

Discurso y léxico de la alimentación en los tratados médicos medievales y renacentistas

ROLF EBERENZ
Université de Lausanne

Resumen. Las obras sobre materia médica, entre las cuales incluimos también una serie de tratados de agricultura y botánica, proporcionan valiosas informaciones acerca de la alimentación antigua y su léxico. En el presente trabajo se ofrece, primero, una tipología de estos textos en relación con el tema de la nutrición y, a continuación, se muestra cómo los datos extraídos de estas obras se pueden aprovechar para completar la visión y el léxico que de la alimentación ofrecen los libros de cocina del siglo XVI y de principios del XVII.

Palabras clave. Historia de la lengua española, lexicología diacrónica, lenguajes especiales.

Abstract. Works on medical matters, among which we count also treatises of Agriculture and Botany, provide precious information about historical food facts and on their lexicon. In this paper we first present a typology of these texts in relation to nutrition. We then show how data collected in these works can be used in order to complete the vision and the vocabulary of food which is given by cookbooks of 16th and beginning of 17th centuries.

Keywords. History of the Spanish language, diachronic lexicology, special languages.

1. LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN LAS OBRAS SOBRE MATERIA MÉDICA

En las líneas que siguen vamos a presentar un aspecto parcial de un proyecto de investigación sobre el vocabulario de la alimentación y la culinaria tradicionales¹. El léxico que estamos estudiando no abarca solo

¹ Las líneas maestras del proyecto se exponen en la página electrónica «Léxico español de la alimentación y el arte culinario tradicionales», <<https://people.unil.ch/rolfeberenz/>>.

los nombres de platos, que suelen constituir el grueso de la materia de un diccionario de gastronomía, sino también los términos referentes a las materias primas (vegetales, carnes, pescados, etc.), las denominaciones de los utensilios de cocina, los verbos relativos a los actos y tareas de quien cocina y, por fin, las propiedades de los alimentos normalmente expresadas por adjetivos. Además de la confección de los platos que componen una comida —la culinaria propiamente dicha—, también se tienen en cuenta el secado y la salazón de carnes, las conservas y la confitería, así como, en menor medida, la vinificación y la panificación.

Las tratados sobre materia médica de la Edad Media y el Renacimiento², entre los que se incluyen aquí también algunas obras relativas a la agricultura y a la horticultura, representan unas fuentes particularmente valiosas para este tipo de estudios, ya que pueden complementar la información proporcionada por los recetarios de cocina. Sin embargo, hay que recordar que la mayoría de los tratados sobre cuestiones médicas en lengua castellana son traducciones de textos latinos o árabes y que suelen ser más bien manuales o compendios de vulgarización que obras de alta especialización. El léxico de estas obras oscila entre una terminología científica de origen grecolatino y el vocabulario de la lengua común.

Entre la medicina y la alimentación siempre han existido relaciones estrechas y complejas. Así, la mayoría de las obras médicas contienen referencias más o menos detalladas a la comida y a las bebidas que se estiman más adecuadas en cada situación. Estos consejos son particularmente frecuentes en los tratados de prevención y curación de la peste (*cf.* Gunzberg 1995). También ha habido un intenso debate entre los historiadores sobre las influencias que las teorías dietéticas de la medicina galénica habrían ejercido en los recetarios de cocina de la época, textos que codifican hasta cierto punto la alimentación de las personas pudientes. Además, hay alguna obra que participa a partes iguales de la gastronomía y la medicina, como por ejemplo en Italia el tratado *De honesta voluptate et valetudine*, de Bartolomeo Sacchi, también llamado Platina. Por fin, muchos de los libros de cocina contienen una serie de platos especiales para enfermos y convalecientes.

² Queremos rendir aquí homenaje a las investigadoras responsables de muchas de las ediciones de tratados médicos que se mencionarán a continuación, M.^a Teresa Herrera, M.^a Estela González de Fauve, M.^a Nieves Sánchez González de Herrero, así como a la primera de estas especialistas por el excelente *Diccionario español de textos médicos antiguos*, que hemos consultado sobre varias cuestiones léxicas que se van a desarrollar en el presente artículo.

