Las mujeres en el cristianismo medieval

Imágenes teóricas y cauces de actuación religiosa

Edición de Angela Muñoz Fernández

Asociación Cultural AL-MUDAYNA
LA DIETA ALIMENTICIA
EN LA RELIGIOSIDAD FEMENINA
DE SAN CLEMENTE DE TOLEDO

J. Carlos VIZUETE MENDOZA

Guarda el Archivo del Monasterio de San Clemente de Toledo entre sus fondos un legajo con dos cuadernos de cuentas del gasto diario del monasterio y fragmentos de otro: tres, de los años 1325 ¹, 1326 ², 1327 ³, 1361 ⁴ y 1403-1404 ⁵. Entre sus asientos se anotan también los gastos de cocina. Con estos datos está elaborada esta comunicación.

No se trata de hacer un análisis de los precios de los produc-

¹ AMSC, leg. 45/1. Cuentas de los gastos del convento empezadas el 17 de diciembre de 1324, día en que hicieron mayordomo a Juan Pérez. Son tres hojas sueltas sin numerar, fragmento de un borrador. Contiene las anotaciones de los días comprendidos entre la fecha citada y el domingo 19 de mayo de 1325.

² AMSC, leg. 45/2. Son 14 folios sueltos pertenecientes a un borrador que contienen las anotaciones del año 1326. Faltan los días 16 de enero a 5 de febrero.

³ AMSC, leg. 45/3. Son 6 folios sueltos, fragmento de un borrador en el que se anotan los gastos desde el 10 de enero hasta el 25 de mayo de 1327. Faltan los días comprendidos entre el 11 y el 27 de febrero.

⁴ AMSC, leg. 45/4. Cuenta de los bienes y heredades del Monasterio de San Clemente dada por el mayordomo Diego Ruiz de Camarena a la abadesa y demás monjas. Es un cuaderno de 40 folios que comienza el 8 de febrero de 1361 y termina el 31 de diciembre. Contiene anotaciones de ingresos y gastos, cosecha y vendimia.

⁵ AMSC, leg. 45/5. Cuenta de la abadesa doña Sancha. Días de Cevasos de los bienes del Monasterios de San Clemente que ha administrado. Es un cuaderno de 39 folios que comienza el día 1 de enero de 1403 y termina el 9 de enero de 1405.
tos a lo largo del siglo XIV, tal como para los del siglo posterior ha realizado el profesor Izquierdo Benito, sino de conocer los componentes de la alimentación de la comunidad y el ritmo con el que éstos aparecen, ligado intimamente a los tiempos litúrgicos, y como tal exponente de la vivencia religiosa de las monjas de San Clemente.

La documentación proporciona noticias sólo de los productos que se compran, y, en algunas ocasiones, de los que traen de la huerta o alguna de las alquerías propias del monasterio cercanas a Toledo. Otros son fácilmente deducibles de los asientos, como la paga del salario a un carnicero o matarife y el alquiler de una artesa para hacer morcillas, que indican claramente la matanza de un cerdo.

Diferencia también si lo adquirido es para todo el convento, la enfermería, el refectorio o, en contadas ocasiones, la abadesa; y anota la festividad del día. Pues no todos los días del año comía la comunidad reunida en el refectorio, aunque un número no determinado de monjas sí lo hacía. Para ellas o se asigna una cantidad en metálico, diariamente o a la semana, a la cellería, o se adquieren los alimentos, apuntándose la cantidad expendida en el libro. Lo mismo ocurre con la enfermería. El número mayor o menor de comensales es fácilmente deducible de las cantidades satisfechas en la compra, aunque el mayordomo suele anotar cuando es para todo el convento. Estos días son los del advento, la cuareasma y determinadas festividades litúrgicas y fiestas de la Virgen o los Santos. Para el resto de la comunidad y durante la mayor parte del año, no es posible afirmar con certeza en qué consistía su alimentación.

El estudio se centrará en conocer los componentes de la dieta y este ritmo paralelo al del año litúrgico en los tres períodos señalados antes.

I. LOS COMPONENTES DE LA ALIMENTACIÓN

En los cuadernos de los años 1325-1327 se citan:
Carnes: un genérico «carne», carnero, turmas (criadillas), perdices y puercoes.
Pescados: «pescado», sardinas, pitojas, congrios, sábalo y truchas.
Hortalizas, legumbres y frutas: nabos, berzas, coles, lechugas, espárragos, espinacas, habas, cebollas, berenjenas, garbanzos, arvejas (algarrobos), llantas (berzas que no repollan), bledos y manzanas.

Condimentos, especias y otros alimentos: aceite, manteca, huevos, queso, leche, azafraán, ajos, miel, letargo (mermelada), azúcar, sal, pimienta, hinojo, juncadas (fruta de sartén) y algo tan genérico como «adobo» y «para las cazuelas».

