

REAL ACADEMIA
DE
CÓRDOBA

COLECCIÓN
T. RAMÍREZ
DE ARELLANO

XVII

LA MUJER EN LA HISTORIA DE CÓRDOBA (2)
BAJA EDAD MEDIA Y ANTIGUO RÉGIMEN
SS. XIII-XVIII

MARÍA ISABEL GARCÍA CANO
MARÍA SOLEDAD GÓMEZ NAVARRO
COORDINADORAS

LA MUJER EN LA HISTORIA DE CÓRDOBA (2)



BAJA EDAD MEDIA Y ANTIGUO RÉGIMEN SS. XIII-XVIII

REAL ACADEMIA DE CÓRDOBA

M^a.I. GARCÍA CANO
M^a.S. GÓMEZ NAVARRO
COORDINADORAS



2024

2024

COLECCIÓN TEODOMIRO RAMÍREZ DE ARELLANO

**LA MUJER EN LA HISTORIA DE CÓRDOBA (II):
BAJA EDAD MEDIA Y ANTIGUO RÉGIMEN
SS. XIII-XVIII**

COORDINADORAS

MARÍA ISABEL GARCÍA CANO
MARÍA SOLEDAD GÓMEZ NAVARRO

REAL ACADEMIA
DE CIENCIAS, BELLAS LETRAS Y NOBLES ARTES DE
CÓRDOBA

2024

LA MUJER EN LA HISTORIA DE CÓRDOBA (II):
BAJA EDAD MEDIA Y ANTIGUO RÉGIMEN (SS. XIII-XVIII)

COLECCIÓN TEODORO RAMÍREZ DE ARELLANO XVII

COORDINADORAS:

María Isabel García Cano
María Soledad Gómez Navarro

PORTADA:

*Angelica Kauffman, Autorretrato dudando entre las artes de la
música y la pintura (1794), óleo/lienzo*

© De esta edición: Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles
Artes de Córdoba

ISBN: 978-84-129784-1-4

Dep. Legal: CO-2204-2024

Impreso en Litopress. Edicioneslitopress.com. Córdoba

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopias, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito del Servicio de Publicaciones de la Real Academia de Córdoba.

MUJER Y CULTURA CULINARIA EN LA CÓRDOBA BAJOMEDIEVAL

TERESA CRIADO VEGA

*Colaboradora honoraria del Departamento de Historia Medieval.
Universidad de Córdoba*

1. INTRODUCCIÓN

Las exigencias de nuestro apetito no se encuentran unidas a un alimento concreto, como los herbívoros, hierba. Lo que se desea comer viene estipulado por las pautas de un grupo. Lo simplemente comestible desde el punto de vista químico y fisiológico no termina siendo consumido por el hombre. Se consume lo que las normas culturales de un pueblo permiten. Por dichas normas el comer humano se diferencia del engullir animal. Para entender dicho aspecto cultural es necesario recordar dos cosas:

El hombre sale de la naturaleza sin instintos, sin fijaciones automáticas, sin adaptaciones permanentes: su constitución psicológica está abierta a todo, no está fijada a un ámbito particular. Justo por esta apertura, el ser humano ha de fijarse y crearse por sí mismo una segunda naturaleza, ha de darse en cada momento histórico un perfil, una fisonomía a su vida; ese perfil, esa fisonomía, esa segunda naturaleza, son los hábitos humanos, incluidos los hábitos alimentarios.

Podemos, pues, decir que los hábitos alimentarios son las determinaciones permanentes que el hombre se da a sí mismo para nutrirse, justo por no tener un instinto básico y cerrado que lo incruste en un nicho ecológico determinado. El hábito es la forma cultural adoptada por un ser naturalmente sin especialización, a saber, por el hombre. Por naturaleza el hombre es un omnívoro y, en cada momento, ha de elegir el tipo de alimentación que le conviene o satisface. Los hábitos alimentarios son, en

su origen, electivos, y en cuanto dan forma y firmeza a la naturaleza abierta del hombre se adhieren luego tenazmente a la vida comunitaria. Dichos hábitos forman la cultura alimentaria, y lo hacen tanto en su aspecto culinario como gastronómico y convivial.

En la constitución de los hábitos alimentarios encontramos las diferentes variables con las que la conducta humana se estructura interna y externamente: La primera es fisiológica, aquí se incluyen las propiedades de los nutrientes que hacen al alimento fisiológicamente idóneo o no tanto para el mantenimiento y regulación metabólica del sujeto como su supervivencia. La segunda variable es psicológica, es decir, la del hombre como sujeto dotado de sentidos y apetitos; en este caso el alimento no es únicamente vehículo de nutrientes, sino además vehículo de propiedades como el color, sabor, textura, olor, temperatura, las cuales estimulan los órganos de los sentidos (vista, gusto, olfato...) y convierten en información llevada a nuestro cerebro. Esta dimensión sensorial abarca dos aspectos: sensitivo (alude a los órganos de los diferentes sentidos) y sentimental, respondiendo en este caso afirmativamente o no. La tercera variable es sociocultural, hace referencia al ser humano como ser social, como un sujeto relacionado con otros individuos. En este supuesto, el alimento es una forma simbólica de comunicación del individuo con la sociedad.

