

LA COMIDA EN GUIPUZCOA EN EL SIGLO XV

Por BEATRIZ ARIZAGA BOLUMBURU

Alimentarse es la primera necesidad que tiene que satisfacer el hombre. Por la importancia que adquiere tal hecho dentro de la supervivencia humana, todo pueblo y toda cultura ha desarrollado un auténtico culto a la comida, llegando a convertirse además de en una necesidad, en un acto simbólico. Desde siempre, aún en sociedades muy primitivas, la acción de comer tiene dos sentidos claramente diferenciados. Uno que trata de satisfacer cotidianamente el hambre de los individuos, y otro que le otorga un valor simbólico a tal acto, pudiendo convertirlo en sí mismo en una solemnidad o en una fiesta.

La historia nos ofrece incontables ejemplos en los que el ofrecimiento de comida y bebida se considera como la manifestación de cortesía por excelencia entre dos personas.

Los grandes acontecimientos de carácter personal como bautizos y bodas, o colectivos como fiestas populares, gremiales y de cofradías, se celebraban con una comida. En la Edad Media guipuzcoana también estaban vigentes estas prácticas o costumbres, ya que al igual que en otros lugares, las convocatorias anuales de las cofradías a todos sus miembros, tenían en su orden del día la celebración de una comida.

Para todos los grupos sociales uno de los significados del comer, eliminar el hambre, es común. Sin embargo el sentido simbólico de esta práctica no es totalmente similar para todos. Pues si tenemos en cuenta que tanto antes como ahora, se considera un alto honor comer en compañía de personas de mayor categoría social, esta situación podía ser utilizada por reyes, altos funcionarios, nobles y ciertos cargos públicos, como pago o agradecimiento a sus subordinados por los servicios prestados. El dar copiosas y numerosas comidas, en épocas en las que normalmente la alimentación para el común de la gente es terriblemente monótona y no

excesivamente abundante, como ocurría en Guipúzcoa en el siglo XV, posiblemente llevarán tras sí una intencionalidad. Apaciguamiento de masas, captación de voluntades o simplemente la manifestación y ostentación de su riqueza, práctica habitual entre la gran nobleza, podía ser lo que motivara tales comportamientos. Entre la gente llana las comidas excepcionales, solían tener generalmente un carácter festivo o de celebración, normalmente coincidiendo con acontecimientos felices, como nacimientos o bodas. Y en ocasiones tristes como en el caso de los funerales, pero siempre importantes dentro de la vida del individuo. A pesar de lo dicho tampoco podemos descartar el móvil de la ostentación, que se repetía miméticamente, pero en escala infinitamente inferior, siguiendo el ejemplo de la nobleza.

A. LA ALIMENTACION PREOCUPACION COLECTIVA

La alimentación constituye una obsesión para la sociedad medieval, en la mayor parte de los lugares los productos locales constituían la base de la alimentación. El ideal de toda comunidad consistía en producir la cantidad de alimentos que va a necesitar para alimentar a todos sus miembros. Esta es la tendencia que predomina entre las comunidades medievales, aunque no por ello llega a convertirse en una realidad. En Guipúzcoa como en otros muchos lugares, sin ir más lejos en Vizcaya, los productos locales no eran suficientes ni siquiera para constituir la base de la alimentación.

Aun siendo general esta inquietud por la alimentación, en Guipúzcoa el tema alcanza dimensiones dramáticas. La obsesión que sienten los guipuzcoanos por la alimentación, viene provocada por la falta de ella. No hay menciones de grandes hambres, pero sí de escasez y penuria, como la que afectaba a Guipúzcoa en el último tercio del siglo XIV, cuando el Rey Enrique II, en 1374 pasaba por ella y el cronista afirmaba que «la hueste del rey fue muy menguada de viandas, ca por tierra non las podía haber, lo uno, por las grandes aguas e lo al por la tierra de Guipuzcoa ser muy arretrada de donde son las viandas» (1).

(1) GOROSABEL, P., *Noticia de las cosas Memorables de Guipúzcoa*. Bilbao. La Gran Enciclopedia Vasca. 1972, T. I, pp. 368-369.

La causa de la poca producción de alimentos se debe según hombres de la época a condicionamientos geográficos, como el relieve accidentado que no permite la labranza de campos adecuados para el cultivo y la mala calidad de la tierra que es denominada como «estéril». El rendimiento de las tierras de esta provincia hasta el siglo XVI era de tan poca importancia, que sus granos apenas llegaban para alimentar durante medio año a la escasa población de entonces.

Todas las referencias coinciden en afirmar que Guipúzcoa carecía de posibilidades por sí misma para abastecer de alimentos a todos sus habitantes, por tanto tomará medidas para resolver de forma satisfactoria esta situación. No es mucho lo que puede hacer por sí misma, sin embargo actuará enérgicamente preservando los pocos espacios propicios para el cultivo del cereal, evitando que éstos sean invadidos por plantaciones de robles, hayas, nogales o castaños. En una disposición de 1457, recogida en la Nueva Recopilación de Fueros, se prohíbe terminantemente la plantación de los mencionados árboles a menos de tres brazadas de campos sembrados o de huertas (2).

