸.

Los médicos árabes, como es fácil de imaginar, estudian atentamente el satirión y presentan diversos modos de prepararlo y administrarlo³²⁹. Si ellos descubren propiedades afrodisíacas en simples en los que nadie las había advertido con anterioridad, se podrá suponer el interés que pondrían en uno que ya venía recomendado por los griegos como virilizante.

Además, en los autores musulmanes se prolonga y amplía la tendencia, ya iniciada entre los griegos, a dar el mismo nombre de satirión y atribuir las mismas propiedades de éste a otras plantas de raíces parecidas³³⁰. Ibn al-Beit-

325. *Diccionario de la Academia*, s. v. MEJOR, FONT QUER, *ob. cit.*, p. 954.

326. GALENO, XII, p. 118; XI p. 777.

327. DIOSCÓRIDES, III, 137-138.

328. PLINIO, *Hist. Nat.*, XXVI, 63, 1 y 2. También, GIL, *ob. cit.*, p. 204.

329. Algunos descubren en el satirión otras propiedades; por ejemplo, IBN WAFID, *ob. cit.*, p. 118, lo recomienda, además, contra los dolores de las juntas de los pies y contra la gota.

330. Respecto de los griegos, véase PLINIO, *loc. cit.*

har³³¹, por ejemplo, advierte, siguiendo a al-Ghafeky, que la planta llamada *testiculos de lobo* «usada por nosotros en Andalucía», difiere de la descrita por Dioscórides. Sin embargo, tiene sus mismas virtudes. Y se toma confitada con miel.

La presencia del satirión en los autores cristianos de Occidente es igualmente constante desde la Edad Media hasta fines de la Edad Moderna. En Arnaldo de Vilanova, que puede servir como ejemplo de los medievales, figura, como es natural, sobre todo en el trazado *De coitu*³³².

La fórmula del diasaturión se encuentra, desde la que figura en la *Concordie apothecariorum Barchinone*³³³, principalmente en las farmacopeas catalanas, valencianas y aragonesas³³⁴. Sin embargo, he elegido, por su mayor precisión y claridad, una de autor castellano; la de Luis de Oviedo³³⁵:

Recibe:

Rayzes de secacul blanco y limpio cozidas en agua de garbanços, de los cuales se quitó la primera agua ³³⁶	una libra
Rayzes de satirion	ocho onças
Rayzes de rábanos	tres onças
Luf plano (llamado en nuestro vulgar taragontía)	dos onças
Máxense y échense sobre ellas leche de vacas o de ovejas, tanta cantidad que sobrepuje dos dedos a las rayzes	

331. IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, §902.

332. A. DE VILANOVA, *Opera*, f. 274. Ya se ha visto cómo Paniagua pone en duda que Arnaldo sea autor de *De coitu*.

333. BALLESTER Y CASTELLÓ, *ob. cit.*, p. 42.

334. *Pharmacopoea cathalana*, p. 108: *Diasatyrion Nicolai*; *Officina medicamentorum*, p. 78.

335. OVIEDO, *ob. cit.*, p. 187.

336. *Ibid.*, p. 188, explica el modo de cocer los garbanços para este empleo. Las mismas virtudes de los garbanços en AVICENA, *ob. cit.*, f. 82v; AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 70: «son buenos para doñear y engordar».

Azeyte de alegría

Manteca de vacas fresca

De cada uno quatro onças y cuezan a fuego manso hasta que se espesse.

Y si las rayzes no estuvieren bien cozidas, échese sobre ellas de leche, azeite y manteca hasta que estén bien cozidas.

Después desto se eche sobre todo

Miel buena despumada

cinco libras

Zumo de cebolla húmeda

libra y media

Cuézase todo junto hasta que tenga perfecto cozimiento, entonces quítese del fuego y échense sobre ello los polvos destas especies:

Colas de estincos con los riñones, hijada y ombligo

ocho dramas

Simiente de oruga

Xenxibre

Behen blanco

Behen colorado

Simiente de fresno

Simiente de mastuerço

Cinamomo

Pimienta larga

Banzia

Simiente de nabos

Simiente de espárragos

De cada uno quatro dramas. Mézclense con las cosas sobredichas y a la postre se pongan:

Piñones mondados

libra y media

Alfôzigos mondados

diez onças

Celebros de gorriones

dos onças

Mézclese todo muy bien y aromatízese con almízcle bueno una drama.

Algunas otras fórmulas son más sencillas pero tienen ingredientes más fuertes. Por ejemplo, el diasatirión del

maestro Bernardo de Granolachs. En lugar de leche y miel como principales vehiculos, emplea aguardiente y jara-be de jengibre en partes iguales³³⁷.

Todas las recetas, sin embargo, producen hoy la impresión de pertenecer más a la hechicería que a la ciencia médica. Sorprende verlas arropadas por las mayores autoridades médicas desde la antigüedad hasta, se puede decir, el otro día. Hacen buenos no pocos potingues de la calumniada Celestina.

337. En la *Concordie apothecariorum*. Véase BALLESTER Y CASTELLÓ, *ob. cit.*, p. 42.

LOS OTROS MANJARES

La adragea

A diferencia del nombre de las demás golosinas o medicamentos, el de la *adragea* no se debe al simple o ingrediente principal de la composición, sino a ser un conjunto de manjares secos y menudos. Con el tiempo, la forma del nombre y el sentido han cambiado. Hoy, y desde hace mucho, *gragea* equivale a cada uno de los minúsculos componentes de la antigua *adragea* o *dragea*. Por ello entonces se empleaba la palabra principalmente en singular, y ahora en plural³³⁸.

La *adragea* o, mejor dicho, los pequeños elementos que la componían, no debieron de empezar a adquirir una forma semejante a la actual hasta la Edad Media. Mientras no se alcanzó cierta perfección en la manipulación del azúcar, no se pudo lograr nada parecido a una moderna *gragea*. Con miel o con goma era muy difícil obtener un producto seco, sólido y uniforme.