2. TIPOLOGÍA DE LOS TEXTOS

Con vistas a la exploración de los fragmentos que se refieren a la alimentación, las obras sobre materia médica pueden clasificarse en tres grupos, según el tipo de discurso que predomina en cada una:

1) Manuales y compendios generales de medicina que presentan distintas enfermedades y traumatismos, y proponen para cada uno un régimen alimenticio específico, dentro de un conjunto de medidas terapéuticas. Como ejemplos se pueden mencionar el *Lilio de medicina* de Bernardo de Gordonio (1495) o el anónimo *Tratado de patología* (a1500)³.

2) Regimientos de salud (o *regimina sanitatis*) que, entre los múltiples consejos para una vida sana, suelen contener una parte dedicada al régimen alimentario. Algunos ejemplos de esta clase son el *Regimen sanitatis ad regem Aragonum* de Arnau de Vilanova (ca. 1307; traducción española de 1610), el *Banquete de nobles caballeros* de Luis Lobera de Ávila (1530) o el *Regimiento y aviso de sanidad* de Francisco Núñez de Oria (1586).

3) Tratados centrados en la descripción de las propiedades dietéticas de distintos alimentos, conjunto al que pertenecen libros como la *Obra de agricultura copilada de diversos auctores* de Gabriel Alonso de Herrera (1513) o los comentarios de Andrés Laguna intercalados en la obra *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, traducido de lengua griega en la vulgar castellana* de Pedacio Dioscórides Anazarbeo (1555).

Además, hay algunos tratados de carácter mixto, que contienen dos o tres de estas estructuras discursivas, como ocurre con *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón (ca. 1381-1418) o *Menor daño de la medicina* de Alonso de Chirino (1429). La relación de los textos que se han utilizado para este análisis figura en la bibliografía al final del presente trabajo.

3. ALGUNOS TÉRMINOS CLAVE

En los manuales de medicina y en los regimientos de salud destaca, en relación con la nutrición, el propósito de definir los alimentos y las bebidas más apropiados para determinados traumatismos y patologías y de explicar cómo y cuándo se deben consumir. Tales objetivos se reflejan en una serie de términos relacionados con la comida. El más importante es *regimiento*⁴, noción clave, como ya se ha visto. Se refiere, por un lado,

³ En la datación de los textos, a significa 'anterior a'.

⁴ También se emplea a veces el verbo *regir*, p. ej. en Chirino (18): «E los que vsan de qualesquier viandas, sean delgadas o espesas e fallan enpacho con la yantar, bien seran *regidos* quando dexaren la çena siguiente».

a todos los actos y prácticas de la vida diaria que permiten mantener o recuperar la salud, pero también, de modo más específico, a los preceptos alimentarios. *Regimiento* representa la traducción del latín *regimen*, palabra que como latinismo también existe en castellano medieval, aunque es todavía poco frecuente. El mismo significado general de ‘modo de vivir saludable’ lo tiene el griego *diáita*, cuyo reflejo castellano *dieta* quedó igualmente reducido al significado de ‘régimen alimentario’ (cf. Álvarez del Palacio 2002: 372). Por otro lado, muchos autores castellanos, especialmente los traductores de *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón o del *Lilio de medicina* de Bernardo de Gordonio, prefieren el sustantivo *gobierno* y el verbo *gobernar*. Así pues, en los contextos alimenticios *gobierno* puede significar ‘alimento nutritivo y adecuado al estado del paciente’ o ‘potencial nutritivo de un alimento’, por lo que se puede leer que tal o cual plato es «de gran *gobierno*» o de «poco *gobierno*». Muy usual es igualmente *mantenimiento*, y no solo en la literatura médica. Por fin, se encuentran esporádicamente unos pocos préstamos directos de las lenguas clásicas, como *cibo* ‘alimento’ y *poto* ‘bebida’.

La descripción de las características dietéticas de los alimentos en estas obras se basa esencialmente en la tradición galénica, que sitúa a cada uno de ellos en las coordenadas de lo seco y lo húmedo, así como de lo frío y lo caliente, ejes que determinan asimismo los cuatro temperamentos de los seres humanos. Así, por ejemplo, se pensaba que un alimento clasificado como frío podía compensar el calor patológico experimentado en alguna parte del cuerpo. Este tipo de información es interesante para conocer la cultura alimenticia de la época, pero hay también otros muchos datos valiosos para una lexicología de los términos de alimentación y culinaria. Veamos un ejemplo de *Sevillana medicina* (537-538):