Generalmente esta abundancia de citas sobre la esterilidad de la tierra se debe a que constituyen el prólogo de todo documento que tiene por objeto la petición real de mantenimientos, o de privilegios para su adquisición en otras partes del reino.

Los productos más necesarios son los cereales, sin embargo cualquier tipo de mantenimientos son bien recibidos, concediéndose salvoconductos a todas aquellas naos o fustas, o bestias que llevarán a Guipúzcoa cargas de pan, trigo, cebada, centeno, avena, mijo, vino, sal, aceite, salmones, pescado cecial y atunes para su mantenimiento (3).

Los privilegios reales a Guipúzcoa con motivo de su aprovisionamiento son muy frecuentes y abarcan una amplia gama, desde la exención del pago de aduanas por productos alimenticios que se dirigieran a aquella tierra, como la exención concedida por Juan II en 1408 en la que se expresa claramente que las villas y lugares

(2) **Nueva Recopilación de los Fueros, Privilegios, Usos y Costumbres, Leyes y Ordenes de la M. N. y M. L. Provincia de Guipúzcoa.** San Sebastián. Imprenta de la Provincia, 1919, Tit. XXXVIII, Cap. I.

(3) **Nueva Recopilación de Fueros...**, op. cit., Tit. XIX, Cap. II.

de la tierra de Guipúzcoa no deberán pagar «aduanas de las vituallas que traen y trujeren para su proveimiento y mantenimiento de la dicha tierra y de los moradores de ella» (4). Hasta la licencia real para que los habitantes de Guipúzcoa puedan ofrecer salvoconductos particulares a los súbditos franceses que lleven alimentos a sus costas a pesar de estar declarada la guerra entre los dos reinos. Ello se debe a que hasta el último tercio del siglo XV, Guipúzcoa dependía en buena parte para su mantenimiento de la tierra vecina de Labort, perteneciente al reino francés (5).

B. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El hombre medieval no se sustentaba sólo de pan, pero sí de una forma primordial. Al guipuzcoano y más concretamente al hombre de las villas se le planteaba el gravísimo problema del acceso a los cereales panificables. Como ya se ha insinuado anteriormente en Guipúzcoa, de pan, no se recolectaba todo lo necesario, a causa de ser una tierra montañosa y poco propicia para el cultivo. Se procuraban los cereales por medio del comercio, éstos eran traídos a Guipúzcoa por mar o por tierra de los reinos y lugares vecinos.

La composición del pan variaba según el tipo de harinas que entraban a formar parte en su fabricación. En Guipúzcoa al escasear el trigo, los panes que se consumían llevaban un alto porcentaje de harinas de mijo y de cebada. En el siglo XIV se consumía un pan elaborado con una mezcla de harinas de trigo y mijo, así era el que fabricaban los trabajadores de las ferrerías próximas a la villa de Segura en 1335, y también el que elaboraban los vecinos de Astigarraga a fines de este mismo siglo (6). A pesar de las escasas referencias a la composición del pan que ofrece la documentación, se puede apreciar una ligera variación en ésta a lo largo del siglo XV. Se sustituye en buena parte el mijo por la cebada, de esta forma queda reflejado en los documentos de la época, al

(4) GONZALEZ, T., *Colección de Cédulas, Cartas, Patentes, Provisiones, Reales Ordenes y otros documentos concernientes a las Provincias Vascongadas*. Madrid. Imprenta Real, 1892-1833, T. III, p. 34.

(5) *Nueva Recopilación de Fueros...*, op. cit., Tit. XIX, Cap. III.

(6) ELEJALDE Y ERENCHUN, *Monografía Histórica de Segura*. San Sebastián. Caja de Ahorros Municipal de San Sebastián, 1970. Apéndice documental.

denominar con el nombre genérico de pan a los granos de trigo y cebada que se sacaban de Andalucía con destino a Guipúzcoa (7).

Los granos se llevaban a moler a los molinos que poseían las villas, a los que necesariamente acudían todos los vecinos. Por privilegios reales estos molinos pertenecían a las propias villas guipuzcoanas, esto lo vemos ya desde la fundación de la primera villa, cuando al otorgar el Fuero a San Sebastián, Sancho el Sabio hace la merced del privilegio de la concesión de molinos y hornos a los habitantes de la nueva villa (8). Una vez molido el grano, cada familia elaboraba la masa en su propio hogar y preparada ésta la cocía en el *horno* que podía ser comunal, y debía de pagarse un tanto por su utilización, o familiar como los muchos que se construyeron a raíz del último tercio del siglo XV, a partir del permiso real otorgado a Guetaria, para que cada vecino pudiera tener un horno en su casa (9).

Se cocía el pan para toda la semana, y consumirlo de más tiempo parece que no era frecuente, así lo refleja un refrán popular castellano, que se empleaba en el siglo XV: «a pan de quinze dias fambre de tres semanas».

Además del pan, como alimentos vegetales, debemos citar el arroz, las legumbres, los productos de huerta y las frutas. El lugar de estos productos en la alimentación es muy difícil de precisar a través del tipo de documentación que poseemos, sin embargo sabemos que se consumían asiduamente, basándonos entre otras cosas en las cantidades de huertas que rodeaban a las villas guipuzcoanas.