Si *adragea* tiene su origen en el lat. *tragema*, las primeras *drageas* no eran otra cosa que conjuntos —por lo común,

338. El 20 de septiembre de 1302 y el 23 de octubre de 1304, se adquirieron para la casa real aragonesa «los confits deius escrits: dragea, diacitrón, pinyonat, dàtils conffits, sucre rosat», GUAL CAMARENA, *Vocabulario, s. v. conffitz*. Obsérvese la diferencia entre *dragea* y *dàtils conffits*. Los elementos componentes de la *dragea* no tienen individualidad como los *dàtils*; la *dragea* se considera un conjunto amorfo como el diacitrón, dulce de corteza de cidra'.

pequeños obsequios, postres— de garbanzos tostados, de uvas pasadas o de frutas de diversas clases³³⁹. Después, ya en la época del *Libro de buen amor*, los frutos de ese conjunto habían empezado a ser confitados; se preferían entonces las almendras y las avellanas. Y se hacía distinción entre las frutas secas y las confitadas, que eran las que componían la *dragea*. «Aprés, fruita seca; e a la fi deman adragea», se lee en el *Terç del Crestià*, de Eiximenis³⁴⁰.

Sigue el perfeccionamiento de la elaboración y, por una parte, se logran las minúsculas, y tan características, grageas de anís, y por otra, como alarde de arte confiteril, se producen grageas de muy diversos colores y figuras. «Dragées étranges et de toutes couleurs, les unes estans en façon de beste, les autres en façon d'hommes, femmes et oyseaulx» (s. XVI)³⁴¹. El Renacimiento, con su gran sentido artístico y pomposo, da gran impulso a la fabricación de figuras de azúcar, con lejanos precedentes —prolongados sin interrupción— en las figuras de pasta hechas en la Antigüedad clásica para las ofrendas incruentas³⁴².

La semilla o fruta que constituye el alma de cada gragea se ha ido en todo este tiempo desdibujando; la forma, el aspecto exterior ha ido adquiriendo cada vez mayor belleza y perfección; los minúsculos elementos de la antigua *adragea* han ido logrando cierta relevante independencia. Mucho más que de una *adragea* o *dragea* 'manjar formado por un conjunto de pequeños elementos' se habla de esos mínimos componentes, de las *grageas*.

Pero si la *adragea* se diferencia de los demás manjares enumerados por Trotaconventos en deber su nombre, no a su componente principal, sino a su forma, sigue, sin embargo, la misma condición de todos en su doble empleo como golosina y como medicamento. Es verdad que en

339. DU CANGE, *ob. cit.*, s. v. *tragemata*.

340. *Apud* ALCOVER-MOLL. *Diccionari*, s. v. *dragea*.

341. E. LITTRÉ, *Dictionnaire*, s. v. *dragée*.

342. S. REINACH, *Manuel de Philologie classique*, Paris, 1880, p. 242. Según una receta mogrebi-andaluz del siglo XIII, las figuras se hacían llenando los correspondientes moldes con un jarabe de punto muy subido: azúcar y agua - o agua de rosas - en iguales partes. Después se doraban o decoraban, según los gustos.

los libros de medicina y en las farmacopeas no abundan los fármacos administrados en forma de *adragea*, pero no faltan. Podemos ver un ejemplo en el curioso *Libro del arte de las comadres o madrinas y del regimiento de las preñadas y paridas y de los niños*, por el expertísimo doctor en artes y medicina mestre Damián Carbón (1541)³⁴³. Es «una dragea para señoras delicadas». Y se compone de anís —como ingrediente principal y más característico—, cinamomo, jengibre, pimienta larga y azúcar. Si una parida la toma después de comer, con un trago de vino blanco, «haze leche».

Las grageas de fines de la Edad Media y del Renacimiento, tan dulces, pulidas y coloreadas, constituían un noble y refinado manjar. Y se enviaban como obsequio, y se servían en un género particular de recipientes, especie de grandes copas, por lo común, con cierta forma de navetas; baj. lat. *tragerias*, fr. *drageoirs*; piezas, en general ricas, de cristal y metales preciosos: «Ostendit... unam *Trageriam* argenteam, cum pede argenteo, esmallatam in medio pedis» (1347)³⁴⁴; «six livres de dragées pour servir en un drageoir» (s. xv)³⁴⁵.

Francia, según parece, ha sido el país por excelencia de las grageas y de donde el nombre —*dragée* > *dragea* > *gragea*— pasó a España. En español, el uso de este término *gragea* se ha ido restringiendo y limitando a las grageas medicamentosas. Y empleándose el de *confite* para designar las que sólo son pura golosina. En Francia, durante la alegre ocasión de los bautizos, los padrinos han seguido arrojando *dragées* a los chicos; en España, *confites*.

«Y si quieres hacer dice un árbol o una figura de alcázar, córtalos pieza a pieza; luego lo adorna estancia por estancia y lo pegas con mástico hasta que se complete la figura que desees. Si Dios quiere». HUICI MIRANDA, *ob. cit.*, p. 264.

343. Ed. Mallorca, 1541, f. LVIII.

344. DU CANGE, *ob. cit.*, s. v. *trageria* y *tragemata*.

345. E. LITTRÉ, *Dictionnaire de la langue française*, Paris, 1885, s. v. *dragée*.

El alfeñique

Este producto y su nombre apenas necesitan comentario. Son muy conocidos. La voz *alfenique*, del ár. *fānīd*, y ésta del persa *pānī*, está ya suficientemente estudiada³⁴⁶. *Alfenique* es la forma etimológica; *alfeñique*, que ya figura en Nebrija, parece resultante de la influencia de *alfeña*, variante de *alheña*³⁴⁷.