Precisamente, al ser considerado como nuestros, los alimentos toman unas dimensiones culturales que los dotan de un aspecto simbólico especial, en virtud del cual comprendemos que la carne de perro pudieron comerla con fruición algunas tribus de indios americanos, mientras que al hombre europeo le horroriza tomarla. Estoy seguro de que preferiría un gazpacho o una paella.

¿Qué significa carácter simbólico de un alimento? Un símbolo es un «fenómeno físico» (un trozo de carne de cerdo, por ejemplo) revestido del significado intelectual, moral o religioso que se le confiere dentro de una cultura (cerdo, prohibido por la cultura judía y musulmana, aceptado por la cristiana). Por eso, su potencia de evocación trasciende en mucho su apariencia sensible y su simple calidad de nutriente. Los hábitos alimentarios son símbolos e incorporan símbolos. Un ejemplo aclara lo dicho, el consumo de carne o derivados del cerdo denotaba que la persona era cristiana o viceversa.

Los hábitos alimentarios del hombre se sostienen sobre pautas colectivas, incorporadas en el individuo como costumbres, en las cuales se refleja tanto la tradición cultural antigua como el modo presente de enfocar la vida. No basta que algo sea comestible para que termine siendo comida por el hombre; esto ocurrirá si lo permiten los parámetros culturales del pasado y del presente enraizado en su mente y en su personalidad. Cuando el ser humano puede optar, elige el objeto de sus preferencias sentimentales, polarizadas por lo que sus antepasados comieron antes que él. Y aceptará una nueva información sobre la nutrición cuando la pueda amalgamar con sus patrones de costumbre y creencias¹.

En la Baja Edad Media, la pérdida de terreno de los campos de cereales frente a los pastizales, que había comenzado a finales del siglo XIII, se enfatizó tras el desastre demográfico de mediados del siglo XIV (epidemias de peste). Este incremento del consumo cárnico se unió a un cambio en los gustos. Así, mientras que en los siglos XII y XIII el cerdo había sido la carne más apreciada por todos, en los siglos siguientes los ciudadanos gustaron ya de diferenciarse de los campesinos: en el campo continuó consumiéndose el cerdo salado mientras que en la ciudad se pasó a preferir en su lugar la carne de vacuno (buey, vaca o ternera) y en su defecto la oveja y carnero.

Hay que indicar también que el consumo de carne estaba sujeto a una serie de restricciones religiosas. La abstinencia de carne en el mundo cristiano abarcaba unos 140 días al año y, según las zonas, podía alcanzar hasta los 160 días. De ahí la importancia de los alimentos sustitutivos, legumbres, queso, huevos y pescado. El pescado acabó imponiéndose como alimento alternativo a la carne, aunque es cierto que a esta realidad se llegó con el paso de los años, pues en los primeros momentos del cristianismo carne y pescado fueron prohibidos en la dieta durante los días de abstinencia. La sustitución se dio a partir del siglo XI. Con todo, esta realidad se logró cuando los avances en el mundo de la conservación lo permitieron: el desecado, el ahumado, el salado y las conservas en aceite o en vinagre².

¹ CRUZ CRUZ, Juan, «Antropología de los hábitos alimentarios». En Hernández, M. y Sastre, A. (coord.), *Tratado de nutrición*, Madrid, 1999, pp. 13-17.

² *Id.*, *Antropología de la conducta alimentaria*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, Pamplona, 1990, p. 25-30; PIEDRAFITA PÉREZ, Elena, «Aviando el puchero, ¿Qué se comía en las Cinco Villas en la Edad Media», *Tauste en su historia*,

2. CONCEPTO DE CULTURA CULINARIA

El término «cultura», según la Unesco, es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. La cultura engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones³.

En un escalón inferior tenemos «cultura culinaria» o «arte culinario», siendo la capacidad o habilidad de preparar y cocinar los alimentos. Esto abarca la variedad de productos típicos de una zona, la manera en que se preparan, la presentación de la comida, la fotografía, la hostelería, la restauración y mucho más. En otras palabras, las artes culinarias son una expresión de las ideas artísticas a través de alimentos o medios relacionados con la alimentación.

En este sentido podemos hablar de «Cultura culinaria castellana», la cual podemos concretar en un momento dado, Baja Edad Media (a partir del descubrimiento de América se darán grandes cambios a través de la llegada de numerosos alimentos, indispensables en la cocina actual) y, en particular, en una de las tres comunidades, la Cristiana.

3. LA MUJER EN EL MEDIEVO: REINA EN EL HOGAR

La situación de la mujer en la sociedad durante la Edad Media es una cuestión muy espinosa, con muchas aristas y sobre la cual los investigadores han llegado y aún llegan a conclusiones que, muchas veces, nos parecen diametralmente opuestas. A mi modo de ver, y en comparación con otros asuntos o aspectos en esta misma época, la situación de la mujer entonces es un tema que si lo comparamos con otros todavía puede ser un nicho de investigación a medio y largo plazo. Por mi parte, aquí y ahora, no pretendo presentar una visión completa y definitiva sobre la cuestión. Simplemente, y basándome en estudios previos e investigaciones propias, sólo voy dar unas pinceladas sobre el papel que desempeñaba la mujer dentro del hogar, lugar que era su dominio. De su situación en la sociedad ya existen algunos trabajos.