Aunque era un producto importado, el arroz se consumía en Guipúzcoa en el siglo XV. Respecto a las *legumbres* se plantea el problema de lo escueto de los documentos, pues entre las abundantes menciones de legumbres, rara vez se especifica las diversas clases de ellas. De todas formas la falta de menciones de productos concretos no nos puede llevar a negar su presencia en la dieta alimenticia del hombre guipuzcoano. Las *habas* son un alimento fundamental, y es la única legumbre que aparece citada

(7) **Tumbo de los Reyes Católicos del Concejo de Sevilla.** Sevilla. Edición de la Universidad Hispalense, 1929-1968, T. I, p. 214.

(8) BANUS Y AGUIRRE, **El Fuero de San Sebastián.** San Sebastián. Ayuntamiento de San Sebastián, 1963, Art. I-6, p. 82.

(9) GONZALEZ, T., **Colección...**, op. cit., T. III.

con frecuencia. Respecto a otros *productos de huerta* podemos decir que por lo menos se cultivaban habitualmente en el entorno de las villas, berzas, cebollas, ajos, perejil, lechugas, rábanos, pepinos y puerros.

Se conocían prácticamente todas *las frutas* actuales y se cultivaban especies que ya no se dan por estas latitudes. La variedad de frutas que se recogía en Guipúzcoa era inmensa, manzanas, nueces, castañas, avellanas, naranjas, toronjas, membrillos, cerezas, guindas, ciruelas, bellotas, higos, mísperos, zarzamoras, uvas, peras, duraznos, limas y melones (10). Pero de lo que más se recogía era de manzana y de castaña. La gran cantidad de manzanas que daba la tierra se utilizaban bien para el consumo directo o bien para la elaboración de la sidra. Las castañas eran utilizadas para el consumo humano de una forma sistemática por los grupos económicamente menos favorecidos.

Los frutales estaban muy protegidos por las Ordenanzas de la Provincia, que castigaban con la pena capital a aquel que cortara árboles frutales en un número superior a cinco (11).

Guipúzcoa estaba mejor abastecida de *carne* que de grano, casi podría decirse que con su producción de carne alimentaba a su población, aunque en algunos casos tubiera que recurrir a importar ganado de Francia o de Navarra. La carne que se consumía en Guipúzcoa era muy variada, vaca, cabra, oveja, cabrito, cordero, cerdo, caza y aves de corral como gallinas, patos, anzares, ánades y palomas.

La población urbana podía abastecerse de carne de diferentes maneras: teniendo en sus propias casas una pequeña pocilga o gallinero que les permitiera abastecerse de carne durante cierta parte del año. Recurriendo a la caza, cuyo aporte a la alimentación medieval fue siempre importante. Martínez de Isasti nos ha-

(10) **Ordenanzas de Deva de 1434**, núm. 68. Publicadas por GONZALEZ, T., *Colección...*, op. cit., pp. 260-334. **Ordenanzas de San Sebastián de 1489**, núm. 89. Publicadas por ANABITARTE, B., en *Colección de Documentos Históricas del Archivo Municipal de la M. N. y M. L. Ciudad de San Sebastián*. San Sebastián. Imprenta de la Unión Vascongada, 1895.

(11) Ley 12 del Cuaderno de Ordenanzas de la Provincia de 1463. Publicado en la *Nueva Recopilación de los Fueros...*, op. cit., Tit. XXXVIII, Cap. III.

(12) MARTINEZ DE ISASTI, *Compendio Historial de Guipúzcoa*. Bilbao. La Gran Enciclopedia Vasca, 1972, p. 152.

bla de las piezas de caza mayor y menor que podían cobrarse en tierras guipuzcoanas, entre ellas estaban los jabalís, cabras, corzas y algún venado, además de garzas, alcarabanes, ánades, aves marinas, perdices y gallinas sordas (12). Y comprando en las carnicerías que para tal efecto se abrían en las villas, en dichas carnicerías la carne de vaca y ovino es la más vendida. El consumo de carne de cerdo era tanto o más importante que el de vaca, aunque en las villas no hubiera tantos «tableros» en los que se vendiera dicha carne, puesto que como ya hemos dicho era normal que las familias poseyeran su propio cerdo.

Se comía bastante *pescado*, debido a dos causas fundamentalmente, la primera a los muchos kilómetros de costa que tiene la Provincia y en segundo término debido a las prohibiciones de la Iglesia. En todo el año había de 140 a 150 días en que no se podía comer carne y solía suplirse en buena medida con el pescado. A la inmensa mayoría de los pueblos esta prohibición religiosa les afectaba de forma notable, pero estos problemas que tienen buena parte de los hombres medievales no los van a tener los guipuzcoanos. Por primera vez, en cuanto a alimentación se refiere, Guipúzcoa no va a ser dependiente, sus costas le van a proporcionar pescado suficiente para su alimentación y además para exportarlo.

La variedad de pescados de mar que se consumía era inmensa, se citan: sábalos, lampreas, lenguados, barbarines, salmonetes, cabrillas, doradas, lubinas, muxarras, lamotes, bogas, chicharros, albuces, corcones, jibias, pulpos, besugos, merluzas, congrios, meros, breccas, gorlines, perlones, toninos o atunes, mielgas, pémpidos, agujas, rayas, tollos, lijas, ballenas y sobre todo, sardinas. En los ríos y arroyos de la provincia se criaban truchas, truchas asalmonadas, barbos, anguilas y salmones, que subían por los ríos Bidasoa, Orio, Zumaya, Deva y también por el Urumea hasta Astigarraga (13).

