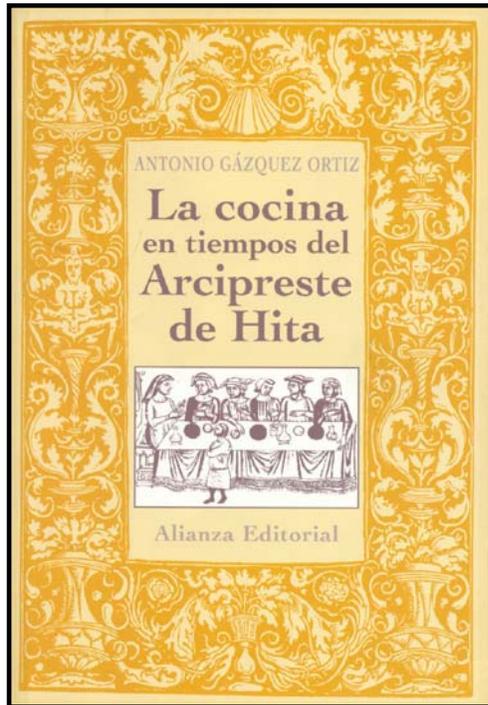


Gázquez Ortiz, Antonio. *La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*. Madrid: Alianza Editorial, 2002. pp. 278.

ISBN: 84-206-6842-7

Reviewed by Antonio Cortijo Ocaña
University of California, Santa Barbara



Suculento a más no poder es este libro de Gázquez Ortiz. En él se nos presenta una visión de la cocina medieval española, entendiendo por tal la que se deriva de las costumbres y usos culinarios cristianos, judíos y árabes. El libro tiene mucho de sociología de la cocina y de la alimentación. Y es también un recetario medieval y contemporáneo, pues a partir de varios libros de cocina medievales (cristianos y árabes) Gázquez Ortiz no sólo ofrece recetas del Medioevo, sino que las *adapta* o *traduce* para el lector de hoy en día, permitiéndole así que experimente en carne propia las delicias del condumio del Arcipreste y sus coetáneos. El libro se orienta, así, hacia el estudio y análisis de la alimentación medieval y no olvida (en absoluto) el lado práctico del tema, lo cual supone una refrescante innovación para quienes solemos leer la Edad Media en términos simplemente (con las matizaciones que se quiera) de *materia de museo*. Junto a estas virtudes, quiero resaltar el abundante uso que hace el autor de fuentes medievales, ya sea jurídicas (*Siete Partidas*), médicas (*Regimen sanitatis*), literarias (*Victorial*), propiamente coquinarias y de etiqueta (Ibn Razin, *Arte cisoria*), etc. Con ello el lector tiene ante sí un análisis de la cocina medieval extraído en su totalidad de los documentos del período e interpretados a la luz de la sociología culinaria.

El libro se abre con un amplio repaso sobre la estructuración de la cocina medieval, los utensilios de la mesa, cacharros y útiles de mesa. A ello sigue (pág. 41) un útil *diccionario* de dichos términos. De por medio quedan disquisiciones sobre el número de comidas, la distinción entre la mesa burguesa, la campesina y la nobiliar, los banquetes, los oficios culinarios, etc. A partir de la pág. 65 Gázquez divide su libro en un estudio sobre los diferentes tipos de alimentos que podían pasar por la cocina y dieta medievales. Así, se analizan los cereales (65 et ss.), las legumbres (93 et ss.), el arroz (101 et ss.), las verduras (113 et ss.), las carnes, con distinción del cerdo (141 et ss.), el carnero y el cabrito (151 et ss.), el vacuno (179 et ss.), la volatería (189 et ss.), la caza (221 et ss.), los pescados (233 et ss.), las frutas (247 et ss.), el queso, los huevos y la leche (259 et ss.) y el vino (271 et ss.).