[Sobre las cualidades de los alimentos en el régimen alimenticio:] la qualidad sea templada de buen humor, assi como buen pan bien leudo y bien cozido y buen vino blanco y delgado, odorífero, puntoso y non dulce, y bien aguado, antes de comer buen rato; las carnes sean aues pequeñas, assi como pollos y pollas y perdizes y conejos pequeños y aues terreras y, a vezes, carnero y vaca y hueuos blandos de las cozinhas; borrajas y cerrajas y perexil, esparragos, arrego [?], manjar blanco de leche de almendras, y non otra leche; de los pescados, robalos de agua dulce y salmones y truchas y lagostines y sollo con adobo; de las especias: canela, açafran y culantro seco; de las salsas: salsas de perexil y de oruga; a las vezes, de las fructas: granada agradulce, limon, naranja, lima, peros, agraz, ciruelas passas [...].

Un breve comentario sobre este fragmento: en primer lugar, salta a la vista que se trata de una dieta destinada a personas de cierto nivel social ya

que algunos de los alimentos propuestos, como el pollo, la perdiz, el manjar blanco, la leche de almendras, varios pescados, las especias y casi todas las frutas, eran relativamente costosos. Es sintomático que se pongan límites al consumo de la carne de carnero, muy común, o de vaca, poco apreciada. También llama la atención la punta de ácido, considerada saludable, que se menciona a propósito del vino, la salsa de oruga y ciertas frutas (granadas agri dulces, limones, naranjas, limas, agraz o uvas verdes y ciruelas pasas).

Además, se observa la característica distinción entre alimentos simples, en estado natural, y alimentos elaborados o complejos. En los simples se da la clásica subdivisión en 1) vegetales, esto es, hortalizas, frutas, hierbas aromáticas, especias, etc., y 2) carnes y pescados. Faltan, en cambio, las sustancias minerales, como el agua, la sal, etc. En cuanto a los alimentos elaborados, tenemos el pan y el vino, el *manjar blanco* y las salsas. La *salsa de perejil*, en otros textos también llamada *salsa verde*, es una preparación emblemática de la gastronomía de los siglos XV a XVII, y lo mismo ocurre con la *salsa de oruga*, hecha con los granos de la especie *Eruca vesicaria*, similares a los granos de mostaza. Apuntan igualmente a cierto grado de elaboración culinaria las secuencias «huevos blandos de las cocinas», donde *cocinas* parece referirse a los guisados, y «en adobo» en el contexto de los pescados, esto es, aliñados con sal, vino, especias, hierbas aromáticas, etc.

4. NOCIONES GENÉRICAS Y NOMBRES ESPECÍFICOS

Si nos fijamos en algunas otras facetas del léxico de los vegetales y las carnes, merece la pena considerar tanto lo genérico como lo específico. Dicho de otro modo: no solo resulta atractivo estudiar, por ejemplo, los nombres populares de las frutas, verduras y hierbas aromáticas; también conviene analizar los términos referentes a las distintas clases y subclases de conceptos.

Así, antiguamente la palabra *hierba* abarcaba todos los vegetales, incluidas las actuales verduras u hortalizas, pero con exclusión de la fruta. Por ejemplo, *Sevillana medicina* (185-202) contiene un capítulo titulado «De las yeruas», en el que se tratan acelgas, calabazas, alcachofas, etc., pero también hierbas aromáticas como el perejil, el culantro, el hinojo e, incluso, alguna especia como la canela y el jengibre. Todavía Covarrubias (*s. v. ierva*) afirma: «*Yervas* suelen llamarse las legumbres que se crían en los huertos, que se echan en la olla, y hazen también ensalada dellas».

Por otra parte, es interesante ver cómo se empleaba la palabra *verdura*. Con el significado de ‘conjunto de vegetales verdes y comestibles’ aparece relativamente tarde, según nuestros datos en el tratado *Menor daño de la*

medicina de Alonso de Chirino, y no es voz frecuente ni en la literatura médica ni en los libros de cocina de la época. En cuanto a *hortaliza*, se atestigua desde el siglo XIII, aunque casi solo como término técnico en documentos administrativos y en tratados de medicina y de agricultura —de autores como Chirino, Gordonio, Taranta, etc.—, mientras que falta en los libros de cocina. El ejemplo demuestra cómo ciertos conceptos colectivos se originan en las obras sobre materia médica, pero no se abren camino en la lengua general hasta más tarde.