Para todos aquellos que no podían o no les interesaba acudir al mar o a los ríos para abastecerse directamente de pescado, estaba el recurso de acudir a los puestos de pescado que había en las villas, además los pescadores estaban obligados a llevar el pescado

(13) **Ordenanzas Municipales de San Sebastián de 1498**, art. 77-104-111. Publicadas por ANABITARTE, op. cit.

a la villa y venderlo allí públicamente, en las plazas y lugares señalados, y ateniéndose a la reglamentación ordenada al respecto por los concejos (14).

La dieta alimenticia contaba con otros productos además de los mencionados hasta el momento, que la enriquecían. El consumo de *huevos* debió de ser muy importante dada la abundancia de animales de corral. Normalmente los vecinos de las villas se autoabastecían de dicho producto, por tanto no accede al mercado, y por consiguiente no lo vemos reflejado en las ordenanzas municipales. La *leche* a diferencia de los huevos, sí se comercializaba y por lo tanto le afectaban las normativas impuestas por el concejo, se controlaba su calidad, su precio y también se ejercía un proteccionismo típico de las villas, prohibiéndose la venta de la leche de las vacas engordadas en el término municipal, a los foráneos del dicho término. Esta prohibición afectaba a todos los productos lácteos, la leche, la manteca y los quesos (15).

Comunmente se utilizaba grasa animal para condimentar los alimentos, principalmente grasa de cerdo, con ella se elaboraban los guisos, y se reservaba el aceite de oliva, que se importaba del sur de la Península, para freir los pescados y platos más refinados.

Como edulcorantes se empleaban la *miel* y el *azúcar*, con la diferencia que la primera era un producto autóctono y rara vez se importaba, teniendo que recurrir a la importación siempre que se quisiera consumir este segundo producto. La *sal* provenía en parte de las salinas situadas dentro de la Provincia, de Salinas de Léniz, y en mucha mayor medida se importaba. De entre las *especies* más utilizadas en Guipúzcoa podemos destacar la pimienta, el azafrán, el gengibre y la canela.

La reina de las bebidas era el *vino*, y también uno de los principales productos del comercio medieval.

Los guipuzcoanos al igual que el resto de los hombres medievales tendían a beber vino por encima de todo. Cada familia procuraba hacer su reserva anual de dicho producto, aunque el país no reuniera las condiciones naturales suficientes para que se diera

(14) **Ordenanzas Municipales de San Sebastián de 1489**, art. 111. Publicadas por ANABITARTE, op. cit.

(15) **Ordenanzas Municipales de Deva de 1434**, art. 91-92. Publicadas por GONZALEZ, T., op. cit.

un vino de cierta calidad. A pesar de todo en el siglo XV el cultivo de la vid estaba muy extendido por toda Guipúzcoa y las villas protegían sus producciones de vino frente a las importaciones foráneas. Pero aunque el interés de los guipuzcoanos por el cultivo de la vid es enorme, no se produce en la Provincia vino suficiente, siendo necesario traerlo de otros lugares, de Navarra principalmente. Estos vinos, los de Navarra o de cualquier otro sitio, no podían venderse en la villa hasta que no se hubiera agotado la producción de los vecinos (16).

A mediados del siglo XV el número de tabernas de una villa se repartía por partes iguales entre tabernas de vino y tabernas de sidra, sin embargo a final de siglo se duplican el número de tabernas de vino respecto a las de sidra. Ello nos confirma en la idea de que los guipuzcoanos al igual que los demás tendían a consumir principalmente vino, aunque éste no fuera de muy buena calidad y no se diera con la suficiente abundancia en la tierra. La que sí se da con abundancia en Guipúzcoa es la *sidra*. Los manzanales al igual que los campos de cereal estaban muy protegidos por las Ordenanzas de la Provincia y las de las villas. Los manzanales se encontraban en todas partes, en heredades alejadas, al lado mismo de las caserías y también alrededor de las villas. La sidra se bebía en estado puro y no aguada. Esta bebida duraba poco tiempo, un año aproximadamente, al segundo cambiaba de sabor y por ello estaba prohibido remostar las sidras que se vendieran en las tabernas de las villas, porque de esta forma perdía calidad el producto.

C. LA COMIDA COMO ACTO SOCIAL Y SIGNO DE STATUS

A primera vista la alimentación medieval nos ofrece dos imágenes bien distintas. Por una parte las fiestas fastuosas con comidas interminables, en el curso de las cuales los señores glotones y ávidos devoraban sin modales ni moderación, copiosos y complicados platos. Por otra parte el pueblo miserable, perpetuamente al borde

(16) Ordenanzas Municipales de Deva de 1434, art. 92. Publicadas por GONZALEZ, T., op. cit.

del hambre, alimentándose con pan negro. La realidad no responde mas que imperfectamente a esta visión tan simplista.

