

BIBLIOTECA DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

XL

CICLO DE CONFERENCIAS

SAN ISIDRO Y MADRID



L. M. APARISI LAPORTA – J. MONTERO PADILLA – A. CARLOS. PEÑA –
A. SÁNCHEZ ÁLVAREZ-INSÚA – T. PUÑAL FERNÁNDEZ – A. ALVAR
EZQUERRA – M.ª T. FERNÁNDEZ TALAYA – F. DÍAZ MORENO – M. MONTERO
VALLEJO – P. MENA MUÑOZ – C. CAYETANO MARTÍN – M. BERNAL SANZ –
E. DE AGUINAGA LÓPEZ – E. L. HUERTAS VÁZQUEZ – F. AZORÍN GARCÍA

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS
C. S. I. C.

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS
Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Centro de Ciencias Humanas y Sociales

La responsabilidad del texto y de las ilustraciones insertadas
corresponde al autor de la conferencia.

Imagen de cubierta: Detalle del rótulo toponímico de la Calle de San Isidro.
Cerámica de Alfredo Ruiz de Luna.

© 2011 Instituto de Estudios Madrileños
© 2011 Los autores de las conferencias

ISBN: 978-84-935195-6-8
Depósito Legal: M-49988-2011
Impreso en España

SUMARIO

	<u>Págs.</u>
<i>Presentación</i> , por ALFREDO ALVAR EZQUERRA.....	9
<i>Anotaciones al ciclo de conferencias San Isidro y Madrid</i> , por LUIS MIGUEL APARISI LAPORTA.....	11
<i>San Isidro, vecino de Madrid</i> , por LUIS MIGUEL APARISI LAPORTA.....	15
<i>San Isidro: algunas perspectivas literarias</i> , por JOSÉ MONTERO PADILLA.....	45
<i>Iconografía de San Isidro en la pintura y estampas madrileñas</i> , por ALFONSO DE CARLOS PEÑA.....	59
<i>Los campos que labró San Isidro. Agricultura y gastronomía madrileñas en la época del Santo</i> , por ALBERTO SÁNCHEZ ÁLVAREZ-INSÚA.....	79
<i>Estudio paleográfico y diplomático de la vida y milagros de San Isidro: tradición, invención e historicidad</i> , por TOMÁS PUÑAL FERNÁNDEZ.....	89
<i>Los orígenes populares de la canonización de San Isidro</i> , por ALFREDO ALVAR EZQUERRA.....	127
<i>La capilla de San Isidro en la iglesia de San Andrés</i> , por M ^a TERESA FERNÁNDEZ TALAYA.....	141
<i>Los retablos de San Isidro en San Andrés: proyectos y trazas de obras desaparecidas</i> , por FÉLIX DÍAZ MORENO.....	167
<i>Los Vargas y San Isidro</i> , por MANUEL MONTERO VALLEJO.....	181
<i>San Isidro y la arqueología madrileña: Desde la Prehistoria al siglo XVII</i> , por PILAR MENA MUÑOZ.....	197
<i>San Isidro, una apuesta municipal: política, fiesta y devoción. siglos XIV a XVIII</i> , por CARMEN CAYETANO MARTÍN.....	215
<i>La pradera de San Isidro y la Ermita del Santo en el siglo XVIII</i> , por MARÍA BERNAL SANZ.....	239
<i>El códice de Juan Diácono</i> , por ENRIQUE DE AGUINAGA LÓPEZ.....	249
<i>El orden jurídico medieval y el derecho local madrileño del Madrid de San Isidro</i> , por EDUARDO L. HUERTAS VÁZQUEZ.....	263
<i>Santa María de la Cabeza, esposa de San Isidro</i> , por FRANCISCO AZORÍN GARCÍA.....	289

LOS CAMPOS QUE LABRÓ SAN ISIDRO. AGRICULTURA Y GASTRONOMÍA MADRILEÑAS EN LA ÉPOCA DEL SANTO

Por ALBERTO SÁNCHEZ ÁLVAREZ-INSÚA

Instituto de Estudios Madrileños

Conferencia pronunciada el día 28 de febrero de 2006, en el Museo de los Orígenes (antes Museo de San Isidro)

Coetáneo del Cid y Santo Labrador. ¿Qué decir de San Isidro que no se haya dicho ya? He escogido esta vez, con permiso de oyentes y lectores, algo que ya hice en mi conferencia sobre el Fuero de 1202, pronunciada en el Centro Mesonero Romanos el 16 de abril de 2002: el tema agrícola y gastronómico. Espero que tanto los que me acompañan o leen como el propio Santo sabrán disculparme.