Actas de las XIV Jornadas sobre la historia de Tauste, 11 al 15 de febrero de 2013, Zaragoza, 2014.

³ UNESCO, 2002 (ORTEGA FERREIRA, Sandra, PATINO, Juan Carlos y ROJAS COCOMA, Carlos, *Entorno global, ética y sociedad*, Ediciones EAN, El Nogal, Bogotá, D.C., 2019.

La casa era su hábitat, gobernaba la casa, frente a los hombres que controlaban todo aquello que estaba fuera de la misma, los negocios. La mujer la dirigía, con independencia de su tamaño o importancia. En tal sentido encontramos que ella era la responsable de velar por la salud de su marido, hijos y demás personas que estaban bajo el mismo techo. No obstante, en las cortes de los reyes, príncipes o grandes nobles, había un galeno de servicio o disponible, pero las mujeres de casas menos distinguidas eran ellas las que cuidaban y dispensaban los remedios a sus hijos, marido y demás familiares que residían. El galeno, por su parte, no entraba en el ámbito de nuestra ginecología u obstetricia, es decir, él no trataba cuestiones específicamente de la mujer, para ello estaban las comadronas. Tampoco hacían mucho en el cuidado de los recién nacidos, pediatría. Este mismo protagonismo se observaba también en el cuidado psicológico o afectivo, espiritual, en la higiene doméstica y personal, el cuidado personal (cosmética y perfumería) y cómo no en la manutención. En este último, el que nos afecta, ellas eran las encargadas de abastecer la despensa, grande o pequeña, de la familia a lo largo del año, con el problema de que ellas, a diferencia de lo que ocurre en nuestros tiempos, no disponían de los alimentos en todo momento, sino únicamente en los meses propios de su producción, manzana en otoño, cerezas en verano, naranjas en invierno..., teniendo en dichos momentos un exceso de dichos productos y una falta absoluta en el resto del tiempo. Ante esta situación, las mujeres acometían la recogida y posterior conservación de los excedentes, conservando las frutas y verduras, con azúcar y miel (mermeladas, confituras), las carnes y el pescado, con sal (salazón), aceitunas y hortalizas, con vinagre (encurtido), el queso, con aceite, y la corona del pastel, la matanza del cerdo, animal que como dice el refrán del que se aprovecha todo y proporciona alimento para todo el año y para cuyo aprovechamiento se usaba desde el salazón de los jamones, pies, tocino y careta, hasta la elaboración de los diversos embutidos: morcilla, chorizo, salchichón, mellizas, cabeza de cerdo...⁴

⁴ WADE LABARGE, Margaret, *La mujer en la Edad Media*, Traducción de Nazaret de Terán, San Sebastián, 1998; *La condición de la mujer en la Edad Media*, Actas del Coloquio celebrado en la Casa de Velázquez, del 5 al 7 de noviembre de 1984, Casa de Velázquez, Universidad Complutense, Madrid, 1986; DUBY, Georges y PERROT, Michelle (Coords.), *Historia de las mujeres, La Edad Media*, Tomo 2, Madrid, Ed. Taurus, 2018; CUADRADA, Coral, «Poder, producción y familia en el mundo rural catalán (siglos XI-XIV)», en Pastor de Togneri, Reyna, (coord.), *Relaciones de poder, de producción y*

4. LA MATANZA DEL CERDO

La matanza del porcino y los productos obtenidos de ella, han constituido tradicionalmente una fuente de alimentos de gran valor nutritivo en España⁵. Hay referencias de este quehacer como mínimo desde época romana⁶. A medida que fue avanzando la reconquista en el Medievo, y hasta mucho después, el hacer la matanza del cerdo era considerado como signo externo de la condición de «cristiano viejo»⁷. Dicha tradición se mantuvo hasta hace unas tres décadas, siendo algunos de los motivos de su desaparición el despoblamiento del mundo rural y la mayor facilidad en el acceso a fuentes más variadas de alimentos⁸.

Durante todo este tiempo, prolongado, los productos obtenidos han sido un pilar esencial en la alimentación básica de la población, todo el que podía, con independencia de su hábitat (urbano o rural), hacía su matanza, matando más o menos cabezas en función de sus posibilidades y extensión de su familia⁹. Las referencias al jamón, al tocino y a los embutidos en todas sus formas son innumerables. Dicha realidad se manifiesta en el amplio número de recetas que nos han llegado, efectivamente muchas son las fórmulas que nos han legado de unos y otros nuestros antepasados¹⁰ y abundantes son los ejemplos que nos indican que apliquemos el tocino, saín o grasa animal para el cocinado¹¹. La matanza se hacía en todas las casas de pueblo, en las torres y en buena parte de las casas de la ciudad, incluidos los hospitales, cuarteles, conventos y otros muchos es-

de parentesco en la Edad Media y Moderna: aproximación a su estudio, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1990, pp. 248-250.

⁵ GARCÍA BORRÓN, Juan Pablo, *Breve historia de la lengua española. Avatares del tiempo y rasgos lingüísticos*, Barcelona, Ediciones de la Universidad de Barcelona, 2019, p. 252.

⁶ MARCH, Lourdes, *Los secretos de la compra: Cómo ser un experto en el mercado*, 2016.