La mesa, el acto de la comida, adquiere tal importancia en la vida social y particularmente en la vida de la corte, que los príncipes se rodeaban de sapientísimos cocineros y expertos trinchadores. Los primeros *manuales de cocina* aparecen a mediados del siglo XIII en Dinamarca y en los siglos XIV y XV se multiplican en Francia, Italia, España y más tarde en Alemania. En la Península el primer libro de cocina que se conoce es el escrito originalmente en catalán por Ruperto Nola, cocinero del rey Fernando de Aragón en la corte de Nápoles y titulado «El libro de los guisados» publicado en 1529. Sin embargo a comienzos del siglo XV aparece un libro que aunque no tiene un título propio de manual de cocina, contiene además de otras cosas una enumeración de manjares y de recetas culinarias. Nos estamos refiriendo al «Tractado del arte del cortar del cuchillo o Arte cisoria» del Marqués de Villena; se trata de un manual de etiqueta cortesana, que contiene a su vez recetas culinarias.

No solamente los príncipes o las altas esferas de la sociedad otorgaban gran importancia al acto de la comida, sino que en todos los ámbitos sociales tal acto tenía dos papeles que cumplir, el primero y primordial es el de alimentar y el segundo el de servir de marco a un tipo de relación social. No cabe duda de que variará enormemente el modelo de banquete que puedan organizar los distintos grupos sociales. En Guipúzcoa no hay grandes príncipes, ni grandes nobles, ni está instalada ninguna corte, por tanto no nos podremos referir de forma concreta a estos grupos sociales que encabezan la cúspide de la pirámide social medieval. No obstante sí estamos en condiciones de saber lo que supone para el pueblo reunirse a comer.

La convocatoria de cierto número de personas, cuyos motivos podrían ser tan diversos como bodas, primeras misas o funerales, lo celebraba la comunidad, o el grupo de amigos que hubiera acudido, con una comida. Para tratar de evitar los excesivos gastos que se ocasionaban con tales convites, se establecieron disposiciones legales que regulaban el número de invitados a las comidas de bodas o de funerales. A las bodas sólo podían acudir, o mejor dicho, sólo se podía invitar a diez amigos por parte del novio y

otros diez por parte de la novia, además de los padres, padrinos y gente de la casa (17). Sin embargo a pesar de las limitaciones puestas por la ley, a final de siglo un vecino de Guipúzcoa dispone en su testamento que el día de su muerte se dé una comida a todos aquellos parientes y vecinos que acudan a su casa (18).

Otro ejemplo de conmemoración o festividad colectiva que tiene como fin la realización de una comida, es la reunión anual que establecían las cofradías. La cofradía de Mareantes de Deva en 1448 disponía en su tercera ordenanza la obligatoriedad de que todos los cofrades acudieran a la comida anual. Así mismo la cofradía de Tenaceros de Mondragón establece un día al año para que los cofrades se junten y hagan una comida (19). También la cofradía de Mareantes de Santa Catalina de San Sebastián tenía igual costumbre, pero tal celebración fue prohibida debido a los alborotos que se originaban en la villa (20).

En el ambiente medieval comer bien se asociaba con el comer mucho. En esta época la mayor parte de la población aspiraba poder realizar, por lo menos en alguna ocasión de su vida, comidas como las que representaba la iconografía o las que describía la literatura medieval sobre la gula. Es cierto que dicho vicio, el de la gula es atribuido a los señores, pero aunque la moral del tiempo lo catalogara como tal, es una imagen soñada repetidas veces por las gentes medievales.

Dejemos a un lado los fastuosos banquetes principescos narrados en crónicas, cantares y poesías, para referirnos a los que se organizaban dentro de las ciudades por gente acomodada y que provocaban admiración y envidia inmediata entre el resto de los ciudadanos. El Arcipreste de Talavera al hablar de la gula en el capítulo XXXV del Corbacho, nos ofrece una buena muestra de lo

(17) **Cortes de León y Castilla**. Madrid. Imprenta Real Academia de la Historia, 1883. Alcalá de Henares, 1348, pet. 103.

(18) NAVAJAS LAPORTE, **La ordenación consuetudinaria del caserío en Guipúzcoa**. San Sebastián. Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones, 1975, p. 400.

(19) **Ordenanzas de la Cofradía de Mareantes de la villa de Deva**. Archivo Municipal de Deva, Lib. 6, núm. 1 y **Ordenanzas de la Cofradía de Tenaceros de Mondragón**. Archivo de los Marqueses de San Millán (San Sebastián, Sec. 9, Caja 155, núm. 2).

(20) **Ordenanzas de la Cofradía de Mareantes «San Catalina» de San Sebastián**. Publicadas por GONZALEZ, op. cit., T. III, p. 345.

que podía ser «excelente comida» en el sig'lo XV y en un ambiente urbano. La literatura de la misma manera que nos ofrece ejemplos claros y expresivos sobre el buen comer, también nos presenta casos en los que la miseria material o psicológica condicionaba el tipo de alimentación consumida por los grupos económicamente menos favorecidos. Al referirse a la comida de los pobres, se cita invariablemente a la sardina, o a la «seca sardina». Dicho pescado estaba catalogado como alimento barato al cual debía de recurrir la gente humilde, no tanto por gusto como por necesidad. La sardina dentro de la alimentación medieval ocupaba un lugar tan modesto, que se comparaba, dentro de la sociedad de aquel tiempo, con los derechos que se les otorgaban a pobres y desheredados (21). También el carnero y el tocino son alimentos que tratan de desterrarse de las mesas en cuanto hay algo que festejar o se posee una condición económica suficiente para que muchos días sean sustituidos por carnes de aves o de caza.