Entre los autores árabes, Abulcasis, en su *Liber servitoris*, es uno de los que describe con más minuciosidad la elaboración del *fānīd*. Otros, como Ibn al-Beithar, la dan por muy sabida, y se remiten al conocimiento general; cuando más, se limitan a decir: se une al azúcar agua, miel y aceite de almendras dulces, se hace cocer la mezcla, y una vez que se ha vuelto viscosa, se retira y extiende, como se hace aún en nuestros días (s. XIII)³⁴⁸.

Entre los escritores pertenecientes a la Edad Moderna, ninguno tan completo y rico en detalles como Tabernaemontanus (1520-1590?), concienzudo compilador del saber farmacológico de la época. Explica que el *penid* se hace, por lo común, con azúcar en panes de Santo Tomé. Se disuelve el azúcar, se refina y blanquea con clara de huevo, se espuma cuidadosamente y se cuele con un tejido de lana. Después se deja hervir hasta que se formen grandes burbujas; se sacan unas pruebas con un palito y cuando se endurezcan en agua fría, se extiende el espeso jarabe en un mármol previamente untado con aceite de almendras; se bate hasta que se adense bien y, entonces, colgada la pasta de un gancho, se retuerce y se sigue batiendo; cuanto más se tuerce y se retuerce, más blanco y bello queda el azúcar; luego, cuando se endurece y enfría, se divide en trozos de un dedo, que, a su vez, se tuerce hasta que,

346. DOZY. *Glossaire*, 112; STEIGER. *Contribución*, pp. 113 y 135; COROMINAS. *Diccionario*, s. v. *alfeñique*; GARCÍA DE DIEGO. *Diccionario*, § 375; GILI GAYA. *Tesoro*, s. v.

347. COROMINAS. *Diccionario*, s. v. No obstante, formas etimológicas *alfenit*, *alfenid*, *alfenique* figuran en RUIJES DE FONTECHA. *Diccionario*, s. v.

348. IBN AL-BEITHAR. *ob. cit.*, § 1199.

totalmente frío, alcanza una consistencia sólida, intriturable, como el vidrio. Más tarde, con el tiempo, la dureza disminuye y el penid se puede triturar³⁴⁹.

Este azúcar, en los libros de medicina y farmacología, suele figurar con los nombres de *saccharum penidium* y *saccharum turbinatum*³⁵⁰. En Ruices de Fontecha (1606), *diapenidion*³⁵¹.

La elaboración del alfeñique, como se ve, es casi igual a la de la melcocha. En Almuñécar (Granada), la melcocha es, simplemente, miel de caña que, después de muy concentrada a fuego directo, se estira a mano, colgándola de un clavo de la pared, hasta que, por su delgadez, adquiere color rubio³⁵². La diferencia se reduce, pues, a que el alfeñique se hace de azúcar y es blanco, y la melcocha, de miel y es rubia.

En nuestro tiempo, alfeñique y melcocha aparecen combinados en Tucumán (Argentina); el alfeñique tucumano es una «pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas que se envuelven en melcocha»³⁵³.

El alfeñique, cuya elaboración se ha explicado, es el alfeñique ordinario y corriente. Además de él, existían algunas variantes, tenidas por más finas, que sólo ofrecían la ventaja, para algunos, de estar perfumadas o coloreadas. Entre los árabes, como es sabido, eran muy estimados los manjares aromatizados, y el alfeñique no constituía una excepción. Veamos un ejemplo: En el libro de cocina hispano-magribí, anónimo, del siglo XIII, publicado por Huici, después de explicar la «hechura del alfeñique», poco más o menos como se acaba de ver, añade³⁵⁴:

«El que lo quiera almizclado, que disuelva algo de almizcle y alcanfor en agua de rosas buena y que lo rocíe con ella y lo engrase con sus manos en esta agua de rosas y alcanfor

349. J. T. TABERNAEMONTANUS, *Neuw Kreuterbuch*, Francfort, 1588, I, 706 s.

350. LIPPMANN, *ob. cit.*, II, p. 61.

351. RUICES DE FONTECHA, *Diccionario*, s. v.

352. Explicación recogida personalmente en Almuñécar el año 1954.

353. *Boletín de la Sociedad Tucumana de Folklore*, 33-34.

354. HUICI MIRANDA, *ob. cit.*, p. 259.

al tiempo de encurvarlo poco a poco hasta que le entre el almizcle y el alcanfor, y resulta admirable y conservable.»

Y no se conformaban con mejorar la pasta; también la figura:

«Luego — continúa la misma receta — se hacen *rosquillas* y *alcorzas* y formas parecidas a las cuerdas y los puños y a la figura que quieran.»

El alfeñique fue siempre muy recomendado para afecciones de las vías respiratorias —garganta y pecho—, principalmente de los niños; se han celebrado, sobre todo, sus virtudes como emoliente y calmante³⁵⁵. «Además de azúcar fino, debe haber siempre en casa *candi* y *diapenidium*, pues estos son los remedios más eficaces contra muchas dolencias insidiosas», dice, en 1600, Olivier de Serres, en su *Théâtre d'agriculture*³⁵⁶.

Alfeñique, como se sabe, se llama, en sentido figurado, a la persona delicada de cuerpo y complexión. Y se explica por la delgadez y fragilidad del dulce producto y por haber sido comúnmente empleado como remedio de niños.

Por último, procede anotar que en algunos ambientes cañero-azucareros, *alfeñique* ha tenido otras acepciones. En el Perú, a mediados del siglo XVIII, equivalía a uno de los cuatro puntos de la miel: «El tercero es el *alfeñique*, que tiene medio punto más que el *alfandoque*»³⁵⁷. Y a mediados del siglo pasado, se escribía en La Habana³⁵⁸:

«A la temperatura de 300 (114 $\frac{1}{2}$ R), el azúcar de caña se funde y forma al enfriarse una masa vidriosa, incristalizada, conocida con el nombre de *alfeñique*.»

355. Es una virtud tan reconocida y difundida, que se encuentra en los autores más diversos y dispersos; por ejemplo, en IBN WAFID, *ob. cit.*, p. 62; DU CANGE, *s. v. Diapenidium*; AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 36: «fueron tantas las dolencias de la tos, que apenas podían fallar alfeñique»; COVARRUBIAS, *Tesoro*, *s. v. alfeñique*.