⁷ FERRO VEIGA, José Manuel, *Cocinar para terceros desde casa, una salida laboral, Cocina regional, nacional e internacional*, 2020, p. 154

⁸ CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA ARNÁIZ, Mabel, *Alimentación y cultura, Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ed. Ariel, 2005, p. 62.

⁹ RUIZ MONTERO, Inés, «La vida campesina en el siglo XII a través de los calendarios agrícolas», *La vida cotidiana en la España Medieval*, Actas del VI Curso de Cultura Medieval, celebrado en Aguilar de Campoo (Palencia) del 26 al 30 de septiembre de 1994, Fundación Santa María La Real, Centro de Estudios del Románico, Ed. Polifemo, Madrid, 2004, p. 114.

¹⁰ B(iblioteca) N(acional) E(spaña), Ms. 2019 y Ms. 8565; y BPP, Ms. 834.

¹¹ *Ibid.*

tablecimientos públicos. Los animales los criaban con un gasto mínimo, eran alimentados con las sobras de la casa.

La matanza era una actividad que se desarrollaba a partir de los primeros fríos, de ahí el refrán «a todo cochino le llega su san Martín», es decir, a finales de noviembre se empezaba a ver en todas las casas el ajetreo de esta actividad¹², las mujeres de la casa se disponían a preparar los ingredientes para hacer los embutidos (cebolla, ajos, almendras, miel, azúcar...) mientras los hombres preparaban los recipientes (dornajos, orzas, escudillas de gran tamaño...), los cuchillos, tablones, agua e incluso comunicaban al matarife y al albéitar (veterinario) de la próxima realización de la matanza para que estuvieran dispuestos. Llegado el día y una vez matado el animal, se le llevaban al albéitar unas muestras para dictaminar si la carne era o no apta para el consumo humano¹³.

Respecto a las formas de llevar a término la matanza y los productos elaborados en la misma, presentan una gran variedad de usos y costumbres dependiendo del lugar, la comarca o región. Dependencia que, por su parte, procedía de la mujer, pues ella solía imponer los modos de ejecución y los productos que se hacían o se dejaban de hacer. Esta realidad, a lo largo del tiempo, ha dado lugar a una gran riqueza etnológica característica de contextos más o menos reducidos. Las formas de hacer y los productos elaborados en Castro del Río y alrededores son distintos de los usos que se desarrollan en comarcas cercanas, como las de la sierra de Cabra, Priego de Córdoba y sus aldeas o los pueblos de Granada limítrofes con estas tierras cordobesas. Ni que decir tiene que las diferencias en los usos y costumbres de otras comarcas limítrofes, Valle de los Pedroches, son aún mayores.

Volviendo a los preparativos, las mujeres un día o dos días antes empezaban a preparar los ingredientes: tripas, frutos secos (almendras, piñones, castañas), especias, huevos, azúcar, miel, pan rallado, sal, ajos, vino blanco. Las tripas las lavaban concienzudamente; los frutos secos los pelaban y partían según el grosor necesario; los huevos los apilaban y

¹² CABAÑAS GONZÁLEZ, María Dolores, «Comer y beber en Castilla a fines de la Edad Media, Notas sobre la alimentación de los colegiales de Alcalá», en MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, José María y DEL SER QUIJANO, Gregorio (coord.), *La península en la Edad Media, Treinta años después, Estudios dedicados a José Luis Martín*, Salamanca, Ediciones Universidad Salamanca, 2006 (pp. 35-69), p. 58.

¹³ SGOBATTI BOSI, Francesca, *A la mesa con los reyes*, 2018.

disponían qué iban a hacer con ellos (batirlos o hervirlos); el azúcar, se limpiaba y molía; la miel, se limpiaba y licuaba; el pan, se rallaba; la sal, se iba a por ella a la salina y se limpiaba; los ajos, se limpiaban y se dejaban los dientes preparados para posteriormente molerlos o partarlos; y el vino se ponía lejos del fuego y de los borrachos.

El día de la matanza, llegaba el matarife y bajo la atenta mirada de la mujer de la casa colocaba al animal sobre un banco, le sujetaba los pies y la cabeza y acto seguido lo mataba; la sangre caía en un recipiente y las mujeres corrían a mover la sangre para prepararla para las morcillas.

4.1. MEMORIAL DE MORCILLA DE SANGRE Y MIEL

La sangre de dos puercos se ha de tomar y desvenarla y colarlas mucho por un cedazo de cerdas, an de tomar tres libras de pan rallado y tostarlo sobre el fuego con un poco de manteca y echarlo en la sangre y echar siete xudias ralladas que sean buenas y tres quartas de orégano muy molido, una quarta de pimienta, media onça de clavos todo muy bien molido, y tomar tres cuartillos de miel hervirlos, después juntarlo todo y tomar seys libras de manteca derretidas o picadas y después de buuelto todo, echar las morzillas a cozer un buen rato¹⁴.

Por su parte el hombre de la casa, junto con otros hombres, disponía las carnes sobre tableros o las colgaba haciendo para ello una especie de tendedores, a continuación las cortaba, pasándoselas a las mujeres, según las necesitaban para la elaboración del chorizo u otro embutido. El chorizo:

4.2. RECETA PARA HACER CHORIZO

«Carne de puerco magra y gorda picada, harina muy cernida, ajos mondados, clavos molidos, vino blanco, sal la que fuere menester. Amasarlo todo con el vino y después de masado, dejarlo en un vaso cubierto un día natural. Y después henchir las tripas de vaca o puerco, cual quisieres, de esta masa y ponerlas a secar al humo»¹⁵.