D. LA DIETA ALIMENTICIA

Una vez vistos los productos consumidos y esbozadas las notables diferencias existentes entre los distintos grupos sociales, trataremos de presentar una visión general sobre la dieta alimenticia.

El pan era el alimento principal, la ración diaria era de aproximadamente un kilo, concretamente oscilaba entre 750 gramos y el kilo. Se ha llegado a establecer esta cantidad a partir de los libros de cuentas de monasterios y hospitales. A comienzos del siglo XVI la ración de pan establecida en las naves que se armaron en la costa vasca para ir a Granada era de algo más de 700 gramos por persona y día (22).

Los potages compuestos de legumbres o verduras se consumían asiduamente tanto por la mañana como por la noche y durante casi todos los días del año, exceptuando fiestas y celebraciones personales o familiares.

(21) ARCIPRESTE DE HITIA, *El libro del Buen Amor*. Barcelona, Edt. Bru-guera, 1980, p. 244.

(22) Documento publicado por LABAYRU, E., *Historia General del Señorío de Bizcaya*. Bilbao. La Gran Enciclopedia Vasca, 1967-1972. T. IV, pp. 673-675.

En términos generales puede decirse que el hombre medieval come *carne* unos 217 días al año, ya que este producto es consumido cinco días a la semana, en los cuales predominaba la carne fresca entre los meses de noviembre y febrero y la carne seca en los meses de mayo, junio y julio (23).

Ordinariamente el consumo de *pescado* es menor que el de la carne, siendo consumido dos días por semana, bien fresco, bien salado, aunque es muy posible que en Guipúzcoa la proporción de pescado que llegaba a las mesas de sus habitantes fuera mayor, al tener un acceso fácil a dicho producto.

Las comidas principales del día eran la comida y la cena. El horario para cada una de ellas es difícil establecerlo con exactitud. A lo largo de toda la Edad Media parece que la hora en que se realizaba la primera comida fue retrasándose poco a poco. A fines del siglo XIV se realizaría ésta entre las 10 y las 11 de la mañana. Y en el siglo XV tenemos referencias documentales para afirmar que en Guipúzcoa la comida se realizaba «al medio día» (24). La comida de la noche se realizaba a la puesta del sol. Bien entrado el siglo XVI en Guipúzcoa se acostumbraba a realizar tres comidas diarias, una a primera hora de la mañana denominada almuerzo, otra al medio día, la comida y la tercera a la puesta del sol, la cena (25).

El número de platos que podían consumir en el siglo XV, variaba según el tipo de comidas que se estuvieran celebrando, tales como banquetes, fiestas o la simple comida diaria. A mediados del siglo XIV (1338) las Cortes de Burgos (Pet. 33) establecen el número de platos que podían comerse en cada comida, teniendo en cuenta la categoría social del comensal. El rey podía comer cuatro platos en cada comida, los prelados tres, y los ricos hombres, caballeros y escuderos dos. Pero habitualmente y entre las clases populares la comida se componía de un solo plato los días de diario, reservándose para los días de fiesta una comida con dos.

El potage era el plato fundamental, consistía en una especie de

(23) STOUFF, LOUIS, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVème et XVème siècles*. París. Mouton, 1970, p. 232.

(24) Archivo Municipal de Deva, Libro 6, núm. 1.

(25) Documento Publicado en la Revista *Euskal-Erria*, T. XXXVI (Enero-Junio) 1897, p. 40.

sopa elaborada con berzas o coles fundamentalmente, en la que se cocía también un trozo de tocino o carne seca, que le aportaba la grasa necesaria. En dicho caldo o potage se desmenuzaba el pan, pudiéndose comer dicho potage en estado líquido si se prescindía del pan o casi sólido en caso de que se le incorporara. La carne era un elemento esencial del menú, se consumía en el potage como primer plato o como segundo en cuyo caso se preparaba a la brasa, asada, al horno, cocida, picada, estofada, etc. El pescado siempre constituía un segundo plato, comiéndose principalmente frito en aceite de oliva. Las empanadas también constituían un segundo plato.

En la comida de la noche podía repetirse el potage, pero también era frecuente consumir en vez de éste, pescado, queso, huevos, cebollas y frutas.

En Guipúzcoa las *bebidas* básicas eran la sidra y el vino. Como ya se ha visto anteriormente la sidra fue cediendo a lo largo del siglo XV en favor del vino. Tanto la sidra como el vino estaban considerados mitad como bebida, mitad como complemento alimenticio. Aportaban calorías necesarias a la dieta alimenticia habitual, siendo la ración de estas bebidas muy elevada por persona y día. La ración media de vino oscilaba alrededor del litro y medio por día, llegando a distribuirse en algunos monasterios la cantidad de dos litros por persona y día.

Al hablar de estas raciones tan altas, debemos precisar que el vino actual no se parece en nada al consumido por nuestros antepasados. La graduación que alcanzaba el vino del siglo XV era incomparablemente más baja que la que pueda tener hoy día un vino corriente de mesa. Además era frecuente consumirlo mezclado con agua. Pero con estas precisiones no queremos desdibujar el papel que tuvo el vino dentro de la alimentación medieval, que fue verdaderamente importante.