Isidro es labrador, Isidro es austero y frugal. Pero, ¿cómo eran los campos que araba, la tierra que labraba, los aperos que usaba y el fruto de sus afanes? Nuestro Santo comía poco y, literalmente hablando, se quitaba el pan de la boca para compartirlo con los pobres a los que invitaba a su modesto yantar nocturno, cuando el sol estaba próximo a ocultarse. Pero, ¿qué comían aquellos rudos varones que labraban tierra ajena? La respuesta es obvia, comían lo que rendía la tierra, suplementado con aquello que podían obtener en el mercado por el sistema de trueque; en aquellos mercados que nos describe tan bien don Claudio Sánchez Albornoz. Es cierto que don Claudio nos habla de los mercados leoneses del siglo X, pero el de Madrid, aquel villorrio del siglo XI, recién rescatado por Alfonso VI del yugo musulmán, no debía de ser muy diferente.

Isidro cuenta apenas tres años de edad, y hay quien estima que tras la liberación por Alfonso VI, al que algunos llaman *El Bravo*, el Madrid musulmán, con 12.500 habitantes, ve reducido su censo a 10.000 moradores. Pero esta nueva tierra cristiana no se vio libre de avatares y amenazas, y sufre saqueos a cargo de las huestes de Yüsuf ben Tasüfur, el emir almorávide que llega en 1086 a Algeciras y derrota estrepitosamente al rey cristiano en Sácala. Cuatro años más tarde, en su tercer desembarco, llega hasta Toledo, y aunque fracasa en su conquista, saquea por doquier. A *Majerit* le toca el turno, y nuestro Santo Isidro abandona su tierra natal y llega a Torrelaguna, donde consigue trabajo. Como siempre, labrar tierra ajena. Conoce allí a María, la que será su esposa, castellana recia, amante del trabajo y de la oración. Celebran entre ambos lo que se denominaba un esponsalicio santo, un matrimonio no consumado

como el de la Santísima Virgen y San José. Decididos a consagrarse a Dios, ambos esposos viven separados. La que luego sería Santa María de la Cabeza se retira a una ermita e Isidro vive en solitario. Se reunirán años más tarde y concebirán un hijo que alegrará sus últimos años.

Momento es éste de deshacer una cierta leyenda negra tejida por la envidia. Los compañeros de nuestro Santo agricultor dicen que no rinde, que no trabaja, que se pasa el día rezando. Y lo malo es que les creen. ¿Quién no ha oído y aun visto representado a Isidro de rodillas rezando mientras los ángeles hacían su trabajo? Nada más falso. «A Dios rogando y con el mazo dando», Isidro hace suyo el refrán y riega los surcos con el sudor de su frente y cuando la maldad le oprime entrega sin chistar el fruto de su trabajo. Porque el amo ha creído a los maldicientes. «Tomad señor todo el grano. Yo me quedaré con la paja», le dice al amo y le da el fruto de su trabajo, el trigo que legítimamente le corresponde, lo que ha rendido el *pegujal*, esa minúscula parcela que los señores entregan a sus peones en pago de su trabajo.

Pero por bien que se trille, entre la paja siempre queda grano. Y los granos se multiplican, tal vez por intercesión divina. De ese trigo saldrá el pan, alimento básico, aunque de diferente calidad, de pobres y ricos, el que llega a todos los manteles e incluso a las pobres mesas que carecen de ellos.

Madrid era y es tierra de cereal. De la calidad de sus tierras nos habla el gran Pascual Madoz y nos dice que son excelentes, pero agostadas por la sequía. Hoy, agrícolamente hablando, Madrid es autosuficiente, salvo en lo que a frutas y verduras se refiere, pues tiene trigo, cebada, centeno y avena, amén de aceite, unas aceitunas de mesa soberbias tras un excelente aliño, piénsese en las de Camporreal, y un vino algo bronco pero que, como todos los españoles, ha ido mejorando en los últimos años. Tampoco adolece del cultivo de las cucurbitáceas: pepinos, calabacines, calabazas, melones y sandías; algunas raíces napiformes como el nabo y zanahoria, algo de legumbres y pare usted de contar. Se ha dicho de forma repetida que mientras los árabes repudiaban el secano y se centraban en el regadío, los cristianos, sobre todo en Castilla la Nueva, tal vez por diferenciarse y también por su vocación ganadera y trashumante, optaron por el cereal. La información que se tiene sobre los regadíos madrileños es muy escasa, pero Miguel Ángel Hervás Herrera, en el capítulo noveno del Cuaderno n.º 10 de Investigación Medieval, *Los regadíos en la Edad Media*, cita la obra clásica de Jaime Oliver Asín, *Historia del nombre «Madrid»*, en la que se describen los *qanat(s)* o viajes del agua de Madrid. El origen islámico de dichos *qanat(s)* llamados también «sistema de minas» es bien conocido. Se mantendrían en uso hasta la creación del Canal de Isabel II. De creer a Oliver Asín, los contornos de Madrid eran auténticos vergeles regados por nuestras aguas subterráneas. El sistema de *qanat(s)* aseguró el suministro de agua a la Villa y su desarrollo urbano. Los pozos cercanos entre sí se unían mediante galerías. Martínez Alfaro publicó en 1977 en los *Anales* de nuestro Instituto un excelente trabajo titulado «Historia del abastecimiento de aguas a Madrid. El papel de las aguas subterráneas».

