

# **LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA: REFLEXIONES HISTÓRICAS Y PAPEL DEL VETERINARIO**

DISCURSO DEL

PROF. DR.D. JOSÉ MANUEL MARTÍNEZ RODRÍGUEZ

CONTESTACIÓN DEL

EXCMO. SR. PROF. FRANCISCO ROJO VÁZQUEZ



ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS DE  
CASTILLA Y LEÓN

**LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA: REFLEXIONES  
HISTÓRICAS Y PAPEL DEL VETERINARIO**

DISCURSO DEL PROF.

DR.D. JOSÉ MANUEL MARTÍNEZ RODRÍGUEZ

Leído en el solemne acto de su recepción pública como  
Académico de Número, celebrado el día 18 de febrero de 2015

CONTESTACIÓN DEL EXCMO.  
SR. PROF. FRANCISCO ROJO VÁZQUEZ

LEÓN, 2015

Universidad de León  
Secretariado de Publicaciones  
José Manuel Martínez Rodríguez  
ISBN:  
Depósito Legal:  
Impreso: Cudipal Gestión Gráfica  
León 2015

## INDICE

AGRADECIMIENTOS

JUSTIFICACIÓN

INTRODUCCIÓN

ALIMENTOS BÁSICOS DE NUESTRA DIETA

El Pan

Aplicaciones populares del pan

El vino

El aceite

El ajo

CULTURA GASTRONÓMICA ESPAÑOLA

SALUD E HIGIENE ALIMENTARIA

A MODO DE CONCLUSIÓN

CONTESTACIÓN

DEL EXCMO. PROF. FRANCISCO ROJO VÁZQUEZ



## AGRADECIMIENTOS

Excmo. Sr. Presidente,  
Excmas. e Ilmas. Autoridades,  
Exmas. Sras. y Sres. Académicos,

Señoras y Señores:

Hace poco más de un año desde esta misma tribuna comenzaba mi discurso como académico correspondiente, como decía Don Santiago Ramón y Cajal, "Por *inveterada costumbre, suelen ser el principio y el fin de todo discurso académico algo así como un diálogo en que sucesiva y contradictoriamente hablan la modestia y la arrogancia.*"<sup>1</sup> Me van a permitir que hoy comience recordando a D. Ramón Llorente y Lázaro (1820- 1880) primer profesor de Historia de la Veterinaria, asignatura que comenzó a impartirse en la Escuela de Madrid de acuerdo con lo establecido en el Plan de Estudios de 1847, encargándose de su enseñanza al citado profesor, continuando su labor tras la implantación del Plan de Estudios de 1854<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup>Ramón y Cajal, S.. *"Regeneración de los Nervios"*. Discurso de recepción leído en la Real Academia de Medicina el 30 de junio de 1907. Ambrosio Pérez y Compañía, Impresores. Madrid

<sup>2</sup> Real Decreto 19 de agosto de 1847. *Gaceta de Madrid* de 26 de agosto de 1847. En realidad el estudio en este Plan era de Bibliografía y por tanto no estrictamente histórico. Por el contrario, en el Plan de Estudios de 1854 (Real Decreto de 15 de febrero de 1854) se contemplaba la enseñanza de la Historia como tal.

En las Escuelas de Zaragoza y Córdoba<sup>3</sup> no se iniciaron estos estudios hasta 1857, encargándose de la docencia, en la primera de ellas, el catedrático de Tercer año D. Pedro Cuesta. La asignatura dejó de impartirse en 1871, al desaparecer en el Plan de Estudios de dicho año, el cual estuvo vigente hasta 1912 en que fue sustituido por uno nuevo que tampoco contemplaba los estudios de carácter histórico<sup>4</sup>. Por tanto desde aquí quiero instar a las autoridades académicas para que de una vez, realicen los adecuados ajustes en el plan de estudios, para introducir la Historia de la Veterinaria como ciencia independiente y obligatoria, con lo cual, conseguiremos que los veterinarios españoles tengan una formación más sólida y capaz de resistir los avatares del futuro.

En primer término quiero agradecer al Excmo. Profesor D. FRANCISCO ANTONIO ROJO VÁZQUEZ, el afecto y apoyo que, de manera tan cordial y desinteresada, me ha prestado a lo largo de muchos años. Hoy además me ofrece una muestra más de su amistad y me honra contestando a mi Discurso de ingreso como Académico de Número en esta Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León.

Gracias a todos los miembros de la Corporación, a los que ahora me uno y que desde hoy tengo por compañeros. Mi agradecimiento más profundo y sincero a los Profesores RODRÍGUEZ FERRI y ROJO VÁZQUEZ, Presidente y Secretario respectivamente de la Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León, así como al Profesor GAUDIOSO LACASA que presentaron, en su día, mi candidatura y

---

<sup>3</sup> Ley de Instrucción Pública de 9 de septiembre de 1857. *Gaceta de Madrid* de 10 de septiembre de 1857. En su artículo 62 recoge el *currículo* de los estudios de Veterinaria que incluyen «la Historia crítica de estos ramos»

<sup>4</sup> Decreto 2 de julio de 1871. *Gaceta de Madrid* de 3 de julio de 1871 (Reglamento de las Escuelas de Veterinaria) y Decreto 27 de septiembre de 1912. *Gaceta de Madrid* de 28 de septiembre de 1912. En 1940, al crearse en la Escuela de Madrid el *grado superior*, semejante al Doctorado de otras Facultades Universitarias, se incluyó la Historia de la Veterinaria. Véase C. GARCÍA ALFONSO (1950) Historia de la Facultad de Veterinaria de Madrid. *An. Fac. Veterinaria*, 2,1-20, p. 16.

promovieron mi elección para ocupar este sillón. Contar con el apoyo de estos padrinos, además de satisfacerme me compromete y me estimula. Gracias también a cuantos con su voto respaldaron esta aspiración haciendo realidad el honor que recibo, fruto de su magnanimidad más que de mis méritos. Es un honor que me llena de satisfacción y orgullo, pues soy muy consciente de que a pesar de la desproporción existente entre mis méritos y la distinción que se me otorga. Estén seguros de que haré todo aquello que esté en mi mano para ser útil a esta Academia, obligándome al esfuerzo y a la entrega en los cometidos que me encomienden y así no defraudarles.

Quiero también manifestar mi reconocimiento y gratitud al Profesor ÁNGEL ALONSO MARTÍNEZ, amigo desde la niñez y que me ha ayudado siempre que su ayuda ha sido necesaria, su ejemplo me ha servido de guía en muchos aspectos y desde luego en el mundo universitario. Gracias Ángel por la ayuda sin reservas que me has prestado en todo momento.

En el extenso catálogo de mis débitos habría de incluir a tantas personas que han salido calladamente de mí entorno, que han participado, colaborado o discrepado conmigo en estos intensos años de dedicación a la Universidad. Mi corazón y mi razón hablan primero de agradecimiento hacia ellos; luego hacia todos los universitarios; y ¿cómo no? hacia todos cuantos han hecho posible que yo esté hoy en este acto.

También quiero recordar a los compañeros y maestros fallecidos, que aunque no haga mención individualizada, algunos muy especialmente, ocupan un lugar en mi corazón.

Por último, deseo expresar el más profundo reconocimiento a mi familia, empezando por los que me precedieron y ya no están, que me inculcaron el amor al trabajo, el sacrificio y el respeto hacia los demás. Continuando con mi mujer Pili, mi hermana Mari Nieves y mi sobrina Margot, sin cuya ayuda y comprensión, jamás hubiera llegado a este momento.

*Gracias a todos*



## JUSTIFICACIÓN

Todas las ramas del saber humano son digna ocupación del hombre científico, como tal todos ellos contribuyen a alcanzar el mismo objetivo, descubrir la verdad, para proporcionar a la sociedad los medios morales y materiales para mejorar su existencia. A pesar de esta verdad, a nadie de Vds. debe causar extrañeza que así como nos encariñamos hasta con los objetos inertes que nos rodean, nos hayamos aficionado al cultivo de las ciencias veterinarias que han constituido la ocupación constante de nuestra vida.

No piensen por eso, que voy a entretenérles contándoles las excelencias de las ciencias veterinarias y su mayor importancia sobre las demás; pero sí quiero consignar que la tienen y muy grande, no solo consideradas en abstracto, sino más aún, si analizamos sus aplicaciones. Éstas en estos momentos son de tal magnitud e importancia que con toda seguridad las generaciones precedentes, no las hubieran imaginado.

El cultivo de las ciencias nunca es estéril. Si para el observador superficial hay algunas que lo parecen, si entendimientos frívolos las califican de tales, es porque olvidan que un edificio no se construye sin materiales, cuyo acarreo y preparación son siempre penosos. Pero el resultado es tanto más satisfactorio cuanto más perfectas y minuciosas hayan sido las operaciones preliminares. Tan satisfactorios resultados han sido, la obra de siglos, la consecuencia de los esfuerzos de muchos pueblos, de una larga serie de generaciones; aunque le estaba reservado a la época en que vivimos el dar a estos trabajos, la extensión y el carácter científico del que hasta ahora carecían. Esos trabajos poco reconocidos han preparado el camino para la explicación científica de hechos que la humanidad posee desde tiempo inmemorial, aunque de un modo empírico, mientras que otros han proporcionado los elementos de utilísimas e importantes aplicaciones industriales.

La extensión de los conocimientos en los tiempos antiguos debió ser tan limitada, que una mediana inteligencia los abarcaría todos o la mayor parte; pero las ciencias progresaron: nuevos hechos y nuevas teorías vinieron a aumentar un catálogo siempre creciente de ahí, la necesidad de clasificarlas con la separación de exactas, morales y naturales. De este modo, en el trascurso de los siglos, han ido estableciéndose los límites de las ciencias filosóficas y profesionales, es decir, de las que sólo tienen por objeto ilustrar el espíritu humano, enseñándole a discernir lo verdadero de lo falso, dándole noticia sobre las propiedades de la cantidad, manifestándole los atributos de la materia y el modo de encontrarse en el universo, o bien de aquellas que emanadas de las primeras, y siendo para cultivar el entendimiento, se estudian sin embargo con el objeto de que proporcionen a la humanidad bienes positivos con su aplicación, y al que las posee los medios de adquirir una honrosa subsistencia.

La Historia, limitada por mucho tiempo al conocimiento y clasificación de los hechos, sin abandonar este camino, sin dejar de ser una ciencia positiva o de observación a la par que filosófica o especulativa, ha emprendido el camino de las aplicaciones para proporcionar a la humanidad recursos nuevos que ayuden eficazmente, y no de un modo ilusorio al tratamiento de las dolencias; que den nuevos materiales a las industrias, y que suministren a la alimentación humana no sólo materias nuevas, sino las de antiguo conocidas más abundantes, económicas y perfeccionadas.

La relación fundamental entre Historia y Ética, entendida esta última, no tanto como ciencia de las costumbres, sino del bien y del mal de los actos humanos y de los principios constitutivos y fundamentales de la vida moral, se conjuga en la verdad. La idea que adoptamos acerca de esta última y sus límites condiciona, en principio, la convicción imprescindible para organizar la información obtenida del pasado. Desde aquella declaración cervantina en la que D. Miguel ponderaba la vinculación de verdad e historia cuando, dentro del clasicismo más ortodoxo, hacía decir a D. Quijote: *"la verdad, cuya madre es la Historia, émula del tiempo, depósito de las*

*acciones, testigo del pasado, ejemplo y aviso de lo presente y advertencia del porvenir*”, hasta la desconfianza y el relativismo de nuestros días, media una gran distancia. No pocas veces insistiría Cervantes en la evidencia de la verdad, por encima de todo. Nuevamente en la segunda parte de *El Quijote* (capítulo X) aseguraba: “*la verdad adelgaza y no quiebra y siempre anda sobre la mentira, como aceite sobre el agua*”<sup>5</sup>. Renunciar a la posibilidad de alcanzar la verdad, o al menos una verdad, equivale a la negación de la historia.

Dentro de los valores que deben impulsar el quehacer del científico, acaso el primero de ellos sea el valor del conocimiento en sí, concebido como un bien. En segundo término, sin que ello suponga orden de importancia, estaría el valor de la verdad, para empezar como correspondencia entre el pensamiento y la realidad. Fernández de la Mora concluía a este respecto, relacionando los dos valores anteriores, algo que compartimos plenamente: “*conocer es un bien; pero ese bien crece en la medida en que es verdadero*”<sup>6</sup>: Habría que incluir también la coherencia, ser coherente forma parte inseparable de la lógica de la veracidad de la historiografía; por un lado, en cuanto a su naturaleza de ciencia de lo real y, por otro, aún en su reducto de la interpretación de los datos empíricos. La misma lógica, en parte, que reclamaba Ortega a propósito de la responsabilidad intelectual en general<sup>7</sup>.

Otro factor esencial de la historia es la libertad. Una acción libre es siempre una acción humana y, de modo recíproco, cabría decir que sólo las acciones libres serían verdaderamente propias del hombre. Así pues, junto a la búsqueda de la verdad, la coordenada que marca la labor del historiador, en la relación entre ética e historia, ataña a la defensa de la libertad. Aunque esta tarea sea abordada también, en no pocas ocasiones, por literatos y filósofos, a través de la crítica,

---

<sup>5</sup> Cervantes, M.; *Don Quijote de la Mancha*. Cuatro Volúmenes. Edición y notas Martín de Riquer, Ilustraciones Antonio Mingote. Ed. Planeta, Madrid. 2005.

<sup>6</sup> Fernández de la Mora, G. “Ética de la Inteligencia” *Anales de la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas*. Año LLVIII, n° 73, Madrid. (1996), pp. 81-88

<sup>7</sup> Ortega y Gasset, J. “Unamuno y Europa, fábula”, en *El Imparcial*, 27-IX-1909. Ver *Obras Completas*. Tomo I, Madrid, 2004, p. 259.

desde su aproximación a la historia; con ejemplos tan notables, entre nosotros, como Larra, Unamuno, Ortega y muchos más. Pero el compromiso del historiador no se limita a actuaciones episódicas, ha de involucrarse constantemente en la lucha frente a todo determinismo que atente contra la libertad, sea éste de la naturaleza que fuese y en cualquiera de las múltiples formas en las que se haga patente al correr del tiempo: filosóficas, políticas, científicas, etc<sup>8</sup>.

Algunas ciencias empíricas que invaden, de manera más o menos agresiva, el campo de las ciencias del espíritu; por ejemplo, la neurología desplazaría a la filosofía en cuanto al estudio de cuestiones tales como la naturaleza del conocimiento, de la sensación, de la conciencia o de la voluntad libre, afectando a nuestra libertad<sup>9</sup>. Los postulados acerca de los determinismos neuronales concluirían en que “... *tenemos experiencia de la libertad y nos comportamos como si fuéramos libres, pero esto es una ilusión. En rigor estamos determinados a hacer lo que de hecho hacemos. No podemos obrar de otro modo. En el momento en que creemos estar decidiendo por propia cuenta, ya el cerebro ha decidido por nosotros de antemano*”<sup>10</sup>.

Realmente la negación de la libertad desde el prisma del empirismo vendría ya de Kant, en su *Crítica de la razón pura*, como bien ha señalado el profesor Álvarez Gómez<sup>11</sup>. Por tanto la defensa de la libertad, individual y colectiva, en cuanto a valor esencial de la historia lleva aparejada la responsabilidad inherente a los sujetos libres.

Esbozadas estas premisas previas, se habrán dado Vds. cuenta que como decía Menéndez Pelayo, en su discurso de ingreso en la Real Academia de la Historia “*De la Historia vengo a hablaros,... de lo*

---

<sup>8</sup> Álvarez Gómez, M.: *El problema de la libertad ante la nueva escisión de la cultura*. Discurso de recepción en la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas. Madrid. 2007

<sup>9</sup> Singer, W.: *Ein neuss Menschenbild? Gespräche über Hirnforschung*, Frankfurt, 2003.

<sup>10</sup> Roth, G.: *Aus Sicht des Gehirus*, Frankfurt, 2003; y *Hirnforschung und Willensfreiheit*, Frankfurt, 2004.

<sup>11</sup> Álvarez Gómez, M. : *Ob.cit.*,p.98

*que, a primera vista, parece más externo y accidental en ella de lo que condenan muchos desdeñosamente con el nombre de forma, como si la forma fuese mera exorcización retórica y no el espíritu y el alma misma de la historia... “<sup>12</sup>.*

La elección de un tema conveniente, que en esta ocasión solemne satisfaga los deseos del mayor número de oyentes, y que al mismo tiempo sea proporcionado a las fuerzas del que tiene el honor de dirigirles la palabra, es sin duda alguna un problema de difícil resolución. Dejo, pues, a los más ilustrados, a los que me superan en conocimientos y práctica, el manifestar los progresos y novedades, así como, el examen de las grandes cuestiones teóricas y de aplicación, que se presentan en el estudio de la Ciencia Veterinaria , cuya utilidad nadie pone en duda.

Después de analizar la frase pronunciada por el químico francés Louis Pasteur en el siglo XIX, “*La medicina cura al hombre, la Veterinaria cura a la Humanidad*”<sup>13</sup> y teniendo en cuenta que el veterinario, entre otras labores interviene en la higiene y la inspección de alimentos, aunque también cuenta con un papel protagonista en la prevención y la lucha contra enfermedades contagiosas que afectan al ser humano. Según los expertos calculan que un 70% de las epidemias humanas, sobre todo las emergentes, son de origen animal. Por estas razones me he decidido a hablarles sobre “*La alimentación en España: Reflexiones históricas y papel del Veterinario*”.

---

<sup>12</sup> Ménendez y Pelayo, M.: “La Historia considerada como arte bella”. *Discurso de ingreso leido en la Real Academia de la Historia* el 13-V-1883. Tomo V.

<sup>13</sup> Debré, P., and E. Forster. 1998. *Louis Pasteur*. Johns Hopkins University Press



## INTRODUCCIÓN

Durante los últimos años, en España, estamos asistiendo al desarrollo de un interés cada vez mayor por los temas relativos a la nutrición, nutrición y salud, y a la alimentación en general. Este interés aparece, sobre todo, en dos campos considerablemente diferenciados: los de la nutrición y dietética por un lado, y el de la tecnología de la producción de alimentos por otro. Estos dos campos, a su vez, constituyen dos preocupaciones esenciales para cualquier país; la de la salud y la de la economía. En este sentido, podría afirmarse<sup>14</sup>, que el Estado, por una parte, y la Ciencia por otra, tienden cada vez más a afirmar su competencia y su influencia sobre las conductas alimentarias. Es cierto, sin embargo, que las prescripciones médicas no constituyen una novedad: el "régimen", precisamente, constituye una terapéutica fundamental y, desde tiempos muy antiguos se han mantenido relaciones muy estrechas entre estética culinaria y dietética y entre alimento y medicamento. Téngase presente, por ejemplo, que la palabra "receta" se utiliza indistintamente para un preparado farmacológico y para un preparado culinario. Sin embargo, las prescripciones alimentarias de la medicina moderna son de orden profiláctico y no sólo terapéutico. Se trata, además, de prescripciones de uso colectivo y no sólo individual, se transmiten a través de los medios de comunicación de masas y no sólo a través de la consulta particular.

La alimentación es un hecho complejo y diverso. La alimentación no puede, de ninguna manera, reducirse a una cuestión de ingredientes, transformados o no. Tampoco es sólo nutricional ni puede confundirse con la dieta. La alimentación es un fenómeno multidimensional en el que interactúan la biología y las respuestas culturales adaptativas desarrolladas en cada lugar y tiempo. Por esta razón, la alimentación es, también, un fenómeno social e identitario. La alimentación nos remite siempre a un conjunto articulado de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido.

Por todo ello, comprender la alimentación exige atender a las categorías taxonómicas de los alimentos que cada cultura elabora y reelabora, a los productos, a los habituales y a los extraordinarios; a los procedimientos culinarios; a las combinaciones entre todo ello; a la estructura de las comidas, al

---

<sup>14</sup> Fischler, Claude. "Gastronomie et gastroanomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne". *Communications*, 31, 1979, pp. 189-210.

calendario de las mismas; a las preferencias y las aversiones alimentarias, a las prescripciones religiosas, a las reglamentaciones jurídicas, etc., y a las relaciones entre todos estos aspectos. Así, además de la producción, distribución y consumo de alimentos, integrados en una serie de procesos ecológicos, tecnológicos y económico-políticos complejos que determinan, en buena medida, la dinámica y la lógica de los comportamientos alimentarios, también hay que tener en cuenta el papel que juegan los condicionantes ideológicos.

En efecto, la alimentación constituye una vía privilegiada para reflejar las **Manifestaciones** del pensamiento simbólico y la alimentación misma constituye, en ocasiones, una forma de simbolizar la realidad.

Creamos categorías de alimentos (saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarios y festivos, buenos y malos, femeninos y masculinos, adultos e infantiles, calientes y fríos, puros e impuros, sagrados y profanos, etc.) y, mediante estas clasificaciones, construimos las normas que rigen nuestra relación con la comida e, incluso, nuestras relaciones con las demás personas, de acuerdo, también, con sus diferentes categorías. La alimentación, pues, está pautada por el sistema de creencias y valores existente en cualquier cultura y momento que puede determinar, a su vez, qué alimentos son objeto de aceptación o rechazo en cada situación y para cada tipo de persona. La religión ha contribuido, junto a la tecnología, la economía, la organización social y los procesos de aprendizaje, a la adaptación del ser humano a su universo aportándole seguridad frente a fuerzas más poderosas que él mismo. En todos los pueblos o culturas, las elecciones alimentarias están condicionadas frecuentemente, al menos en primera instancia, por todo un conjunto de creencias religiosas, prohibiciones de diverso tipo y alcance, así como por concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo, para la salud. En todas las sociedades, la elección de los alimentos y los comportamientos de los comensales están sometidos a normas médicas, religiosas, éticas y, en esa medida, son sancionados por juicios morales o de valor<sup>15</sup>.