E. UTENSILIOS DE COCINA Y VAJILLA

Para la fabricación de los utensilios y vajillas medievales se empleaban diversos *materiales*, siendo los más comunes la madera y el barro, aunque para Guipúzcoa tenemos ejemplos aunque no muy

abundantes que nos hablan del hierro, el latón, el vidrio, el estaño y aún la plata.

La *plata* sólo la utilizan como material para la vajilla, aquellas familias que poseen grandes recursos económicos, como era el caso del tolosano Domenjón González de Andía, en cuyo testamento se mencionan dos tazas de plata. Y el de Martín de Loyola, del solar de Loyola, en cuyo testamento hace referencia a varias piezas de plata: dos jarros, cinco tazones, doce cucharas, dos candelabros, dos vinagreras y dos saleros (26). Este último es el personaje que más objetos de plata posee en su mesa, de entre los que conocemos en Guipúzcoa y aún en Vizcaya. Pues aunque en el testamento de Butrón, Pariente Mayor de Vizcaya, también hay ciertas piezas de plata, son simplemente dos tazones de este material.

De *estaño* se solían fabricar casi todos los elementos que componían la vajilla, y aunque no era frecuente que una familia poseyera todas las piezas de la vajilla de este material, en todas las casas solía existir algún jarro o plato de estaño. El *cobre* era utilizado para los utensilios de cocina, tales como ollas, calderos, cazuelas y sartenes. Aunque estas últimas también se hacían en *hierro*. En la documentación también se mencionan ollas fabricadas con *latón* (27).

El principal uso del *vidrio* en la Edad Media fue para ventanas y vajilla doméstica. Las ventanas de vidrieras para las iglesias aparecieron ya en el siglo XII y el cristal pintado en el siglo XIV, pero aunque se empleaba para la vajilla desde el siglo XIV, no se generalizó su uso hasta el siglo XVI.

La *madera* junto con el barro son los dos elementos fundamentales con los que se elaboraban todos los útiles de cocina y los elementos de la vajilla. Las escudillas, tajadores, cubas y demás piezas se hacían de madera de fresno (28).

Las piezas de *cerámica* a pesar de su fragilidad nos han dejado bastantes huellas, y ello permite un estudio más detallado de las piezas confeccionadas con este material. La arqueología puede apor-

(26) **Euskal-Erria**, T. XLVI (1902) p. 157 y **Testamento inédito de Martín de Loyola**, Publicado en B.R.A.H., T. 19, p. 550.

(27) GAIBROIS DE BALLESTEROS, M., **Historia del Reinado de Sancho IV**. Madrid. C.S.I.C., 1928, T. I. Apéndice.

(28) Archivo Municipal de Deva, Libro V, núm. 17, Folio 89.

tar valiosas precisiones para una más perfecta reconstrucción de la Historia. Pero los materiales medievales, sobre todo las piezas de uso común, o carentes de belleza, han sido enormemente minusvaloradas en las excavaciones. Los recintos de ocupación medieval excavados en Guipúzcoa han ofrecido numerosos fragmentos cerámicos. Los del castillo de Aitzorrotz en su mayor parte carecen de vedrío, pero no se puede asegurar que no lo tubieran, lo han podido perder. En las excavaciones realizadas en San Andrés de Astigarribia entre los restos encontrados apenas hay media docena de fragmentos cerámicos, que pudieran incluirse en las series de catinos o platos bajomedievales (29).

Los alimentos se cocinaban en los fuegos bajos de los hogares, colgándose las ollas sobre las brasas, de unas cadenas que pendían del techo, o bien colocando dichas ollas o sartenes sobre unos trípodes de hierro. En estos dos recipientes, ollas y sartenes, es donde se cocinaban la mayor parte de los alimentos, además de en los asaderos o hierros en los que se insertaban las carnes para su asado.

Las *ollas* se conocen relativamente bien por representaciones gráficas o por hallazgos arqueológicos. Presentan todas ellas rasgos comunes, son panzudas, con un cuello bastante ancho y dos asas. Algunas de ellas tenían unas pequeñas patas en la base, no es el caso de las ollas de barro encontradas en las excavaciones del País Vasco. Estas tienen una base plana y las que se han podido reconstruir no alcanzan gran tamaño, pues oscilan entre los quince y veinte centímetros de diámetro, alcanzando los quince centímetros de alto.

Las *orzas* encontradas en las excavaciones alcanzan un tamaño mayor al de las ollas, su diámetro en la parte más ancha tienen unos veinticinco centímetros, y su altura también alcanza esta cifra. Por tanto la capacidad de estos recipientes es bastante mayor que la de las ollas, carecen las orzas de asas tan pronunciadas como las de las ollas.

(29) BARANDIARAN, I., *Novedades sobre la Alta Edad Media en Guipúzcoa: Datos arqueológicos*. Zaragoza. Edit. Estudios de la Sdad Medio de la Corona de Aragón, Vol. X, 1975, p. 205.