Pasando a las diferentes clases de carne, habría que estudiar más a fondo la distinción entre animales de cría y animales salvajes. Los primeros suelen llamarse *caseros* (desde 1423 Villena, 96) o *domésticos* (desde 1400 Estéfano, 19v); los segundos, *monteses* («Los puercos *monteses* tienen más tajos»; desde 1423 Villena, 96), *montesinos* («Perdiz es llamada gallina *montesina*», *Sevillana medicina*, 228; cf. Gordonio, 1.265) e, incluso, *silvestres* (Gordonio, 1.264).

No son menos interesantes los conceptos específicos, sobre todo los nombres de plantas y de sus partes comestibles. Veamos como primer botón de muestra las denominaciones de la menta, es decir, de las diferentes especies del género *Mentha* según la nomenclatura botánica actual. Se utiliza tanto en la medicina como en la culinaria, y su nombre más corriente es *hierbabuena*, término que se documenta por primera vez en Chirino (225): «*Yeruabuena* es menta, es para lonbrizes comiéndola». También se emplea la denominación *hierba de(l) huerto*, atestiguada, por ejemplo, en Estéfano de Sevilla, quien propone cocer la carne de vaca «con perexil & *yerua duerto*» (29v), o en *Sevillana medicina* (200). Con este nombre se relaciona, además, *hortolano*, mencionado por Alonso de Herrera (1513: 118v) y que coincide con la denominación portuguesa *hortelã*. Dice el mismo autor (125v) sobre estos términos:

Dela *yerua buena* no ay que dezir mas de quanto su nombre declara que por sus muchas virtudes en nuestro castellano le apropiaron este nombre de *buena* y en otros lugares la llaman *yerua santa* y en otras partes *yerua del huerto* porque tanto es de buena que qualquier huerto no deue estar sin ella.

Otro ejemplo de lo que los tratados sobre materia médica pueden aportar al conocimiento de los vegetales comestibles es el del triángulo léxico *durazno, prisco, melocotón*. El nombre más usual del fruto del árbol *Prunus persica* era *durazno*, como ocurre aún actualmente en muchas zonas de América. Además, existía *prisco*, bien conocido hasta hoy como regionalismo de Aragón, que ya en la Edad Media se encuentra sobre todo en

textos con impronta aragonesa, entre ellos la obra de Ferrer Sayol (1380-1385, *CORDE*) o la *Gran Crónica de España* de Juan Fernández de Heredia (1376-1391, *CORDE*). Sin embargo, en muchos contextos las palabras *durazno* y *prisco* no muestran una distinción diatópica, sino que se refieren a variedades diferentes de la fruta. Según *Sevillana medicina* (172), en los *duraznos* la carne estaría pegada al hueso, mientras que en el *prisco* «no está el cuesco ayuntado con la carne del». Más tarde, Laguna (1555: 104) comenta las distintas clases de *priscos*, unos «blancos, otros amarillos, otros bermejos, otros pardillos, y finalmente otros azules». Además, «vnos se hallan vellosos, otros muy pelados y lisos, y vnos tienen la carne maciça y dura, y otros como harina se deshazen entre las manos». *Prisco* es un continuador popular del lat. *pērsicum* (*mālum*), pero junto a él se documenta el cultismo *pérsico*, precisamente en tratados médicos como la *Cirurgía* de Tedrico (*DETEMA*, s. v. *pérsico*) o la obra de Gordonio (2104, etc.). Con respecto a *melocotón*, uno de los primeros testimonios de la palabra es el de Alonso de Herrera (74r):

Si los [sc. los duraznos y priscos] enxeren en membrillos y esto sea passandolos por el membrillo [...] dan otra manera de fruta que llaman *melocotones* de mas excelente sabor que el durazno.

En los recetarios de cocina de los siglos XVI y XVII, *duraznos* y *melocotones* se mencionan primero por separado, pero poco a poco los términos se van confundiendo, probablemente porque la variedad híbrida del melocotón, de calidad superior, acabó por desbancar al durazno tradicional.

Unas consideraciones similares se podrían hacer sobre las distintas clases de ciruelas, cada una con sus particulares valores dietéticos, descritos p. ej. en *Sevillana medicina* (293-294) o por Alonso de Herrera (71r). Como en otros muchos casos, es interesante contrastar esta información botánico-medicinal con las propuestas de elaboración culinaria que hacen los tratadistas gastronómicos de los siglos XVI y XVII.