356. OLIVIER DE SERRES, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, (1600), según reimpresión, París, 1804-1805, II, p. 689.

357. JUAN DE SANTA GERTRUDIS, «Maravillas del Perú», en *Bol. Real Acad. Española*, 1953, p. 142.

358. W. E. EVANS, *Manual del hacendado azucarero*, Habana, 1849, p. 35.

El azúcar, baldonado

«Ssabed que tod' açúcar ally anda baldonado». *Baldado* y *baldonado* tenían el mismo sentido: 'dado o donado de balde', o poco menos; *baldono* equivalía a 'barato, vendido a bajo precio'. Y tanta baratura, y casi menosprecio —se sobreentiende—, por la mucha abundancia.

No era tanta, sin embargo, la abundancia ni la baratura del azúcar. Trotaconventos exagera en este punto como en todo el capítulo. Amontona y pondera los méritos de las monjas para mover al Arcipreste a amar a alguna de ellas. De igual modo que, después, ante doña Garoça, encarece las prendas y ventajas del Arcipreste, para lograr efectos recíprocos. Mal se compadece la abundancia confitera de la monjía con la discreta respuesta de la religiosa, la fina dueña de «alto cuello de garça»:

Más valen en convento las sardinas saladas,
Fasyendo a Dios serviçio con las dueñas onrradas,
Que perder la mi alma con perdises assadas.
E fyncar escarnida com`otras deserradas

(estr. 1.385)

Ahora la opulencia aparece del lado del Arcipreste. La verdad, como la virtud, estaba en el medio. Ni azúcar baldonado ni sardinas saladas, expresiones ambas extremas. Como ya se ha visto, en los conventos debía haber siempre cierta cantidad de miel y de azúcar para las atenciones hospitalarias que en casi todos se dispensaban. En algunas casas de religiosas tal vez se conservasen —como tantas otras cosas— viejas tradiciones confiteras, mantenidas más por un comercio exterior que por un consumo interior. No podía haber en los conventos, eso no, azúcar baldonada. El azúcar todavía era escaso y caro. Aún la caña de azúcar no había pasado a tierras atlánticas. Ni siquiera había empezado el cultivo en Valencia. El azúcar llegaba todo —la producción de al-Andalus representaba poco— de allá, del fondo oriental del Mediterráneo; princi-

palmente de Alejandría. E igual que las especias, tenía que satisfacer cuantiosos impuestos, pasar por las manos ávidas de cien mercaderes y sortear los ataques de otros tantos ladrones de tierra y mar. Durante mucho tiempo habría de ser todavía un producto extraño y raro, una droga, exclusivamente comercializada por boticarios y especieros.

Sin embargo, nunca habría de haber más clases de azúcar que entonces. A las clases, no muy numerosas, propias de los ingenios, se añadían todas las que, mezclando el azúcar con otros simples, elaboraban los boticarios. Las primeras, las propias de los ingenios, habrían de perdurar mucho más tiempo; las segundas, los azúcares medicinales —azúcar rosado, azúcar violado, etc.— se irían extinguiendo con la medicina galénica.

El polvo y el terrón

Eran dos de las clases de azúcar propias de los ingenios. El azúcar en polvo figuraba entre las clases más finas. *Polvere de zucchero*, en Pegolotti; *polç de Xipre* [?], en el *Libre de conexenses de spicies*³⁵⁹. Con azúcar en polvo se pagó la dote de más de una princesa; por ejemplo, la de María de Lusignan, heredera de las coronas de Chipre y Jerusalén, que casó en Gerona con Jaime II³⁶⁰.

La presencia del polvo de azúcar en una especiería catalana se halla documentada precisamente por los años en que se escribe el *Libro de buen amor*: «altre maçapa en que hauie pols de sucre»³⁶¹.

El terrón era un tipo de azúcar menos relevante y se halla bastante menos documentado.

359. GUAL CAMARENA. *Un Manual*, p. 439.

360. MARTÍNEZ FERRANDO, *ob. cit.*, I, p. 239.

361. MOLINÉ Y BRASÉS, *loc. cit.*, p. 198.

El candi

Se consideraba el rey de los azúcares, por su belleza, por sus virtudes y hasta por su mayor rareza. Era un producto de elaboración esmerada y lenta. Y por esta misma alta estimación y prestancia, aparece como una de las clases más documentadas y mejor examinadas.

Su nombre, quizá a causa de su exotismo, es recogido con las más diversas formas. Sólo en un autor se encuentran las siguientes: *saccharum candi*, *candidum*, *candum*, *cantum*, *cantium*, *canicium*, *Candiae*³⁶². (Esta última, por haber sido relacionado *candi* con la isla de Candía.) En los comentarios de Laguna a Dioscórides, figura *candito*³⁶³, y en la *Sevillana medicina*, *açúcar candil*³⁶⁴. Las formas admitidas son *cande* y *candi*.

Es una palabra estudiada ya de modo suficiente. Un buen resumen del estudio se puede ver en Corominas, *Dicc.* La voz tiene su origen en el árabe vulgar *qāndi*, derivado de *qand*; y éste del sánscrito *khanda* 'trozo', 'jarabe endurecido'; por último, 'azúcar en grandes cristales'³⁶⁵. Está bien definida por el *Diccionario de la Academia*: «Azúcar obtenido por evaporación lenta, en cristales grandes».

La elaboración ha podido ser más o menos cuidada, y, por los escritores, más o menos detalladamente descrita. Como en lo fundamental, sin embargo, todos han coincidido, bueno será preferir la descripción bastante minuciosa que Tabernaemontano nos da de una elaboración esmerada.