Madoz da parecida explicación y atribuye la aridez de nuestras tierras a la falta de regadíos y también, según él, a la escasa afición de los madrileños a plantar árboles.

Los grandes pastos y el rastrojo tras una siega adecuada propiciaron la ganadería y que Madrid tuviera y tenga ahora una cabaña importante, hoy centrada en el vacuno de «la sierra pobre», que de pobre no tiene nada y sí mucho de industriosa, y otrora en el ovino y el caprino. Tampoco faltaron en su momento el ganado de cerda, tan obligado para diferenciarse de árabes y judíos, y un buen número de caballos, pollinos y acémilas, cuando la tracción de sangre tenía su sentido.

Adelantándonos muchísimo en el tiempo, en el famoso estudio realizado por el Marqués de la Ensenada durante el reinado de Fernando VI, Madrid tenía 564.340 fanegas de tierra de labor que producían casi veintitrés millones de reales de vellón en rentas, a los que había que sumar cuatro millones doscientos cincuenta mil de su cabaña, en la que destacaban el ganado ovino, con casi 450.000 cabezas y el caprino con 45.000. El vacuno rondaba los 4.000 y entre caballos, pollinos y mulos los 16.500. Tenía también 5.500 colmenas, lo que aseguraba el consumo de miel. Pero estamos hablando del siglo XVIII y tenemos que retroceder setecientos años, una enormidad. Madrid era mucho más pobre tanto si lo consideramos en su conjunto provincial como si tenemos tan sólo en cuenta el que otrora fuera villorrio y su alfoz, y que hoy es nuestra capital.

De nuestro Santo sabemos que araba y trillaba, pero no nos consta que regara sus campos, salvo con el sudor de su frente, utilizando para ello instrumentos que no variaron mucho a lo largo de los siglos hasta la mecanización agrícola. Oigamos lo que nos dice al respecto Enrique Cantera Montenegro en su obra *Instrumentos y técnicas de cultivo en la plena Edad Media Europea (siglos X-XIII)*: «Por lo que se refiere a los instrumentos de labor, en los siglos XI y XII aparece ya con su forma actual la mayor parte de los útiles de labor conocidos en la actualidad».

Es decir, que Isidro utilizaba azada, pala, laya, grada y arado para cavar y destripar terrones. Para la construcción de tales útiles se utilizaba naturalmente el hierro, pero también la madera endurecida al fuego y otros elementos. Así, las primitivas gradas, rompedoras de terrones y utilizadas también para cubrir la sementera, se fabricaban entretejiendo ramas de espinos en una trama de madera o incrustando en la misma esquirlas de sílex. Luego se añadieron a la madera púas de hierro, y la forma, originariamente cuadrada, pasó a triangular, lo que permitía una mayor manejabilidad.

Cantera Montenegro nos indica también que hoces y guadañas se utilizaban para la siega. Se prefería la hoz, de más fácil manejo y que además deja un tallo de cereal más largo que puede ser aprovechado por el ganado. Trillos, mayales, rastrillos, horquillas y bieldas se utilizaban para la trilla. Y para labrar la tierra, el arado romano, inseparable del agro español durante siglos y siglos, hasta muy entrado el XX, aunque existían diferentes variaciones del mismo: de cama curva, dental, radial, cuadrangular, etc. Señalar aquí que la iconografía medieval es fuente de conocimientos para los etnoarqueólogos. Por citar tan sólo algunos ejemplos, en las ilustraciones que acompañan a las *Crónicas de Alfonso X el Sabio* y los diferentes *Beatos*, así como en las *Cantigas*, aparecen representados multitud de aperos agrícolas: hoces, carros de ruedas radiales y llantas metálicas tirados por bueyes, azadones, arados con ruedas, de cama curva, horcas, rozones, mayales, guadañas, corquetes, trillas, yugos, etc.