En 1361 aparecen en las cuentas de la cocina:

Carnes: carnero, puerco, perdices, gallina y «carne».

Pescados: sardinas, sábalos, besugos, «pescado» y «pescado fresco».

Hortalizas, legumbres y frutas: lentejas, garbanzos, arvejas, puerros, espinacas, cardillos, berzas, espárragos, acelgas, cebollas, habas, bledos, berenjenas, zanahorias, nabos, bellotas, duraznos (melocotones), allosas (almendrúcos), nueces, higos y el genérico «fruta».

Condimentos y especias: aceite, manteca, huevos, «adobo para las cazuelas», azafraán, arroz, cilantro seco y verde, ajos, alcaravea, orégano, perejil, juncadas, rosas y hormigos (frutas de sartén), azúcar, miel y «especies para las rosquillas».

Y en las cuentas de la abadesa de 1403-1404:

Carnes: toro, bucy, ternera, carneros, gallinas y puerco.

Pescados: sardinas arenzadas y blancas, «pescado», congrios y sábalos.

Hortalizas, legumbres y gruta: garbanzos, espinacas, puerros, llantas, arvejas, habas, bledos, berenjenas, zanahorias, berzas, nabos, almendrás, higos y manzanas.

Condimentos, especias y otros alimentos: «condicho», aceite, huevos, leche, queso, cilantro seco, perejil, azafraán, pimienta, ajos, cominos, arroz, miel, hormigos, juncadas y «poleo y adramenta para los granones».

1.1. El horno, la cocina y el refitorio

En los distintos cuadernos aparecen las anotaciones de los gastos realizados en el horno: leña y retama, agua y sal necesarios para hacer las masas y cocer el pan; junto con los salarios de los servidores que allí trabajan, la amasadora y el ahechador.

El trigo procede de las propiedades del monasterio, y cuando se muele un criado va al molino, donde duerme, cobrando su soldada. El horno también cuece para fuera del monasterio.
Los gastos de la cocina también incluyen la leña y el agua, que trae el acemilero de la casa a diario. En los del refitor se incluyen el lavado de los manteles y la asignación para las que comen en él, o realizan «la penitencia», durante los días del año que no son de abstinencia o las fiestas en las que toda la comunidad acude al refitor. Lo común entonces son berzas, aceite, huevos y queso.

1.2. La bodega

Hay una bodega en el monasterio, en la que se realizan a sus tiempos las labores necesarias: lavar, enmascar, trasagar. El vino lo traen de las propiedades del monasterio. Aunque no consta su consumo, es indudable que forma parte de la dieta, tanto de la de la comunidad como de la de los criados.

1.3. La carne

Son pocas las veces que aparece citada en la documentación, y cuando lo hace es para señalar que se han traído al monasterio algún carnero, puerco o gallinas de Talavera, Azután o Adar- mola, o que el carnicero ha cobrado por desollar alguno de estos animales. Pese a esta falta de noticias directas la carne forma parte de la alimentación diaria, salvo los días de abstinencia, y de la festiva. Y no sólo de la de los miembros de la comunidad, sino que también aparece en las raciones diarias de los criados y en las extraordinarias de los predicadores de las fiestas y solemnidades.

Tan sólo en el año 1326 aparecen citadas las turmas (criadí- llas) y las perdices, estas últimas para la abadesa. Lo habitual debía ser un cocido o guiso en el que entra la carne, la mayor parte de las veces de carnero, con alguna de las hortalizas que se ha citado antes.

1.4. El pescado

El pescado se come los días de abstinencia, todos los viernes del año más los días de adviento, cuaresma y las temporadas, cuando la comunidad acude al refitor. Por este mismo se suele com-
pralar en grandes cantidades y normalmente seco. En la documentación aparecen las sardinas, arenadas y blancas, los congrios y sábalos. Otras veces bajo el epígrafe de «pescado», que debe entenderse también como pescado seco, destinado a la cazuela que se come los viernes. Son frecuentes las pijotas, y una sola vez, en la Navidad de 1361, los besugos. Como «pescado fresco» debe entenderse el de río, entre los que aparecen, en 1326, las truchas.

1.5. **Hortalizas, legumbres y fruta**

La presencia de hortalizas en la dieta es constante, variando con arreglo a las épocas de cosecha. Las traen de la huerta o se adquieren en el mercado. Las más abundantes son coles, berzas y llantás. Su consumo se hace con la carne o el pescado en la olla o cazuela. Los días de cuarentena son sustituidas en parte por las legumbres: garbanzos, lentejas o arvejas, junto con espinacas, espárragos, habas, zanahorias, cebollas y licios, en algo semejante a un potaje.

La fruta tiene poca presencia. Se citan las manzanas, melocotones, y en determinadas ocasiones los higos. Las almendras y las nueces, cuando aparecen, lo hacen asociadas al arroz y la miel, también en fiestas señaladas, ingredientes de un plato especial y dulce, probablemente un postre.