A pesar del título, que puede llevar a más de uno a engaño, el *Libro de buen amor* del Arcipreste de Hita sirve a Gázquez sólo de marco a partir del cual contextualizar su libro. Por la frecuente mención de términos culinarios y mundo coquinario, por su carácter de amalgama de tradiciones (de vario tipo) cristianas, judías y musulmanas, y por su fecha (mediados del siglo XIV), el *LBA* era la elección ideal para acometer un estudio de la cocina medieval. Sin embargo,

Gázquez ciertamente arranca de mucho antes y llega hasta el siglo XV (valgan de muestra las frecuentes menciones de las obras de Ruperto de Nola o Enrique de Villena).

Como ejemplo del modo de proceder podemos referirnos al capítulo dedicado a los cereales panificables. Tras una exposición sobre los mismos (trigo, centeno, avena y cebada), Gázquez indica cuáles ocupan un puesto de mayor categoría en la mesa nobiliar, analiza la importancia para la economía medieval del molino (con frecuentes menciones, como hará a lo largo del libro, de infinidad de Fueros, como el *Fuero viejo de Castilla*), sugiere su valor terapéutico, simbólico-religioso y como alimento, se explaya sobre el valor y función de los hornos, estudia varios modos de preparación de los cereales y concluye con varias recetas (extraídas de Ruperto de Nola, el *Libre de Sant Sevi* y de dos anónimos árabes del siglo XIII, como hará con todas las demás) de cremas de harina (80-81), pan (82-83), avenate (84-85), polenta (86-87), sémola (88-89) y harisa (90-91). Sobre las legumbres indica que los garbanzos y las habas eran los más usados, tanto en potajes como harinas, siendo menos frecuentes las lentejas o las arvejas. El capítulo de arroz insiste en la distribución del cultivo (Murcia-Castellón-Valencia) y culmina con una suculenta receta de manjar blanco (103-104). Al hablar de las verduras señala que nabos y berzas eran las más frecuentes en las mesas humildes y prosigue con el estudio de chiribías, zanahorias, cardos, etc. El estudio de las carnes muestra su valor religioso y de clase (socioeconómico), a la par que manifiesta su relación con los conceptos de mortificación del cuerpo, rechazo de las armas, virginidad o lujuria. Es de interés el estudio del aceite y del tocino como elementos de fritura básicos que separan las comunidades y culturas judeo-islámica y cristiana. Repasa, al hablar del cerdo, las suculencias de pernils, chorizos, morcillas, tocinos salarínados, costillares, menudos, etc. En el capítulo del carnero y cabrito muestra el valor económico de estos animales, la distinción entre carnero y cabrito (más consumidos por la comunidad judeo-árabe, así como el cerdo lo era por la cristiana), su preparación en asados y potajes u ollas, para concluir con una estupenda receta de alidem (175). La carne de vacuno (comida en potajes, ollas y asados) no abunda demasiado en los recetarios, por su excesivo valor. La volatería (la carne más frecuente en la mesa medieval) repasa el valor de gallinas, perdices, palomas o pavones, y el autor indica que mientras judíos y musulmanes la preferían en olla, con especias y frutos secos, los cristianos se decantaban por su preparación asada. En este apartado se incluye una deliciosa receta de gallina asada con costra (215). La caza da lugar a unas acertadas palabras sobre la cinegética y su valor entre la nobleza. De los pescados (y su importancia religiosa por consumirse algunos sábados, en Cuaresma, Adviento, vigiliyas y fiestas) se estudian los más frecuentes, como esturión, pagel, sardina (sin duda el más abundante, llamado el cerdo de los pescados), congrio, atún y langostinos, se analiza su cocción en salados, adobados y fritos, se analizan los peces de río (carpa, trucha y tenca), etc. El capítulo de las frutas da lugar a un estupendo estudio sobre su estacionalidad y sobre su uso en electuarios. El de quesos-huevos-leche incluye una receta magnífica de fruta de sartén (264-65), luego tan abundante en la cocina (y comedia) barroca. Finalmente, el del vino estudia los tintos, blancos, aromáticos, moscateles y aguardientes.