5. DOS ÁREAS EMBLEMÁTICAS: LAS PREPARACIONES DE CEREALES Y LOS DULCES MEDICINALES

Pasemos ahora a los alimentos elaborados o preparaciones culinarias. En la mayoría de los casos, los tratados sobre materia médica se limitan a simples menciones de platos conocidos sin que se nos explique cómo se confeccionan. Se observa en estos textos una gran variedad de manjares, unos corrientes, incluso populares, otros más refinados y costosos; y en muchos casos las obras médicas proporcionan los primeros testimonios

de los nombres de tales platos. También se puede distinguir entre las preparaciones comunes y las propiamente dietéticas. Como muestra se van a comentar dos conjuntos de platos dietéticos particularmente significativos, las preparaciones de cereales y, entre los dulces medicinales, los *jarabes* y los *almíbares*.

5.1. Preparaciones de cereales

La dietética tradicional consideraba especialmente adecuados para enfermos y convalecientes una serie de manjares líquidos o semilíquidos a base de cereales cocidos, por lo que estos abundan en las obras sobre materia médica, incluso en las de la medicina andalusí escritas en lengua árabe (Ferre/García Sánchez 1992: 70-80; García Sánchez 2005: 84). Suelen hacerse de trigo, cebada o avena, pero es particularmente apreciada la cebada. Los granos se pueden hervir enteros, machacados o molidos, y el líquido utilizado es normalmente el agua o la leche. Además, este tipo de platos puede enriquecerse con especias y hierbas medicinales.

En la lengua general, las denominaciones más corrientes, populares y antiguas de la harina hervida con agua eran *puches*, *gachas* y *poleadas*. En cambio, en el vocabulario dietético este tipo de platos se llama habitualmente (*a*)*talvina* o *zahínas*. El arabismo (*a*)*talvina* denomina un alimento cuyas virtudes médicas se mencionan con frecuencia. Se trata de un manjar líquido o semilíquido hecho de harina o salvado cocido en agua y, a veces, con otros ingredientes. En *Sevillana medicina* (389) se recomienda como remedio contra las lombrices una «*ataluina* del afrecho y sal, y azeite lo que cunpliere», mientras que Chirino (189) propone para el mismo caso una talvina de cañamones con miel, vinagre y semillas de berzas. Y en el *Tratado de patología* (145) se prevé para la cura del resfriado una «*talujna* de saluados con olio de almendras dulçes». Según Covarrubias (*s. v. atalvina*), este plato se hace con «leche sacada de grano», y se señala que de leche de almendras y harina se hacen «ciertas puches que en algunas partes las llaman *atalvinas*». De hecho, la lexicografía del español peninsular moderno define *talvina* como unas gachas hechas con leche de almendras, aunque en otras tradiciones culinarias del mundo hispánico puede tratarse de preparaciones diferentes.

Otro arabismo de este ámbito temático es, pues, *zahínas*, también documentado por primera vez en *Sevillana medicina* (309-310) y cuyo uso se limitaba —y se limita— por lo visto a Andalucía. Es interesante notar que el sevillano Bartolomé de las Casas (1527-1550, ed. V. Abril Castelló; *CORDE*) compara el *atulli* de los aztecas, esto es, el actual *atole* de los mexicanos, con unas «*zahinas* o poleadas».

Un área más limitada es la de las bebidas medicinales elaboradas con granos de cebada machacada. En la lengua general se llamaba simplemente *agua de cebada*, expresión atestiguada desde el siglo XIII, mientras que en el vocabulario especializado de la medicina se prefería el término (*p*)*tisana*, de origen griego. Se nombra por primera vez en *Sevillana medicina* (158), en un fragmento interesante para toda esta área temática:

La ceuada es fria y seca en primer grado [...]. E por esta razon, es muy buena para los dolientes de fiebres, dandola o por manera de *tisana* que es breuajo, que es fecho de ceuada, o por manera de *fresadas* o por manera de *ordiate*, que es ceuada descortezada y cozida como auenate, y la corteza del alimpia mucho [...].