Se partía azúcar de un pilón en pequeños trozos; se disolvía con poca agua en un caldero sobre fuego suave, se dejaba hervir un momento y se vertía el jarabe en

362. BRUNFELS. *Onomasticon Medicinæ*.

363. DISCÓRIDES. II, 74.

364. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 188.

365. COROMINAS. *Diccionario*, s. v. *cande*; S. R. DALGADO. *Glossário luso-asiático*. Coimbra, 1919-21, s. v. *açúcar*; LIPPMANN. *História*, I, pp. 121-122.

un recipiente especial preparado de modo conveniente. Esta vasija, de barro vidriado en su interior³⁶⁶, tenía las paredes escalonadas; cada dos dedos de su altura, presentaba un ensanche. Y en cada uno de estos escalones se habían colocado palitos finos y cuadrangulares, espaciados por una separación de tres dedos. Una vez lleno el recipiente, lo cubrían y lo guardaban en una cámara templada durante quince o veinte días. Al cabo de ellos, se descubría la vasija y se retiraban los palitos con los cristales de azúcar. El jarabe sobrante, que no había cristalizado, se podía hervir de nuevo, para hacer más candi. En vez de agua pura, se empleaba a veces agua de canela; y asimismo se teñía en ocasiones de azul con jugo de violetas y unas gotas de limón, o de rojo con jarabe de rosas³⁶⁷.

Los venecianos —añade el mismo autor— emplean para hacer candi azúcar refinado con cal; el candi resulta así muy blanco, resplandeciente y bello, pero es nocivo y menos dulce que el de la Madera y Canarias³⁶⁸. Otros, como Libavius (1546-1616), el célebre médico y químico, clarifican el jarabe con clara de huevo y sucesivas eliminaciones de espuma³⁶⁹. Y, por último, el mismo químico, en lugar de vasijas de barro, hace uso más tarde, de cajas de madera que envuelve en gruesas capas de algodón bruto³⁷⁰.

Como casi todos los artículos muy apreciados, el azúcar piedra fue objeto de simulaciones. En Venecia se empleaban cañas en lugar de palitos cuadrangulares, para hacer creer que su candi procedía de Oriente³⁷¹. Todo lo oriental gozaba entonces de mucho prestigio.

A fines de la Edad Media tuvieron mucha fama dos clases de azúcar candi: el de Damasco y el de Alejandría.

366. La primera documentación española de una vasija especial para elaborar candi es de 1439: «ducentos porronos pro çucaris candis». Fueron encargados por Nicolás Santafé, çucrerio de Valencia, a unos alfareros de Paterna. G. J. DE OSMÁ, *Los maestros alfareros de Manises, Paterna y Valencia*, Madrid, 1923, p. 130-131.

367. TABERNAEMONTANUS, *ob. cit.*, I, p. 708.

368. *Ibid.*

369. ANDRÉS LIBAVIUS, *Alchymia*, Francfort, 1606, p. 178.

370. *IDEM*, *Syntagma Alchymiae Arcanorum*, Francfort, 1615.

371. LIPPMANN, *Historia*, II, p. 39.

El *Libre de conexenses de spicies e de drogues* (1455) nos indica sus cualidades y modo de conocerlos:

Sucre candi domesqui ha aytal la conexença: que sian bellas pedras e clares com lo crestall, e que aia de bells rayms e clars, e no sia homit ni aia manut.

Sucre candi alexandri aytal la conexença: que sian belles pedras, e que tinga de bells rayms, e que no sia homit, e no és tant bell com lo domesqui³⁷².

Queda bien claro el aspecto del buen azúcar candi: un resplandeciente racimo de cristales, trémulos y deslumbradores. Una dulce versión del «rameau de Saltzbourg» que le sirvió a Stendhal para una imborrable metáfora: en las minas de sal de Salzburgo se arroja una rama y, al cabo de algún tiempo, aparece también cubierta de cristales³⁷³. No es el único contacto entre la sal y el azúcar. Uno de los primeros nombres del azúcar fue el de *sal indica*³⁷⁴.

Todas las virtudes del azúcar se hallan potenciadas en el candi. Principalmente sus virtudes emolientes y oftálmicas. Es de gran eficacia para ablandar y adelgazar las asperezas del pecho y de la garganta³⁷⁵. Y se recomienda mucho para disipar las nubes de los ojos. Para esta última aplicación, a veces aparece unido a algún otro simple: «El çumo de la rayz [del nabo] instilado con açúcar piedra en los ojos, clarifica la vista»³⁷⁶.

El empleo curativo del candi en veterinaria no ha sido menor. Ibn al-‘Awwām recomienda contra el morbo del hígado de las palomas un preparado de candi, azafrán y otros simples³⁷⁷. Y el infante don Juan Manuel prescribe el buen candi para curar al halcón enfermo de piedra: «...deuen le dar del açúcar candio metido en el cuerpo

372. GUAL CAMARENA. *Un manual*, p. 448.

373. STENDHAL. *De l'Amour*, París, ed. Calmann Lévy, cap. VI.

374. LAGUNA, comentario a DIOSCÓRIDES, II, 74.

375. *Ibid.*

376. *Ibid.*, II, 102.

377. IBN AL-‘AWWAM, parte II, cap. XXXIV.

del eruego de la gallina en guisa que non sienta la su dulçura sinon non la querría comer»³⁷⁸.

Y aún una virtud más, aunque ésta, mágica: el candi preservaba, como amuleto, la vida de los caballeros en sus encuentros y hechos de armas. Y como consecuencia, estaba prohibido introducirlo oculto en la liza. Los testimonios españoles que conocemos corresponden a Cataluña y Valencia, precisamente a las tierras más en contacto con el comercio azucarero. Un Ordenamiento catalán de duelos del siglo XIV imponía a cada caballero la obligación de jurar ante los Evangelios no introducir en el campo «armes que agren vertut, ne noia, ni pera preciosa, ni breu, ni portare suscre candi»³⁷⁹. Y una disposición análoga se puede ver en los *Fori antiqui Valentiae*³⁸⁰. Parece que se incorporaron al azúcar candi, a causa de su transparencia y brillantez, creencias y manipulaciones propias de los cristales en general y de algunas piedras preciosas^{380*}.