---

<sup>15</sup> Fischler C. *El (H) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995. pp416

## ALIMENTOS BÁSICOS DE NUESTRA DIETA

Debemos comenzar comentando algunos de los alimentos más característicos de nuestra dieta a través de los tiempos: El pan, alimento por excelencia, junto con el vino, el aceite y el ajo, que constituyen los pilares de nuestra Cocina, y probablemente sean los primeros alimentos procesados por el hombre.

### El Pan

Podemos decir que la verdadera civilización comienza con el cultivo de los cereales por el hombre del neolítico<sup>16</sup>. Por tanto, la utilización de los cereales no sólo tuvo importancia desde el punto de vista nutritivo, sino también desde el punto de vista social. A lo largo de la historia de las diferentes culturas, el trigo es uno de los granos más antiguos, para hacerse una idea aproximada de la evolución y utilización de este cereal hay que remontarse al pasado más lejano. Su descubrimiento supuso un importante avance, ya que las semillas podían ser cultivadas, cosechadas y guardadas para alimentarse de ellas. El trigo, como los demás cereales de los que se ha nutrido el hombre, fue consumido primero simplemente crudo. Como los trigos eran muy duros y, por tanto, difíciles de pelar, tostarón los granos sobre piedras calientes para poder separar la cascarilla, que con el calor se volvía quebradiza<sup>17</sup>. Más tarde comenzaron a molerlos, y con la harina obtenida hacían papillas y, posteriormente, una especie de galletas o tortas de harina amasada con agua que se cocían sobre piedras calientes, este era pan sin fermentar que no se parece mucho al pan de hoy.

El pan, ha sido y es fundamental en la alimentación humana, se ha ido elaborando con el cereal disponible en la zona. En el paleolítico el hombre aplastaba el trigo entre rocas o piedras para obtener harina. Este método fue perfeccionado con la introducción del molino de mano sobre una piedra ahuecada, alrededor del año

---

<sup>16</sup>Ashton, John, William Clowes. ed (en inglés). *The History of Bread from Prehistoric to Modern Times* (primera edición). Londres: The Religious Tract Society. pp. 532.1904

<sup>17</sup> Scade, J. *Cereales*. Editorial Acribia. Zaragoza. 1981

4.000 a.C.<sup>18</sup> El pan acompaña a la alimentación de la humanidad desde el año 8.000 a.C.<sup>19</sup>. En alguna parte de Sumeria, o en el sur de Mesopotamia, hacia el año 6.000 a. C., alguien empezó a elaborar pan tal y como lo conocemos hoy en día, con las fases bien diferenciadas de amasado, reposo y cocción.

Los sumerios que enseñaron a los egipcios a elaborar pan, empleaban las cenizas de un fuego para hacer los panes 3.000 años a.C.<sup>20</sup> Los egipcios adoptaron este conocimiento, que fueron sistematizando, mejorando los procesos de panificación, hasta convertirlo en un alimento indispensable para su sociedad. El pan ya era un alimento común que aparece representado en los bajorrelieves de la tumba de Ramsés III, que fue faraón durante treinta años<sup>21</sup>.



Escenas de elaboración de pan, dibujadas en la tumba de Ramsés III. Valle de los Reyes. Egipto. The Oxford encyclopedia of ancient Egypt.

<sup>18</sup>Barría, J. *El libro del pan*. Barcelona .Edhsa.1986

<sup>19</sup>Harvey Lang, J. Prosper Montagné. *Larousse Gastronomique* (tercera edición). Clarkson Potter.2001

<sup>20</sup>Belderok, Bob; J. Mesdag , Hans Mesdag, Dingena A. Donner. *Bread-Making Quality of Wheat* .Maynard Smith. pp. 400.1958

<sup>21</sup>Goody, Jack . *Cooking, cuisine, and class: A study in comparative sociology* (primera edición). Nueva York: Cambridge University Press. 1982

En estas ilustraciones de la tumba de Ramsés existen descripciones claras de cómo se realizaban las simples labores de panadería. Se puede observar cómo se trabajaba la masa con las manos y con los pies, cómo había un cuidado especial en hacer las porciones de pan lo más similares posibles. Las formas del pan que se pueden ver en las tumbas indican una gran variedad: cónicos, en forma de barra, cúbicos, en forma de pirámide, de animales (pájaros y peces). Hacían la masa en tinajas de arcilla y el pan se cocía en moldes de tierra que se cubrían con otros moldes precalentados; llevando este rudimentario arte hasta la más alta perfección.

Aunque existen evidencias que confirman que el conocimiento de los alimentos fermentados, ya aparecen descritos en el código de Hammurabi, donde se menciona explícitamente el pan y la cerveza como alimentos fermentados a partir de la cebada. Los egipcios son considerados los precursores de la industria de la panificación, pues descubrieron que la masa fermentada producía un pan más liviano y de mayor volumen. Además, inventaron los primeros hornos. El pan más habitual era de cebada, aunque las clases altas se servían de panes de harinas de trigo<sup>22</sup>. El uso de cebada en la fermentación hacía que el pan tuviese un sabor característico, pero los panes egipcios no eran panes “levados”, debido al poco contenido de proteína (gluten) de la masa elaborada con este tipo de cereal. Los egipcios solían consumir el pan acompañado de cebolla<sup>23</sup>.

Los griegos tomaron la idea de los egipcios de emplear hornos de pre-calentamiento en forma de cúpulas y abiertos frontalmente para introducir las porciones de pan dentro de él. En estos hornos preparaban un pan que denominaban *maza*, que era elaborado con cebada. Otros panes como el *artos* sólo se podían servir en los días señalados de fiesta. Ya en esta época el *maza* era asociado con comida de gente humilde. Los campesinos griegos utilizaban este término para designar no sólo a las papillas, sino también al pan y otros

---

<sup>22</sup>L., Saffirio .” Food and dietary habits in ancient Egypt”. *Journal of Human Evolution* 1: pp. 197–305.1972

<sup>23</sup>B. Redford, Donald .*The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*. Oxford University Press. pp. 1880. 2000

productos amasados. Una vez que el pueblo griego adoptó el pan, lo perfeccionó rápidamente, y lo mismo hizo con los hornos. Elaboraban pan con y sin levadura, con mezclas de harina, con especias, y probablemente también fueron los iniciadores de la pastelería, que llegó a ser un verdadero arte: utilizaban harinas de trigo, avena y cebada amasadas con miel, especias, aceites y frutos secos.



**Mujer moliendo trigo**, figurita en terracota datada en el 450 a. C. *British Museum*.

El procesado de los cereales hasta convertirlos en harina era una labor manual, generalmente realizada por esclavos o mujeres, en una especie de piedras redondas denominadas muelas. Las piedras giratorias, una de las cuales rodaba sobre la otra, fueron descubiertas alrededor del año 2.000 a. C; las hacían funcionar los esclavos o los animales. Estas piedras estaban hendidas con ranuras radiales para facilitar la separación de las partículas más pequeñas. Los griegos introdujeron los molinos de una sola rueda sobre el año 500 a.C. Unos 200 años más tarde son reemplazados por las ruedas de agua romanas, con varias piedras. Los panes elaborados por los griegos a veces se *enriquecían* con otros ingredientes, como nueces o miel, que les proporcionaban además un sabor dulce. Este tipo de preparaciones ha dado lugar a los modernos pasteles, que derivarían en el periodo romano en los panes dulces que denominaban *placenta*.

(muy similar a un pastel de queso)<sup>24</sup>. Hasta poco antes de la llegada de los romanos se calcula que hacían más de setenta clases de panes y pasteles.

A pesar de los enlaces tanto culturales como comerciales entre la cultura griega y la romana, se puede decir que los romanos no empezaron a tener interés por la elaboración del pan hasta el siglo V a. C. además el pan se hacía en las casas de las familias, siendo predominante la influencia del *maza* griego. Los etruscos preparaban el *puls*, que era una especie de papilla elaborada con mijo y cebada (alimento anterior al pan y que los romanos denominaron *pulmentum*).<sup>25</sup>

Bajo el emperador Augusto, en el año 30 a. C, Roma contaba ya con más de 300 panaderías dirigidas por griegos, que por aquella época eran los mejores panaderos. La molienda y cocción se realizaban en el mismo lugar, siendo establecimientos de gran capacidad y que abastecían tanto a la población civil como a instituciones del Estado, incluido el ejército. Las ruinas de Pompeya revelan varias casas con molino y horno. En la misma ciudad se encontraron panes redondos con el sello del nombre del panadero que lo elaboró, que garantizaba así la pureza y peso de las piezas. La profesión de panadero era muy bien considerada durante el periodo del Imperio romano donde se constituyó el gremio de panaderos (*corpus pistorum*). En Roma, alrededor del año 100 d. C, el emperador Trajano fundó un colegio de panaderos que reglamentaba estrictamente la profesión; ésta se heredaba de padres a hijos y su ejercicio era obligatorio. Sin embargo, los panaderos estaban exentos de cualquier otro servicio que no fuera la fabricación de pan. Esto nos indica hasta qué punto los gobernantes temían los desórdenes públicos que creaba la falta de pan; así, el poeta latino Juvenal, en su

---

<sup>24</sup> Naum, Jasny . *The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans*. 9:227: Osiris,1950

<sup>25</sup> Martinez Llopis, M. *Historia de la gastronomía española* (primera edición). Madrid: Alianza editorial. pp.400 1989

famosa sátira, hace resaltar que los romanos sólo necesitaban dos cosas, el pan y los circos<sup>26</sup>.

El Imperio romano hizo que la mejora de los molinos y de los procesos de molienda fueran una mejora evidente bajo su periodo, tanto es así que en la actualidad se denomina “*horno romano*” al horno de calentamiento directo. A pesar de todo, los molinos de las ciudades romanas trabajaban constantemente para ofrecer harina a la demanda creciente. Plinio el Viejo, en su *Historia Natural* (XXXVI, 30), al hablar de los molinos romanos dice: “*en ningún país hay molinos iguales que los romanos*”. Un ejemplo de tales molinos puede encontrarse en la localidad de Fontevielle (Francia), siendo considerada una de las construcciones mecánicas más complejas de la antigüedad<sup>27</sup>.



Hasta el siglo II, los panes se fabricaban en las casas, apareciendo, posteriormente, las tahonas, regentadas en Roma por el acreditado gremio de panaderos denominados *pistores*. Muchos “*gastrólogos*” asocian el actual nombre de pistolas al de dicho gremio. Los panes menos elaborados, como el *acerosus*, *plebeious*, *rusticus* y *castrensis*, se destinaban a las clases más bajas. El *secundarius*, algo

<sup>26</sup> Spicer,A. “The history of wheat and Bread”, Applied science publishers Ltd. Londres.1975

<sup>27</sup> Greene, Kevin .Technological Innovation and Economic Progress in the Ancient World: M.I. Finley Re-Considered. *The Economic History Review* (Blackwell Publishing) 53 (1): pp. 29-59. 2003

más fino, lo consumían las clases medias y para los patricios se reservaban los mejores, como por ejemplo el *ostearius*, especial para acompañar a las ostras. La utilización de las cribas para harina creó la clasificación de ésta en tres clases. La más fina se denominaba *ador* y sólo se utilizaba en ofrendas religiosas. De ahí la palabra adorar. El pan con harina de finura media era el utilizado por las clases acomodadas romanas, mientras que la de peor calidad, alimento de las capas humildes de la sociedad, se denominaba *sordidus*, que ha dado lugar al concepto "sórdido"<sup>28</sup>.

El pan es introducido en España por los celtíberos en el siglo III a.C., por lo que puede decirse que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península. Históricamente se ha establecido una distinción social en función del color de la miga de pan que haya comido. Por ejemplo, los panes de centeno (de miga más oscura) han correspondido a las clases menos favorecidas, mientras que los de harina de trigo (de miga blanca) a clases más elitistas<sup>29</sup>.



**Calendrier d'un livre d'heures** (Calendario de un libro de horas): El mes de diciembre, panadero metiendo el pan en el horno. Iluminación en pergamino entre 1490 y 1500. Librería Nacional de Holanda.

<sup>28</sup>Heinrich Eduard, Jacob; Peter Reinhart. *Six Thousand Years of Bread: Its Holy and Unholy History* (primera edición). Skyhorse Publishing. pp. 416. 2007

<sup>29</sup>Toussaint-Samat, Maguelonne *A History of Food* (primera edición). Wiley-Blackwell. pp. 824. 1994

Durante la Edad Media no se produjeron progresos notables ni en el cultivo ni en la panificación, aunque el cereal más popular se puede decir que fue de nuevo el centeno y sin embargo era considerado un alimento de gente humilde.<sup>30</sup> Además del trigo y del centeno se continuó plantando cebada. Como en otros periodos, el pan blanco era signo de riqueza y prestigio social. La elaboración del pan fuera de la unidad familiar se convirtió en una tarea comunal, con el objeto de evitar tareas repetidas en la sociedad;<sup>31</sup> es por esta razón por la que posiblemente al principio había personas especializadas en moler el grano (molinero), en hacer la masa y en introducir en hornos comunales el pan, hornos que estaban bajo el dominio de los señores del lugar.

Los primeros panaderos aparecieron en las ciudades y en poco tiempo llegaron a constituir una profesión. Como el pan era el alimento básico, no es de extrañar que los gobiernos y autoridades reglamentaran su producción y distribución como ya había sucedido en Roma. En el año 1039 aparece en algunos países de Europa una enfermedad denominada fuego de San Antonio, por incluir en la harina de centeno los cornezuelos (*Claviceps purpurea*), que provocaban alucinaciones y desvaríos, lo que dio lugar a una de las primeras intoxicaciones alimentarias documentadas<sup>32</sup>. En el periodo mozárabe, en España se cultivaba trigo y se puede decir que era el alimento base de los hispanos de aquel periodo. Por regla general cada ciudadano se amasaba el pan, le ponía una marca característica y lo llevaba a los hornos públicos. Los gremios de panaderos existen desde el siglo XII y se sabe que uno de los primeros se localizaba en Barcelona. Las primeras leyes que regulan la panificación aparecen en España en el siglo XIV<sup>33</sup>. Aparecen ya descripciones, por

<sup>30</sup> McCance, Robert Alexander; EM Widdowson. *Breads, White and Brown: Their Place in Thought and Social History* (primera edición). Londres: Pitman Medical Publishing Co.. pp. 174.1999

<sup>31</sup> Davidson, A. Tom Jaine. ed *The Oxford Companion to Food* (segunda edición). Oxford University Press. pp. 896 2006

<sup>32</sup>A. Ruck, Carl; Albert Hofmann. *The Road To Eleusis: Unveiling the Secret of theMysteries* (primera edición). Nueva York: Harcourt Brace Jovanovich. pp. 126

<sup>33</sup>Varela,G., Carbajal,A., Monteagudo,E. Moreiras, O. *El pan en la alimentación de los españoles* (primera edición). Madrid: EUDEMA. pp. 239 .1991

autores andalusíes de la época, de molinos de viento en la geografía española<sup>34</sup>.

El pan no sólo se usaba como alimento, sino también como plato sobre el que se ponía la comida, era costumbre de las clases más bajas de la sociedad utilizar grandes rodajas de pan a modo de plato, por lo que todos los jugos y la grasa de las carnes eran absorbidos por el pan. Era un pan sin levadura que se cortaba en rebanadas rectangulares de aproximadamente 15 X 10 cm. A medida que se iban humedeciendo, con el riesgo de deshacerse, se cambiaban. Cuando acababa la comida este pan se arrojaba a los perros o a los pobres. Ya en el siglo XV se empezaron a usar como platos, en sustitución del pan, unas tablas cuadradas con una depresión en el centro.

A finales del siglo XVIII se perfeccionaron algunos aspectos técnicos de la molienda y esto, unido a un progreso en la agricultura, supuso un aumento en la producción de trigo, y una harina bastante más blanca y refinada que la producida hasta entonces. También se produjeron los primeros descubrimientos científicos con respecto a la harina. Durante el siglo XIX se inventó el molino a vapor en Hungría. A continuación se reemplazaron los rodillos de piedra por los de hierro, lo que permitió acelerar la molienda y obtener una calidad más regular. Posteriormente, se introdujeron los rodillos de porcelana, más resistentes que los de hierro<sup>35</sup>. Evolucionaron de manera notable los sistemas de panificación y en el proceso de amasado se añadió una nueva fase, la aireación de la masa. Es importante la aparición de un nuevo tipo de levadura, de hornos de amasar que cocían mejor y de medios mecánicos para amasar. El pan, por tanto, ha llegado a ser de mejor calidad y más variado.

El consumo de pan está disminuyendo desde mediados del siglo XIX en los países en desarrollo. Por ejemplo, el consumo de pan diario por persona ha descendido un 70% desde 1880 hasta 1977. La mejora en la producción del pan y la posibilidad de incorporar un

---

<sup>34</sup> Martinez Llopis, Manuel M. *Historia de la gastronomía española* (segunda edición). Madrid: Alianza editorial. pp.400. 1989

<sup>35</sup> Heinrich Eduard, Jacob; Peter Reinhart. *Six Thousand Years of Bread: Its Holy and Unholy History* (primera edición). Skyhorse Publishing. pp. 416.2007

pequeño horno a ciertos establecimientos, ha propiciado que se pueda elaborar pan ya en bares y restaurantes, sacando de la panadería tradicional la producción panificadora. A este proceso se añade la posibilidad de emplear masas de pan previamente congeladas, lo que hace más operativa la producción de pan “recién hecho”<sup>36</sup>.

### Aplicaciones populares del pan

El pan como alimento tiene un gran significado para los católicos que identifican cuerpo y alma con su alimentación primera, en los más humildes gestos y útiles rústicos de la panificación doméstica, en la sustancia preciosa y olorosa de su pan cotidiano, tanto como en las elaboraciones refinadas de sus teologías y sus artes. Así, por ejemplo, de la espiga y de la hoz, del molino y de la harina, de la levadura y de la artesa de amasar, del horno y del pan, extraen profundas y poderosas metáforas. Existe una enorme diversidad de panes relacionados con diversos rituales de carácter religioso. Se trata de panes ofrecidos y bendecidos, en honor de un santo al que se le atribuyen propiedades milagrosas o les otorga ciertos poderes curativos: *Panes de San Antón*, protectores de los animales y de las personas; *Roscas de San Blas*, que preservan de las infecciones de garganta; *Panes preñados*, propios de las fiestas de primavera y relacionados con la fertilidad, ejemplo el hornazo salmantino; *Panes de animas* o de caridad, ofrecidos en las misas de difuntos. En general, los panes elaborados para estas ocasiones añaden a la masa más ingredientes de los habituales como, aceite, huevos, carne, azafrán, leche, azúcar o granos de anís<sup>37</sup>.

Otra aplicación popular a nivel internacional la constituye el sándwich, cuando la cocinera Elizabeth Leslie (1827) describió en su libro de cocina por primera vez la receta de un sándwich de jamón y queso, como plato principal, teniendo gran aceptación y dando el

---

<sup>36</sup>Kaplan, Steven; Catherine Porter .*Good Bread Is Back: A Contemporary History of French Bread, the Way It Is Made, and the People Who Make It*(primera edición). Duke University Press.2006

<sup>37</sup>T. Guardans: *Las religiones, cinco llaves* Octaedro, 2007. pp143

comienzo a una nueva manera de comer, aunque en realidad no fue hasta el año 1840 cuando entró a formar parte de la gastronomía de Estados Unidos<sup>38</sup>.

A pesar de las múltiples versiones acerca de la invención, y de ser reclamada en muchas culturas como propia, al sándwich, se le otorgó este nombre en honor del aristócrata inglés, John Montagu, cuarto conde de Sándwich, aguerrido jugador de cartas, quien para no levantarse de la mesa de juego comió por primera vez, lo que hoy sería un sándwich. Mientras pasaba largas horas apostando, lo único que ordenaba a su cocinero era pan, queso y carne.



**John Montagu, IV Conde de Sandwich.**

Esto le permitía sostener con una mano las cartas, colocar entre dos rodajas de pan la carne junto con el queso y utilizar la mano libre para sostener este alimento, sin perder tiempo. Al verlo, la gente lo imitó ordenando “*eso que Sándwich come*”, popularizando el bocadillo con dicho nombre, porque permitía comer y apostar en los juegos de cartas sin ensuciarse los dedos<sup>39</sup>.

---

<sup>38</sup>Leslie, Elizabeth . *Directions for Cookery, in its Various Branches*. E. L. Carey & A. Hart. 1840

<sup>39</sup>Rodger, N. A. M ,*The Insatiable Earl: A Life of John Montagu, Fourth Earl of Sandwich 1718-1792* .W W Norton & Co Inc. pp. 480 .1994

Al comienzo del siglo XX comenzó a venderse en los Estados Unidos los primeros panes de molde con blanca y esponjosa miga, y en la segunda década, el sándwich se había convertido en un popular almuerzo para los niños en la escuela. Suele consistir en dos rebanadas de pan de molde inglés, entre las cuales se coloca otros alimentos tales como carne, queso, verduras u otros, a veces con condimentos, salsas u otros acompañantes.

También debemos citar otra aplicación constituida por los panes planos que tiene su origen en la antigua Grecia, donde ya se servía el *plakuntos* decorado con hierbas, especias, ajo y cebolla, en la época de Darío I el Grande (521-486 a. C.) los soldados persas tomaban pan plano con queso fundido y dátiles por su parte superior, y Virgilio en la Eneida menciona un plato similar.