Para que las tierras no se agostaran se utilizaba el sistema de *rotación bienal* o «cultivo de año y vez». El cereal se plantaba en otoño en la mitad del campo, y la otra mitad se dejaba en barbecho, cambiando al año siguiente. Las plantaciones se hacían en cerro o a manta, es decir, sin surcos. De todos los cereales, el preferido era el trigo, porque los señores demandaban pan blanco, y dentro de él, la variedad candeal, de más aceptación y facilidad para la molienda. El centeno suministraba, mezclado con algo de trigo, el pan del pobre, y su facilidad de cultivo era y es mucho mayor, además resulta muy resistente al estrés hídrico, las bajas temperaturas y la pobreza de los suelos. La avena se cultivaba muy poco y se utilizaba para comida de las bestias. Tuvo poca importancia en la España medieval en general, y en Madrid en particular, pues requiere humedad; mientras que la cebada, en un país en el que la fabricación de cerveza fue muy tardía, sólo se utilizaba como cereal pienso. Los romanos, y en concreto Apicio, el cocinero de los Césares, la empleaban en la fabricación de gachas y en algunos guisos. Pan de cebada se daba a los legionarios romanos, pero como castigo, pues produce acidosis y meteorismo en personas y animales.

Los campos de centeno conocieron en la Edad Media una terrible plaga: la infección por cornezuelo, hongo cuyos componentes alucinógenos y oxicóticos, los alcaloides oxitocina y vasopresina, se utilizan en la actualidad en los goteos para acelerar el parto. La molienda del cornezuelo con el cereal provocó en la Edad Media una especie de peste blanca conocida como «fuego de San Antón» o «mal de los ardientes» porque sus alcaloides tienen también un efecto afrodisíaco. Hoy, si a algún agricultor se le infecta un campo de centeno con cornezuelo, algo muy difícil, pues el hongo tiene un ciclo biológico muy complicado, salta de alegría, pues multiplica por cien el valor de la cosecha.

Tuvo en cambio importancia un cultivo ya en desuso, el del mijo, cuya harina, mezclada con la de trigo, proporcionaba excelentes gachas. La tierra se binaba cultivando mijo y leguminosas, que reponían el nitrógeno del suelo: guisantes, habas y lentejas. También se recolectaban en Madrid plantas textiles como el lino y el cáñamo, junto con la vid, el olivo y las ya citadas cucurbitáceas.

Hay que señalar aquí que los cultivos tenían carácter estacional y cíclico: en otoño se plantaba el trigo candeal y el centeno, y en primavera la cebada y la avena. El pan negro del pobre se hacía con mezclas de todos los cereales: trigo, en poca cantidad, centeno, cebada y avena y a veces mijo. Como la avena era el principal alimento de los caballos de combate se utilizaba menos. Hasta el siglo XIII no se utilizaron caballos para las tareas agrícolas, empleándose anteriormente bueyes. Los señores feudales exigían a los campesinos censos en avena para el consumo de sus caballos. El cultivar en distintas parcelas unos cereales y otros y combinar los cereales de otoño y primavera aseguraba el conseguir grano frente a situaciones adversas y evitar las hambrunas, tan habituales en toda la Edad Media.

Una de nuestras mejores expertas en gastronomía, compañera en las tareas del Instituto de Estudios Madrileños y buena amiga, Carmen Simón Palmer, nos hace saber en su estudio *La alimentación en el Madrid medieval* la enorme dificultad de reconstruir

la gastronomía madrileña en el Alta Edad Media al carecer de fuentes documentales. Los primeros manuscritos aparecen en los siglos XIII y XIV y se refieren a la Corona de Aragón. También señala que el Fuero de 1202 da importantes orientaciones sobre el consumo de alimentos. De lo mismo cabe deducir que aparte del pan y el vino, un componente fundamental de la dieta fue una especie de olla o guiso de carne con verduras, cuyo ingrediente principal era el nabo, cocido con pequeños trozos de carne. Hoy los nabos se consumen de uno en uno en sopas y purés de verduras, pero en aquel entonces se tomaban en gran cantidad. Mucho más blando que la zanahoria, aunque menos alimenticio y con un menor aporte vitamínico, y de cocción rápida, el nabo aparece en los relatos del Infante don Juan Manuel y en otros muchos textos literarios. Nada de raro tiene su consumo, pues el nabo es un vegetal de gran proliferación, que crece incluso en aquellos campos en que no se desea su aparición. Se consumían también, adicionándolas a la olla, las leguminosas o constituyendo guiso a parte. La cuaresma obligaba a abandonar la carne y consumir peces de río: bogas, truchas, barbos y jaramugos, amén de pescado pequeño de menudeo, pero eso sólo era posible en gentes adineradas, así como el consumo de huevos que se agujereaban y sorbían. San Isidro, naturalmente, aunaba la cuaresma con el ayuno, y los pobres como él se contentaban con un poco de leche, queso y algún fruto seco. La manteca de cerdo o la grasa de procedencia animal se sustituía en la cuaresma por el aceite de oliva, lo que visto ahora no constituía precisamente un sacrificio. El cerdo, alimento prohibido a árabes y judíos, se utilizaba normalmente en forma de chacina o salazón. Era el tocino alimento de pobres y el lardo y la carne magra de ricos, que también tenían reservado el consumo de la caza, abundante en los arrabales madrileños.