A continuación, *tisana* aparece en varios otros tratados médicos, mientras que su significado moderno ‘infusión de hierbas medicinales’ no empieza a difundirse antes de fines del siglo XVIII. La pertenencia al vocabulario médico resulta también clara en el caso de *fresadas*, cuyos primeros testimonios se encuentran de nuevo en *Sevillana medicina* (158; véase la cita anterior) y en Chirino (155). Este último da una detallada descripción del plato:

Pero lo mejor [sc. para el «mal de los pechos»] la çeuada añeja apilada e linpia de la corteza e poco molida e cozida bien fasta que es espesa commo aroz [sic] e después tórnanla poco a cozer con leche de almendras e echan ençima açucar e cómenla con cuchar. Llámanla *fresadas* en Seuilla.

Fresadas se emplea en varios otros tratados médicos (cf. *DETEMA*), pero no en los libros de cocina. Debe proceder de las variedades orientales de la Península, ya que el verbo *fresar* ‘machacar [granos]’ se documenta bien en textos navarros de los siglos XIII y XIV (*CORDE*) y en catalán.

Por fin, el *agua de cebada* —o cierta variante de ella— se llama también (*h*)*ordiate*. La voz, procedente del catalán *ordiat* y quizás transmitida a través del aragonés, se encuentra igualmente en el citado fragmento de *Sevillana medicina* y en varios otros tratados médicos. Por otro lado, más tarde el (*h*)*ordiate* se convirtió en verdadero producto culinario, con recetas más complejas en el *Manual de mugeres* (a1525: 60), el *Libro de guisados* de Nola (1529: 35v-36r), *Regalo de la vida humana* de Vallés (a1563: 629), el *Libro del arte de cozina* de Granado (1599: 371r-373v), etc. Este último propone incluso un (*h*)*ordiate* secado y reducido a polvo de tal forma «que se pueda llevar por camino» (373r).

5.2. Dulces medicinales: los jarabes y los almíbares

Hagamos una breve incursión en un territorio de fronteras mal definidas, que forma parte tanto de la culinaria en sentido amplio como de la

farmacia. Nos referimos a la dulcería, al universo de los *confites*, *conservas*, *jarabes*, *almíbares* y *electuarios* según la terminología de la época, todos ellos confeccionados con azúcar o miel. Se trata de unos productos descritos como medicamentos en los tratados médicos de los siglos XIV a XVI pero que, a partir del XVI, se van convirtiendo en simples golosinas, a veces con alguna virtud digestiva, pero sin que se consideren sustancias farmacéuticas. José Pérez Vidal describió esta evolución en su libro pionero sobre la medicina y la dulcería en el *Libro de buen amor* (1981). Para ejemplificar dicha trayectoria se va a exponer brevemente la historia de los conceptos de *jarabe* y *almíbar*.

Xarabe y su variante *xarope* designan desde el siglo XIII una bebida medicinal dulce con varias aplicaciones terapéuticas, entre las cuales se evoca en diversos textos su uso en la purga intestinal. Sin embargo, en la palabra se observa más tarde una ramificación culinaria del concepto, pues Juan Vallés, en *Regalo de la vida humana*, describe los jarabes en el contexto de los preparados realizados con azúcar (libros IV y V). Así, el *punto de jarabe* es uno de los grados de espesor del azúcar licuefacto (438-439), similar al del almíbar. El mismo autor utiliza el jarabe en algunas preparaciones culinarias, por ejemplo en el «diacitrón en bote» (486) y en la «fruta de sartén de cuajada» (583). Ahora bien, este aprovechamiento culinario de los jarabes parece abandonarse en la segunda mitad del siglo XVI. En este periodo se produce lo que algunos estudiosos han llamado el divorcio entre la farmacia científica y la dulcería, y desde el siglo XVII *jarabe* es ya únicamente un concepto farmacéutico, mientras que en el léxico culinario esta clase de líquidos azucarados se llamará ya exclusivamente *almíbar*.

Esta voz tiene dos formas, *almíbar* (masculino) y *almiba* (femenino). Aparece por primera vez en Estéfano de Sevilla (a1400: 30v-31r), en una receta de electuario donde se recomienda introducir en el preparado diferentes especias y carne de membrillo asado «en *almiba aromática*». Por los mismos años, en *Sevillana medicina* (279) se propone una fórmula concreta de almíbar:

Almiuar esfuerça el estomago y el coraçon y estriñe y da apetito de comer; esta es su recepta: Çumo de membrillos y agua rosada, açucar blanco; de cada vno, vna libra; sea fecho almiuar simple. La compuesta fazese assi: çumo de membrillos y de peros y de granadas y de duraznos y de peras y agua rosada; de cada vno, vna libra; açucar blanco, dos libras.