Los griegos inventaron un lujoso producto que consistía en poner alimentos, sobre todo hortalizas y salazones, picados sobre estas tortas y ponerlas al horno. Sin embargo es a finales del siglo XVIII en las áreas pobres de los arrabales de Nápoles cuando se añadió tomate a un pan plano elaborado con levadura y de esta manera nació la pizza. Los panes planos y las preparaciones fundamentadas en ellos, como la pizza, son típicos de las cocinas mediterráneas son un alimento sencillo de elaborar que mezcla simplicidad e ingredientes básicos.

En España, hasta hace no mucho, el pan se elaboraba también en láminas muy finas, cuya reminiscencia perdura con los conocidos "*galianos manchegos*". Que según la RAE son un "*Guiso que hacen los pastores con diversas carnes de cacería, troceadas y deshuesadas, extendido sobre un fondo de masa de pan*". Este pan es cenceño, es decir, sin levadura y se cocía con forma de torta redonda sobre el rescoldo o entre las brasas del fuego.

También debemos revindicar como español el tradicional "*bocadillo*" (actualmente "*bocata*"), Desde el siglo XV los bocadillos, un "chusco" de pan y algo de fiambre, queso, huevo, tomate o cebolla fueron bastante comunes en algunas campañas bélicas, dando origen a la palabra "*chusquero*". Durante las guerras carlistas se popularizó

el *bocadillo de tortilla de patatas* en el Valle del Ebro. En el África colonial magrebí, (Tanger, Ceuta y Melilla) se le denominaba tradicionalmente entre la tropa “*bocata*” por la influencia de la población autóctona<sup>40</sup>. En castellano la RAE, en el siglo XX, aceptó la acepción usada popularmente en España como “*bocata*” incluyéndola entre su lista de términos aceptados. Los quintos licenciados de la mili llevaban la costumbre de comer “*chuscos*” de vuelta con ellos. El bocadillo, que tradicionalmente ha sido contemplado como un alimento humilde por su bajo coste de elaboración, con el tiempo ha evolucionado hasta convertirse en un elemento característico de la cocina y alimentación española, que ya se describe en nuestra novela picaresca por excelencia, *El Lazarillo de Tormes*<sup>41</sup>.

### El vino

El vino es una bebida alcohólica fermentada procedente del zumo de la uva (*Vitis vinifera*) que contiene alcohol etílico y que en cantidades moderadas nos provoca euforia, es decir la expresión sincera de sentimientos, mientras que en grandes cantidades se trata de un narcótico. La naturaleza humana ha estado, desde sus comienzos, sedienta de vino y esto ha provocado que sea una mercancía de valor en diferentes culturas<sup>42</sup>. Existen evidencias arqueológicas en las que se indica que las producciones de vino más antiguas provienen de una extensa área que abarca: Georgia e Irán, datando estos comienzos en el periodo que va desde el 6000 al 5000 a. C. Los primeros cultivos de la uva ocurrieron en la edad del bronce en lugares cercanos al Oriente Próximo, Sumeria y Antiguo Egipto alrededor del tercer milenio a. C.<sup>43</sup>

La vid se ha ido extendiendo gracias a sus características adaptativas desde la especie euroasiática *vitis vinifera L. subsp. sylvestris*, ha requerido pocos cambios genéticos para adaptarse a las

<sup>40</sup> Gómez Font, Alberto (2006). *Donde dice... debiera decir: Manías lingüísticas de un barman corrector de estilo*. Editorial TREA. pp. 320. 2006

<sup>41</sup> Anónimo. *Lazarillo de Tormes (4ª Ed)*. Editorial Cátedra. Madrid. 2005 pp336

<sup>42</sup> McGee, H. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* Nueva York: Scribner. pp. 896.2004

<sup>43</sup> E. McGovern, P. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture* . Princeton University Press. pp. 400 p.p 2007

diferentes zonas, posee unos bajos requerimientos de agua y minerales, crece en tierras donde otros frutales no crecerían, gracias a su capacidad regenerativa permite una recolección intensiva.<sup>44</sup> Esta adaptabilidad fue una de las claves de su expansión a lo largo de Europa, así como en la mayoría de los climas templados de la tierra. Pronto se pudo comprobar que el vino era la suma de un conjunto de factores ambientales: clima, latitud, altura, horas de luz, etc.<sup>45</sup>



El dios "Baco" (según los romanos) o "Dioniso" (según los griegos). Pintado por Diego Velázquez, *Los Borrachos* Museo del Prado, Madrid

Muchas de las grandes culturas del mediterráneo así como Oriente Próximo reclaman haber inventado ellos mismos el proceso de vinificación atribuyendo su descubrimiento a un héroe local o a una divinidad agraria. Pero el caso es que el comercio y la expansión de algunas culturas e imperios han hecho que el vino y su cultivo se fuera extendiendo por diversas regiones de la Tierra, adoptando nuevos sabores y aromas. El vino aparece en la cultura cargado de

<sup>44</sup> S. Jackson, R. *Ánalisis Sensorial de vinos. Manual para profesionales*. Acribia Editorial.Zaragoza.pp327.2009

<sup>45</sup> Constantin-Weyer, M. *L'Âme du vin* (primera edición). Le Ronde, col. La Petite Vermillon.1932

simbolismo. Así en la Biblia “*Libro del Génesis*”: 9-20,21, le apuntan el tanto como inventor del vino, al patriarca Noé, que después de tocar tierra y salvarse del Diluvio gracias a su robusta y concurrida arca, se dedicó a la agricultura, plantó y cosechó entre otras cosas viñedos. Al parecer Noé, poco familiarizado con el jugo de la uva fermentado, debió excederse en la medida al beber y cogió una considerable borrachera<sup>46</sup>.



**Embriaguez de Noé.** Giovanni Bellini, 1515. Museo de Bellas artes y arqueología de Besançon. (Francia)

Durante la época del bronce el vino (así como el cultivo de la uva) se fue expandiendo en diversas direcciones desde Europa Occidental alcanzando la India, Persia gracias al establecimiento de rutas comerciales llegando a China.<sup>47</sup> Ya desde los comienzos el vino fue una de las mercancías de la humanidad y esto favoreció su

---

<sup>46</sup> Peñín, J. *Historia del vino* (1<sup>a</sup> edición). Madrid: Espasa editores, S.L.U. p.p 505.2008

<sup>47</sup> Toussaint-Samat, M. *A History of Food* (primera edición). Wiley-Blackwell. pp. 824, 1994

expansión por Asia. Es muy posible que la ruta de la seda hiciera de vía de transmisión de la viticultura y que hiciese que el vino se conociese con posterioridad en la parte occidental del Éufrates.

En Egipto, el vino era considerado un lujo que estaba reservado a los sacerdotes y a los nobles, sin embargo en los periodos festivos lo escanciaban hasta los egipcios de las clases más bajas. El vino también era empleado durante el proceso de embalsamamiento para limpiar los cadáveres, antes y después de las evisceraciones<sup>48</sup>. En el delta del Nilo, estaban los grandes viñedos de donde se obtenían los mejores vinos. Los rótulos que indicaban los vinos se escribían en tinta sobre las jarras, determinando la cosecha, el año, el nombre del cosechero y la calidad del mosto<sup>49</sup>.

El vino llegó a Grecia vía la isla de Creta, muy probablemente procedente de Egipto y Fenicia. Desde este primer emplazamiento el vino fue cultivándose a lo largo de Sicilia, sur de Italia y Libia. Se puede decir que desde los años 700 a. C. el vino ya era una bebida estándar en Grecia, donde se solía beber aguado. Fue en la antigua Grecia donde la adoración por el vino llegó a popularizarse, le asignaron un patrón entre los dioses: **Dioniso**. El vino era empleado en las ofrendas a los dioses, así como en los ritos funerarios y fiestas comunales. Fueron los griegos los que expandieron el cultivo de la vid en la zona mediterránea<sup>50</sup>.

El vino entró en la península de Italia en el 200 a. C. y pronto fue muy popular ya que al sur de la península la denominaron "*tierra de uva*", con ello se indicaba lo adecuado que resultaba su cultivo. Los romanos tuvieron como aporte en la tecnología del vino el haber comenzado con la técnica del injerto en las cepas de las vides. Algunos de los escritores e historiadores de la época como puede ser Plinio el Viejo en su *Naturalis Historia* dedica el libro XIV al mundo

---

<sup>48</sup> Hugh, J. *Vintage: the story of wine* (1<sup>a</sup> edición). Nueva York: Simon and Schuster. 1989

<sup>49</sup> Aldred, Cyril. *Los egipcios*. Editorial Oberón. Madrid. 2005, pp 336. 25.

<sup>50</sup> Hugh, J. op.cit. *Vintage: the story of wine* (1<sup>a</sup> edición). Nueva York: Simon and Schuster. 1989

del vino empezando a describir una gran cantidad de variedades<sup>51</sup>. El efecto de divulgación del vino que hizo durante el imperio romano fue muy extenso en Europa ya que plantó viñas en todos los territorios ocupados, llegando a tener viñedos incluso en Normandía, Flandes, norte de Alemania y los países bálticos.

Algunas órdenes religiosas hicieron posible que tras la caída del Imperio romano se mantuviera el cultivo de la vid en ciertas zonas de Europa, este es el caso de la Orden de San Benito que mediante el trabajo de sus monjes en los Monasterios se mantuvo el conocimiento y el cultivo de la vid en viñedos acotados. La Regla Benedictina en Capítulo XL, *De la tasa de la bebida*, asigna a cada monje una hemina diaria de vino, equivalente a 0.27 litros<sup>52</sup>.



Monje bodeguero probando a hurtadillas un poco de vino. Extraído de una iluminación de "Den medeltida kokboken", uno de los primeros libros medievales de cocina sueca. British Library manuscript Sloane 2435, f. 44v.

Extensivo por primera vez el almacenamiento del vino en barriles de madera, en lugar de ánforas de barro. Las múltiples crónicas narrando como se avinagran los vinos, hace pensar que el almacenamiento de esta bebida no había llegado a su perfección. La mayoría de los vinos se hacía vinagre al llegar la primavera.<sup>53</sup> La protección contra la oxidación era muy

<sup>51</sup> Plinio el Viejo. *Historia Natural*. Libro XIV. Editorial Cátedra. Madrid. 2007. pp. 880

<sup>52</sup> Weiss Adamson, M. *Food in Medieval Times (Food through History)* (1<sup>a</sup> edición). Greenwood Press.2004

<sup>53</sup> S. Jackson, R. *Wine Science (Principles and applications)* (3<sup>a</sup> edición). California: Elsevier Inc.2008

pobre, aunque se empleaban algunas técnicas con el objeto de aumentar la vida del vino, recubrimientos de brea, empleo de resinas, uso de saborizantes que enmascaran el sabor del vino avinagrado, etc. Se continúa en esta época bebiendo el vino mezclado con agua.

Tras la caída del imperio romano los crecientes saqueos de Conventos y Monasterios hicieron que las cubas de vino se "refugiasen" en sótanos junto con los demás víveres, de esta forma tan casual, el vino encontró un sitio adecuado para reposar, creando por primera vez las bodegas<sup>54</sup>.

Aunque hay evidencias de que en la península Ibérica había viñedos en el tercer milenio a. C. justo antes de que los fenicios entraran en la península y establecieran colonias en la región<sup>55</sup>. Es a comienzos del siglo XIV cuando el español Arnau de Vilanova escribe uno de los primeros libros sobre el vino "*Liber de vinis*". En la península ibérica durante la Reconquista se re-plantan nuevas viñas a medida que los reinos cristianos van tomando el control del territorio en detrimento del dominio musulmán. La mayoría de estas viñas fueron anteriormente devastadas por la guerra. El Cardenal Cisneros encargó a Gabriel Alonso de Herrera la redacción de una obra que compilase el saber agrícola de la época, donde describe el cultivo de la uva y la elaboración del vino a comienzos del siglo XVI<sup>56</sup>.

### **El aceite**

El uso culinario del aceite de oliva ha marcado un estilo de cocina propio denominado "*mediterráneo*" que engloba un conjunto de formas de cocinar de los países de Europa meridional, estilo que ha sido exportado a otros países con influencias históricas. El aceite es extraído de la aceituna u oliva, fruto de una planta oleaginosa,

---

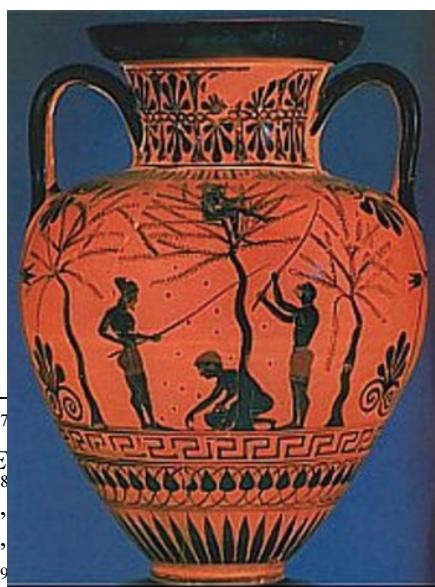
<sup>54</sup>E. McGovern, P. op. Cit.

<sup>55</sup>A. C., Stevenson. "Studies in the vegetational history of S. W. Spain II: Palynological investigations at Laguna de Las Madres, S. W. Spain" *Journal of biogeography* (Oxford: Blackwell) 12 (4): 1985. pp. 293-314

<sup>56</sup>Alonso de Herrera, G. *Tratado de Agricultura general*. CORREGIDA SEGÚN EL TESTO ORIGINAL DE LA PRIMERA EDICIÓN PUBLICADA EN 1513 POR EL MISMO AUTOR, Y ADICIONADA POR LA REAL SOCIEDAD ECONOMICA MATRITENSE. Madrid. En la Imprenta Real año de 1818.

cultivada desde tiempo inmemorial<sup>57</sup>. Además, se ha empleado en cosmética, medicina, perfumes, iluminación, etc. Algunos autores consideran que el cultivo del olivar se inició en el periodo que va desde el 4000 hasta el 3000 a. C. en un lugar indeterminado del Levante mediterráneo. El árbol del olivo pertenece a la familia *Oleaceae*, el género *Olea* que se subdivide en dos géneros *Tetrapilus* (que contiene especies tropicales) y *Olea*<sup>58</sup>.

Las referencias documentales y arqueológicas primigenias más fiables acerca de la aparición y uso del aceite de oliva provienen de la época correspondiente al Antiguo Egipto<sup>59</sup>. Era empleado el árbol como un símbolo y aparece representado en los sarcófagos de algunos faraones, no obstante cabe mencionar que el aceite de oliva se preparaba con esencias aromáticas y las frutas del olivo eran dispuestas como aceites sacramentales de los Faraones en la "otra vida". Para los egipcios la importancia del olivo es tal que asignan a la diosa Isis el privilegio de ser quien enseñó a los hombres su cultivo del olivo. Las mayores plantaciones de olivo se encontraban cerca del delta del Nilo muy cerca de la ciudad de Alejandría<sup>60</sup>.



<sup>57</sup> Hartmann, J.E., Moshenska, M., Sonnenfeld, A. "Food: A Culinary History" (European Perspectives) (1.<sup>a</sup> edición). Nueva York: Penguin. 2000  
<sup>58</sup> B. & Breton, C. "Origine et domestication de l'olivier et ses Internationales de l'olivier .L'olivier dans l'Antiquité" .*Le Monde de l'olivier*: pp. 8-9.2000  
<sup>59</sup> Meeks, D. "La production de l'huile et du vin dans l'Égypte Pharaonique. Athens XXVI: pp. 3-38.1993

Botanical Contribution to Culture". *American- Egyptology* 2007, Vol. 25, No. 3, pp. 382-387 2007

B. & Breton, C. "Origine et domestication de l'olivier et ses Internationales de l'olivier .L'olivier dans l'Antiquité" .*Le Monde de l'olivier*: pp. 8-9.2000

**Ánfora griega donde se escenifica la  
recogida de la aceituna y se  
guardaba el aceite de oliva.**

No obstante el empleo culinario que hacían los egipcios de este aceite era más bien escaso, en la mayoría de las referencias se trata más de un uso de farmacopea o de cosmética<sup>61</sup>.

La adoración de los griegos por el aceite de oliva queda claramente reflejada en diversos frescos en los muros del palacio de Knosos en los que aparecen numerosas representaciones de olivos. Los pobladores de Grecia ya conocían el olivo, pero trajeron de Egipto las variedades más cultivadas. Con frecuencia pueden verse olivos en las decoraciones de los vasos, en las joyas y demás utensilios de la vida cotidiana de la época. El consumo del aceite de oliva dependía en gran medida de la clase social, pues mientras las clases sociales bajas no consumían el aceite de oliva en la cocina eran las clases más favorecidas las que usaban el aceite de manera regular. También era muy habitual el uso como combustible, para iluminar, como remedio medicinal, como óleo corporal, etc..

Se dice que pudo llegar a la península italiana entre el año 616 a. C. a 578 a. C., aunque se sospecha que pudo haber llegado a Italia trescientos años antes de la caída de Troya. Ya en Italia, se extiende pronto por el norte, desde Calabria a Liguria. Catón el Viejo describe en su libro *De agricultura* numerosos métodos de cultivo, poda y cuidado del olivo<sup>62</sup>. Cabe pensar que la producción de aceite de oliva no se interrumpió en Grecia con la invasión del Imperio romano, lo que hizo que ellos aprendieran los secretos de su cultivo, así como la elaboración del aceite de oliva. Existen autores que estimaban el

---

<sup>61</sup> Zaragoza, J. R. Ghlinoungui, P. *La medicina de los pueblos mesopotámicos. La medicina en Egipto faraónico.*, tomo I. Barcelona: Salvat (Historia Universal de la Medicina), 1981. pp. 67-93, 95-127

<sup>62</sup> Catón el Viejo. *Tratado de Agricultura*. Editorial Gredos. Madrid. 2012. pp. 464

consumo medio de 20 litros de aceite de oliva por romano.<sup>63</sup> El uso del aceite de oliva era muy popular entre los habitantes de la ciudad de Roma, se llegó a emplear en las lucernas que iluminaban las casas. Cabe mencionar de forma comparativa el número de puestos de venta de aceite de oliva (123), frente a los que vendían pan (240)<sup>64</sup>. Los escritores de la época mencionan las propiedades beneficiosas del aceite de oliva, tal es Plinio el Viejo que intenta recopilar las recetas conocidas acerca de la elaboración de ungüentos y pomadas diversas.



*De Materia Medica* de Dioscórides en idioma árabe. España, siglo XII-XIII

El uso que se hacía del aceite de oliva durante la edad media se circunscribía a usos culinarios aunque también se empleaba en la iluminación de casas, elaboración de jabones y textiles. Para estas aplicaciones, el aceite de oliva era muy útil y muy difícil de reemplazar. Los usos medicinales en diferentes bálsamos y medicinas quedan reflejados en la literatura médica de la época. Autores como Averroes y Maimonides dedican espacios en sus obras médicas para

<sup>63</sup> Bowan A.K., Gansey, P. *The Cambridge Ancient History, Vol 12: The Crisis of Empire, AD 193-337.* pp. 717-720.

<sup>64</sup> Lynn Thorndike, Thomson Shotwell, J.: *The history of medieval Europe.* Houghton Mifflin, 1917.

alabar el consumo del aceite de oliva en la preparación de ciertos platos como puede ser el pescado o los huevos fritos<sup>65</sup>.

Los pueblos europeos del norte incluían en su dieta habitual a la mantequilla y desconocían, o evitaban el aceite de oliva, mientras en los pueblos del sur ocurría lo contrario, así se puede ver en las descripciones de recetas que hace Apicio en su libro *De re coquinaria* ninguna vez hace uso de la mantequilla como ingrediente. No obstante la demanda de aceite de oliva cayó junto con la Decadencia del Imperio romano, debido a que los pueblos conquistadores que provenían del norte "desdeñaban" el uso de un aceite que recordaba de alguna forma a las costumbres romanas<sup>66</sup>.

Poco a poco los controles estatales sobre el aceite de oliva comienzan a desaparecer y son las órdenes religiosas las que empiezan a tomar las riendas de la producción en la Europa Medieval. El consumo entre clérigos que habitaban en monasterios y personas de la clase alta siempre quedó garantizado.

En España se introduce el cultivo del olivo, por los Fenicios (1100 a. C.), y posteriormente fue creciendo su cultivo a través de las relaciones económicas con Grecia<sup>67</sup>. Pero no fue hasta el año 206 a. C. cuando tras la ocupación romana en Hispania, la producción olivarera empieza a cobrar cierta importancia. Antes de cultivar el olivo era muy habitual el empleo de grasas animales (tal y como se ve en las gastronomías del norte de España), tales son el sebo, grasa de cerdo o la mantequilla<sup>68</sup>.

El empleo de grasas en el arte culinario y en la medicina del Al-Ándalus tuvo una gran importancia y así lo reflejan las numerosas recetas llegadas hasta la actualidad. Se empleaban las grasas de

---

<sup>65</sup> Boskou, D. *Olive Oil: Minor Constituents and Health* (1.<sup>a</sup> edición). Londres: CRC.2008

<sup>66</sup> Weiss Adamson, M.. *Food in medieval times* (1.<sup>a</sup> edición). Londres: Greenwood Press.2004

<sup>67</sup> Terral,J.F., Alonso, N. "Historical biogeography of olive domestication (*Olea europaea L.*)." *Journal of Biogeography* 31: pp. 63–77.2004

<sup>68</sup>Fanjul, F., Miguel Ángel Ladero Quesada, M.A. *Al-Andalus contra España :La forja del mito* (3.<sup>a</sup> edición). Madrid: Siglo XXI. 2002.pp.327

animales como el cordero con el objeto de aromatizar algunos platos, siendo el uso de grasas de cerca del rabo, o de los riñones una práctica habitual. El uso de grasas animales sustituido por el aceite de oliva era siempre bien recibido<sup>69</sup>. Cabe pensar que el aceite es “halal”, (conjunto de prácticas permitidas por la religión musulmana), con lo que su consumo es aceptado, esto hizo que fuese muy popular el aceite de oliva durante la ocupación de la península Ibérica. A pesar de lo que se cree en la actualidad, los musulmanes del Al Ándalus apenas usaban el aceite de oliva en la elaboración culinaria de frituras<sup>70</sup>.