Comida de ricos y comida de pobres, como nuestro santo patrón. Algo bien distinto en todas las épocas. Veamos lo que al respecto nos dice Álvaro Cunqueiro en su *Cocina cristiana de occidente*:

Los emperadores comieron mucho, comieron como emperadores. Comieron mucho cordero, mucho pichón, mucho corzo, mucho faisán, muchas truchas. Y fueron gotosos y diabéticos. ¡Que Dios los tenga en su gloria!

Y los tenía: «Más mató cena que sanó Avicena», dice un viejo refrán castellano que indica cuán peligroso es dormirse por el sopor de una cena abundante y hacer la digestión entre ronquidos. Isidro, por el contrario, se va a la cama ligero de equipaje, estomacalmente hablando. Ésa debió de ser la clave de su longevidad, pues falleció con noventa años.

Su vida no puede resultar más sencilla, al igual que la de otros agricultores y peones agrícolas de todos los tiempos, casi hasta nuestros días. Se levanta todavía en la anochecida y, robándole horas al descanso, se va a misa y comulga. En su canonización, el Papa Gregorio XV nos dijo: «nunca salió para su trabajo sin oír muy de madrugada la Santa Misa y encomendarse a Dios y a su Madre Santísima». Oye misa y comulga y luego, camino del trabajo, toma su frugal desayuno. Roe un poco de pan y como

mucho algo de queso o de tocino acompañado de unos sorbos de agua o un pequeño trago de vino. La primera comida del día es importante para el agricultor, la de mayor peso, junto con la cena, pero es incompatible con el ayuno eucarístico. El desayuno es entre los campesinos sobra de la cena, o viceversa. El almuerzo se hace en el campo, a la sombra de un árbol y consta de lo que ya se ha dicho: pan, queso, tocino y alguna fruta, un trago de vino y agua, y vuelta al trabajo. Isidro trabaja y reza, come y reza, porque Dios está en todas partes, como nos dijo la Santa de Ávila, entre los surcos y entre los fogones.

El sol ha descendido, y antes de que se oculte, Isidro vuelve a casa. Los labriegos trabajan de sol a sol y aprovechan la luz. En su casa cena acompañado de los pobres, a los que ya hemos dicho invita a su mesa. Veamos lo que nos dice al respecto su biógrafo, el jesuita Tomás Morales:

Un rapazuelo de pocos años, el primer hijo, dando brincos, se acerca para ayudar a su padre a desuncir los animales. [...] María impaciente y restregándose las manos con el delantal, se acerca y le dice con cariño: «¿Pero qué haces? Se diría que alguien te da de comer en los barbechos». En la mesa humea la olla de hortalizas con tropezones de vaca. Allí se sientan los pobres mendigos que le gusta acoger todos los días en su frugal mesa. Este gesto lo recuerda la liturgia al pedir por nosotros que sepamos «compartir nuestro pan de cada día con nuestros hermanos».

Una olla de hortalizas con tropezones de vaca. Una vaca vieja que fue sacrificada porque se le secaron las ubres y el vientre y no podía ya dar leche ni concebir terneros. En el occidente cristiano la cultura de la *magna mater* está permanentemente presente en los sacrificios ganaderos. Jamás se mata a una hembra fértil capaz de parir, porque sería matar «la gallina de los huevos de oro», ya sea vaca, oveja, cabra o cerda. Peor suerte corren los machos, que pueden matarse a cualquier edad, porque uno sólo es más que suficiente para la reproducción. Se salvan aquellos que realizan otra función productiva como arar o tirar de un carro. Occidente no ha necesitado divinizar a las vacas para entender que biológicamente y en cualquier especie animal la importante es la hembra, que asegura la perpetuación y es celosa cuidadora de las claves genéticas. Pero volvamos a nuestro Santo y a su pobre yantar. Comida sencilla, comida frugal, comida de labriego. Pan de centeno, hortalizas y poca, muy poca carne. Algo que el poeta gallego Manuel María recordaba en una de sus composiciones al hablar de los labradores de su tierra: *Mal mantidos con centeno e con toziño*. Y ésa es la cena, la comida fuerte del día del labrador.