¹⁴ BNE, Ms. 2019

¹⁵ BPP, Ms. 834, *Manual de mugeres*.

Las niñas de la casa, en su afán por participar, se encargaban de estar pendientes de que hirvieran los huevos hasta ponerse duros, las mellizas, cierto género de salchichón hecho con miel¹⁶.

4.3. DE CÓMO SE HACEN LAS MELLIZAS

Tomen dos celemines¹⁷ y medio de nueces e dos libras y media de almendras y tuéstense con salvados, e móndense con un paño áspero, como se mostró al hacer para alaxur en el libro primero, en el capítulo setenta y tres, e májense con un guijarro como para alaxur, y a tres escudillas desta frutas échese una de pan rallado e después tostado en una cazuela o sartén. Ítem, tomen media escudilla de manteca e media de docena de huevos bien batidos e media onza de clavos y otra media onza de canela, molido muy bien, e mezclen e revuelvan todas estas cosas muy bien y pónganlas en una caldera limpia o cosa tal, e tomen aparte // cuatro libras de miel, de a doce onzas la libra, y cueza muy bien, y cuando estuviere tan bien cocida que poniendo una gota de ella en un plato estuviere junta y dura y que no corra ni se desate sáquenla entonces y échenla sobre la fruta, revuelvan todo muy bien con un cucharón e si por caso no se juntase bien cuezan otra poca más miel e échesele encima e mézclese bien y póngase en estentinos muy frescos e muy lavados e que sean de aquellos en que hacen las longanizas e hagan las mellizas de la misma manera que se hacen las longanizas haciéndolas del tamaño que quisieren y téngase una caldera con agua hirviendo e métanla en aquella agua y hierva en ella un ratico, pero antes que las metan a cocer píquenlas con un alfiler grueso porque no se revienten y cuando las sacaren abáenlas cubriéndolas con un paño limpio e dejándolas estar allí hasta que estén frías. Después guárdense para comer y cuando las quisieren comer métanlas un poco en la olla o en parrillas¹⁸.

Un capítulo importante en los embutidos, como hemos podido apreciar, eran las especias, consideradas un lujo en la Edad Media. Las más comunes eran la pimienta, la canela y los clavos, apareciendo ellas en el siguiente y último embutido, que vamos a traer aquí, Obispo de puerco,

¹⁶ Diccionario de la Real Academia de la Lengua.

¹⁷ Se trata de una medida de capacidad, se utilizaba frecuentemente para medir trigo y equivalía a algo más de 4,6 litros.

¹⁸ BNE, Ms. 8565, *Vergel de sennores*.

similar al «botillo», su nombre le viene de la alta calidad de los ingredientes, solomillo, y por usar como tripa el intestino grueso, ciego u obispo.

4.4. RECETA PARA HACER UN OBISPO DE PUERCO

Dos libras de puerco que sea de lomo y haya estado un día en adobo con la tripa. Lavadas después y picadas con una docena de huevos cocidos y con una libra de manteca. Y después de picado, echallo en una almofia¹⁹ y juntar con ello una docena de huevos crudos, y cuarta y media de clavos, y canela molida, y un poco de pimienta, y encorporarlo todo muy bien. Y desque encorporado, y puesta la sal que fuere menester, henchir la tripa dello y poner a trechos las yemas de huevos cocidas que quisieren²⁰.

Volviendo a la matanza, no toda la carne era usada para elaborar los embutidos sino que se guardaban, pasando para su conservación por la salazón. Hablamos del jamón, tocino, pies y otras partes. En el caso del jamón, existe una leyenda relacionada con el origen o primer ejemplar del mismo:

Cuenta la leyenda que el jamón surgió cuando un cerdo cayó a un arroyo con una alta concentración de sal y se ahogó.

Unos pastores recogieron el cerdo y lo asaron, descubriendo que tenía un sabor agradable, sobre todo el pernil (pata o jamón).

Más tarde comprobarían que salando el jamón se conservaba más tiempo sin perder su sabor, así que fueron perfeccionando el método hasta conseguir, en aquella época, uno de los mejores jamones curados del mundo²¹.

El jamón nace de la imperiosa necesidad de lograr que este alimento durase más tiempo. Aunque los cerdos se mataban a finales del otoño y principios del invierno, nuestras antepasadas se dieron cuenta de que, gracias a las propiedades de la sal, la carne podía durar mucho más tiempo. Y así se inicia la historia del rey de los embutidos, hace siglos, con-

¹⁹ Jofaina. Vasiya en forma de taza, de gran diámetro y poca profundidad, que sirve principalmente para lavarse la cara y las manos. Lebrillo.

²⁰ BPP, Ms. 834, *Manual de mugeres*.

²¹ Jamones Benito Ibéricos

cretamente a lo largo del Imperio Romano. Según nos ha llegado, ya Hispania exportaba jamones a Roma o eso parece según un edicto del emperador Diocleciano. En dicho edicto aparece recogido el precio de los jamones²².