Los pueblos árabes que habitaron la península durante casi cerca de ochocientos años se encontraron con unas plantaciones muy productivas desde el punto de vista económico en la zona de la actual Andalucía ya establecidas desde la época del Imperio romano, daban un rendimiento muy alto, promoviendo de esta forma el monocultivo en estas regiones. Otros escritores musulmanes de la época mencionan el aceite de oliva, tal como Ibn Zuhr en su *Libro de los Alimentos*, afirma “*Uno de los mejores aceites, es el puro de oliva, extraído de las aceitunas maduras, sin ningún añadido de sal ni otro elemento*”. Ibn al-Baitar describe otros aceites de origen vegetal como puede ser el aceite de rábano que se parece al aceite de oliva rancio<sup>71</sup>.



<sup>69</sup> Barceló, M.-Riera. “El consumo de aceite de oliva y otras grasas vegetales en Al-Andalus». *XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)* (Palma de Mallorca): pp. 15-38.1996

<sup>70</sup> Canto García, A., Vidal Castro, F., López Gómez, M. *El zoco: Vida económica en el al-andalus y Marruecos*. Editorial Lumwerg. Barcelona. pp. 236.2007.p 53.

<sup>71</sup> Alonso Alonso, M., Martínez Lorca, A. *Ensayos sobre la filosofía en el al-Andalus* (1.ª edición). Barcelona: Anthropos. pp.462. 1990

## El ajo

El cuarto pilar de nuestra cocina mediterránea es el ajo que es una angiosperma monocotiledónea perteneciente a la familia *Amarylliaceae*, Orden *Asparagales*, Género *Allium*, Especie *Sativum*, el origen de esta planta es antiquísimo y su diseminación como planta silvestre y de cultivo se produjo hace milenios. No obstante, se acepta lo que escribió el famoso botánico De Candolle en su libro *El Origen de las Plantas Cultivadas*<sup>72</sup> quien nos dice que el ajo es una planta originaria de Asia Central, que está naturalizada en toda la cuenca mediterránea, donde se cultiva desde épocas muy remotas. Ya en el antiguo Egipto, en el famoso *Papiro de Ebers*, 1500 A.C., se dan algunas recetas curativas, 22 de las cuales están hechas a base de ajos. Este documento, es el más antiguo relacionado con el ajo, es una recopilación de textos más antiguos de las primeras dinastías<sup>73</sup>. Ebbell diferenció nueve grandes grupos: invocaciones a divinidades y fórmulas previas, enfermedades internas, prescripciones para enfermedades oculares, cutáneas, de las extremidades y prescripciones diversas<sup>74</sup>. Herodoto menciona que los obreros de la pirámide de Giza (500 a.C.) también utilizaron el ajo por sus virtudes curativas y alimenticias, especialmente para incrementar su energía física, era un alimento propio de las clases humildes. También la Biblia confirma que el ajo se distribuía entre los esclavos hebreos que construían en Egipto. Quizás, por sus cualidades excitantes y afrodisíacas los sacerdotes egipcios renunciaban al consumo de ajo, al considerarlo incompatible con las personas que por su elevación espiritual debían ponerse en contacto con las divinidades. Sin embargo, la ambivalencia de los sacerdotes hacia el ajo era evidente, porque en las tumbas de los faraones se enterraban cerámicas y tallas de madera con ajos y cebollas para asegurar que sus comidas, allá, en

---

<sup>72</sup> Candolle, Augustin Pyrame *Théorie élémentaire de la botanique, ou Exposition du principe de la classification naturelle et de l'art de décrire et d'étudier les végétaux*. Paris.1813

<sup>73</sup> Bardinet, Thierry. *Les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique*. Traduction intégrale et commentaire, Paris, Fayard, 1995.

<sup>74</sup> Ebbell, B. *The papyrus Ebers. The greatest Egyptian Medical document*. Copenhagen, Levin & Munksgaard, 1937.

el otro mundo y de camino hacia el Sol, estuvieran convenientemente aderezadas.

Los griegos eran unos grandes consumidores de esta hortaliza que le denominaron “*La Rosa Picante*”, se dice, que los atletas masticaban un diente de ajo antes de participar en los juegos olímpicos<sup>75</sup>. Hipócrates (460-370 a.C.), médico de la antigua Grecia, llamado “el padre de la medicina”, nos reveló su toxicidad: “*El ajo causa flatulencia, una sensación de calor en el pecho y una pesada sensación en la cabeza; excita la ansiedad y aumenta cualquier dolor que pueda haber presente. Sin embargo, posee la buena cualidad de aumentar la secreción de orina*”. Teofrasto (371-287 a.C.), filósofo griego, que estudió en la escuela de Platón y, posteriormente, con Aristóteles, hizo la primera clasificación de las plantas basándose en sus propiedades médicas, en su libro *Sistema Natura*, escribió que los antiguos griegos solían plantar ajos en los cruces de los caminos como medida de protección<sup>76</sup>. Dioscórides (?40-90 d.C), médico, farmacólogo y botánico, cuya obra *De materia médica* fue el manual principal de la farmacopea durante toda la Edad Media y el Renacimiento, considerado precursor de la farmacopea actual, describe: “*Este comido, expelle aquellas lombrices del vientre, que parecen pepitas de calabaza y provoca la orina. Tiene todo ajo virtud aguda y mordicante caliente, expelle todas ventosidades, perturba el vientre, enxuga el estómago, engendra sed, digiere los vapores ventosos, desuella el cuero y comido debilita la vista*”<sup>77</sup>.

El ajo fue muy popular entre los romanos y formaba parte de gran número de remedios para las más diversas enfermedades. Sin embargo, la relación no dejaba de ser de amor y odio, a la vez, ya que

---

<sup>75</sup>Heileman, J. *El ajo y sus propiedades curativas*. Ediciones Paidós .1995 pp. 168, 118Fulder,S.,Blackwood,J., *El ajo: Un remedio natural*. Lasser Press Mexicana, 1997. p 33-44

<sup>77</sup>Dioscórides . *Plantas y remedios medicinales*. Obra completa. Madrid: Editorial Gredos.1998. Presentación dinámica del texto con imágenes del manuscrito griego de Dioscórides de la Biblioteca de la Universidad de Salamanca. Contiene imágenes de las plantas, mapas, traducción completa y texto griego, comentarios sobre las plantas de Dioscórides.

la nobleza rechazaba su uso. El historiador romano, Columela, le denomina "*delicias de la huerta*". En la mitología romana, está dedicado al dios de la guerra, Marte, y se consideraba el símbolo de las virtudes militares por sus propiedades higiénicas y fortalecedoras. Galeno, que en los últimos años de su vida vivió en Roma donde consigue una gran reputación como médico, lo denominaba la "*melaza de los pobres*" y lo consideraba una panacea curalotodo<sup>78</sup>. Horacio, primer poeta lírico y satírico en lengua latina, detestaba su olor y consideraba vulgares a las personas que lo desprendían; ello nos indica lo extendido que estaba su consumo en aquella época. El poeta se refirió a los ajos como "*más peligrosos que la cicuta*" y nos cuenta, que él mismo se puso enfermo al consumirlos en la mesa de su amigo Cayo Mecenas, el cual estaba celoso de Horacio a causa de la hermosa Lidia; parece ser que la causa de su enfermedad fue que Lidia lo rechazó al notar su olor a ajo<sup>79</sup>. Celso, enciclopedista romano, en su único trabajo conservado en la actualidad "*Tratado De Medicina*", utilizaba el ajo contra la desnutrición y en el tratamiento de las fiebres intermitentes, justo antes de la fiebre y catalogó a esta hortaliza como una de esas sustancias, que por su mal olor, eran capaces, en las personas letárgicas, de poner los espíritus en movimiento.<sup>80</sup>

El término "*Allium*" que significa "exaltador de fuerza" se debe a Virgilio, poeta romano autor de *La Eneida*, *Las Bucólicas* y *Las Geórgicas* que estudió filosofía, matemáticas y retórica, y se interesó por la astrología, medicina, zoología y botánica. Deriva de la palabra "*All*" caliente, picante. En sus *Églogas*, comenta que era consumido en gran abundancia, tanto por griegos como por romanos y, en su *Appendix Virgiliana*, indica que el ajo se utilizaba para dar fuerza a

---

<sup>78</sup> Galeno, C. *Tratados filosóficos y autobiográficos*. Editorial Gredos. Madrid.2002. pp.410

<sup>79</sup> Horacio, (2007). *Odas. Canto secular. Epodos*. Edición José Luis Moralejo. Madrid: Editorial Gredos. 2007.pp.584

<sup>80</sup> Conde Parrado, P., *Hipócrates Latino. El De Medicina de Celso en el Renacimiento*, Valladolid, Universidad, Servicio de publicaciones de la Universidad de Valladolid , 2003.

los campesinos, en época de recolección<sup>81</sup>. Marcial, fue un poeta latino que elogió sus virtudes afrodisíacas. En las fiestas en honor a Ceres, diosa de la agricultura, de las cosechas y de la fecundidad en la mitología romana, se consumían grandes cantidades de ajo como augurio de fertilidad<sup>82</sup>.

Tal era la importancia del ajo en la Edad Media que Carlomagno, lo incluyó en la “*Capitulare de Villis vel curtis imperii*”, acta legislativa que data de finales del siglo VIII o principios del siglo IX. En ella, Carlomagno decreta un número de observaciones y reglas que en realidad son normas sancionadoras estrictas, y en el capítulo 70 de este texto menciona un centenar de plantas, árboles, arbustos o simples hierbas que ordena sean cultivadas en los jardines reales para que sirvan de botica en caso de enfermedad, entre ellas se encuentra el ajo con el nombre en latín de *Alia*<sup>83</sup>. También queremos mencionar en esta época a Andrés de Laguna médico y naturalista español, nacido en Segovia hacia 1510, en el seno de una familia judeoconversa, y fallecido seguramente en Guadalajara en 1559. Estudió dos años de artes en Salamanca y hacia 1530 se trasladó a París, en cuya universidad se graduó en artes y cursó medicina. Se formó en idiomas clásicos con destacados helenistas y latinistas. Como médico, tuvo por maestros a Gunther von Andernach, Jacobus Sylvius y Jean de la Ruel, es decir, a los representantes más destacados del galenismo humanista parisino. Se integró, además, en los ambientes académicos interesados por la disección y publicó, el primer texto anatómico impreso en París. Laguna publicó, por otra parte, estudios sobre la peste, sobre la gota, tratados de dietética, un breve texto acerca de los pesos y medidas farmacéuticos y una

---

<sup>81</sup>Virgilio. *Bucólicas. Geórgicas. Apéndice virgiliano*. Editorial Gredos. Madrid . 1990. pp.600

<sup>82</sup>Marcial, Marco Valerio *Epigramas*. Obra completa. Madrid: Editorial Gredos. 1997 Vol I. pp384, Vol. II. Pp.466

<sup>83</sup>Reinhard Schneider: *Capitulare de villis*. In: Handwörterbuch zur deutschen Rechtsgeschichte I, 2. Auflage. 2008, Sp. 809–811.

monografía consagrada a las carúnculas uretrales, siendo esta última la primera contribución al tema en Europa<sup>84</sup>.

La obra más conocida del médico segoviano es, sin embargo, su traducción castellana con comentarios de la *Materia medica* de Dioscórides. No solamente se preocupó de establecer un texto griego lo más depurado posible, sino que comprobó las descripciones de Dioscórides, herborizando en numerosos lugares de Europa y en distintas zonas del Mediterráneo. La traducción es clara y precisa y los comentarios constituyen una riquísima fuente, no sólo para la botánica médica de la época, sino también para otras muchas actividades científicas y técnicas. Fue, además, uno de los textos científicos españoles de más prolongada pervivencia en esta época. Impreso por primera vez en Amberes en 1555, se reeditó en veintidós ocasiones en España hasta finales del siglo XVIII. En esta obra habla de la *Theriaca, triaca o teriaca*, que no es otra cosa que la panacea o el remedio que todo lo cura, y ya es citada muchos siglos antes por Galeno, quien, a diferencia de Laguna, sí considera al ajo doméstico como parte de la formulación de la misma. Se popularizó en la Edad Media, y durante muchos siglos se empleó con variaciones en su formulación, registrándose en las principales farmacopeas de la época hasta que perdió auge en los siglos XVIII y XIX. De ahí que uno de los primeros nombres que recibió el ajo en el centro de Europa era el de "theriaca de los pobres"<sup>85</sup>.

Los ajos han estado siempre ligados al esoterismo e incluso a la brujería. Los filtros mágicos de las brujas medievales incluían casi siempre ajos, tanto normales como recolectados un día especial, a la luz de la Luna llena. Famosísima es la aversión al ajo del temido Vlad, más conocido como Conde Drácula. Hoy en día, en numerosas casas de las montañas de Transilvania, los campesinos cuelgan ristras de ajos en las puertas y ventanas, para, según ellos, adornar, aunque

---

<sup>84</sup>RIERA, J.: "La obra urológica de Andrés Laguna", en Actas del Segundo Congreso Español de Historia de la Medicina, Salamanca, 1965, vol. I, pp. 129-135.

<sup>85</sup>Hernando, T.: "Introducción y comentarios", en Andrés Laguna: Pedacio Dioscórides Anazarbeo (1555). Ahora nuevamente publicado por el Instituto de España, Madrid, 1968, vol. I, pp. 19-60.

su verdadera misión podría pasar por un "*haberlos, haylos*", parangonando la famosa frase gallega sobre nuestras entrañables meigas. En algunas épocas, el ajo se consideró impuro, tal vez por su olor, que se debe a la presencia de "*alicina*".

El ajo, desde su llegada a España, ha sido base de la cocina en nuestro país, ya que es muy raro el plato español cuya receta no comience por "*se pican unos ajos*", "*se sofrién unos ajos*" o "*se machacan unos ajos*". De ahí que la Condesa de Pardo Bazán, en su elitista libro de recetas de cocina, en las que el ajo forma parte obligada en muchos de sus platos, indique que la tarea de cortar y picar ajos debe encomendarse a las criadas, y nunca deben practicarla las señoras. Cuando los nobles solicitaron al empobrecido Fernando el Católico la importación de ricas especias, respondió "*Que se conformen con el ajo*". Uno de los productos, a base de ajo, más conocido, muy utilizado en el Este y Sureste españoles, es el alioli (*alium-oleo*) exquisita mezcla precursora de la mahonesa para acompañar verduras poco sabrosas. Se dice que el inventor de esta salsa, para saborizar los insípidos puerros o espárragos, fue el propio Emperador Nerón.

## CULTURA GASTRONÓMICA ESPAÑOLA

Nuestra cultura gastronómica ha sido determinada por los diferentes pueblos que han pasado por nuestra Península. Los romanos nos aportaron, el primer libro de recetas *De Re Coquinaria*<sup>86</sup>, atribuido a Marco Apicio (Marcus Gavius Apicius, Siglo I a. C), contiene 468 recetas, en las que prima la originalidad, la sofisticación (“*pastel de rosas*”, “*vulvas de cerda rellenas*”), las mezclas inesperadas, en definitiva, el pensamiento volcado hacia los alimentos; hasta el punto de constituir el nombre de referencia, a lo largo de toda la historia, del arte gastronómico y un gran número de platos, perdidos la mayoría de ellos. Lo que es “*Bueno para comer, es bueno para pensar*”, es toda una síntesis que resume, a la perfección, buena parte del significado de la comida como un hecho cultural que impregna multitud de facetas de la vida social. Resulta evidente que este nivel gastronómico sólo alcanza su culmen en fases históricas con desarrollo económico y social muy elevado.

En el caso de Apicio, la herencia que recibió a la muerte de sus padres, le permitió tener una holgada posición social de rico patricio terrateniente que empleó en disfrutar de la vida, dedicada en total exclusividad a la comida<sup>87</sup>. La fastuosidad de sus banquetes asombraba a sus contemporáneos, como aquel con el que agasajó a sus invitados, cuyos platos principales eran miles de lenguas de flamenco rosa e igual número de sesos de ruisenor; todo ello, a buen seguro, entrecortado de bailes, músicas, juegos y sorpresas; y, por supuesto, no faltarían para las damas, cinco o seis esclavos con abanicos de pluma de pavo real, y para los caballeros, una compañía de bailarinas egipcias importadas para la ocasión, sin olvidar los vinos de calidad.

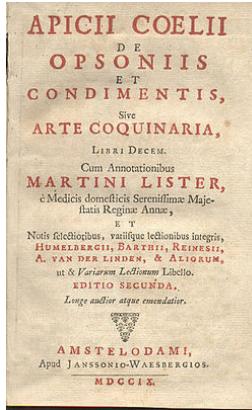
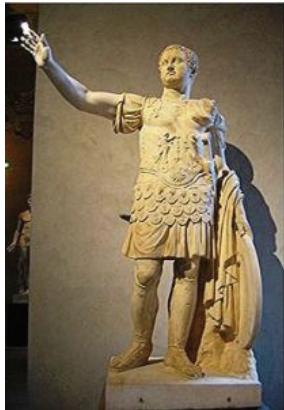
Los romanos acomodados disfrutaban de cuatro comidas al día: En el desayuno era frecuente comer pan con ajo y aceite (costumbre que, ha llegado hasta nuestros días). El almuerzo generalmente ligero. Más tarde la merienda y, por fin, la comida más importante: la

---

<sup>86</sup> Apicius, *L'art culinaire* ed. Jacques André. Paris: Les Belles Lettres, 1974

<sup>87</sup> Iglesias, C. Apicio: “Lo que es bueno para comer, es bueno para pensar”. *El comercio.es*. jueves 29 de septiembre de 2005

**cena.** Las cenas "sociales" eran tan abundantes que en toda casa romana de buen tono tenían una sala, el vomitorio, donde los comensales acudían varias veces para poder continuar el festín<sup>88</sup>.



**Marco Gavio Apicio** (25 a. C.-sobre 37 d. C.) fue un ciudadano romano que vivió durante los mandatos de los emperadores Augusto y Tiberio y que nos legó el recetario de cocina más antiguo del mundo latino titulado "*De re coquinaria*" y que llevó una vida entre la extravagancia y el desenfreno. **Edición holandesa del siglo XVIII de Apicio, incluyendo también el título alternativo *Arte Coquinaria*.**

Nuestro compatriota, el insigne cordobés Lucio Anneo Séneca, les reprochaba esta costumbre diciendo "*Vomitan para comer y comen para vomitar y no se les ocurre deplorar los banquetes que van buscándolos por toda la ciudad*"<sup>89</sup>. Séneca pasó a la historia como el máximo representante del estoicismo y moralismo romano, aunque las ideas presentadas por Séneca no pueden ser consideradas originales ni sistemáticas en su exposición, su importancia es capital a la hora de hacer asequibles y populares muchas de las ideas de la filosofía griega. Precisamente cuando la sociedad romana había perdido los

<sup>88</sup>Elisabeth Alföldi-Rosenbaum, "Apicius de re coquinaria and the Vita Heliogabali" in *Bonner Historia-Augusta-Colloquium* 1970 ed. J. Straub (Bonn, 1972) pp. 5-18.

<sup>89</sup>Séneca, Lucio Anneo . Juan Manuel Díaz Torres. ed. *Obra completa. Biblioteca de Grandes Pensadores*. Madrid: Editorial Gredos .2013

valores de sus antepasados y se trastornó buscando el placer en lo material y mundano, dando lugar a una sociedad turbulenta, amoral y antiética, que al final la condujo a su propia destrucción. Todo un símbolo de una forma de vida que sirve de contraste acerado para pensar otras vidas, así Séneca, en “*Sobre la felicidad*”, nos dice: “*Mira a Nomentano y Apicio en busca de los bienes –como ellos dicen– de la tierra y del mar, y que reconocen en su mesa a los animales de todos los países, míralos en su lecho de rosas esperando su comilona, deleitando los oídos con el sonido de las voces, los ojos con espectáculos, con sabores el paladar. Todo su cuerpo es excitado con fricciones blandas y suaves; y para que la nariz no descance mientras tanto, se impregna de varios olores el lugar mismo donde se hacen ofrendas a la sensualidad. Reconocerás que ésos están entre placeres, pero sin embargo no les irá bien, porque no es del bien de lo que gozan*”<sup>90</sup>. Frases que no casan muy bien con su desmesurado gusto por las ostras, entre otras cosas (Apicio había encontrado la forma de traerlas desde los mares ingleses y franceses hasta Roma, en ánforas llenas de salmuera que las mantenían frescas y que Séneca devoraba por docenas).



Platón, Séneca, y Aristóteles en una ilustración medieval (c. 1325–1335)  
*Devotional and Philosophical Writings*  
 London: c.1325-1335 MS Hunter 231 (U.3.4),  
 page 276

<sup>90</sup>Séneca: *Tratados morales*, edición de Pedro Rodríguez Santidrián, Colección Austral (2005).



Triclinio de la calle Añón (siglo I dC). Caesaraugusta.