Los elementos imprescindibles para comer eran la escudilla y la cuchara. Para comer el potage se utilizaba la *escudilla* que podía ser de barro o de madera, ya hemos visto cómo en la villa de Deva las escudillas se hacían con madera de fresno, y excepcionalmente de plata. Se trata de una vasija ancha y de forma de media esfera, que se usaba como plato soperero, en realidad la escudilla es lo que hoy llamamos tazón, aunque un poco más grande que los actuales. Tenían múltiples usos y por lo tanto se confeccionaban de diversos tamaños. Se utilizaban a modo de vasos para sacar agua de las herradas, como platos soperos, alcanzando un diámetro de hasta veinticinco centímetros en la parte más ancha, y para otros múltiples usos dentro de la cocina y de la mesa. El tamaño más frecuente es el del recipiente que alcanza unos doce centímetros de diámetro en la parte más ancha.

También eran de uso normal los platos llanos y los tajadores. *Tajadores* o *tajaderos* eran unas simples piezas de madera rectangular, de unos veinticinco centímetros de largo por quince de ancho. En ellos se servían las carnes ya troceadas. En las representaciones gráficas de la época en dichos tajadores nunca se aprecian trozos grandes de carne, sino varias porciones pequeñas listas ya para ser consumidas. La carne se troceaba en las fuentes. Estas piezas de madera lo mismo las encontramos en las mesas más principescas que en las más humildes. En Guipúzcoa también estas piezas se hacían en madera de fresno. Con el mismo nombre se denominaban utensilios más grandes que los descritos y que eran utilizados en la cocina para trocear y cortar la carne cruda después de una matanza, por ejemplo.

Los *platos* aunque no son mencionados en la documentación guipuzcoana, eran de uso frecuente e instrumento cotidiano en todos los hogares, y se incluyen entre «los trastos caseros» en la narración que se hace sobre ellos en el libro del Buen Amor (30). Y también aparecen restos de ellos en las excavaciones efectuadas en el País Vasco. Entre los platos propiamente llanos los encontramos de dos tamaños, unos de unos veinticinco centímetros de diámetro y con bordes un poco levantados, y otros de inferior tamaño, de

(30) ARCIPRESTE DE HITTA, *op. cit.*, p. 327.

unos quince centímetros y que parece que servían para comer en ellos alimentos sin mucha grasa o caldo, pues son totalmente planos y serían incapaces de retener nada en estado líquido.

Las *fuentes* o piezas donde se servían los asados podían ser de casi todos los materiales antes citados, siendo las más corrientes las de madera y barro, aunque no era infrecuente encontrar alguna de estas piezas confeccionadas en estaño.

Las bebidas se servían a la mesa en *jarras*, que eran de plata en el caso de la familia Loyola, podían ser también de estaño, pero fundamentalmente eran de barro. Se utilizaban las jarras no sólo para servir el vino o la sidra a la mesa sino también hacían las veces de vasos, bebiendo los comensales directamente de ellas.

Esta práctica habitual de beber directamente de los jarros no implica que se desconocieran los vasos ni que éstos nunca fueran utilizados. Los vasos podían ser de madera, barro o cristal. De madera conocemos los «oporres» que son vasos troncocónicos oblicuos, que se ensanchan hacia la boca, y que llevan un asa característica llamada «eskuleku», son típicos del País Vasco y se utilizaban para beber la leche. También los había de barro y desde finales del siglo XV se fue generalizando el uso de vasos de cristal.

Los *cubiertos* utilizados se reducían a las cucharas y cuchillos. Las *cucharas* podían hacerse con materiales metálicos, en algún caso se hacen de hierro, pero no es lo habitual, y mucho menos habitual es todavía, encontrar en una casa un juego de doce cucharas de plata, como ocurría en el hogar de Martín de Loyola. Dejando a un lado los casos excepcionales, como el citado, hay que decir que las cucharas en su inmensa mayoría estaban hechas en madera. Aunque no quedan ejemplares de la época, el proceso de fabricación era el mismo que el que todavía se utiliza cuando se fabrican éstos artesanalmente. Observando cuadros y representaciones gráficas de la época, se aprecia que las cucharas medievales eran más grandes que las actuales, y que tenían una forma más parecida a los cucharones actuales que a las cucharas que conocemos hoy día. El *cuchillo* parece que era de uso personal, y cada uno lo llevaba colgando del cinto. Y al sentarse a la mesa, lo sacaban para cortar el pan o la carne o el pescado o el queso o cualquier alimento y una vez finalizada la comida, lo volvían a guardar en el lugar acostumbrado, generalmente el cinto.

El uso del *mantel* debía de estar relativamente extendido, y su utilización o no, no parece ser síntoma de diferenciación social. En casi todas las casas existen, si bien, lógicamente, a medida que se ascendiera en la escala social, su calidad sería mayor y su uso más frecuente. Ahora bien, aunque la posesión de manteles parece estar generalizada, su uso debía estar restringido a días excepcionales.

Podemos afirmar que, en la mayoría de las casas, la cocina hacía las veces de comedor, en ella se preparaba y se consumía la comida. Sin embargo en algunas casas del medio urbano, de nobles o de grandes mercaderes, existía una sala que hacía las veces de comedor. Esta sala era habitual en los conventos y organismos de beneficencia.

Exista o no comedor, los elementos esenciales son la mesa, los asientos, y la ya mencionada vajilla.