Postre también debía ser el leuturo (mermelada) que sólo en dos ocasiones aparece y con la clara indicación de ser para la abadesa.

1.6. **Los condimentos y especias**

En el gasto diario se apunta el aceite, y en ocasiones la manteca. Se compra en cantidades pequeñas. panillas y se hace distinción del destinado a la cocina del que se utiliza para la iluminación en el dormitorio o la iglesia y el coro.

Son también habituales el perejil, el cilantro seco y verde, el azafrán, la pimienta, los ajos, los cominos, la alcaravea y el orégano, junto con lo que los textos denominan «adobo para las cazuelas». Las cantidades son mínimas, adarces, y su destino se apunta en los cuadernos como «para los garbanzos» o «la cazuela».
1.7. *Queso, huevos y leche*

El queso y los huevos aparecen reiteradamente en el gasto de las que comen en el refitor. No ocurre lo mismo con la leche que sólo aparece en contadas ocasiones en los cuadernos de 1325-1327. Durante este último año se hace referencia a un consumo abundante de queso, que se compra en grandes cantidades, asociado a los días de abstinencia. «TruXeron queso para las ledanías de Ascensión diez quesos. E truXeron después queso para partir al convento ochenta quesos. E truXeron más para quatro témperas de la Trinidad nueve quesos. TruXeron más sábado quatro días de junio cinquenta e dos quesos. Suma ciento e cinquenta e cinco quesos. TruXeron más sesenta quesos a viernes primer día de julio. TruXeron más sábado dos días de julio veintinueve quesos».

1.8. *Las frutas de sartén*

En fiestas señaladas se realizan en el monasterio frutas de sartén, que la documentación llama juncadas, hormigos y rojas; estas últimas rellenas de carne, se elaboran con una masa que luego se frie, dándoles forma con un molde. De esta forma derivan sus nombres. Para ellas se compran especias, miel y azúcar. Para la fiesta de San Clemente se hacen rosquillas, a las que también se añaden especias.

2. LA ALIMENTACIÓN Y EL AÑO LITURGICO: EL CICLO TEMPORAL Y EL SANTORAL

A lo largo del año se suceden las épocas de abstinencia y ayuno como preparación a las grandes celebraciones litúrgicas, el adviento antes de la Pascua de Navidad y la cuaresma previa a la Pascua de Resurrección. Además son días de ayuno los miércoles, jueves y sábados de las cuatro Témperas: las de septiembre, cerca de la fiesta de San Lorenzo; las de diciembre, en la primera semana de adviento; las de marzo, en la primera semana de cuaresma; y las de verano, en la octava de Pentecostés. Todos lo viernes del resto del año, el Tiempo Ordinario.

---

AMSC, leg. 45/3, f. 6v.
son también días de abstinencia. Se añaden a éstos los días anteriores a algunas fiestas de la Virgen o los santos, son las vigilias.
Toda esta ordenación eclesiástica condiciona todo el régimen de comidas.
Por otro lado, las grandes solemnidades del año litúrgico y determinadas fiestas marianas y de los santos tienen en su celebración una vertiente alimenticia extraordinaria.

He aquí algunos ejemplos.

2.1. **El ciclo temporal**

2.1.1. Adviento y Navidad

Durante el adviento la alimentación excluye la carne, quedando reducida al pescado, las sardinas, las legumbres y las coles, que en 1326 se trae por seras de la huerta.
La celebración de la Navidad viene precedida por la vigilia del día 24 con una comida semejante en todos los años estudiados: 3 celemines de garbanzos, 18 pijotas y condimento en 1326; garbanzos, adobo y besugos en 1361; pescado, garbanzos y especias en 1403 y 1404. La celebración de la Pascua de Navidad también incluye los mismos ingredientes en los años citados: arroz, almendras y miel, con dos carneros para el convento en cada ocasión.

2.1.2. **La Cuaresma**

Precedido de los días de Carnestolendas en los que se come carnero, el Miércoles de ceniza sólo se anotan legumbres: garbanzos en 1326 y 1403, y 2 celemines de arvejas en 1361. Luego, para toda la cuaresma se compra pescado, que no se anota en el libro «por menudo»; lo mismo ocurre con las lentejas, garbanzos y arvejas.

2.1.3. **La Semana Santa**

El Jueves Santo el monasterio de San Clemente hacía limosna a los pobres de una cierta cantidad de dinero y una comida.