Conviene señalar que las cocinas cristiana, musulmana y judía, aun siendo diferentes se interpenetraban. El sacrificio de las reses era muy distinto entre los judíos, corría a cargo de un rabino menor, que debía degollar a la res de un solo tajo sin que el cuchillo se mellara, y luego sangrarla y lavar la carne. Si algo fallaba, ésta ya no era apta en términos religiosos para el consumo y se vendía, no a los cristianos que tenía prohibido comprarla, sino a los árabes. De la misma manera, la fabricación de pan

era diferente al no utilizar la levadura y tener éste carácter ácido. Tanto en una cocina como en otra se utilizaba el pan desmenuzado en la fabricación de sopas. Los árabes, que cocían la carne antes de guisarla de forma definitiva, acostumbraron a los cristianos a utilizar la harina para algo más que la fabricación de pan. Surgen así las empanadas, las tortas, el cuscús, la sémola y las primeras pastas comestibles. También sorprendieron a los cristianos con sus dolmas: vegetales rellenos de carne de cordero picada y especiada, que en las zonas mediterráneas se mezcla con arroz cocido. Ese tipo de vegetales rellenos: berenjena, calabacín, pimientos, etc. constituye aún hoy una especialidad castellana, pero se ha perdido la más famosa de las dolmas, la que se hace con hojas de parra maceradas en aceite, *derevi dolma*. También fue notable su maestrazgo en la fabricación de dulces y en los que hoy llamaríamos «postres de cocina» o frutas de sartén, cuya base fundamental es la harina de trigo asociada a los frutos secos y sobre todo a la miel. Su influencia en la cocina cristiana de occidente fue también muy notable en la utilización de las especias que, procedentes en general de Asia, ellos conocían tan bien: pimienta, jengibre, alcaravea, nuez moscada, canela y comino. Hay que añadir a ello el consumo intensivo de plantas umbelíferas aliáceas como la cebolla y el ajo que se utilizaban enteras formando parte de los asados y los guisos. Una buena cabeza de ajo o una cebolla eran comida para un hombre, sobre todo en cuaresma.

La conservación de alimentos es otro capítulo importante. Citaremos algunos empezando por el salazón, que se lleva a cabo tratando carnes y pescados con sal para provocar su deshidratación. El frío y el ambiente seco favorecen extraordinariamente el proceso. No se olvide que hoy es la provincia de Soria el lugar donde se ubican los mayores secaderos de bacalao de España. No obstante en Levante se deseca artesanalmente el pescado clavándolo en una tabla, salándolo y exponiéndolo al sol, procedimiento que tiene la ventaja de su gran rapidez. La desecación de carnes por calor y humo fue y es hoy la base del proceso de acecinar. A ambos hay que añadir el escabeche, aprovechando el vino avinagrado, y el almacenaje en orzas cubierto de aceite, que fueron, en época del Santo, los métodos más importantes de conservación; habría también que citar la desecación de la pieza o sus derivados, su ahumado o su conservación en forma de chacina. La carne ya desde épocas muy antiguas se acecinaba o salpresaba, es decir, se convertía en salazón, aunque este tratamiento se aplicaba a partes que como el tocino no podían desecarse.

El consumo de frutas frescas era habitual, pero no muy variado: melones, sandías, higos y uvas eran los principales. Hay que tener en cuenta que muchos de los alimentos que actualmente se consumen vendrían a España tras el descubrimiento de América, algunos de tanto consumo como las solanáceas: patatas, tomates e incluso el tabaco. Frutas como la naranja fueron de utilización tardía, pues estaban consideradas, al igual que la patata, de carácter ornamental, hasta que Parmentier dio en utilizarlas como sustitutivas del trigo en época de hambruna, lo que generó serios desórdenes. El aislamiento que suponía la dificultad de llevar los géneros de un lugar a otro ocasionaba que el consumo se centrara en los productos autóctonos.

Hoy tenemos en la cocina múltiples útiles, pero otrora eran escasos: ollas con tapa perforada, cucharones y morteros. Tampoco en la mesa abundaba la cubertería, formada exclusivamente por cucharas y cuchillos. Los tenedores vendrán mucho más tarde, en la Edad Moderna. Aunque existían hornos, la mayoría de los alimentos se cocían en una chimenea, en una olla de barro, junto al rescoldo. Se amasaba y horneaba el pan una vez por semana, y las hogazas se guardaban en una orza de barro, tapada para evitar su desecación y endurecimiento. Lógicamente el pan iba perdiendo de día en día y cuando ya estaba incomible se utilizaba en sopas, gachas y guisos para ablandarlo. Las gachas fueron otra comida habitual utilizando como base las harinas, el aceite y el agua. Se acompañaban, como hoy, de pan y tocino. La harina de almortas, leguminosa que entre nuestros mayores tiene ingrato recuerdo por el puré de San Antonio de posguerra, era otro de sus componentes.