Hasta aquí, sólo noticias referentes al verdadero candi. Como complemento de ellas, no estará de más añadir algunas, relativas a alteraciones debidas al tiempo y a la distancia. Juan de Santa Gertrudis, en sus *Maravillas del Perú*³⁸¹, dice que la «miel denegrida, que llaman miel de purga, la recogen en un fondo, y cria en la superficie una costra blanca, que es el azujar candi más fino». Y

378. INFANTE DON JUAN MANUEL, *El libro de la caza*, ed. G. Baist. Halle 1880. p. 64.

379. *Ordonament de Bathayla ques fa en barch* [inonal]. Obra del siglo XIV, incluida en el Ms. 3058 de la Biblioteca Vaticana y publicada por el prof. R. Otto, en *Zeitschrift für Romanische Philologie*, t. XIII. Halle, 1889; cfr. p. 104, líneas 42-43. En el mismo siglo (1381) aparece documentado el *sucre candi* en el inventario de una botica catalana. GUAL CAMARENA, *Vocabulario*, s. v. *sucre*.

380. «... nec ponant sucarum candium in aliquo loco scuti vel in aliquo alio, nec portent nominam nec breve vel lapides pretiosos, vel aliquam machinationem, et uterque ipsorum juret istud». *Fori antiqui Valentiae*, ed. M. Dualde Serrano. Madrid-Valencia, 1950-1967, p. 27.

380*. En relación con las luchas, había piedras que protegían a quien las llevaba; otras, más activas, como el diamante, le inclinaban a reñir y a hacer toda otra cosa de atrevimiento. ALFONSO X, *Lapidario*, ed. M. Brey. Valencia, 1968, p. 39. Véase también GASPARD DE MORALES, *Libro de las virtudes y propiedades de las piedras preciosas*, Madrid, 1604.

381. SANTA GERTRUDIS, *Maravillas del Perú*, ms. en Biblioteca Pública de Palma de Mallorca (s. XVIII), p. 53.

en otro lugar añade³⁸²: «Y estos espumajos los recogen, y también quajan azugar candi.»

El azúcar rosado y el azúcar violado

La rosa y la violeta aparecen emparejadas con admirable persistencia desde la antigua medicina hasta nuestros días. La noble y la humilde flor se hallan unidas lo mismo en las graves y abstrusas farmacopeas que en las domésticas y aromáticas cestas de hierbas medicinales. Y a tanto llegó en algunas épocas esta hermandad y correlación de la violeta y la rosa, que ambas flores figuran juntas hasta en los aranceles de ciertos derechos o impuestos; por ejemplo, en aranceles catalanes de lezdas: la «carga de roses», la «carga de violes» (s. XIII)³⁸³. Buena prueba de la importancia de su consumo³⁸⁴.

Este milenario apareamiento de los dos simples ha originado del modo más natural numerosas parejas de compuestos: *miel rosada* y *miel violada*; *aceite rosado* y *aceite violado*; *jarabe rosado* y *jarabe violado*... Y, en cierta medida, como sustitutos o herederos de la *miel rosada* y la *miel violada*, el *azúcar rosado* y el *azúcar violado*, que ahora toca comentar.

Las virtudes de la rosa se han resumido ya al tratar del *diarrodón* y de la *miel rosada*. Las de la violeta no son inferiores, y constituyen una doble tradición, popular y académica, desde la medicina antigua a la moderna. Figuran en Galeno³⁸⁵, Plinio³⁸⁶, Dioscórides³⁸⁷ y en casi todos los demás médicos y farmacólogos griegos y romanos; en los médicos, farmacólogos y botánicos árabes, que les

382. *Ibid.*

383. GUAL CAMARENA. *Vocabulario*, Docs. IV y XV; CAPMANY, *ob. cit.*, II. Apéndice, p. 20.

384. Los fueros de Cuenca. Teruel, Sepúlveda, Brihuega y otros tienen disposiciones por las que se protege el cultivo de las rosas. GUAL CAMARENA. *Vocabulario*, s. v. *roses*.

385. GALENO, XI, p. 889.

386. PLINIO, *Hist. Nat.*, XXI, 76, 1.

387. DIOSCÓRIDES, IV, 122.

prestan muy particular atención; se pueden ver compendia-
das en Avicena³⁸⁸ y en Ibn al-Beithar³⁸⁹; y en los autores
cristianos de Occidente, desde los medievales, como Arnal-
do de Vilanova³⁹⁰ hasta los últimos representantes de la
medicina galénica³⁹¹. Entre uno y otro extremo, bueno
será aprovechar el resumen que, a mitad de camino, hace
Andrés Laguna: la tradición antigua y medieval examinada
con un espíritu que ya quiere ser moderno. Las violetas,
dice Laguna³⁹², «provocan sueño, molifican el vientre,
refrenan la cólera, mitigan la sed, son útiles a todo género
de inflamación, ablandan al pecho, adelgazan las asperezas
de la garganta y administranse útilmente en el dolor de cos-
tado».

Hoy la medicina popular de un área muy extensa (Cata-
luña, centro de la Península, Europa central, Africa del
Norte) sigue empleando todavía la violeta contra todas
las afecciones catarrales³⁹³.

El *azúcar rosado* y el *azúcar violado* no eran otra cosa
que unas tabletas o caramelos, hechos respectivamente con
zumo de rosas o de violetas, y azúcar. Y se recomendaban
principalmente contra las molestias de las vías respiratorias:
garganta y pecho³⁹⁴. Sin embargo, no es raro hallarlos
indicados como convenientes para otras muchas dolencias.
Ishaq Israelí³⁹⁵ hace mucho uso de ambos en diversos
tipos de fiebres. Aviñón, en la *Sevillana medicina*³⁹⁶, receta
el azúcar rosado para esforzarse.