Las mujeres, según las necesidades familiares, elegían del cerdo la pata o patas que se iban a someter a la salazón y curación – maduración²³. Ellas o alguno de los miembros después de elegir la pieza o piezas, en primer lugar, pasaban al acopio de la sal, usándose gran cantidad de la misma que se extendía en toda la superficie de la pieza. La sal ayuda a extraer la humedad del jamón y crear un ambiente inhóspito para las bacterias y los microorganismos. La duración de la salazón o permanencia de la sal era según el tamaño y rasgos de cada pieza.

Pasados los días en salazón, quince días puede ser el número perfecto, las mujeres solas o con la colaboración de algún hombre eliminaban la sal excedente y pasaban al proceso de curación, que en nuestro caso se realizaba de forma natural, en los sótanos de un antiguo convento convertido en vivienda familiar. En dicho espacio, la propia naturaleza marcaba las condiciones de temperatura y humedad idóneas para que los jamones, en nuestro caso, recibieran las más adecuadas en cada momento. A lo largo de las estaciones del año, el espacio elegido enriquecía cada fase de este lento proceso.

Este proceso de curación que podía durar unos tres años, requería la atención y conocimientos especiales que nuestras mujeres recibían de sus madres y abuelas para obtener los resultados esperados. Ellas respetaban el tiempo que cada pieza precisaba para alcanzar su punto de curación. Pasado este, se procedía a su consumo.

5. LAS FRUTAS Y VERDURAS: CONSERVAS

Como decíamos líneas arriba, en el ámbito de las frutas, verduras y hortalizas, nuestras abuelas no contaban con ellas todo el año sino en momentos puntuales del mismo y para solventar tal realidad contaban con medios de conservación, distintos a los que hemos visto para el caso

²² BELLO GUTIÉRREZ, José, *Jamón curado: Aspectos científicos y tecnológicos. Perspectiva desde la Unión Europea*, Madrid, Ediciones Díaz de Santos, 2012, pp. 322-324.

²³ *Ibid.*, p. 320.

de la carne (embutidos, jamón, tocino, pies...)²⁴. Concretamente la hacían con edulcorantes, miel o azúcar²⁵. La presencia de uno u otro es importante, el primero era usado por toda la población mientras que el segundo lo era por la elite, debido a su elevado coste.

En función de la estación del año, las mujeres realizaban las conservas de unas y otras. Para esto, las mujeres nacidas en Córdoba contaban con la ayuda de un calendario, *Calendario de Córdoba o el libro de la división de los tiempos* (s. X), dedicado al califa cordobés Alhaken II, y escrito en árabe y latín, con un contenido variado: meteorología, astronomía, costumbres, salud, higiene corporal y cultivos agrícolas²⁶. Nos interesa el último, cultivos agrícolas, donde se recogen los momentos ideales para la recogida de las diferentes modalidades de fruta que incluye y se vincula o conecta con la producción o elaboración de la conserva respectiva; receta de la que contamos en muchas ocasiones, fechadas siglos más tarde. Efectivamente, disponemos de un amplio elenco de recetas relativas a la elaboración de confituras, entre las que destaca por su elevado número, como ya hemos adelantado, las relativas al membrillo.

Como explicación de lo que decimos traemos, aquí y ahora, la siguiente relación: fruta, momento de recolección y elaboración de la conserva para su aprovechamiento, añadiendo en algunos casos fórmulas o recetas que hemos localizado, fechadas siglos después de la publicación del *Calendario*, como hemos citado, concretamente de los siglos XV-XVII:

La toronja, en enero se hace la conserva.

5.1. PARA AZER TORONJAS [Receta 52]

Tomareis las toronjas y haréis quatro pedaços. Y a una libra de costras dos libras de miel, y pónganlas en agua y tenlas allí nueve días -cada día les han de mudar el agua-, y después han de bullirlas. Cuando estuvieren bullidas han de lavarlas con agua fría y han de

²⁴ AA. VV., *Cocina tradicional. Conservas de fruta y verdura*, Editorial De Vecchi, S. A., 2016, p. 1.

²⁵ PIZARD, Mauricio, *Garage gourmet. Conservas: Fermentados, escabeches, salsas, confituras, licores y más. Manual y recetario por estación*, Grijalbo, 2022.

²⁶ RINCÓN ÁLVAREZ, Manuel, *Mozárabes y mozarabías*, Salamanca, Ediciones Universidad Salamanca, 2001, p. 108.

esprimir tres o quatro pedaços juntos. Y esbromarán la miel y pondrán un poco de agua. Y en ella pondrán las costras en frio, y con poco fuego las pondrán a cozer, y quando tengan buen punto, piquen un grano de almizcle, y exetenlo con agua rosa y echarlo dentro²⁷.

La pera, en julio se elabora un jarabe y en agosto se hace una confitura.

5.2. PERAS EN CONSERVA DE STO. DOMINGO DEL REAL

Mondar las peras y después por las coronillas sacarles las pepitas y después con un hueso calarlas por dos partes y cocerlas en agua un rato, y después sacarlas de aquel agua y arroparlas mucho con ropa, que tomen el baho que no salga nada y estén así hasta que estén frías, y después cueza la miel que quieren que basta con un poco de agua y espumarla mucho, después echar las peras dentro y mengue hasta que se calen. De esta misma manera se hacen los peros²⁸.