Capítulo aparte merece el vino. El desarrollo de las viñas fue precoz, y se ubicaban en el entorno de las ciudades, los castillos y los monasterios. Era un cultivo y un consumo de elites adineradas, nobles y congregaciones religiosas. Es más, entre los feudales no era costumbre que los siervos y peones cuidaran las viñas, encargando su tratamiento a los domésticos, manteniendo los señores su vigilancia. Una vez elaborado, su transporte se hacía por vía fluvial, para evitar el deterioro de toneles y barricas. Su destilación y posterior transformación en holandas, mezclas hidroalcohólicas de alta graduación, fue posterior, así como su utilización en la fabricación de licores por infusión de frutos y componentes aromáticos, que fue muy tardía y corrió a cargo de las Órdenes monásticas. El nombre de muchos de ellos que aún hoy están en el mercado son ilustrativos de su origen monacal. En Madrid el vino fue siempre bronco y de una calidad no alta. Nada que ver con los viñedos franceses de la zona de Borgoña y el valle de Mosela. Eso trajo como consecuencia que el vino fuera un producto más democrático y llegara hasta los campesinos.

Poco a poco vamos llegando al final. San Isidro era pobre, pobre de solemnidad. Existía en aquel entonces una diferencia entre el bracero y aquél que vendía su fuerza de trabajo junto con la de los animales de tiro de su propiedad, es decir, una pareja de bueyes. El economista Duby nos dice al respecto en su obra *Economía rural y vida campesina en el occidente medieval*: «En el siglo XIII, en Italia, una pareja de bueyes valía tanto como todas las tierras de una explotación familiar».

Sabemos que San Isidro uncía y desuncía unos bueyes, pero no creemos que fueran suyos, sino del señor. Tampoco tenía tierras, sino el pegujal que el amo le daba en pago a su trabajo. San Isidro era pobre, era labrador y gran rezador. Fue y es nuestro patrón, y durante algún tiempo imagen de un Madrid que ya no existe, tanto en su núcleo urbano principal como en aquellas otras poblaciones que lo circundan y que son tan grandes como muchas capitales de provincia. Pero todavía existe ese Madrid agrícola y ganadero que él representa, ese trabajo honrado del que todos nos alimentamos y que hoy, afortunadamente, no está ligado a la pobreza. Demos gracias por los frutos de la tierra y del trabajo del hombre y sigamos el ejemplo de nuestro Santo labrador, nuestro San Isidro.

BIBLIOGRAFÍA

CANTERA MONTENEGRO, Enrique, *Instrumentos y Técnicas de cultivo en la plena Edad Media europea (siglos X-XIII)*. Cuadernos de Historia Medieval, 8 (Madrid: Seteco Artes Gráficas, 1987).

CRUZ, Nicolás Joseph de la, *Vida de San Isidro Labrador Patrón de Madrid, adjunta la de su esposa Santa María de la Cabeza* (Madrid: Imprenta Real, 1790). Existe una edición facsímil: (Madrid: Gráficas Yagües, 1968).

CUNQUEIRO, Álvaro, *La cocina cristiana de occidente*. Los 5 sentidos, 11 (Barcelona: Tusquets, 1981).

D. F. T. y G., *San Isidro. Opúsculo de la vida de este insigne labrador y fiestas de su canonización* (Madrid: Imprenta de Pascual Conesa, 1867).

DÍAZ-PLAJA, Fernando: *La vida cotidiana en la España medieval*. Crónicas de la Historia, 11 (Madrid: Edaf, 1995).

DUBY, Georges, *Economía rural y vida campesina en el Occidente medieval*. (Barcelona: Península, 1968).

Fuero de Madrid (Madrid: Ediciones La Librería-Ayuntamiento de Madrid, 2002).

GARCÍA VILLOSLADA, Z[acarias], «San Isidro en la historia y en la literatura», en *Razón y Fe*, tomo 62 (enero-abril 1922), pp. 36-46, 167-176, 323-335, 454-468; y tomo 63 (mayo 1922), pp. 37-53.

JACKSON, Gabriel, *Introducción a la España medieval*. Libro de Bolsillo, 555 (Madrid: Alianza Editorial, 1981).

JULIÁ, Santos, RINGROSE, David y SEGURA, Cristina: *Madrid, historia de una capital*. Libro de Bolsillo, 1760 (Madrid: Alianza Editorial – Fundación Caja de Madrid, 1995).

LLADONOSA I GIRÓ, Josep: *La cocina medieval*. Prólogo de Manuel Martínez Llopis. Colección La cuchara, 4 (Barcelona: Laia, 1984).