Como se ve, se trata de un producto realizado con azúcar, zumo de una o varias clases de fruta —sobre todo membrillo— y diversas especias.

Recetas similares se encuentran en varios tratados médicos del siglo XV. Todavía en la primera mitad del XVI, Lobera de Ávila (1530: cap. 15) aconseja a las personas de alto rango, que ocupan cargos de responsabilidad, que no coman carne bovina y, si tienen que hacerlo, que tomen «*almiua* de conserua de rayzes lengua de buey, o de borrajas».

Ahora bien, desde mediados del mismo siglo XVI, el almíbar se convierte definitivamente en un producto culinario que se acerca cada vez más a lo que actualmente entendemos por esta palabra. A partir de *Regalo de la vida humana* de Juan Vallés, los libros de cocina contienen referencias más o menos numerosas al almíbar. Según la definición de Covarrubias (*s. v. almívar*), confirmada por toda una serie de recetas, la voz denomina el «çumo del membrillo, o de otra fruta incorporada con el açúcar o miel de conserva hecha de açúcar». Sin embargo, de algunos contextos se desprende que a veces era simplemente una solución de azúcar sin zumo de fruta, según ya señalaron Herrera/Vázquez de Benito (1989: 290-294). Además, *almíbar* ya no designa un preparado farmacéutico independiente, como en la Edad Media, sino un complemento de pastas dulces y bollos así como, incluso, de algún plato de hortalizas (1599 Granado, 397v-398r) o de huevos preparados de diferentes maneras (1611 Martínez Montañón, 199v-202v, etc.). Al mismo tiempo se empleaba en las conservas de fruta, contexto en el que se origina la colocación «[fruta] *en almíbar*». Uno de los primeros testimonios de esta expresión se encuentra en *Regalo de la vida humana* de Vallés (1563: 484), quien comenta la elaboración de una conserva de «corteza de cidra en bote o *en almívar*».

6. CONTRASTES ENTRE TRATADOS MÉDICOS Y LIBROS DE COCINA

Recapitulemos: las obras sobre materia médica constituyen fuentes de gran valor para conocer la alimentación tradicional y su léxico. Son textos que contienen hasta cierto punto un léxico especializado —médico, farmacéutico o botánico—, aunque los términos técnicos pueden alternar con palabras equivalentes de la lengua común. El motivo de esta curiosa alternancia es que se trata en casi todos los casos de manuales y compendios de vulgarización, no de tratados de alta especialización.

En cambio, las obras de culinaria en lengua castellana, por lo que sabemos hasta ahora, se caracterizan por un léxico moderadamente profesional en lo que se refiere p. ej. a las denominaciones de utensilios, platos y procedimientos de confección. No obstante, su visión y su vocabulario de los alimentos no elaborados, esto es, de los vegetales, carnes, pescados

y sustancias minerales parecen ser los de todos los usuarios de la lengua, lo que explica, por ejemplo, la somera subcategorización de los vegetales.

Otro valor de los textos sobre materia médica consiste en que se refieren a menudo a platos simples, populares, que no suelen interesar a los autores de tratados culinarios, más orientados hacia una gastronomía refinada, así como a una serie de manjares dietéticos que tampoco se incluyen en los libros de cocina. Por fin, las obras de contenido médico ofrecen información y datos léxicos sobre el universo de la dulcería que se sitúa históricamente en una zona común a la farmacia y a la culinaria.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes documentales

Tratados sobre materia médica citados:

Alonso de Herrera, Gabriel: *Obra de agricultura copilada de diversos auctores*, Alcalá de Henares, Arnao Guillén de Brocar, 1513, <books.google.es>.

Aviñón, Juan de: *Sevillana medicina*. Ed. de José Mondéjar, Madrid, Arco Libros, 2000 [ca. 1381-1418, impreso en 1545].

Chirino, Alonso de: *Menor daño de la medicina*. Ed. de M.^a Teresa Herrera, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1973 [a1429].

Estéfano de Sevilla: *Text and Concordance of Biblioteca Nacional MS 18052. «Visita y consejo de médicos»*. Ed. de Enrica J. Ardemagni, Rebecca Montagne, Carmen Sález, M.^a Jesús Sánchez, Beth Markowitz, Cynthia M. Wasick y John Zemke, Madison, Hispanic Seminary of Medieval Studies, 1988 [a1400].