La berenjena, en abril se trasplanta de los semilleros, en verano se hace la conserva, en noviembre concluye la cosecha y por Navidad se plantan en los semilleros de estiércol.

5.3. BERENJENAS EN CONSERVA DE STO. DOMINGO DEL REAL, fol. 114 r.

Sacadles los palitos y cortarles los palitos y puntas de los capullitos, e hacerlas cuatro cuartos como echen a cocer y después cuézanlas en agua y después que estén cocidas y sacadas del agua; echadlas en la miel y agua, según la cantidad de las berenjenas, y cocidas echar los clavos y después de frías han de echarles sus almendras entre los cuartos, han de ser blanqueadas²⁹.

El albaricoque, en mayo aparecen los tempraneros y por julio se elabora la conserva. Violetas o violas, en abril se recogen las flores y con ellas se prepara un jarabe, un electuario y un aceite.

²⁷ BNE, Ms. 6058.

²⁸ BNE. Ms. 2019.

²⁹ *Ibid.* Es la misma receta que la siguiente, número 5.

5.4. PARA AZER CONSERVA DE VIOLAS³⁰ [Receta 14]

Tomar las violas y limpiarlas, que no tengan nada verde, pesarlas. A una onça de violas, dos de açúcar. Picar las violas muy bien en un mortero, y el açúcar, todo junto muy bien, y cozer poco a poco en una caçica. Cozerlo y azer sus tablicas, otros hacen conçicos³¹, como más quisieren³².

Zanahoria, en enero se hace la confitura, en agosto se siembran y en noviembre abundan.

5.5. PARA AZER ÇANAHORIAS, fol. 114v.

Se han de raer como nabos y sacar las rebanadas hasta que lleguen al corazón de la zanahoria y después cuécelas en agua, e después sacarlas del agua en una cesta que esté muy limpia y cocer la miel que bastare y echarlas en la miel. Y se han de pesar las dichas zanahorias mondadas. A siete libras echar un azumbre de miel, así se ha de cocer y después de cocidas échenles sus almendras blanqueadas³³.

Nueces, en mayo se elabora la confitura, en junio se cuajan y en septiembre se recogen. Cerezas, en mayo aparecen las tempraneras y en julio y agosto se fabrica la confitura. La mostaza negra y blanca, en mayo se recoge. El durazno o prisco, madura en los meses de agosto y septiembre y en el último se hacía la confitura.

5.6. PARA AZER CARNE DE DURAZNO [Receta 2]

Tomar los duraznos, mondillos, rallarlos y picarlos. Tomar una coladera y echarlos dentro y dexar salir un agua, que sale de ellos de manera que queden bien. Y después tomar estos y pesar dos libras y una de açúcar, y clarificarlo hasta que esté bien limpio. Y después echar los duraznos en el açúcar y meneallo a la redonda, y meneallo de manera que no se apegue.

³⁰ En términos generales se referiría a violetas, mientras que en caso de que fuera una receta de origen aragonés, estaríamos ante el alhelí.

³¹ Desconocemos el significado de la palabra.

³² BNE, Ms. 6058.

³³ BNE, Ms. 2019.

Para azerlos de miel se azen de esta manera, y no ay necesidad de pesarlos, sino que a dos escudillas de duraznos, una de miel, han se de echar los duraznos después de derretida la miel y espumada, la medida no se ha de tomar sino antes que derrita, porque en esto hay mucho engaño, las manos de ellas, porque como las confituras de las almen dras, de naranja y de todo lo que quisieren se ha de azer ansi mismo de esta manera³⁴.

El membrillo, desde finales de septiembre hasta el mes siguiente se elabora el jarabe y la carne de membrillo.

5.7. PARA AZER CARNE DE MEMBRILLOS CRUDOS [Receta1]

Han de tomar los membrillos crudos y mondillos, y rallar la carne; y a dos libras de carne echalle una de çumo y dos libras de açúcar, y pon ella en punto como para mermelada y échale allí la carne con el sabor que quisiere y asta que este hecho traelle a una mano y queda hecho³⁵.

La calabaza, en abril se trasplantan de los semilleros de estiércol, en junio se hacía la confitura y la recolección concluye en noviembre, son una hortaliza propia del verano. Se plantan en los semilleros de estiércol por Navidad³⁶.

5.8. MEMORIA DE CÓMO SE HACE EL CALABACETE QUE SE HACE EN STO. DOMINGO DEL REAL, fol. 103v.

Busquen las calabazas del mejor casco que pudieren y hagan cuartos de ellas, tamaño como la mano, y móndenlos y échenlos en agua nueve días, mudase el agua al tercer día, y después lávelos mucho e cuézanlos en agua hasta que puedan calarlo un alfiler sin pena, y después sácalos del agua y enfríense, y después poner a cocer la miel que bastare, según la cantidad de los cuartos de calabaza, y cocida y espumada la miel echen los cuartos dentro de ella; y esto así se ha de hacer al tercer día en la misma miel hasta nueve días, y al cabo de los nueve

³⁴ BNE, Ms. 6058.