En verano se prefería azúcar rosado que miel rosada;

388. AVICENA, *ob. cit.*, f. 127.

389. IBN AL-BEITHAR, *ob. cit.*, § 353. IBN AL-AWWAM, parte II, cap. 27, trata
extensamente de las clases y del cultivo, y recoge diversas creencias, según las
cuales, la violeta, a pesar de su humildad es flor muy delicada.

390. A. VILANOVA, *Opera omnia*, fol. 241: *zuccari ros.*, *zucca. viol.*, como casi
siempre, juntos.

391. Se encuentran en la *Concordie apothecariorum Barchinone*: véase BALLESTER
Y CASTELLÓ, p. 12, entre los *lobots* o tabletas para chupar: *zucarum rosatum* y
zucarum violaturum (sic).

392. LAGUNA, comentario a DIOSCÓRIDES, IV, 122.

393. DUBLER, *La «Materia Médica»*, I, pp. 328-329.

394. *Pharmacopoeia matritensis*, p. 281.

395. ISHAQ ISRAELI, *ob. cit.*, pp. 43 y 71.

396. AVIÑÓN, *ob. cit.*, p. 239.

porque no era tan cálido³⁹⁷. De ahí tal vez naciese decir «azúcar rosado en caniculares»³⁹⁸.

Según la *Pharmacopoeia matritensis* (1762)³⁹⁹, la receta de las *tabellae rosarum seu saccharum rosatum* era la siguiente:

Pétalos de rosas rojas desprovistos de sus uñas blancas	seis dracmas
Agua de rosas muy olorosa	seis onzas

Con estos elementos hacer una infusión, y darle un ligero hervor; después, colarla al tiempo que se exprimen las rosas; y al líquido colado, añadirle:

Zumo de rosas rojas	tres onzas
Azúcar blanco pulverizado	una libra

Formar tablillas según arte [esto es, cociendo el compuesto hasta un punto muy alto] y añadiéndole, lejos del fuego, media dracma de cochinilla pulverizada.

Nota. La cochinilla se añade no por razón de virtud curativa, sino por belleza, por prestarle mejor color.

Esta era una de las fórmulas del azúcar rosado; existían otras, igual que, como ya se ha visto, para la miel rosada; mas todas se componían de los mismos ingredientes fundamentales: zumo de rosas y azúcar.

A veces se ha confundido el azúcar rosado con la conserva rosada; pero son productos distintos; el azúcar rosado, como queda dicho, se compone de zumo de rosas y azúcar; la conserva, de la masa de los pétalos y azúcar. Una receta de conserva en que aparece la confusión se puede ver en Juberá⁴⁰⁰:

397. Se llega a proscribir la miel rosada en los casos de calor y de fiebre. «à moins que la preparations ne soit fait de sucre». IBN AL-BEITHAR. *ob. cit.*, § 2274.

398. CORREAS. *Vocabulario*, p. 77.

399. *Pharmacopoeia matritensis*, p. 281.

400. JUBERA. *ob. cit.*, f. 138v. La conserva rosada, lo mismo que el agua, el jarabe y el aceite rosados, se debían preparar en el mes de abril, según el *Calendario de Córdoba*, pp. 74-75.

«Se toma una libra de rosas no del todo abiertas, que es antes que lleguen a su perfección, dexada algún tanto consumir a la sombra parte de su humedad, las quales han de yr cortadas las unguilas blancas que tienen... y con tres tanto açucar, majadas en mortero de piedra, se haga conserva o açucar rosado, que él llama, puesto al sol como limite.»

Obsérvese cómo Jubera salva su responsabilidad: Que él [Mesué, de quien toma la receta] llama *açucar rosado*, siendo *conserva rosada*.

Tampoco se debe confundir el azúcar rosado con el *rhodosaccharum* o jarabe rosado: jarabe y zumo de rosas rojas⁴⁰¹.

Según la *Pharmacopoea cathalana*, el azúcar rosado se llamaba vulgarmente *Manus Christi simplex*⁴⁰²; en cambio, para Lemery⁴⁰³, el *Manus Christi* no era el azúcar rosado corriente, sino, según se vio al tratar del *Diamargaritón*, el *saccharum rosatum perlatum* o *diamargaritum simplex*, esto es, tabletas de azúcar rosado, en cuya composición se hacía entrar una pequeña cantidad de perlas preparadas: media onza por libra.

No falta documentación correspondiente al comercio del azúcar rosado en el mismo siglo del *Libro de buen amor*; ni, con ella, confirmación de que, como todos los compuestos y preparados de azúcar, el rosado era manjar casi exclusivo de mesas nobles. Como ejemplo, aduciré las 17 libras de *sucre rossat* que se adquirieron el 17 de junio de 1303 y el 23 de febrero de 1304 para la casa real aragonesa⁴⁰⁴.

Siglos más tarde, a principios del xvii, el azúcar rosado seguía adscrito a las mesas de los grandes señores. Y, lo mismo que la miel rosada y la conserva rosada, era manjar que debía saber confeccionar no ya todo farmacéutico, sino también todo buen cocinero^{404*}.

401. *Pharmacopoea cathalana*, p. 19.

402. *Ibid.*, p. 88.

403. LEMERY, *ob. cit.*, p. 41.

404. GUAL CAMARENA, *Vocabulario*, s. v. *sucre* (p. 434).

404*. YELGO, *ob. cit.*, f. 152, donde se distingue el *azúcar rosado* de la *rosa confitada*, que debe de ser la *conserva rosada*.