Como puede apreciarse (y el resumen anterior deja de listar muchos de los productos analizados), Gázquez conoce a la perfección la cocina en general y la medieval en particular. Cada capítulo resalta las virtudes de los alimentos, su distribución de consumo por clases, sus modos de preparación, su regulación en fueros y códigos, su origen religioso-cultural y geográfico, su aparición y mención en la literatura del período, etc. Es, pues, mucho más que un simple recetario. Y sin duda la parte más suculenta es la de las recetas mismas, sabiamente seleccionadas por el autor de obras medievales, así como magníficamente *adaptadas* y

traducidas para el cocinero moderno. Los asados con costra, los arroces cocidos en leche de almendras y espolvoreados, los potajes de carnes y legumbres y las básicas gachas y harinas sin duda pueden hacer las delicias de cualquier paladar contemporáneo. Como muestra selecciono una de las recetas, quizá el mejor tributo al estupendo e informado libro de Gázquez Ortiz, que deberá formar parte indispensable de la biblioteca del medievalismo ibérico:

QUE SE HABLA DE CÓMO SE HACE EL MANJAR BLANCO

Si quieres hacer manjar blanco, toma una gallina y la cueces; después de bien cocidas, toma lo más tierno de la pechuga y de las alas, solamente lo más tierno, y se trocea muy pequeño, y después toma lo más tierno del pan y harina. Añades leche de almendras fría al caldo de gallina y lo mezclas con arroz para guisarlo hasta que esté espeso; seguidamente se añade la carne de gallina, una vez que esté cocido el arroz en el caldo de la carne. Si se quiere, se puede hacer en una marmita colocada en brasas para que se ahume, pero sin dejar de remover durante el tiempo de la cocción. Seguidamente pueden añadir azúcar blanco y mezclarlo mientras cuece. Y cuando esté muy espeso lo sacas del fuego y haces escudillas. Seguidamente se toma azúcar y se espolvorean las escudillas.

Sent Sovi, cap. XXXVIII

MANJAR BLANCO

Para manjar blanco: tomar una gallina e ocho onças de harina de arroz e media libra de agua rosada e una libra de açucar fino, e ocho libras de leche de cabras, e sino la uviere tomaras quatro libras de almendras blancas. E despues tomar la gallina que sea buena e gorda e tallosa; e quando quisieres hazer el manjar blanco, mataras la gallina, e pelarla as en seco, e lavala bien, e cuezela en una olla nueva que no se aya cozido nada enella, e desque la gallina sea mas de medio cozida, tomaras las pechugas dellas e dihilarlas as como hebras de açafran, e despues rucia estas pechugas deshiladas conla agua rosada de rato en rato a menudo. Despues vaya todo esto dentro la olla, mas no sea de cobre ni estañada de nuevo, porque tomaria el sabor del estaño, aunque comunmente lo hazen los mas cozineros en caços sin estañar muy luzios; mas si fuere rezien estañado, hazer hervir enel mucho pan, e sudarlo bien porque salga todo el sabor del estaño, e despues pornas la gallina e tomaras del caldo della mesma, y pornas lo juntamente sobre la gallina, e con un cucharon de palo desatarlo batiendolo muy bien porque no tome el sabor de la leña. E tomar la mitad de la leche e pornas la dentro dela olla conla dicha gallina, e despues pornas la harina dentro de buena manera poco a poco, e menean-

dolo siempre porque no se pegue en la olla, e pónas ocho dineros e traelo siempre con su palo de una manera sin jamas reposar, e quando saltare dela leche añadir della poco a poco e no toda junta, e guardate bien di humo; y desque el manjar tornara claro o ralo, la gallina es buena, e sino guarda que en ninguna manera no pongas mas leche, e quando el manjar blanco tornare como queso assadero entonces es señal que esta cozido, e puedes poner entonces el agua rosada, e despues la gordura dela olla empo que sea limpio que no aya en el tocino, e sepas que de una gallina sacaras seys escudillas, e sacalo fuera del fuego a sudar de manera que se estube bien; y despues haras escudillas del; e pónas encima açucar fino y de esta manera se haze el manjar blanco perfecto e bueno.

RUPERTO DE NOLA, f. xvj