³⁵ *Ibid.*

³⁶ LÓPEZ LÓPEZ, Ángel Custodio, «Estudio particular de las especies botánicas que se citan en el Calendario de Córdoba de Ārib Ibn Saïd», en GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (coord.), *Ciencias de la Naturaleza en Al-Ándalus*, Texto y estudios III, Granada, 1994, pp. 43-78.

días que se ha de sacar de esta miel y cocer los dichos cuartos en otra miel, en la cual han de quedar hechos³⁷.

BIBLIOGRAFÍA

BELLO GUTIÉRREZ, José, *Jamón curado: Aspectos científicos y tecnológicos. Perspectiva desde la Unión Europea*, Madrid, Ediciones Díaz de Santos, 2012.

CABANAS GONZÁLEZ, María Dolores, «Comer y beber en Castilla a fines de la Edad Media, Notas sobre la alimentación de los colegiales de Alcalá», MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, José María y DEL SER QUIJANO, Gregorio (coord.), *La península en la Edad Media, Treinta años después, Estudios dedicados a José Luis Martín*, Salamanca, Ediciones Universidad, 2006, pp. 35-69.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA ARNÁIZ, Mabel, *Alimentación y cultura, Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ed. Ariel, 2005.

CRUZ CRUZ, Juan, «Antropología de los hábitos alimentarios», HERNÁNDEZ, M. Y SASTRE, A., (coord.), *Tratado de nutrición*, Madrid, Ediciones Díaz de Santos, 1999, pp. 13-32.

——— *Antropología de la conducta alimentaria*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, Pamplona, 1990.

CUADRADA, Coral, «Poder, producción y familia en el mundo rural catalán (Siglo XI-XIV)», en PASTOR DE TOGNERI, Reyna, (coord.), *Relaciones de poder, de producción y de parentesco en la Edad Media y Moderna: aproximación a su estudio*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1990, pp. 225-262.

FERRO VEIGA, José Manuel, *Cocinar para terceros desde casa, una salida laboral, Cocina regional, nacional e internacional*, 2020.

GARCÍA BORRÓN, Juan Pablo, *Breve historia de la lengua española. Avatares del tiempo y rasgos lingüísticos*, Barcelona, Ediciones de la Universidad de Barcelona, 2019.

LÓPEZ LÓPEZ, Ángel Custodio, «Estudio particular de las especies botánicas que se citan en el Calendario de Córdoba de Ārib Ibn Saïd», en GARCÍA

³⁷ BNE. Ms. 2019.

- SÁNCHEZ, Expiración (coord.), *Ciencias de la Naturaleza en Al-Ándalus*, Texto y estudios III, Granada, 1994.
- MARCH, Lourdes, *Los secretos de la compra: Cómo ser un experto en el mercado*, 2016.
- ORTEGA FERREIRA, Sandra, PATINO, Juan Carlos y ROJAS COCOMA, Carlos, *Entorno global, ética y sociedad*, Ediciones EAN, El Nogal, Bogotá, D.C., 2019.
- PIEDRAFITA PÉREZ, Elena, «Aviando el puchero, ¿Qué se comía en las Cinco Villas en la Edad Media», *Tauste en su historia*, Actas de las XIV Jornadas sobre la historia de Tauste, 11 al 15 de febrero de 2013, Edita Asociación Cultural «El Patiaz», Zaragoza, 2014.
- PIZARD, Mauricio, *Garage gourmet. Conservas: Fermentados, escabeches, salsas, confituras, licores y más. Manual y recetario por estación*, Grijalbo, 2022.
- RINCÓN ÁLVAREZ, Manuel, *Mozárabes y mozarabías*, Salamanca, Ediciones Universidad Salamanca, 2001.
- RUIZ MONTERO, Inés, «La vida campesina en el siglo XII a través de los calendarios agrícolas», *La vida cotidiana en la España Medieval*, Actas del VI Curso de Cultura Medieval, celebrado en Aguilar de Campoo (Palencia) del 26 al 30 de septiembre de 1994, Fundación Santa María La Real, Centro de Estudios del Románico, Ed. Polifemo, Madrid, 2004, pp. 107-124.
- SGORBATI BOSI, Francesca, *A la mesa con los reyes*, 2018.
- WADE LABARGE, Margaret, *La mujer en la Edad Media*, Traducción de Nazaret de Terán, San Sebastián, Ed. Nerea, 1998.

Las mujeres compartieron sus vidas y experiencias subordinadas a la autoridad masculina del patriarcado; porque el concepto de género en la España del Antiguo Régimen estuvo fuertemente ligado a la idea de honor y reputación. La virginidad y la fidelidad fueron valores fundamentales para las mujeres, y su comportamiento estuvo vigilado muy de cerca por la sociedad. Algunas se involucraron en actividades económicas, como el comercio y la artesanía, y otras se unieron a conventos, donde podían disfrutar de una mayor autonomía y educación [...].

Hoy en día, el estudio de la historia de las mujeres y el género sigue siendo vital para entender las dinámicas sociales actuales. Nos ayuda a reconocer los logros alcanzados y a identificar los desafíos que aún persisten. La historia de las mujeres es, en última instancia, una historia de resistencia, empoderamiento y la búsqueda de igualdad en un mundo en constante cambio.

Fuente: *La mujer en la historia de Córdoba (II): Baja Edad Media y Antiguo Régimen*, ss. XIII-XVIII. Córdoba, 2024, pp. 12, 13, 14.