Reproducción de un triclinio en Zaragoza.

Entonces se cenaba recostado en un triclinio, en donde frecuentemente había grabados de calaveras con inscripciones incitando a la gula: "*Mírame, bebe y diviértete, porque en esto has de acabar*". Se consideraba signo de elegancia decorar los comedores con flores, sobre todo con rosas. Se cuenta que Heliogábal, apodo que significa Rey Sol y cuyo verdadero nombre era Vario Avito, que vivió en el esplendoroso siglo III, deseoso de obsequiar a sus invitados, lanzó sobre ellos tal lluvia de pétalos de rosa que algunos de ellos murieron asfixiados. Heliogábalo desarrolló entre sus contemporáneos una reputación de excentricidad, decadencia y fanatismo que fue probablemente exagerada por sus sucesores y rivales políticos<sup>91</sup>. Esta propaganda trascendió posteriormente y, como resultado de ello, es uno de los emperadores romanos más vilipendiados por los historiadores antiguos. Por ejemplo, Edward Gibbon escribió que "*se abandonó a los placeres más groseros y a una furia sin control*"<sup>92</sup>. Mientras que Niebuhr consideró que el nombre de Heliogábal quedaba grabado en la historia por encima de otros debido a su "*indescriptiblemente desagradable vida*"<sup>93</sup>.

Los romanos acomodados eran celosos degustadores de especias, algunas de ellas utilizadas para disimular el intransquilizador olorcillo de ciertas carnes y pescados, y otras, como la canela y el azafrán, por sus propiedades afrodisíacas. Durante la

<sup>91</sup> Potter, David Stone. *The Roman Empire at Bay: Ad 180-395*. Routledge. 2004

<sup>92</sup>Gibbon. E. *Decline and Fall of the Roman Empire*, Vol. 1, Chapter 6.

<sup>93</sup> Niebuhr, B.G. *History of Rome*, p. 144 (1844). Elagabalus' vices were, "Too disgusting even to allude to them."

invasión de Hispania las legiones romanas se alimentaban exclusivamente de la abundante carne de caza existente en el territorio, tal y como narran los escritores de la época<sup>94</sup>.

La alimentación de los visigodos era mucho más espartana, aunque en realidad, mantuvieron las formas culinarias de los romanos. Existen descripciones documentadas del siglo VII en las *"Originum sive etymologiarum libri viginti"*. Etimologías de Isidoro de Sevilla en el libro XX: *"Acerca de las provisiones y de los utensilios domésticos y rústicos"* donde se menciona las costumbres así como algunas preparaciones culinarias, como la elaboración de cocidos y potajes con legumbres (denominadas *faselum*). Los visigodos preparaban el *pulte*, un puré a base de harina de trigo o de mijo a la que añadían legumbres machacadas<sup>95</sup>. La monarquía visigoda era designada por elección y, por ello, se pusieron de moda los envenenamientos políticos. Debido a esta peligrosa costumbre, en las mesas de los posibles candidatos, era frecuente encontrar rábanos, limón y nueces, supuestos antídotos contra los venenos, y el vino se tomaba en copas de vidrio, por creerse que éstas se quebrarían si en esa bebida un celoso contrincante había depositado algún producto extraño. Un oficio muy en boga en esa época, era el de catavenenos, analistas cuya principal preocupación era la de no dar nunca un resultado positivo.

Los visigodos dieron libertades a los judíos, pero eran considerados como un estamento social distinto. La situación irá cambiando cuando Recaredo rey de los visigodos abandona el arrianismo para hacerse católico. Cuando en el año 638 el rey Chintila decide realizar conversiones forzosas mediante juramento (el denominado *placitum*), comenzó su persecución. Los judíos habitaban en la península y el sur de las Galias desde mucho tiempo antes de la llegada de los árabes, algunos autores mencionan que la ciudad bíblica de Tarsis pudo haber sido relacionada con este

---

<sup>94</sup> García Armendáriz, José-Ignacio. *Agronomía y tradición clásica: Columela en España*. Universidad de Sevilla. Secretariado de Publicaciones.

<sup>95</sup> San Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, E. Biblioteca de Autores Cristianos, (2004)

asentamiento<sup>96</sup>. Durante la época del Califato los árabes aceptaron su presencia y esto hizo que existiesen zonas en la península ibérica donde conviviesen las tres culturas: cristiana, musulmana y judía. Las comunidades sefardíes vivieron en la península ibérica hasta antes del año 1492 en el que los Reyes Católicos decretan su expulsión. La cocina sefardí adquiere hasta entonces todos los elementos autóctonos de la península. Durante este gran período dejaron huellas en la cocina española, que hoy en día se recuerdan.

De ahí que en la Edad Media en la península aparecen tres culturas, con tres religiones diferentes, con normas dietéticas diferentes impuestas por sus religiones. Tres formas diferentes de comer, de preparar los alimentos y que al convivir generaron una diversidad culinaria en el territorio peninsular poco conocida en el resto de Europa<sup>97</sup>.

Este mestizaje de religiones fue uno de los elementos de comunicación entre las culturas cristianas y musulmanas de aquella época, y entre los intercambios culturales se encontraba la cocina. Uno de los métodos de cocina que marcaban una gran diferencia entre Occidente y el Al-Ándalus era la fritura mediante aceite de oliva<sup>98</sup>.

Dentro de las preparaciones cárnicas se encuentran las albóndigas, elaboradas de carne de cordero, o de pescado. Y entre las ollas la más popular era la *adafina*, precursora de los cocidos posteriores. Los sefardíes cocinaban a menudo en aceite de oliva, por ser un alimento *kosher*, rehuían del uso de tocino, prohibido por las normas judías. Era común que los platos sefardíes tuvieran un gran contenido de ajo y su olor era un signo identificativo de su cocina. A pesar de la expulsión de los judíos en el año 1492, los españoles de la

---

<sup>96</sup>Almodóvar , M.A., «*La cocina del Cid: historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales*», Nowtilus, 2007. pp:179

<sup>97</sup>Melitta Weiss Adamson, (2002), «*Regional cuisines of medieval Europe: a book of essays*», Routledge

<sup>98</sup>César Aguilera Castillo, (1997), «*Historia de la alimentación mediterránea*», Ed. Complutense César Aguilera Castillo, (1997), «*Historia de la alimentación mediterránea*», Ed. Complutense

época inventaron un concepto segregacionista: "cristiano viejo" o "cristiano nuevo", esta división da lugar a una serie de preparaciones culinarias que respetan "a medias" las normas de las religiones musulmana o judía. Estas medidas harían que algunos platos originariamente sefarditas acabaran modificándose con ingredientes *no-kosher*. Una de las actividades de la Inquisición española era la de observar que los denominados conversos no continuaban con la observación del *sabbat*, y en esta vigilancia entraban los hábitos y costumbres alimenticias<sup>99</sup>.

Los cristianos eran herederos de las costumbres culinarias de los visigodos, y éstos de los romanos. El sistema de comidas copiosas romanas puede verse denunciado por Alfonso X al recomendar la templanza en los manjares y bebidas. Algunas de las descripciones literarias del comer y estilo de la época puede encontrarse en el Arcipreste de Hita en ciertas escenas de su *"Libro de buen amor"*. Se sabe que era típico en aquella época comer sentado en mesas y empleando escudillas de madera y no se empleaba el tenedor, siendo habitual comer con los dedos. En el siglo XII se conoció una mejora en la alimentación, con dos y aún tres comidas, al modo visigodo, frente a la única, o a lo sumo dos, del siglo anterior, generalmente más escaso<sup>100</sup>.

Hay que remarcar que en este periodo medieval los pobladores se alimentaban habitualmente de simples gachas, elaboradas con cereales o frutos secos y pan, otros alimentos como puede ser la carne, los huevos y el pescado eran completamente estacionales. Algunos detalles de la cocina española de la época se pueden ver en poemas literarios de la época como el *Cantar de mio Cid* en el que se cita "los caballeros cristianos adoban el conducho, pan y vino mezclado con algún grano de trigo"<sup>101</sup>.

---

<sup>99</sup> David Martin Gitlitz, Linda Kay Davidson, (1999), «*A drizzle of honey: the lives and recipes of Spain's secret Jews*», St. Martin's Press

<sup>100</sup> Rubio Balaguer, J. *Vida Española en la Época Gótica*. Publicaciones de l' Abadía de Montserrat, S.A. 1<sup>a</sup> Edición. Barcelona. 1985. pp.296

<sup>101</sup> Villegas, Almudena (2009). *El libro del salmorejo. Historia de un viaje milenario* (1<sup>a</sup> edición). Córdoba: Almuzara.



**Hombre comiendo judías.**  
Annibale Carracci (Bolonia, 1560 - Roma, 1609) fue un pintor y grabador italiano del barroco, perteneciente a la corriente del clasicismo romano-boloñés. Es el miembro más famoso de la saga de pintores Carracci.

Las invasiones, cruenta de los árabes e incruenta de los judíos tuvieron una enorme importancia en la mesa cotidiana. Dos de las características básicas de la alimentación árabe y semita como hemos señalado antes eran la prohibición de beber alcohol y comer cerdo. La razón de la limitación alcohólica parece evidente por los trastornos que puede acarrear su abuso. Los árabes ortodoxos consumían zumo de uva cocido al que denominaban *al rubb*, parecido a nuestro actual arrope. Que es el mosto de uva que se cuece hasta transformarse en un jarabe espeso y caramelizado. Pero cuál es la verdadera razón de la prohibición de consumir cerdo por parte tanto de árabes como de judíos?. Se dice que Mahoma fue arrollado por una piara de cerdos y, ofendido, maldijo al rico animal. Otra teoría, más verosímil, indica que El Profeta trató de evitar algunas enfermedades transmitidas por el cerdo, como la triquinellosis. Otras teorías más prácticas aducen que el calor del desierto y la postura de los nómadas sentados encorvados durante la comida, no congenian bien con una copiosa ración de tocino. Respecto a la prohibición judía hay dos teorías que tienen visos de verosimilitud: Moisés, que había sido criado como hijo del Faraón, pudo impregnarse de la aversión de los egipcios por el pobre animal. Otra teoría invoca el innegable carácter endogámico del pueblo semita. Considerado como *Pueblo Elegido*, no debía mezclarse con otras culturas. Sus vecinos más próximos, sobre todo los Cananeos, eran grandes consumidores de carne de cerdo.

Evitando que se mezclasen ambos pueblos en las celebraciones gastronómicas, se garantizaba la pureza de la sangre hebrea<sup>102</sup>.

Terminada la Reconquista, los Reyes Católicos ofrecen a moros y sefarditas la opción de convertirse o dejar España. Los semitas que permanecieron en España se denominaban "*marranos*", que en hebreo significa "*converso con dolor*". Estos "*marranos*" estaban muy controlados por la Inquisición para asegurarse de su sincera conversión, por lo que era frecuente que llevasen siempre consigo un trozo de tocino o de magro de cerdo que les servía como salvoconducto o prueba irrefutable de conversión a la Doctrina Cristiana. De ahí la denominación de "*marrano*" al cerdo. Muchos árabes y judíos que habían oido con delectación las cocinas cristianas donde se utilizaban productos porcinos, vieron, en su conversión, la posibilidad de añadir cerdo a sus populares *alfaina* mora y *adafina* sefardí que es un cocido de garbanzos elaborado con carne de cordero. Es un plato muy popular entre los judíos sefarditas debido a que por tradición se elabora en una olla de barro durante la noche del viernes y se come durante el *Shabat* ( Sábado en el judaísmo)<sup>103</sup>. De este hecho proviene el conocido refrán "*Más infieles hizo cristianos el tocino y el jamón que la Santa Inquisición*".

Los moriscos, sin embargo, conservaron algunos platos propios, algunos de los cuales eran muy apreciados por los cristianos, como, por ejemplo, el escabeche (*isquabec*), las albóndigas y las berenjenas con queso, que hicieron escribir a Baltasar del Alcázar: Tres cosas me tienen preso de amores mi corazón, la Bella Inés, el jamón, y berenjenas con queso.

---

<sup>102</sup> Novak Views,D. *The Election of Israel: The idea of the Chosen People*. New York: Cambridge University Press. 1995.

<sup>103</sup> *Diccionario de autoridades*, Real Academia Española, Tomos I-VI, 1er edición, publicada 1726-1739. Edición facsímil, Editorial Gredos, 1963, tres tomos.



**Retrato de Baltasar del Alcázar** dibujado por Francisco Pacheco y publicado hacia 1599 en su *Libro de descripción de verdaderos retratos, ilustres y memorables varones*. Baltasar de Alcázar es un autor ignorado por la crítica literaria ya que no hay muchos estudios acerca de su obra, además de que en su tiempo no tuvo fama ni aún después de su muerte. En toda su obra, demuestra una versatilidad en sus composiciones al abordar temas que van desde el antipetrarquismo hasta los poemas de carácter religioso. No obstante, las que más destacan son las que se mueven en la línea de lo burlesco y paródico. Por ejemplo, sus epigramas retratan la vida cotidiana de los siglos de oro y se burla de ciertas actitudes de la sociedad, sobre todo de las mujeres, destacando su físico y su moral ya que el prototipo de la mujer descrita por Alcázar será la de una persona sin escrúpulos. Únicamente existen dos ediciones de toda su obra poética: la de 1910 y otra editada en el 2001, no obstante, la última es de poco acceso.

La cocina española del Siglo de Oro está llena de contrastes culinarios y sociales. Por un lado la cocina de la Corte, llena de excesos y de platos abundantes, y por otro lado la cocina popular que iba acumulando el saber del pasado<sup>104</sup>. Los alimentos más comunes del pueblo llano eran el pan que aparece como acompañamiento de toda preparación, y el vino, que era considerado alimento. El tocino y el aceite se empleaban tanto para freír como asar, a veces como acompañamiento. El aceite era la grasa de los días de abstinencia, puesto que el tocino era de cerdo.<sup>105</sup> Los pescados en salazón en el interior de la península eran famosos: abadejo, truchas y bacalao<sup>106</sup>.

---

<sup>104</sup> Chamorro Fernández, M.I *a cocina de Don Quijote: gastronomía del Siglo de Oro español*. Herder, 2005 - 160 páginas.

<sup>105</sup> Hernández de Maceras, D. *Libro del Arte de Cozina*. Edición a cargo de Santiago Gómez Laguna. Universidad de Salamanca. Salamanca, 1999.

<sup>106</sup> Alvar Ezquerra, C., Sevilla Arroyo, F. *Gran Enciclopedia Cervantina, A buen bocado - Aubigné*, Ed. Castalia, vol. 1. 2005. pp.924.

El empleo de legumbres en las ollas empezaba a ser popular y la olla podrida era considerado un plato de festín popular.

La cocina de los monasterios de la época no era menos fastuosa que la de la corte, cabiendo destacar los de Yuste, el de Guadalupe, Montserrat, Huelgas, Silos, Samos y otros muchos. En los monasterios se come con profusión, dando lugar a la conocida figura del monje gordo y colorado. Existía el par de huevos fritos del fraile, que constaba, contra toda lógica matemática, de tres piezas. En el siglo XIII, los monjes sin graduación tenían derecho a tres huevos, los priores a cuatro y el abad a seis, mientras que en ciertos conventos, las monjas tenían derecho a seis litros de cerveza al día.



**Viejariendo huevos.** Diego Rodríguez de Silva y Velázquez (1599-1660). National Gallery of Scotland. Edinburgo

Con el fin de limitar el consumo de carne, se promulgan las abstinencias. Curiosamente, los ricos, únicos con poder adquisitivo para degustarla, se libran de ellas mediante las bulas mientras que los pobres no la prueban, no sólo durante las abstinencias, sino durante todo el año.

Había en Galicia dos monasterios, uno a orillas del mar y otro en el interior. Los monjes costeros, durante las abstinencias, deleitaban su paladar con pescados deliciosos, sobre todo rodaballo mientras que los del interior tenían que conformarse con verduras. Interrogado por éstos últimos el Arzobispo de Santiago sobre "qué se podía comer durante la abstinencia", éste contestó que "todo lo que saliera del agua", por lo que estos monjes introducían en el río aves y cerdos,

consumiéndolos después de sacarlos del agua con delectación y con la conciencia religiosa muy tranquila<sup>107</sup>.



**San Hugo en el refectorio.** Francisco de Zurbarán (1598-1664). Museo de Bellas Artes de Sevilla

En la literatura española del siglo XVII se empiezan a describir platos encontrándose casi un centenar de menciones culinarias en *Don Quijote de la Mancha* así como en *La lozana andaluza*. En el inicio del *Quijote*, se describe el cotidiano condumio del ingenioso hidalgo: "Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes y algún palomino de añadidura los domingos..."<sup>108</sup>. Podemos ver como los hidalgos se veían sometidos a dietas muy escasas, caracterizadas por su olor a ajos crudos. Los duelos y quebrantos son huevos fritos o revueltos con torreznos, mientras que para otros, eran sesos revueltos, sin otro acompañamiento, porque no lo permitía la media penitencia del sábado. Irónicamente se llamaban duelos

---

<sup>107</sup>Pedro de Medina, (1566), «*Libro de grandes y cosas memorables de España*», Alcalá de Henares.

<sup>108</sup>Cervantes, M.; *Don Quijote de la Mancha*. Cuatro Volúmenes. Edición y notas Martín de Riquer, Ilustraciones Antonio Mingote. Ed. Planeta, Madrid. 2005.

por la muerte de la res y quebrantos por la fragmentación de la cabeza y se consideraba que sus ingredientes no infringían la abstinencia de carnes selectas los sábados, día de la semana en que se realizaba esta práctica en el reino de Castilla, por tanto era una comida de cristiano viejo donde en su casa siempre hay acceso a los huevos y el tocino. Las lentejas del viernes en forma de potaje, correspondía con el ayuno. El palomino del domingo era por añadidura puesto que los hidalgos tenían el privilegio de tener palomar propio. *El Quijote* es un auténtico tratado de nutrición, siendo demasiado realista cuando se refiere a la comida, bebida, hambre y sed<sup>109</sup>. Solamente en las bodas de Camacho el rico, o bien en casa de los Duques, la abundancia tiene su acogida, mientras que en general se hace referencia a unas dietas austeras a base de queso y bellotas de su escudero, dieta vegetariana de los caballeros, relatando también el ayuno sentimental del propio Don Quijote<sup>110</sup>.

Curiosamente se describen en *el Quijote* los platos considerados malos, pero nada se dice de los buenos que comieron en la casa de los duques y en la del caballero del verde gabán. Nuestros antepasados del XVII preferían el carnero al vacuno y al porcino y, al tener un precio más elevado, las clases populares comían más vaca que carnero. “*Los sábados comíanse cabezas de carnero*”, decía El Lazarillo de Tormes en Maqueda. “*En este obispado hay costumbre que los sábados se coman menudos y grosura, pero no se puede comer tocino, aunque sea gordo, no la manteca que sale de él, ni echarlo en la olla; pero bien se puede comer la manteca sacada de la enjundia de lo interior del puerco, y sus extremidades, guardándose en todo las costumbres*”, decían las Constituciones sinodales de 1575, del obispo Gaspar de Quiroga. (Como en el resto de Castilla, el sábado había casi perdido el carácter penitencial que tenía, para convertirse en un anticipo del domingo, comiendo lo perecedero de las reses que se sacrificaban para consumirse el domingo).

---

<sup>109</sup>Sánchez Ron, J.M. “*La Ciencia y el Quijote*” . . Editorial Crítica. Colección Drakontos. Barcelona. 2005.

<sup>110</sup>Domínguez Fernández de Tejerina, J. C. *Las ciencias de la salud en el Quijote*. Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León. Ed. Universidad de León, 2013

El salpicón no era, ni mucho menos, el delicioso revoltillo de pescado y marisco que es hoy en día. Se trataba de una mezcla de tocino de jamón picado con carne de vaca, sal, aceite vinagre, cebolla y pimienta. Un verso popular cita el salpicón para indicar que todo, hasta lo mejor, si es muy prolongado, cansa, que Lope de Vega dice en *Porfiar hasta morir*:

*“Yo te doy que cada día  
comas perdiz o capón,  
desearás un salpicón  
de cebolla y vaca fría”.*

Existe un refrán que reza: "Siempre perdiz hasta al obispo cansa", que proviene de una curiosa anécdota: Un obispo castellano criticaba duramente a un convecino acaudalado, quien, a pesar de tener una esposa hermosísima, solía frecuentar casas de placer. El disipado Casanova, harto de sus diatribas, invitó al mencionado obispo una larga temporada a su casa, donde le servía todos los días, para comer y para cenar, su plato favorito: perdices escabechadas. Al cabo de algunas semanas, el Obispo le sugirió que, pese a estar exquisitas las susodichas perdices, le gustaría cambiar por otro plato, aunque fuese de peor calidad, ante lo que el anfitrión no tuvo más que sonreír significativamente para que el obispo comprendiera la indirecta y ya nunca más le reprochara sus "cambios de plato" conyugales..

La novela picaresca de la época ilustra ejemplos de comidas populares, mostrando además las costumbres del pueblo, debido al hambre que pasan sus protagonistas Quevedo acaba denominando la "*literatura del hambre*". También acusa a su odiado rival Luis de Góngora, al que frecuentemente tachaba de plagiario, de tener sangre judía en sus venas, dedicándole estos versos de un soneto: "Yo te untaré mis obras con tocino, porque no me las muerdas, *Gongorilla, perro de los ingenios de Castilla, docto en pullas, cual mozo de camino*"<sup>111</sup>.