Desconozco de dónde y cuándo surgió la acepción académica de *azúcar rosado* 'azucarillo de color de rosa'. En toda la copiosa documentación que conozco, el azúcar rosado es, como queda descrito, un compuesto de zumo de rosas y azúcar, presentado en forma de tabletas. Covarrubias, al margen de las obras de farmacia y de confitería, confirma que se llama *rosado* lo que se hace de rosas, como el aceite rosado y el azúcar rosado. Es el concepto fundamental y constante durante siglos. La nueva acepción de *azúcar rosado*, 'azucarillo de color de rosas', tal vez arranque del siglo XVIII. Es el momento en que, con toda la medicina galénica, hacen crisis los preparados farmacéuticos de rosas y, por el contrario, se desarrolla grandemente el consumo de azucarillos como complemento del café y del chocolate. El nuevo sentido de azucarillo parece tener *azúcar rosado* en estos versos de don Ramón de la Cruz⁴⁰⁵:

Chocolate lo hay en casa;
con que sólo el gasto fuera
de azúcar rosado o dulces.

El *azúcar violado* tenía una fórmula análoga a la del *rosado*; se puede ver—«*tabellae ex succo florum violarum*»— en la *Pharmacopoeia matritensis* y, como siempre, emparejadas⁴⁰⁶. También de modo análogo, había *conserva violada*⁴⁰⁷ y *jarabe violado*.

Además del azúcar rosado y del azúcar violado de clase corriente, existía el candi rosado y el violado, mucho más finos y raros⁴⁰⁸.

Tanto se popularizó esta vinculación de los adjetivos *rosado* y *violado* a las farmacias, a causa de la misma popularidad de los productos, y tanto llegó a tirar el uno

405. RAMÓN DE LA CRUZ. *La comedia casera*, en *Sainetes*, en NBAE. Madrid, 1915. I, p. 287.

406. *Pharmacopoeia matritensis*, p. 281.

407. *Ibid.*, p. 206.

408. *Officina medicamentorum*, p. 72: *sacchari candi violacei* y *sacchari candi rosacei*.

por el otro, que fueron objeto del humor literario; por ejemplo, de Góngora⁴⁰⁹:

Quando la rosada aurora,
o violada, si es mejor,
(escojan los epitetos,
que ambos de botica son)...

El azúcar de confites

Azúcar de confites, o la dificultad de lo sencillo. Lo simple, lo sencillo, lo corriente y ordinario se da por bien sabido y no se explica. Pasado el tiempo, y con él la cosa consabida, ésta ya no se sabe. En torno a su recuerdo, todo son suposiciones.

Cejador⁴¹⁰ supone que el azúcar de confites «debió de ser como el de *pila*, unos piloncitos como bellotas grandes, especie de golosina que se traía en escarcelas o pequeñas cajas de grajeas».

A mí no me parece que haya sido una «especie de golosina». La voz *confite* no tenía en el siglo XIV el sentido restringido que ha tenido después. El 20 de septiembre de 1302 y el 23 de octubre de 1304 se adquirieron, como ya se ha visto, para la casa real aragonesa «los confits deius escrits: dragea, diacitron, pinyonat, torongina, estomático daurat, dátils conffits, sucre rosat, exarop de limó...» Del siglo XV, se ha visto ya también el *Libre de totes maneres de confits*, y la gran variedad de dulces, principalmente de frutas, a que se refiere. Y no resulta desatinado pensar que el *azúcar de confites* fuese, ni más ni menos, que lo que su denominación indica: el azúcar especial que se empleaba en la confección de confites. De igual modo que, desde los autores griegos, se recomienda de

409. GÓNGORA, *Obras poéticas*, I, p. 264. No resulta, pues, muy acertado el comentario de B. ALEMANY Y SELFA, *Vocabulario de las obras de don Luis de Góngora y Argote*, Madrid, 1930, s. v. *botica*: «Ser una cosa de botica, fr. Ser vulgar y hallarse en todas partes o a mano de todos».

410. CEJADOR, nota a estr. 1337.

modo constante usar en medicinas y en dulces solamente miel bien espumada, empieza en seguida a indicarse, y aun a ordenarse, que no se emplee en dulcería sino azúcar bien purgado o refinado⁴¹¹. Este, el azúcar en pilones, bien blanco y purgado, debió de ser el *azúcar de confites*.

Azúcar de otras muchas guisas

La variedad de azúcares, como ya se ha dicho, era entonces muy grande. A los numerosos tipos de azúcar propios de los trapiches, se sumaban los no menos numerosos producidos después por los farmacéuticos, mediante la incorporación al azúcar de los más diversos simples. De unos y otros, Juan Ruiz pone en boca de Trotaconventos los más importantes: el azúcar en polvo, el azúcar en terrón, el candi, el azúcar de confites, el azúcar rosado y el violado.

A uno y otro grupo, habría aún que añadir las variantes producidas por los distintos lugares de procedencia. La misma clase de azúcar presentaba diferencias más o menos importantes, según hubiese sido elaborada en Sicilia, en Chipre, o en Egipto, por ejemplo. Basta, para comprobarlo, consultar cualquier obra referente al comercio medieval en el Mediterráneo. La de Francesco Balducci Pegolotti, de comienzos del siglo XIV, registra las siguientes variedades de azúcar:

Zuccheri in pani
Zuccheri caffettino
Zuccheri bambillonia
Zuccheri musciatto
Zuccheri dommaschino
Zuccheri candi
Polvere di zucchero⁴¹²

411. *Ordenanzas de Granada*. Impresas en 1552; reimprimadas en 1672; cap. *De los confiteros*.

412. GUAL CAMARENA, *Manual*, p. 450.

Y el *Libre de conexenses de spicies, e de drogues*, del siglo xv, ofrece esta lista:

Sucre domesquí
Sucre candi domesquí
Sucre de monecha
Sucre mocaran
Sucre candi alexandri
Sucre de senyor
Sucre de Palerm
polç de Xipre⁴¹³

Con razón Trotaconventos corta la enumeración diciendo simplemente: «Y de muchas otras guisas que ya he olvidado.»

INDICE

Introducción	9
I. Ligerο rastreo histórico	13
II. Mantenencia y doñeo en el siglo xiv	62
III. Preparación y regalo de medicinas y golosinas en los monasterios	125
IV. Los letuarios y manjares de las monjas ...	141