MADOZ, Pascual: *Madrid, Audiencia, Provincia, Intendencia, Vicaría, Partido y Villa*. (Madrid: Imprenta del Diccionario geográfico-estadístico-histórico de D. Pascual Madoz, 1848).

MARTÍNEZ ALFARO, Pedro Emilio: «Historia del abastecimiento de aguas a Madrid. El papel de las aguas subterráneas», en *Anales del Instituto de Estudios Madrileños*, 14 (1977), pp. 29-51.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española* (Madrid: Editora Nacional, 1981).

MINGOTE CALDERÓN, José Luis, *Tecnología Agrícola Medieval en España. Una relación entre la etnología y la arqueología a través de los aperos agrícolas* (Madrid: MAPA, 1996).

MONTERO VALLEJO, Manuel, *El Madrid medieval* (Madrid: El Avapiés, 1987).

MORALES, Tomás, S. J.: *Semblanzas de testigos de Cristo para los nuevos tiempos*. (Madrid: Encuentro, 1993).

OLIVER ASÍN, Jaime, *Historia del nombre «Madrid»* (Madrid: Instituto Miguel Asín – CSIC, 1959); (Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional-Instituto de Cooperación con el mundo Árabe, 1991²).

POSTAN, Michael M., *Ensayos sobre agricultura y problemas generales de la economía medieval* (Madrid: Siglo Veintiuno, 1981).

PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás, «Producción y cultivo de la vid en Madrid en la Baja Edad Media», en *XIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros* (Almendralejo: Dirección General de Comercio de Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, 1992), pp. 551-562.

PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media. Estructura y sistemas de abastecimiento de un concejo medieval castellano* (s. XV). Colección «Marqués de Pontejos», 1 (Madrid: Caja de Madrid, 1992).

PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás: «Camino y mercaderes en el Concejo de Madrid», en *Camino y Caminantes por las Tierras del Madrid Medieval*. Laya, 12 (Madrid: Asociación Cultural Al-Mudayna, 1994), pp. 117-123.

PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás, «El camino real de Toledo y las relaciones comerciales del concejo de Madrid», en *Camino y Caminantes por las Tierras del Madrid Medieval*. Laya, 12 (Madrid: Asociación Cultural Al-Mudayna, 1994), pp. 125-139.

PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás, «La producción y el comercio de vino en el Madrid medieval», en *En la España Medieval*, 17 (1994), pp. 185-212.

PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás, «La relación villa y tierra en la estructuración del espacio económico madrileño», en *Orígenes Históricos de la Actual Comunidad Autónoma de Madrid. I: La Organización Social del Espacio en la Edad Media*. Laya, 14 (Madrid: Asociación Cultural Al-Mudayna, 1995), pp. 205-218.

San Isidro y Santa María de la Cabeza. (Madrid: Apostolado de la Prensa, 1947).

SÁNCHEZ ALBORNOZ, Claudio, *Una ciudad de la España cristiana hace mil años: estampas de la vida en León*. Libros de bolsillo, 77 (Madrid: Rialp, 1982).

SÁNCHEZ ÁLVAREZ-INSÚA, Alberto, *El Fuero y el Huevo. Economía y vida cotidiana en el Madrid de 1202*. Ciclo de Conferencias: El Fuero de Madrid de 1202, n.º 7. (Madrid: Ayuntamiento de Madrid-IEM, 2003).

SEGURA GRAÍÑO, Cristina (ed.), *Los regadíos hispanos en la Edad Media*. Cuadernos de Investigación Medieval n.º 10 (Madrid: Asociación Cultural Al-Mudayna, 1992).

SIMÓN PALMER, María del Carmen, «La alimentación en el Madrid medieval», en *Jornadas sobre el Fuero de Madrid*. Biblioteca de Estudios Madrileños, 35 (Madrid: Instituto de Estudios Madrileños – CSIC, 2004), pp. 93-113.

VV. AA., *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez Pelayo 1981-1982*. Colección 5 sentidos, 17 (Barcelona. Tusquets, 1982)

VV. AA., *Madrid en sus orígenes* (Madrid: Comunidad de Madrid, 1983).

VV. AA., *Madrid del siglo IX al XI* (Madrid: Comunidad de Madrid, 1990).

VERA YAGÜE, Carlos Manuel: «Espacio, poblamiento y señorialización en el Madrid bajomedieval: la Comunidad de Villa y Tierra de Madrid, el Sexmo de Valdemoro y las Encomiendas de la Orden de Santiago en la Ribera del Tajo», en *Villa de Madrid*, III-IV, n.º 105-106 (1991), pp. 62-77.