La olla podrida es el plato estrella, muchas veces tanto en la comida como en la cena, compuesto de acuerdo con el poder

---

<sup>111</sup>Francisco de Quevedo, Esteban Gutiérrez Díaz-Bernardo. *Antología poética*. Editorial Castalia. 1989. pp.288

adquisitivo. La Olla podrida cuyo adjetivo no indica podredumbre sino poderío, *olla poderida*, consistía en un pote puesto al fuego donde se echaba todo lo que había a mano patatas, verduras, legumbres, tocino, embutidos, carnes variadas, despojos, etc, con especias, sal y agua, cociéndose durante días. Una de las ventajas de la "*olla podrida*" era la facilidad de su preparación, algo que algunos critican porque libera a la mujer de sus cargas laborales, ya que "se hace sola": "*Puesta la olla y espumada, cuida de ella Santa Ana*"<sup>112</sup>.

Lo cierto es que el descubrimiento de América hizo que la cocina española abriera las puertas a la incorporación de nuevos ingredientes como la patata, el tomate, el pimiento (y el pimentón)<sup>113</sup>, así como el cacao o la vainilla. La influencia de las culturas precolombinas en la cocina española, desde el punto de vista de procesos culinarios es muy escasa, no va más allá de la incorporación de un conjunto de ingredientes de relativa importancia nutricional, y a pesar de ello algunos de ellos tardaron siglos en ser asociados en la cocina española y europea<sup>114</sup>.

Las patatas fueron traídas del Perú, donde se cultivaban desde hacía 6.000 años. Los indígenas americanos las consumían deshidratadas para asegurar su conservación. Durante muchos años no tienen éxito alguno en Europa, por considerárselas tóxicas, lo que en parte era cierto ya que se han detectado en ellas más de 2.000 productos de diversa toxicidad, aunque en muy pequeña proporción y muy termolábiles. La patata se estima que entró a la península por Galicia, lugar donde primero se acomodó su cultivo, aunque otros señalan que la patata se cultiva por primera vez a finales del siglo XVI, en Andalucía.<sup>115</sup> En los siglos XVII y XVIII se extendería el

---

<sup>112</sup>FARRIOL, M., Apuntes sobre la alimentación en la época de Cervantes. Nutr. Hosp. 2005 (2) pp. 79-81.

<sup>113</sup>Abad Alegria, F. *Pimientos, guindillas y pimentón: Una sinfonía en rojo.*, Ed Trea.2008. pp.208

<sup>114</sup>Aguilera Castillo, C. *Historia de la alimentación mediterránea*, Ed. Complutense.1997.pp.226

<sup>115</sup>P. Rousselle, Y. Robert, Crosnier, J.C *La Patata: producción, mejora, plagas y enfermedades, utilización*, Mundi-Prensa Libros, 1996 pp:586

cultivo de este producto por las Canarias, así como poco a poco por el norte de la Península.

Otro de los ingredientes, el tomate (*Solanum lycopersicum*), entró a mediados del siglo XVI en tierras españolas procedente de Perú y Bolivia, donde a la llegada de Pizarro era un producto silvestre, aunque los aztecas ya lo cultivaban en la época precolombina. Castilla era el primer paso de entrada al resto de Europa debido al monopolio que poseía sobre el transporte de productos provenientes del Nuevo Mundo. Al principio se cultiva sólo como adorno, no se consumía por miedo, por tener la planta un aspecto similar a otras, tóxicas, que contienen elevadas cantidades de belladona. Se le asocia con drogas y brujería, hasta el punto que se dice que algunos médicos dormían a sus pacientes poniéndoles un tomate en la mano. A finales del XVII el cultivo de tomates en grandes cantidades era frecuente, sobre todo en el sur de España<sup>116</sup>. Otra referencia al cultivo del tomate en España data del año 1777 y se debe al padre Gregorio de los Ríos que publica una obra titulada: “*Agricultura de jardines, que trata de la manera que se han de criar, gobernar y conservar las plantas y todas las demás cosas que para esto se requieren, dando a cada una su punto*”<sup>117</sup>.

Se supone que el pimentón (pimientos secos) apareció en la cocina española en la vega de Plasencia recién llegado de América. Quevedo menciona los negros chorizos en 1624, lo que relega a finales del siglo XVII la época en la que el chorizo se pone rojo.

De los nuevos productos americanos el que tuvo más importancia entre las clases acomodadas de la segunda mitad del siglo XVII, y durante todo el siglo XVIII fue, sin duda, el chocolate. Los aztecas consumían el chocolate amargo directamente del cacao y a veces mezclado con harina de maíz, la idea española de mezclarlo con azúcar le convirtió en un alimento popular entre las clases favorecidas. La aristocracia y el alto clero lo tomaban como desayuno

---

<sup>116</sup>Salcedo Hierro, M. *La cocina andaluza*, Ed. Centro Andaluz del Libro, 1995. pp.562

<sup>117</sup>Gregorio de los Ríos, *A propósito de la Agricultura de jardines de Gregorio de los Ríos*. Fundación desarrollo l cooperativismo. 1991. pp.352

y merienda. La ingestión de chocolate en España pronto se convierte en un vicio, hasta el punto que Quevedo afirma que: "El tabaco y el chocolate son la venganza de las Indias contra España"<sup>118</sup>.

A comienzos del siglo XVIII cuando muere Carlos II último monarca de la casa de los Austrias, la alimentación media oscilaba alrededor de una libra de pan y media de carne, por día. Cien gramos de garbanzos y sesenta de tocino además de alguna verdura. Las proporciones de una casa acomodada son muy similares, sólo que añaden embutidos, dulces y media onza de chocolate<sup>119</sup>.

El siglo XIX es un siglo de fuerte influencia francesa en la cocina española, se traducen recetarios del francés al castellano. Algunas de las crónicas de los viajeros, mencionan un extraño tono negativo hacia las comidas españolas, servidas con exceso de ajo y mucho aceite. Los viajantes románticos no tenían su paladar habituado a estos ingredientes, lo que les causó extrañeza. Después de que un viajero había superado los peligros e incomodidades de un fatigoso viaje en una tambaleante diligencia de mulas, y haber finalmente llegado a Madrid, le quedaba todavía la aventura de buscar un sitio adecuado donde comer y dormir. Todos ellos mencionan la incomodidad y el mal servicio ofrecido en las hospederías de la época, en la que lo aposentos urbanos se denominaban posadas o mesones, siendo las fondas para los visitantes más distinguidos<sup>120</sup>. Se llamaban ventas a los establecimientos del camino, ubicados lejos de las agrupaciones urbanas que servían de cobijo a viajantes. Además de ellos los figones públicos que ofrecían alimentos y preparaciones culinarias a los habitantes de los núcleos urbanos. Debemos señalar la diferencia existente entre la cocina cortesana de estilo francés, y la

---

<sup>118</sup>Francisco de Quevedo, *Discurso de todos los Diablos*. Celeste Ediciones S.A Madrid. 1999 .61pp

<sup>119</sup>Palacio Atard, V. "La Alimentación Madrileña en tiempos de Carlos III", Aula de Cultura, Conferencias "El Madrid de Carlos III". 1988

<sup>120</sup>Peter Besas, *Historia y anécdotas de las fondas madrileñas*, 1<sup>a</sup> Ed. La Librería,. Cap. II. 2009. pp.410

cocina popular de mesones, figones, ventas, etc. donde la cocina es popular y arraigada en sus costumbres<sup>121</sup>.

El comienzo de siglo XX empieza complicado para España, con la pérdida de las colonias en el mundo, que hace que existan tensiones económico-políticas. La situación se ve perjudicada con una crisis agraria prolongada, que fue peor tras el desastre de la guerra del Rif en el norte de África, afectando considerablemente al abastecimiento y a la economía española. En el periodo que va desde la primera guerra mundial hasta la Guerra Civil, no se producen avances culinarios relevantes. A pesar de todo en las aldeas, en las áreas rurales, lejos de los núcleos urbanos, la cocina española no sufre cambios apreciables y se continúan aplicando las mismas artes culinarias que en el siglo XIX<sup>122</sup>.

En los años treinta, España sufre la Guerra Civil, contienda que tras su final provoca que muchos españoles migren a otros países con la consiguiente diáspora de la cocina española.<sup>123</sup> El desabastecimiento y la lenta reconstrucción del país en plena Segunda Guerra Mundial hizo que hubiera mucha carestía, las cartillas de racionamiento no desaparecieron hasta 1945. Algunas preparaciones se hicieron populares debido a la escasez de alimentos en las zonas rurales eran típicas una gachas elaboradas con la harina que se obtiene de la almorta o en nuestro entorno las socorridas sopas de ajo. Cuando la economía se recupera del periodo bélico, los hábitos alimentarios se restablecen poco a poco a medida que existen de nuevo los alimentos básicos.

A mediados de los sesenta, sube mucho el nivel de vida aunque la calidad de la comida no crece tanto, en detrimento de la lavadora, la nevera y el Seat 600. Es la época del "Avecrem". A partir de

---

<sup>121</sup> Xavier Castro, *Ayunos y yantares: usos y costumbres en la historia de la alimentación*. Nivola Libros y Ediciones, S.L Madrid, pp:61

<sup>122</sup> Robledo Hernández, R .*Crisis agraria y éxodo rural: emigración española a ultramar, 1880-1920*, La crisis agraria de finales del siglo XIX: (I Seminari Internacional d'història de Girona) / coord. por Ramón Garrabou Segura, 1988, pags. 212-244

<sup>123</sup> Pablo Martín-Aceña, Elena Martínez Ruiz, (2006), *La economía de la guerra civil*, Marcial Pons Ediciones de Historia.Madrid.2006.pp. 519

entonces, aparecen los congelados, precocinados, telecomidas, burguers, etc. También aparecen dos nuevas especies de consumidores los que engullen comida basura en los establecimientos despersonalizados de origen americano y los que pretenden ser *snobs*, que nunca antes habían comido caliente, y ahora tragan estupideces a precio de oro (*nouvelle cuisine*). Otros que, olvidando el vino peleón que bebian a morro hace pocos años, exigen, con pose de muy entendidos, y normalmente protegidos por una *Visa Oro*, generalmente de procedencia extra-familiar, un vino francés, con acento ininteligible para el sufrido "somelier".

A finales del siglo XX el resurgimiento de actividades hosteleras y de restaurantes de cocina "*de autor*" hace que empiecen a nombrarse ciertos cocineros<sup>124</sup>. En muchos casos las recetas clásicas se "interpretan" fuera de los cánones culinarios establecidos, buscando una modernidad o una combinación de sabores nueva a partir de la cocina española clásica. Nacen nuevos conceptos en torno a costumbres españolas sobre el comer, de esta forma en el norte surge la idea de la cocina en miniatura fundamentada en llevar los tradicionales tapas a la alta cocina.

En la misma línea a comienzos del siglo XXI se intenta llevar a cabo el concepto de gastrobar en el que se mezcla la cocina novedosa en raciones económicas al alcance de la mayoría. En el año 2008 el Gobierno de España declara la cocina y la gastronomía de España un parte fundamental del patrimonio cultural del país, según la proposición no de ley aprobada por unanimidad de la Comisión de Cultura del Congreso.

El consumo de alimentos procesados ha aumentado considerablemente en los últimos treinta años y sigue haciéndolo a pesar de sus detractores morales, gastronómicos y económicos<sup>125</sup>. Habrá que buscar las razones, una vez más, en las relaciones que la alimentación mantiene

---

<sup>124</sup>Arnaiz, Mabel Gracia. *Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social / Alimentation and culture in Spain: an anthropology-based approach*. Physis (Rio J.);20(2):357-386, 2010.

<sup>125</sup>Barrau, Jacques. *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*. Paris, Temps Actuels, 1983.

con la sociedad, y con su dinámica. Por ejemplo, la incorporación de la mujer al trabajo asalariado y fuera del propio hogar no ha ido acompañada de una mayor participación de los hombres en las tareas domésticas. Consecuentemente, las mujeres buscan aquellos alimentos que exigen menor tiempo de preparación y de limpieza. A lograr esta limpieza, contribuye, también, la nueva tecnología doméstica: el refrigerador, el congelador y el microondas que simbolizan la limpieza permanente. Las mujeres buscan, en definitiva, productos que ahorren tiempo en la preparación de los platos y en la limpieza de la cocina. Y éstas son, precisamente, las grandes ventajas de los alimentos procesados. Las tareas de *"limpiar"*, *"pelar"*, *"trocear"*, *"hervir"* y otras muchas han sido desplazadas de la cocina a la fábrica<sup>126</sup>. Las comidas *"listas para servir"* no sólo ahorran tiempo en preparación; evitan, también, los aspectos *"sucios"* del tratamiento de las materias primas. La mujer que, por ejemplo, compra *"ensaladilla rusa"* congelada no sólo está comprando unos alimentos preparados, está comprando, también, el tiempo que necesita para dedicarlo a otras tareas. El uso creciente de alimentos congelados y precocinados es una de las características de la llamada *"nueva ama de casa"*. De ahí que el *"perfil de la mujer del mañana"* podemos decir que se caracteriza por comprar más alimentos y platos preparados en vistas a disminuir el tiempo dedicado a la cocina y a poder comprar menos a menudo<sup>127</sup>.

La tecnología alimentaria influye considerablemente en la satisfacción de las preferencias y de las necesidades individuales y los alimentos preparados, permiten la posibilidad de que cada miembro del grupo familiar elija y se prepare su propio menú y a la hora que le conviene, no necesariamente coincidente con otros miembros del grupo familiar. La alimentación familiar ha sufrido las consecuencias de la creciente subordinación de la alimentación a los horarios laborales. La alimentación se ha individualizado. Ha disminuido el grado de la comida familiar y, simultáneamente, se valora positivamente la informalidad y el

---

<sup>126</sup>Barthes, Roland. "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine". *Annales*.16, 1961, pp. 977-986.

<sup>127</sup>Dirección General de Política Alimentaria. *Consumo alimentario en España*. Madrid, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988.

individualismo en la vida cotidiana, así como el rechazo del ritual y de la autoridad<sup>128</sup>.

Una de las áreas potenciales para el desarrollo de nuevos productos por parte de la industria alimentaria será, precisamente, la de aquellos consumos que conllevan implicaciones emocionales por parte del ama de casa, explotando el conflicto existente entre el rol de asalariada y el de ama de casa, es decir, de esposa y madre, sobre todo, esto último. Y así, un área específica en la que parecen existir oportunidades para nuevos productos parece ser la hora de la *merienda de la tarde*, en la que el ama de casa se sentiría compensada por la ausencia de los niños en la comida del medio-día o intentaría compensar su propia ausencia debido al trabajo<sup>129</sup>.

Estamos asistiendo a un aumento de la separación entre una oferta alimentaria guiada por una lógica economicista e higienista y una demanda conservadora e identitaria. También, al desarrollo paralelo de una tendencia progresiva a la homogeneización alimentaria y, por otra, a la proliferación de una literatura culinaria y de establecimientos de restauración en los que se prima el sabor y la particularidad. Curiosamente, uno de los desafíos más importantes que, en estos momentos tienen planteados los tecnólogos de los alimentos es, precisamente, el de solucionar los "problemas" derivados del desarrollo anterior de su propia tecnología. Más concretamente: dar respuesta a las "barreras", las nociones, actitudes y valores de los consumidores y conseguir productos que, además de "baratos" y producibles en masa, resulten "frescos", "sabrosos" y "saludables".

Pero, pese a la invasión culinaria extranjera y a esos denominados *progres*, se mantiene, afortunadamente, la excelente comida tradicional española, aunque con dos nuevas limitaciones: **La línea y el colesterol**. Antes, estar gordo era signo de salud y poder. Ahora, es estar delgado lo que importa. Pero aún quedan (o quedamos) algunos que sacrifican la apariencia externa en aras de un humeante plato de caldo berciano.

---

<sup>128</sup>Nelson, Elisabeth. "New product development: the rol of social change analysis", en Ritson, Gofton y Mackenzie (eds.), 1986. pp. 197-207.

<sup>129</sup>Schuchat, M.G. "The school lunch and its cultural environment". *Journal of Nutrition*, 5, 1973, pp. 116-118.

## SALUD E HIGIENE ALIMENTARIA

Hemos visto hasta ahora que la alimentación y los alimentos están, sin duda, estrechamente unidos a la historia de la Humanidad. En los albores de nuestra Historia, los hombres primigenios basaban su alimentación en la carne que procedía siempre de los animales más próximos y más fáciles de cazar. Una de las mayores preocupaciones de nuestros antepasados, fue la conservación de sus presas que realizó, con la nieve, el secado al sol, el fuego y, posteriormente, con la sal que ha sido la fuente de vida que mitigó el hambre de las familias, prolongando la vida útil de carnes y pescados. La enorme importancia de la sal hizo que se la considerase, durante siglos, como algo divino, adjudicándola propiedades mágicas e incluyéndola en el mundo esotérico. Era costumbre de algunos pueblos de la antigüedad agasajar a los visitantes con un pedazo de pan y unos granos de sal, alimentos básicos para el sustento, como símbolo de paz y de bienvenida.<sup>130</sup> Tal recibimiento jamás se negaba a nadie de antemano, fuera cual fuera su condición. Por el contrario como expresión máxima de negar el auxilio a un semejante necesitado, se dice "*negarle el pan y la sal*". La sal al ser consumida induce a provocar una mayor ingesta de alimentos, este efecto es aprovechado a veces por la industria alimentaria que incluye a veces un alto contenido de sal en los alimentos con el objeto de que se consuma más.<sup>131</sup> Su consumo no sólo es una necesidad humana, sino que tiene además ventajas en el procesado y conservación de los alimentos: barata, potencia sabores, elimina sabores ácidos, extiende la vida de los alimentos, hace que pesen más ya que retiene humedad.<sup>132</sup> Una de las primeras culturas en las que se ha documentado el uso y extracción de la sal es la china (desde el siglo XXVII a.C.).<sup>133</sup> En muchas regiones y en diferentes épocas se pagaba con sal, sirviendo como moneda de cambio, dando nombre al actual "*salario*". El término salario en castellano, es derivado del latín, *salarium*, que a su vez proviene de "*sal*" y tiene origen en la cantidad de

---

<sup>130</sup>Ramos Maldonado, S.I., *B. Gómez Miedes, Comentarios sobre la sal*. 3 vols. (crítica, traducción, notas e índices), Instituto de Estudios Humanísticos. Alcañiz (Madrid): Laberinto, 2003.

<sup>131</sup> G. K. Beauchamp: "The human preference for excess salt", *Human nutrition - General aspects*, 1987

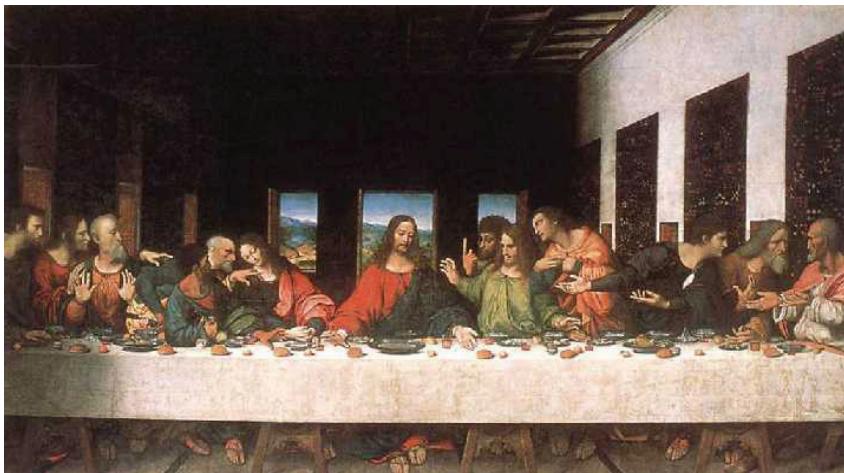
<sup>132</sup> Kurlansky, Mark (2003). *Salt A World History*. Penguin (Non-Classics)

<sup>133</sup>Rowan Flad, "Archaeological and chemical evidence for early salt production in China", 12618–12622, *PNAS*, 30 de agosto de 2005, vol. 102, n.º 35

sal que se le daba a un trabajador (en particular a los legionarios romanos) para poder conservar sus alimentos (*salarium argentum*).<sup>134</sup>

Tan preciada era la sal que su pérdida, aunque fuese mínima, se consideraba una desgracia. De ahí el origen de las numerosas supersticiones basadas en la sal, como la muy conocida de que la caída de un salero es signo de mala suerte.

En la cultura judeo-cristiana, pero también en otras muchas, la sal es inseparable de la religión. En la Biblia abundan mandamientos como “*echarás sal a todas las ofrendas*” (*Levítico*, 2, 13), cuyo sentido es precisado por las ofrendas de miel o pan con levadura. Esta incorruptibilidad deseable simboliza la alianza firmada entre el hombre y Dios como la “*alianza eterna sellada con sal*” (*Levítico*, 18, 19). Por este motivo, Leonardo da Vinci coloca en la mesa de “*La Última Cena*” un salero volcado delante de Judas para representar la ruptura de la Alianza, presagiando su traición y su desgraciado y próximo final.<sup>135</sup>



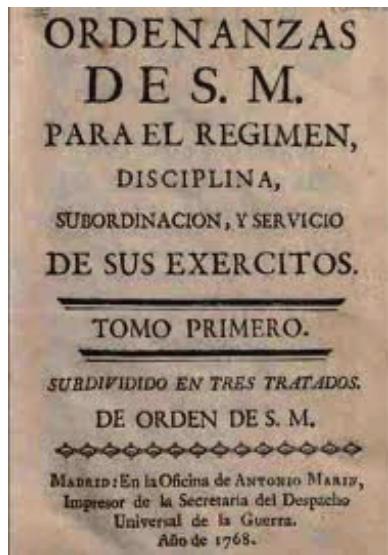
**La última cena** es una pintura mural original de Leonardo da Vinci ejecutada entre 1495 y 1497, se encuentra en la pared sobre la que se pintó originariamente, en el refectorio del convento dominico de *Santa Maria delle Grazie* en Milán (Italia). La pintura fue elaborada, para su patrón, el duque Ludovico Sforza de Milán. No es un fresco tradicional, sino un mural ejecutado al temple y óleo sobre dos capas de preparación de yeso extendidas sobre enlucido.. Muchos expertos e historiadores del arte, consideran la *La Última Cena* como una de las mejores obras pictóricas del mundo.