Gordonio, Bernardo de: *Lilio de medicina*. Ed. de Brian Dutton y M.^a Nieves Sánchez, 2 vols., Madrid, Arco Libros, 1993 [1495].

Laguna, Andrés de: *Pedacio Dioscorides Anazarbeo. Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, traducido de lengua griega en la vulgar castellana*, Anvers, Juan Latio, 1555, <books.google.es>.

Lobera de Ávila, Luis: *Vanquete de nobles cavalleros e modo de bivar desde que se leuantan hasta que se acuestan [...]*, Augsburg, 1530, <bibliotecafioridablanca.um.es>.

Núñez de Oria, Francisco: *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della*, Medina del Campo, Francisco del Campo, 1586, <books.google.es>.

Sánchez, M.^a Nieves, ed.: *Tratados de la peste*, Madrid, Arco Libros, 1993.

Taranta, Velasco de: *Tratado de la peste* [1507], en Sánchez (1993), 15-76.

Tratado de patología. Ed. de M.^a Teresa Herrera y M.^a Nieves Sánchez, Madrid, Arco Libros, 1997 [a1500].

Vilanova: Arnaldus de Villanova, *Opera medica omnia*. 10.1, *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*. Ed. de Luis García-Ballester y Michael R. McVaugh, Barcelona, Universidad de Barcelona, 1996 [ca. 1307].

Obras sobre culinaria, pastelería, confitería y bebidas que se citan:

Granado, Diego: *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y conualecientes, assi de pasteles, tortas y salsas, como de conseruas a la vsança Española, Italiana, y Tudesca, de nuestros tiempos*, Madrid, Luis Sánchez, 1599.

Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas. Ed. de Alicia Martínez Crespo, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995 [a1525].

Martínez Mo[n]tiño, Francisco: *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserueria*, Madrid, Luis Sánchez, 1611, <books.google.es>.

Nola, Ruperto de [o Maestre Ruberto]: *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cozina [...]*, Logroño, Miguel de Eguía, 1529, <www.navarra.es/Appsxt/PatrimonioB>.

Platina: *On right pleasure and good health*. A critical edition and translation of *De honesta voluptate et valetudine*. Ed. por Mary Ella Millham, Temple, Ariz, Medieval & Renaissance Texts & Studies, 1998.

Vallés, Juan: *Regalo de la vida humana*. Ed. de Fernando Serrano Larráyo, 2 vols., Pamplona-Viena, Gobierno de Navarra-Oesterreichische Nationalbibliothek, 2008 [a1563].

Villena, Enrique de: *Arte cisoria*. Ed. de Russell V. Brown, Barcelona, Editorial Humanitas, 1984 [1423].

Referencias

Álvarez del Palacio, Eduardo (2002): «Los regimientos de salud en el Humanismo médico español: la obra de Blas Álvarez de Miraval», en *Humanismo y tradición clásica en España y América*, León, Universidad de León, 367-394.

Carnevale Schianca, Enrico (2011): *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Florencia, Leo S. Olschki Editore.

Covarrubias, Sebastián de (1987 [1611]): *Tesoro de la lengua castellana o española*. Ed. de Martín de Riquer, Barcelona, Alta Fulla.

DETEMA: M.^a Teresa Herrera, dir. (1996), *Diccionario español de textos médicos antiguos*, 2 vols., Madrid, Arco Libros.

Ferre Cano, Dolores y Expiración García Sánchez (1992): «Alimentos y medicamentos en las tres versiones medievales de *El régimen de salud de Maimónides*», en Expiración García Sánchez, ed., *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus: textos y estudios*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, t. II, 23-96.

García Sánchez, Expiración (2005): «Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusíes», en Manuela Marín y Cristina de la Puente, eds., *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 57-87.

- Gunzberg Moll, Jordi (1995): «La alimentación en los tratados de preservación y curación de la peste», en *Actes Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, t. II, 857-869.
- Herrera, M.^a Teresa y M.^a Concepción Vázquez de Benito (1989): «Arrope y almíbar: evolución semántica», en Julio Borrego Nieto, José Jesús Gómez Asencio y Luis Santos Río, eds., *Philologica I. Homenaje a D. Antonio Llorente*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 285-294.
- Pérez Vidal, José (1981): *Medicina y dulcería en el «Libro de buen amor»*, Madrid, Cupsa.