<sup>134</sup>Pierre Laszlo, "Grain of Life", Columbia University Press, 2001

<sup>135</sup>Laszlo P. Los caminos de la sal. Madrid: Editorial Complutense, 2001. 178

Las campanas de las iglesias se frotaban con sal para bendecirlas y bautizarlas antes de pedir a Dios que dispersara los malos espíritus con su potente sonido. En la celebración del bautismo se unge a los niños con sal para ahuyentar los malos espíritus. En las Ordenanzas Militares de Carlos III, vigentes hasta hace pocos años, se obligaba a la población civil a "*proporcionar al soldado pan, un lugar junto al fuego y un puñado de sal*".

Los antecedentes históricos, muestran que otra preocupación fue la Higiene Alimentaria, que se remonta a los propios inicios de la historia del hombre ya que la dependencia del suministro alimenticio obligó al examen de los alimentos para asegurar la supervivencia humana. No obstante, se distinguen dos etapas bien diferenciadas. Una primera fase empírica que como bien afirma Hipócrates, comienza con el hombre prehistórico cuando aprendió a distinguir aquellos alimentos tóxicos o contaminados cuyo consumo era con frecuencia, causa de disturbios gastrointestinales.



Las "*Ordenanzas de Su Majestad para el régimen, disciplina, subordinación y servicio de sus ejércitos*", dictadas por **Carlos III** en 1768, estaban dirigidas al Ejército de Tierra, aunque también fueron aplicadas a la Armada y adaptadas por el Ejército del Aire a partir de su creación ya en el siglo XX.

En aquella época la división del trabajo implica que, posiblemente fue la mujer, dedicada a la recolección de frutos para la alimentación, la primera en diferenciar, de forma intuitiva, los alimentos dañinos de los que no lo eran. Así, en este momento ya se

establece una relación causa-efecto entre la ingestión de un alimento determinado y el malestar digestivo producido al cabo de cierto tiempo. El control del fuego supone consecuencias importantes tanto en los hábitos alimentarios, como sobre la higiene y conservación de los alimentos. Posteriormente, y ante el aumento demográfico de los distintos grupos humanos, los avances en la producción y obtención de alimentos obligan al inicio de actividades en el campo del procesado y conservación de éstos. También la aparición de civilizaciones caracterizadas por un conocimiento agrícola avanzado en los cultivos de distintos cereales como el trigo, arroz, cebada, avena y mijo. Destacan las civilizaciones egipcias, griegas y romanas que ya elaboraban alimentos como el pan, vino, aceite de oliva, queso, cerveza, miel, aplicando técnicas de salazón y ahumado para la conservación de pescados y carnes y produciendo conservas de alimentos, tanto en vinagre como en salmuera. En España era muy consumida la carne de conejo, debido a la enorme población existente, recordemos que el nombre de España<sup>136</sup>, viene del fenicio, que significa "*Tierra de conejos*".



#### **Hispania significa “tierra de conejos”?**

Los romanos, al colonizar la península, mantuvieron el nombre que le habían dado los fenicios. El origen no latino del término ha dado lugar a diferentes teorías sobre el origen etimológico de la palabra. La principal afirma que el nombre proviene del **vocablo i-spn-ya**, lo que se puede interpretar como tierra o región de conejos, o, más concretamente, de daimanes, unos mamíferos parecidos al conejo y extendidos en África.

---

<sup>136</sup>Linch, J., Fernández Castro, M.C. *Historia de España*, El País, volumen II, *La península Ibérica en época prerromana*, pg. 40. La verdadera etimología de Hispania, como lo establece el sabio Antonio de Nebrija, proviene de Hispalis: ili: ciudad, en el idioma ibérico, y Spa, Occidente. Hispalis significa, por lo tanto ciudad de occidente.

En este contexto, el hombre empieza a interesarse por la relación entre el consumo de alimentos y la aparición de enfermedades. Paralelamente, y en el mismo sentido, destaca la preocupación de las distintas religiones en sus sacrificios, de hecho, existen referencias históricas del antiguo Egipto sobre las prácticas de inspección de la carne encomendadas a los sacerdotes que ejercían la medicina en los templos<sup>137</sup>. También en Mesopotamia las prácticas de higiene de los alimentos eran parte de la función religiosa.

En la Grecia Clásica se aplican ciertas normas higiénicas durante la inspección de alimentos, en especial sobre la carne por su facilidad para sufrir alteraciones microbianas. También en esa época se conocen los efectos patológicos de algunos parásitos en la carne. Los *Praefecti: praefectus annonae* y *praefectus urbis* son la autoridad estatal en la inspección de los productos alimenticios en general. La inspección directa la llevan a cabo los *Aedili curuli*, funcionarios que atendían, tanto al control de los alimentos estableciendo si eran o no aptos para el consumo, como a los impuestos. Las primeras multas por venta de carne no inspeccionada previamente datan del año 150 a.C.<sup>138</sup>. Poco a poco se pasa de sacrificios rituales a matanzas protocolizadas y regladas, y se diseñan en esa época los primeros mataderos. Los romanos instituyen la inspección oficial de los abastecimientos de víveres, ante la abundancia de procesos de adulteración y fraude de alimentos.

Podemos considerar que el primer experto en alimentación legitimado es el sacerdote por su labor de control higiénico-sanitario. Muestra de ello son los preceptos y prohibiciones en las distintas religiones que establecen su particular legislación alimentaria<sup>139</sup>. La elección de los alimentos y los comportamientos de los comensales se manifiestan en las numerosas prescripciones y prohibiciones en materia alimentaria desde el ámbito de las diferentes religiones. Puede afirmarse que todas las religiones o sistemas de creencias más

---

<sup>137</sup>Parisier E. and Brown N., *Food Science in Developing Countries*. Science 188:589-93.1975

<sup>138</sup>Parisier E. Op. cit.

<sup>139</sup>Schmidt-Leukel, P. *Las religiones y la comida*. Ariel, Barcelona. 288pp.2002.

o menos articuladas contienen algún tipo de prescripciones alimentarias, concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo o para el alma, para la salud en definitiva<sup>140</sup>.

En las culturas marcadas ideológicamente por el cristianismo, determinados comportamientos alimentarios se consideran pecaminosos o, al contrario, un medio para lograr la santidad. Así, por ejemplo, la gula, comer y beber desordenadamente, en exceso, constituye para la moral católica uno de los “*pecados capitales*”. En el sentido contrario, el ayuno, la restricción, sobre todo de ciertas sustancias, como la carne, el alcohol o, incluso, la sangre representa la bondad. En términos generales, el sistema alimentario propio del catolicismo implica la práctica de un conjunto de reglas para alcanzar el perfeccionamiento espiritual, repartidas en los diferentes períodos y fiestas litúrgicas situadas a lo largo del calendario gregoriano, como son el período de Adviento, de Navidad, la Epifanía, la Cuaresma y la Pascua.

Al respecto, en el Antiguo Testamento hay referencias a la higiene de los alimentos en los libros tercero y quinto del *Pentateuco*. De este modo, los sacerdotes son legitimados por la religión, cumpliendo con una serie de normas higiénicas de actuación como bien recoge el *Levítico* (XXI y XXII) “(...) *ni ejercerá su ministerio si fuere ciego, si cojo, si de nariz chica, o enorme, o torcida, si de pie quebrado, o mano manca, si corvado, si legañoso, si tiene nube en el ojo, si sarna incurable, si algún empeine en el cuerpo o fuera potroso.* (...)”. Por otro lado, también los animales destinados al consumo humano deben cumplir una serie de requisitos y es la autoridad religiosa la encargada del control para que se lleven a cabo: “(...) *si el animal es ciego, si estropeado, si tuviese mataduras o verrugas, o sarna, o empeines*<sup>141</sup>, *no le ofrezcáis al Señor, ni hagais quemar nada de él sobre el altar del señor*”.

---

<sup>140</sup>Fischler C. *El omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995

<sup>141</sup>Thrusfield, M. *Epidemiología veterinaria*. Editorial Acribia Zaragoza.352 pp. El no sacrificio de cualquier animal que tuviese empeines, tiene que ver con la presencia de fiebre aftosa que cursa con úlceras o aftas en las pezuñas.

La alimentación judía se caracteriza por la solidez de su simbolismo y por sus estrictas obligaciones alimentarias, teniendo cada alimento o cada prohibición una profunda dimensión simbólica. Las prohibiciones y las recomendaciones contenidas en los libros sagrados de los judíos han dado lugar a una rica y contrastada literatura acerca de las influencias de la religión sobre las prescripciones alimentarias y acerca de las posibles razones de las mismas. En el *Deuteronomio* (capítulos XII y XIV) se distinguen los animales que pueden ser sacrificados para el consumo humano, haciendo referencia a sus características de pureza o limpieza. Los animales que son aptos para servir de alimentos al hombre son aquellos que tienen pezuña hendida y rumian, mientras que no se consuman animales heridos, muertos o enfermos, tampoco la carne de animales y aves de rapiña, los reptiles y la carne de cerdo. Entre los animales de medio acuático, sólo pueden consumirse los peces con aletas y escamas<sup>142</sup>. En el *Talmud* y otros códigos de la tradición judía se detallan los alimentos que pueden ser consumidos y los que no, así como las disposiciones *kosher* respecto del sacrificio de los animales destinados al consumo humano. *La Biblia* proporciona una lista de las categorías básicas de alimentos que no son *kosher*. Entre estos se incluyen ciertos animales, aves de corral y pescados (tales como cerdo y conejo, águila y búho, bagre y esturión) y todos los mariscos, insectos y reptiles. Además, las especies *kosher* de carne y aves de corral deben ser faenadas de una determinada manera, y las carnes y los productos lácteos no pueden elaborarse o consumirse en forma conjunta<sup>143</sup>. El rabino para los seguidores de la religión judía, es el experto en alimentación encargado de que el sacrificio animal se realice sin derramamiento de sangre. Este experto utiliza la sección de la carótida para su anestesiamiento, dando muestras de gran conocedor de la anatomía y fisiología animal. En definitiva, el conjunto de las prácticas culinarias y alimentarias es una de las

---

<sup>142</sup>Thrusfield, M. op.cit. Estos preceptos eran consecuencia del riesgo de la transmisión de ciertas enfermedades bacterianas y parasitarias asociadas al consumo de estos tipos de carne.

<sup>143</sup>Pinchas, E. y R. Lapide (2002) “¿Comer kosher: un componente de la identidad judía?” en P. Schmidt-Leukel, *Las religiones y la comida*. Barcelona, Ariel ,2002. pp. 73-80.

expresiones más precisas de los elementos socioculturales de identificación de las comunidades judías<sup>144</sup>.

En buena medida, las prescripciones alimentarias propias del Islam se construyen de un modo bastante explícito contra el judaísmo y sus cuantiosas prohibiciones alimentarias. Para los musulmanes, los numerosos tabúes que pesan sobre los judíos son un castigo de Dios. *La Ley coránica* distingue entre alimentos y bebidas *h'alâl* o permitidas y *h'arâm* o prohibidas. En realidad, este último término no significa tanto una prohibición estricta como una referencia a una cierta idea de sagrado, entendido como aquello hacia lo que tender pero, a la vez, evitar.

De acuerdo con el *Corán*: “Os están prohibidos el animal muerto y la sangre, y la carne de cerdo (...) y el animal ahogado, y el animal muerto a golpes, o de una caída o corneado; y aquel al que una bestia feroz ha devorado (salvo aquella que degolléis antes de que muera) y aquella que haya sido inmolada en un altar de piedras...”. En síntesis, las principales prescripciones alimentarias del Islam se refieren a la prohibición de la carne de cerdo, tanto su carne como su grasa. Algunos otros animales pueden resultar “no comestibles” por el hecho de que está prohibido matarlos. Así, también resulta prohibido todo animal que no haya sido sacrificado de acuerdo con el ritual. El sacrificio ritual consiste en el degüelle cortando la garganta del animal, el conducto respiratorio y el conducto alimentario, así como las dos venas yugulares. De este modo, el alma del animal escapa del cuerpo con su sangre. Asimismo, la columna vertebral del animal no debe ser tocada pues, de lo contrario, el animal resultaría impuro. Además, el degüelle debe ser efectuado por un musulmán, pues si lo realizara un judío o un cristiano, la carne sería incomestible.

---

<sup>144</sup>Douglas M. Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú. Madrid: Siglo XXI, 1973

Destacamos la *Fiesta del sacrificio* del mundo musulmán al final del ritual el peregrinaje como muestra del cumplimiento de los preceptos coránicos<sup>145</sup>. En *el Corán* (644 años a. C) se prohíbe ciertos alimentos para el consumo humano, siendo la autoridad musulmana la encargada de controlar la aplicación de estas prescripciones, por ejemplo en el versículo 5.3: “(...) os está vedada la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo, la del animal sobre el que se haya invocado un nombre diferente del de dios, la del animal muerto a palos, de una caída, de una cornada, la del devorado parcialmente por las fieras, incluso si aún lo sacrificáis vosotros (...)”.



Ilustración del siglo XV de una copia de un manuscrito de Al-Biruni que representa a **Mahoma** predicando *El Corán* en La Meca

La prohibición del vino o, de un modo más genérico, de las bebidas alcohólicas, resulta algo menos precisa. En el Islam, existe otra categoría “*khamr*” cuyo significado es algo más ambiguo, para algunos teólogos islámicos, este término se refiere sólo al vino, por lo que otras bebidas alcohólicas resultarían lícitas. Otros, sin embargo, argumentando que en tiempos del Profeta la única bebida alcohólica conocida era el mosto de dátiles fermentado, por tanto el término

---

<sup>145</sup> Heine, B. *World Lexicon of Grammaticalization*. Cambridge, Cambridge University Press. 2002. 81-94

*khamr* se referiría a cualquier bebida embriagante. En el Islam, su período de ayuno o *Ramad'ân* se celebra en el noveno mes lunar de la hégira. Se trata del mes sagrado por excelencia, pues es el mes en el que el *Corán* ha sido revelado. Durante este período, cada día debe seguirse un ayuno estricto “*sawm*” desde el alba hasta la noche, excluyéndose toda comida, bebida y relación sexual; también el fumar.

También el hinduismo tiene referencias acerca de la higiene, inspección y control de los alimentos. En la valoración de la alimentación en la India desempeñaron y desempeñan un importante papel los puntos de vista religiosos, filosóficos, espirituales, éticos, sociológicos, médicos y estéticos. Lo que alguien come y cuándo lo come no está determinado por preferencias personales, sino por un complicado sistema de reglas que hacen referencia al qué, al quién, al dónde, al cuándo, al de/con quién y a los porqués de todo ello. Así, el *Libro de Manú* (500 años a. C), sobre el que se fundamenta del comportamiento religioso de los brahamanes de la India, indica cómo debe realizarse el sacrificio de los animales y el faenado de su carne. Por lo que se refiere a las prohibiciones sobre los alimentos, éstas recaen, principalmente, sobre las carnes, sobre el alcohol, el ajo y las especias. Los monjes budistas constituyen un caso específico por lo que se refiere a su alimentación, pues lo que para ellos son prohibiciones estrictas, para los laicos son sólo recomendaciones. Así, por ejemplo, los monjes deben recibir su alimento y el agua destinada a ser bebida de la mano de otro y no pueden coger, ni siquiera recoger, un fruto para comérselo. Los laicos les ofrecen compartir su mesa o les llevan los alimentos a su monasterio.<sup>146</sup>

Durante la Edad Media son los gremios de los profesionales relacionados con la producción, conservación y manipulación de los alimentos, los encargados de la regulación del comercio de los mismos, impidiendo además su adulteración. Los gremios profesionales de las grandes ciudades de Europa Central fueron los

---

<sup>146</sup> Syed R. *La sacralidad de la comida. Comer lo sagrado. Aspectos religiosos de la conducta alimenticia en el hinduismo*. En: Schmidt-Leukel P (Ed). *Las religiones y la comida*. Barcelona: Ariel, 2002; 97-149.

principales responsables de la regulación del comercio, destacando los gremios de carníceros, pescaderos y panaderos que promulgaron reglamentos para impedir las adulteraciones de los alimentos. Fue en 1276, en Augsburgo, cuando se dispuso que los sacrificios de los animales debían llevarse a cabo en mataderos públicos. En España, alrededor del 1525 las autoridades encargadas de la inspección y decomisos alimentarios eran los *fieles o veedores* de los mercados, unos representantes municipales sin estudios especializados<sup>147</sup>. Como podemos leer en las *Ordenanzas de la muy Noble Ciudad de León*, promulgadas por Carlos V. **Que los carníceros vendan la carne conforme a la postura que hiciesen sin alterarla:** “*Ordenamos y mandamos que los carníceros de esta ciudad, cumplan aquellas condiciones con que arrendasen y tomasen en las carnicerías, y todo lo contenido en los tales asientos, las penas contenidas en ellos y en las condiciones con que las tomasen, las penas en ellas contenidas y den la carne por buena y abasto según se contiene en las dichas condiciones con apercibimiento que se les hace, que se ejecutaran las penas contenidas en los dichos asientos y contiene y mas seiscientos maravedíes, repartidos en tercias partes*”. Consideramos que para su época los *fieles o veedores*, son expertos en alimentación, pues los *veedores* inspeccionan los mataderos a partir de las conclusiones obtenidas de la observación y la experiencia.<sup>148</sup>

Otro aspecto importante a considerar son las consecuencias del descubrimiento de América en relación a la incorporación de nuevos alimentos y la necesidad de cargar las bodegas de los barcos con víveres duraderos para las grandes expediciones.

---

<sup>147</sup>Amaro, M.A. (2003) *Higiene, inspección y control de los alimentos. Historia, presente y futuro*. El autor señala el primer matadero en Málaga, ya que en una Cédula Real de 1498, aparece la orden de su traslado. Igualmente en Sevilla se tiene conocimiento de la existencia de un matadero, con la consiguiente obligación del cumplimiento de ciertas normas higiénicas: .  
[www.uco.es/organiza/departamentos/bromatologia/nutybro/higiene\\_alimentaria/documentos/historiaweb](http://www.uco.es/organiza/departamentos/bromatologia/nutybro/higiene_alimentaria/documentos/historiaweb)

<sup>148</sup>Yugueros Prieto, N., Martínez Pérez, J.M., Martínez Rodríguez, J.M. *Ordenanzas de la Ciudad de León* (1669). I. Manipulación de alimentos y pellejos. *Actas del Congreso de Historia de la Veterinaria*. Santander. 2012.pp.

Después de la etapa empírica descrita, la higiene, inspección y control se desarrolla en una fase científica. Ésta se caracteriza por la profundización en el conocimiento de la patología humana y animal, junto con avances en parasitología y microbiología que permiten identificar la relación entre alimentación y salud. La mayor preocupación social frente a enfermedades como la teniasis, triquinelosis y tuberculosis, junto con los avances en Química y Microbiología, originó una etapa sanitaria en el control de los alimentos y un importante empuje al desarrollo de la inspección alimentaria.

El mantenimiento del estado de salud de la población se convierte en el objetivo general del siglo XVIII como consecuencia de la problemática establecida por el binomio salud-enfermedad. Es en este momento cuando el médico se establece en ámbitos de salud concretos. El filósofo Foucault,<sup>149</sup> ya advierte de la posición hegemónica que ha mantenido y mantiene en la actualidad, la figura médica. Tanto en el caso de la medicina humana como en la animal, las gentes siguen sin consultar a los profesionales: *"Llegó a ser una verdadera profesión de consulta hacia fines del siglo XIX, luego de haber desarrollado una base lo suficientemente científica como para que su trabajo pareciera superior al de los curanderos"*<sup>150</sup>. En esta época es cuando en ambas profesiones comienza el control oficial de su trabajo, posiblemente más evidente en la labor del médico y favoreciendo así una posición preeminente frente a los veterinarios, gracias al apoyo de las estructuras políticas<sup>151</sup>. En la medicina veterinaria queremos destacar una situación similar en la convivencia del *albeitar* que desarrolla su labor cercana al pueblo y el veterinario *"oficial"*. De este modo, hasta principios del siglo XIX, conviven los dos, y es a partir de 1850 cuando ya sólo se extenderá el título de veterinario constituyéndose como profesión oficial. En esos momentos, el saber médico veterinario interrelaciona con la práctica de la medicina humana.

---

<sup>149</sup>Foucault, M. *Un diálogo sobre el poder*. Madrid, Alianza.1997

<sup>150</sup>Freidson, E. *La profesión médica*. Barcelona, Península, pp. 21.1977

<sup>151</sup>Crespo F.,Marín, I, Fernández,F. *Memoria de una institución centenaria*. Murcia. Colegio de Veterinarios de Murcia. 2006

Me van a permitir, que llegados a este punto, arrime el ascu a mi sardina diciendo que son los veterinarios al constituirse como profesión, los que van a sustituir a los veedores. Ya en el Código de Hammurabi, 2000 años a. C, se encuentran observaciones sobre el cuidado de los animales con una especial referencia a los *médicos de bueyes*. De este modo, en el antiguo Egipto, Grecia y la India, se diferencian ya especialidades de hipiatría y buiatría, para referirse a los cuidados de caballos, vacas, respectivamente. Desde finales de la Edad Media y hasta el siglo XVIII, los cuidados veterinarios se centraban en la labor de los *albeitares*, vocablo que proviene del árabe (*b'aitar*). Posteriormente, su ámbito de saber queda legitimado por el espacio militar pasándose a denominar "*mariscal*". Siguiendo en los antecedentes de esta profesión, los Reyes Católicos legitimados por el *Tribunal del Protoalbeitarato*, promulgan en 1500 una pragmática por la que se establece como requisito indispensable para ejercer la albeitería, tras haber superado los correspondientes exámenes ante este tribunal. El hecho de que el *Tribunal del Protoalbeitarato* no se constituyera como centro Oficial para la enseñanza de la Albeitería, retrasó la creación de la Escuela de Veterinaria unos 250 años<sup>152</sup>.

La primera escuela veterinaria del mundo fue fundada en Lyon (Francia) por real decreto por parte del consejo de estado bajo el Reinado de Luis XV, del 4 de agosto de 1761, Claude Bourgelat es autorizado para abrir una escuela de veterinaria y casi inmediatamente después se inauguró la de Alfort, cerca de París, en 1764.<sup>153</sup>

En España gracias a la intervención de Manuel Godoy, valido del Rey, Carlos IV se instaura la Escuela de Veterinaria de Madrid, (con la denominación de *Real Colegio de Veterinaria de Madrid*) por Real Orden de 23 de febrero de 1792, considerándose esta fecha como la fundacional, y se designa el Plan de Segismundo Malats e Hipólito

---

<sup>152</sup>Martínez Rodríguez, J.M. "La Veterinaria en la España del siglo XVI" Discurso de recepción leído en la Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León.30-X-2013, pp. 57-63

<sup>153</sup>Leclainche E. - *Histoire de la Médecine vétérinaire*- 1 Vol. In4, Office du livre àToulouse.1936

Estévez como modelo para formar el futuro reglamento que la gobierne. Por Real Orden de 15 de marzo de 1792, se ordena que “se establezca en las inmediaciones de Madrid, extramuros de la Puerta de Recoletos, una Escuela de Veterinaria” (se situó en el lugar que hoy ocupa la Biblioteca Nacional de España, en el Paseo de Recoletos), nombrando a ambos como Director Primero y Segundo respectivamente<sup>154</sup>. La Escuela de Veterinaria de Madrid abre sus puertas el 18 de octubre de 1793<sup>155</sup> y debemos recalcar que la nueva institución tiene una organización militar, con gobierno, disciplina y uniforme castrenses<sup>156</sup>.

En realidad no es hasta el siglo XIX cuando el veterinario adquiere la debida importancia como inspector de alimentos, ya que es a partir de esta época cuando comenzaron a sucederse hechos que identificaban la relación entre la alimentación y el estado de salud. A medida que se profundiza en el conocimiento de la patología humana y animal, se llega a la conclusión de que ciertas enfermedades podrían transmitirse de los animales al hombre sobre todo, por el consumo de carnes procedentes de animales enfermos.

Respecto a los avances en Microbiología, a pesar de que los microorganismos fueron descritos por primera vez por Robert Hooke (1654), fue Louis Pasteur quien, 200 años después, hizo comprender al mundo científico la importancia de las observaciones del primero. Pasteur investigó numerosas enfermedades del hombre y de los animales, comprobando, sin lugar a duda, que las bacterias eran la causa responsable de muchas de ellas. Como consecuencia de los descubrimientos de Pasteur, médicos y veterinarios comenzaron a

---

<sup>154</sup>Pérez García, J.M., “La primera Escuela de Veterinaria”, en Guerra y Milicia en la España del X Conde de Aranda, IV Congreso de Historia Militar, Zaragoza 1998

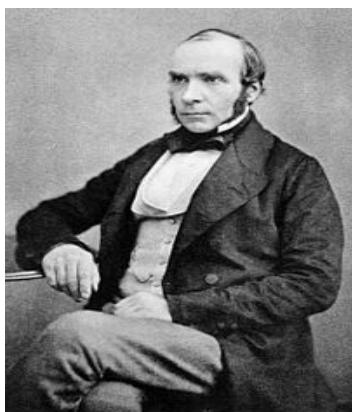
<sup>155</sup>Salvador Velasco, A., *Medicamento de uso animal: nexo de dos reales instituciones, Real Caballeriza y Real Botica (1789-1868)*, Tesis doctoral dirigida por DE ANDRÉS TURRIÓN, M<sup>a</sup> L., Ed. U.C.M., Madrid 2004, pp. 72-75 145-159

<sup>156</sup>Moreno Fernández-Caparros, L., Pérez García, J.M., La Escuela de Veterinaria en la publicación “Estado Militar de España”, I Jornadas Nacionales de Historia de la Veterinaria, Madrid 1995, pp. 50-55

tomar la responsabilidad de la lucha frente a las zoonosis y epizootias.<sup>157</sup>

En resumen, un mejor conocimiento de la patología general, los adelantos en histopatología, el descubrimiento de bacterias y parásitos, y la comprobación de la existencia de enfermedades zoonóticas determinaron que se contase con los profesionales veterinarios como parte fundamental de la inspección y control de los alimentos. Es evidente que la legitimación profesional y el poder político, van de la mano, contribuyendo a la organización de estos saberes, así como a su autonomía profesional.

Después de este breve recorrido histórico queremos terminar este apartado refiriéndonos a una serie de investigadores que estudiaron enfermedades como el cólera (John Scow), fiebre tifoidea (William Budd), salmonelosis (August Gärtner), el botulismo (Émile van Ermengem), por citar algunas de las más importantes relacionadas con la alimentación<sup>158</sup>.



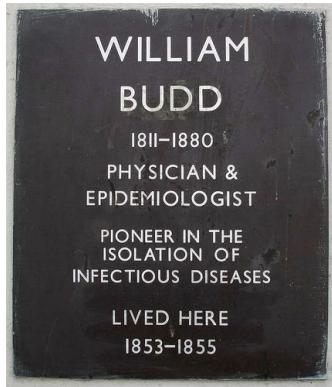
*John Snow*

**Dr. John Scow (1813-1858)** Demostró que el cólera era causado por el consumo de aguas contaminadas con materias fecales

---

<sup>157</sup>Yugueros Prieto, N., Martínez Pérez, J.M., Martínez Rodríguez, J.M. Pasteur, discípulos y coetáneos *Actas del Congreso de Historia de la Veterinaria*. Santander. 2012. pp.

<sup>158</sup>Novak, John S., Peck, Micheal W.; Juneja, Vijay K.; Johnson, Eric A. "Clostridium botulinum and Clostridium perfringens". In Fratamico, Pina M.; Bhunia, Arun K.; Smith, James L. *Foodborne pathogens: microbiology and molecular biology* (1st ed.). Wymondham: Caister Academic Press. p. 385. 2005



**William Budd** (1811-1880) Médico y epidemiólogo británico cuyos estudios sobre enfermedades infecciosas, como la fiebre tifoidea, anticiparon la teoría del contagio.

**August Gärtner** (Ochtrup, 1848 - Jena, 1934) Bacteriólogo alemán. Trabajó en la Universidad de Jena, donde llegó a ejercer como catedrático, y realizó importantes investigaciones en el campo de la microbiología. Una de sus aportaciones más importantes fue la identificación de una bacteria, que lleva su nombre, causante de las intoxicaciones alimentarias: el bacilo de Gärtner (*Salmonella enteriditis*). Se trata de una bacteria gram negativa y anaerobia facultativa que no se multiplica por debajo de los 5 °C, y que provoca una gastroenteritis aguda denominada Salmonellosis, con la aparición de vómitos y fiebre durante varios días e incluso semanas.



**Émile van Ermengem** (1851-1932), fotografía de Florimond van Loo (1823-1901), Universidad de Gand. Es un bacteriólogo belga, profesor de la facultad de Medicina de la Universidad de Gand, identificó el *Clostridium botulinum* como agente causal del botulismo

Todavía están en la memoria de todos las pasadas crisis alimentarias que azotaron a Europa. En 1999, las autoridades belgas informan a la Comisión Europea de una contaminación grave por dioxinas (*policlorodibenzodioxinas*) en piensos compuestos. Desde el punto de vista científico, el carácter tóxico viene determinado por su implicación carcinogénica implicada en los sistemas inmunitario, reproductor y endocrino de personas y animales. En ese momento se pone en marcha los mecanismos articulados por los expertos en ciencias de la salud: la OMS establece medidas reguladoras. Como estas dioxinas se encuentran en trazas distribuidas en todas partes: agua, aire, suelo y alimentos, se decide establecer una ingesta diaria admisible de 1.4 picogramos por kilogramo de peso. La contaminación del pienso destinado a la producción avícola, porcina y bovina produjo la retirada y restricción de las carnes y derivados de estos animales<sup>159</sup>. El discurso experto ocupa su espacio en la esfera pública explicando la realidad de las dioxinas y su traspaso a la cadena alimentaria.

Otra crisis alimentaria, “*la crisis del mal de las vacas Locas*”, es detectada en el Reino Unido por primera vez en 1985, en Irlanda los primeros casos aparecen en 1989, en Portugal en 1990 y en el 1991 en Francia; en 1997 en Bélgica y Luxemburgo. España admite el primer caso en 2000. A partir de esta crisis en Europa y en España se cuestionan los elementos de la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor, pasando por los distintos agentes implicados: empresarios, agricultores-ganaderos, asociaciones, consumidores, periodistas, políticos y expertos. La crisis de EEB (*Encefalopatía Espioniforme Bovina*) o de las vacas locas llamada así porque el animal va perdiendo su capacidad motora, llega a España en 2001 procedente de animales enfermos del Reino Unido que han sido utilizados para la elaboración de piensos consumidos posteriormente por la cabaña española. El agente infeccioso es un *príon* que puede llegar al hombre mediante el consumo de carne del animal infectado y provoca irremediablemente la muerte. La enfermedad cuestiona las políticas de salud, tanto animal como

---

<sup>159</sup> ICE Boletín Económico de ICE 2627; del 13 al 19 de Septiembre. UE.1999

humana, y produce un desmantelamiento del plantel ganadero bovino europeo, especialmente en el Reino Unido, Francia y España; situación de difícil recuperación sin la asunción de grandes costos, aún más por el agravamiento producido por nuevos brotes de aftosa en Irlanda y Escocia, que obliga a la eliminación de muchos rebaños<sup>160</sup>. Las cifras de infectados en humanos son pequeñas frente a otros problemas sanitarios pero, prestamos excesiva atención a los sucesos de baja probabilidad acompañados de un gran dramatismo (la infección por el EEB en humanos es mortal pero su incidencia es mínima) y pasamos por alto hechos que ocurren de manera rutinaria (las muertes derivadas de otras infecciones que tienen mayor incidencia)<sup>161</sup>.

El problema de la peste porcina y la fiebre aftosa no implica peligro humano alguno por la nula transmisión animal-hombre, siendo tan sólo un problema sanitario con grandes implicaciones económicas en las respectivas cabañas productoras. No obstante, la cercanía de las crisis de las vacas locas produce una mayor alarma entre los consumidores que cuestionan<sup>162</sup> su cesta de la compra y, lo más esencial, cuestionan al experto en alimentación. Los distintos discursos alimentarios pasan a la esfera pública y van siendo interpretados por los consumidores aumentando la percepción de alarma social. No se ha tenido en cuenta el riesgo que supone relacionar la enfermedad con un animal, poniendo en peligro la producción y el consumo derivado de ese animal.

Parece que actualmente hemos aprendido de los errores cometidos anteriormente. Un ejemplo de ello ha sido la actuación inmediata de las autoridades ante la presencia de casos humanos de gripe producida por el virus Influenza A de origen porcino, subtipo H1N1. Esta gripe, aparecida en Méjico tras una mutación del virus,

---

<sup>160</sup>Cartay, R. "Consideraciones sobre los comportamientos del consumidor en situaciones de riesgo e incertidumbre alimentaria" en *Agroalimentaria*. 12: 13-21.2001

<sup>161</sup>Bernstein, P. *Against the Gods: The Remarkable Story of Risk*. New York, Wiley. pp.279.1996

<sup>162</sup>Beardsworth, A. y T. Keil *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*. London, Routledge.1997

fue llamada gripe porcina. Posteriormente, la OMS modificó su denominación y la UE, finalmente decide llamarla gripe A.

El uso más reciente del término seguridad alimentaria queda referido al consumo de alimentos libres de riesgos para la salud o *food safety*<sup>163</sup>. Sin embargo, algunos investigadores<sup>164</sup> consideran el uso del término en este sentido impreciso y confuso, prefieren usar el término seguridad sanitaria de los alimentos y de la cadena alimentaria, por el hecho de que cada vez más la seguridad alimentaria queda referida a las medidas de minimización de peligros sanitarios aplicando técnicas de manipulación específica, de conservación promoviendo el consumo de alimentos libre de riesgos para la salud<sup>165</sup>. Asimismo, hoy en día se están consolidando en España movimientos sociales que reivindican una mejor seguridad y calidad alimentaria. La calidad de un alimento se está colocando en el centro del debate y se relaciona con otros aspectos sociales como son la sanidad de los alimentos, las relaciones entre culturas y pueblos y los propios modelos de sociedad<sup>166</sup>. A partir de este momento, la salud se convierte en objeto de lucha política, por lo que los problemas en este campo se convierten en la base para la acción política: en la actualidad “...no hay partido político ni campaña política, en cualquier país desarrollado que no plantea el problema de la salud, y de cómo el Estado garantizará y financiará los gastos de los individuos en ese campo”<sup>167</sup>.

No podemos olvidar que, además de otros actores, el experto alimentario es la figura sobre la que recae, en un principio, las demandas del consumidor. En España, este espacio es ocupado por el veterinario. De este modo, las crisis alimentarias han favorecido la “reaparición” del veterinario en escena y ha reabierto la lucha por la

---

<sup>163</sup>Gracia, M. “Pensando sobre el riesgo alimentario y su aceptabilidad: el caso de los alimentos transgénicos” en *Rev. Nutr.* 17 (2): 125-149.2004

<sup>164</sup>Apfelbaum, M. *Risques et Peras Alimentaires*. Paris, Odil Jacob.1998

<sup>165</sup>Hubert, A. *Pas de Panique; (Alimentaire)*. Paris, Marabout.2002

<sup>166</sup>Hernández, J. “Certificación alimentaria y participación social” en A. Millan (comp.) *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca, La Val de Onsera, pp. 201-211. 2004

<sup>167</sup>Rodríguez J. A., De Miguel, .M. (1986) *Salud y Poder*. CIS, Siglo XXI

hegemonía del conocimiento experto en las distintas profesiones. Ante las preguntas ¿Quién es el profesional más adecuado para abordar esta problemática alimentaria? ¿Quién está legitimado para gestionar, actuar y comunicar en momentos de crisis alimentarias? La respuesta no es sencilla pero la buena relación entre los mismos expertos nos permite replantearnos si realmente los diferentes perfiles profesionales admitirían la creación de otra figura más preparada y contextualizada en las situaciones alimentarias. Quizá es mejor pensar que el profesional futuro no se reduce tanto en veterinarios, médicos o biólogos, sino en **el experto** que con cualquier profesión de base en ciencias de la salud, sea especialista en comunicación y gestión de crisis alimentarias.

## A MODO DE CONCLUSIÓN

Con este análisis histórico hemos comprobado que la forma de alimentarse del ser humano a través de la historia está ligada estrechamente a su cultura, la dieta ha sido uno de los factores evolutivos más fuertes. Su evolución se remonta a unos siete millones de años, periodo en el cual la alimentación experimentó varias transformaciones.

En el paleolítico, antes de convertirse en cazador, el ser humano se alimentaba de lo que encontraba en la naturaleza: frutas, vegetales, raíces y nueces. Descubrió la carroña, restos de animales muertos y con ella, el acceso a las reservas de grasa y proteína contenidas en la médula de los huesos largos de animales muertos. En esta época tuvo mucha importancia las nuevas estrategias culturales como la utilización de piedras para romper las nueces y para producir lascas con filo que les sirvieran para cortar alimentos. La aparición de estas prácticas coincidió con la emergencia de conductas sociales, entre ellas, la cacería en

grupo y la adopción de estrategias para evadir predadores<sup>168</sup>. Ellas aumentaron considerablemente la eficiencia de obtención de alimentos de los hombres, provocando los cambios de la dentición y de la mecánica de la masticación que fueron adaptaciones muy ventajosas para esta etapa. El consumo de fuentes más amplias de energía se tradujo en un mayor desarrollo del cerebro y en el acortamiento del tubo digestivo. Se estima que en estas épocas, la carne proveía cerca del 50% de la dieta. La dieta paleolítica tenía un 37% de la energía derivada de proteínas, 41% de carbohidratos, y 22% de grasas, pero importantemente tenía una relación de grasas poliinsaturadas/saturadas favorable y un contenido de colesterol muy bajo. El uso del fuego permitió que el hombre dejara de comer carne cruda y comenzara a asarla en las brasas<sup>169</sup>.

El advenimiento de la agricultura y de la ganadería modificó drásticamente el patrón paleolítico y tuvo como resultado una dependencia de cereales que aportaban aproximadamente el 90% de la dieta y muy pequeñas cantidades de proteína animal. La mayor eficiencia de la producción de alimentos generó excedentes que dieron lugar a profundos cambios demográficos, a la emergencia de clases sociales, al desarrollo de burocracias y en última instancia, al desarrollo de la cultura y de tecnologías alimentarias y sociales. El desequilibrio de la dieta de las sociedades agrarias explica, en gran medida, la emergencia de patologías como la desnutrición energético-proteica, la disminución de la talla promedio de sus integrantes y en última instancia, la epidemia de enfermedades crónicas que padecemos en la actualidad, como la obesidad, diabetes, hipertensión arterial, dislipidemias, entre otras.

El último cambio de la dieta humana es más reciente y es resultado de la revolución industrial, donde ha habido un aumento de la ingestión de energía y disminución del gasto

---

<sup>168</sup> Arsuaga JL. Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana. Barcelona: RBA Libros; 2003

<sup>169</sup> Eaton SB, Eaton III SB, Konner MJ. Paleolithic nutrition revisited: a twelve-year retrospective on its nature and implications. Eur J Clin Nutr 1997;51: 207-16.

energético, asimismo un aumento del consumo de grasas saturadas, ácidos grasos omega-6 y ácidos grasos trans, y una disminución en la ingestión de ácidos grasos omega-3 y una disminución del consumo de fibra y carbohidratos complejos. En esta etapa la agricultura intensiva y la tecnología han hecho disponibles alimentos que no estuvieron presentes durante los grandes tramos de la evolución de los hombres<sup>170</sup>.

La estructura genética del hombre parece tener una prioridad en la cual su estructura metabólica defiende sus reservas de energía, en un patrón de vida caracterizado por una actividad física muy intensa. En las últimas décadas, la amplia disponibilidad de fuentes de energía y el sedentarismo propio de las sociedades urbanas, han puesto de manifiesto esta susceptibilidad a la obesidad en una mayoría de la población. En vista de que la modificación genética parece fuera de alcance, la alternativa de modificar el panorama epidemiológico actual será regresar, en cierto modo al estilo de vida paleolítico, es decir, retomar el consumo amplio de frutas y verdura, disminuir drásticamente el de grasas, y dedicar tiempo a actividades físicas que impliquen un gasto efectivo de energía

Podemos concluir diciendo que el Veterinario es una pieza clave en la salud pública por el papel que desempeña en la lucha contra el hambre en el mundo, la lucha contra la zoonosis, la vigilancia de la calidad y la inocuidad de los alimentos, la investigación biomédica, la protección del medio ambiente y de la diversidad biológica.

La salud humana y animal, vigilancia de enfermedades y bienestar animal son aspectos relacionados de forma directa con el trabajo veterinario. Los servicios veterinarios son imprescindibles para asegurar que los productos de origen animal destinados al consumo cumplan con todos los requisitos de seguridad e inocuidad.

El control en cada una de las fases de la cadena alimentaria, desde la producción al transporte, sacrificio y distribución es

---

<sup>170</sup> Simopoulos AP. Diet and gene interactions. Food Technology 1997;51:66-9

imprescindible para asegurar que los alimentos lleguen al consumidor con todas las garantías sanitarias. El principal objetivo, de las actuaciones de los veterinarios, es proteger al consumidor de la posibilidad de que las enfermedades animales afecten a los alimentos y, en consecuencia, se transmitan a las personas.

Los animales que se utilizan como fuente de alimento (leche, carne) deben cumplir con rigurosas condiciones de producción. La lucha contra las zoonosis, la vigilancia de la calidad y la inocuidad de los alimentos, e incluso la investigación en el campo de la biomedicina, son algunas de las principales tareas que cumplen los veterinarios. Gracias a la formación de los veterinarios como profesionales de la higiene de los alimentos les sitúa en la vanguardia de los programas de seguridad alimentaria. Y es que la higiene de los alimentos es un campo especializado de la medicina veterinaria. Esta especialización se basa en el estudio de la medicina de los animales de producción, la etiología, prevención y tratamiento de enfermedades (incluidas las contagiosas e infecciosas para las personas), los principios de la epidemiología y la investigación de brotes de enfermedades.

Podemos terminar diciendo que la veterinaria y la medicina humana cada vez colaboran más estrechamente, como sabemos, hoy en día se ha impuesto el concepto *One Health*, “una salud”, que ha vinculado las labores de las dos medicinas, para conseguir, esperamos grandes avances en aspectos de salud humana, animal y medioambiental.

He dicho