---

*7 Los datos proceden de: 1326: AMSC, leg. 45/2, f. 13v.; 1361: AMSC, leg. 45/4, f. 26v.; 1403: AMSC, leg. 45/6, f. 25.; 1404: AMSC, leg. 45/6, 37v.*

*8 AMSC, leg. 45/2, f. 14; 45/4, f. 6; 45/6, f. 11v.*
para la que compran piezas de vajilla 10 y en la que unos asalariados sirven habas, puercos, garbanzos y pescado. La comunidad come lo mismo, y en los asientos aparecen garbanzos, espárragos, 18 pijotas y 220 sardinas en 1326; garbanzos y azafrán en 1327; garbanzos y pescado en 1361; garbanzos y perejil en 1433; y garbanzos y azafrán en 1404 11.

El Viernes Santo es día de ayuno.

2.1.4. Pascua de Resurrección

El sábado, vigilia de Pascua Florida, es también día de abstinencia, y en las cuentas sólo aparecen los garbanzos, el adobo de especias para ellos, y el pescado. La fiesta de Pascua se celebra con carnero 12, el ya mencionado plato de arroz, miel y almendras, y las juncadas.

2.1.5. Ascensión, Pentecostés y Santísima Trinidad.

La fiesta de Ascensión venía precedida de las «letanías» que abarcaban los tres días anteriores, en los que, al igual que en las vigilias, se había de guardar la abstinencia. La comida del día de la Ascensión incluye juncadas y miel.

Pentecostés presenta la misma lista, vigilia con legumbres y pescado, y el día de la fiesta huevos, leche y miel. Todo se repite una semana más tarde en el día de la Santísima Trinidad, incluyendo carneros 13, una de las pocas veces que en la documentación se dice explícitamente que «entró la señora en el refectorio», y se dieron huevos, cebollas y fruta 14.

---

10 Jarra, lebrillos y escudillas en 1326. AMSC. leg. 45/2. 2v. Escudillas y jarrillas en 1361. AMSC. leg. 45/4. 8v. Cucharillas, jarros y escudillas en 1403. AMSC. leg. 45/6. f. 15. Dos cantarillos y diez escudillas vidriadas en 1404. AMSC. leg. 45/6. f. 29
11 1326: AMSC. leg. 45/2. f. 2v. 1327: AMSC. leg. 45/3. f. 4v. 1361: AMSC. leg. 45/4. f. 8v. 1403: AMSC. leg. 45/6. f. 15v. 1404: AMSC. leg. 45/6. f. 29.
12 Seis carneros en 1324. AMSC. leg. 45/1. f. 3; en 1403 no dice cuántos. AMSC. leg. 45/6. f. 15v.
13 AMSC. leg. 45/6. f. 18.
14 En 1361. AMSC. leg. 45/4. f. 11v.
2.2. Las fiestas de la Virgen y los santos

2.2.1. El calendario

Se anotan aquí las fiestas que aparecen en la documentación, señalando aquellas de las que se celebra también la vigilia.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Mes</th>
<th>Fiestas</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Febrero</td>
<td>2. La Candelaria. Vigilia.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3. San Blas.</td>
</tr>
<tr>
<td>Marzo</td>
<td>12. San Gregorio.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>25. Santa María. La Anunciación.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>15. Santa María. Asunción. Vigilia</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>22. San Bernardo.</td>
</tr>
<tr>
<td>Octubre</td>
<td>21. Santa Ursula.</td>
</tr>
<tr>
<td>Noviembre</td>
<td>1. Todos los Santos. Vigilia.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2. Difuntos.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>11. San Martín.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>25. Santa Catalina.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>30. San Andrés.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

De todas las fiestas recogidas en este calendario, muy pocas son las que tienen un reflejo en la mesa, ya que para la mayoría de ellas sólo se señala la vigilia, sin ninguna indicación posterior de una celebración en el refectorio, o un gasto extraordinario en las cuentas de la cocina. Las vigilias en su vertiente alimenticia coinciden con lo señalado anteriormente para las del ciclo temporal, abstinencia de carne. Son días de penitencia preparatoria a la fiesta litúrgica.

Tan sólo en los días de San Nicolás, San Bernardo y San Clemente se aprecia una comida extraordinaria.
2.2.2. San Nicolás

El año 1361 se compraron huevos para la cazuela del refitor con motivo de la fiesta, junto con adobo para ella. Se hicieron juncadas para todo el convento y rosas para las monjas, que se rellenaron de carne. En los años 1403 y 1404 aparecen de nuevo las juncadas y el vino.

2.2.3. San Bernardo

La celebración de la fiesta en 1361 contó con la presencia de la abadesa en el refitor, algo extraordinario. Se compraron para este día huevos, berzas, fruta y aceite, vino para todo el convento y un puerco para la fiesta.

2.2.4. San Clemente

Es la gran fiesta del convento. Los preparativos comienzan con varios días de antelación, y así en 1326 se apuntan en los asientos: aceite para las cazuelas, para freír el pescado y para las rosquillas; el arroz; candelas para matar los puercos y adobar las morcillas; avellanas para las bandejas, piñones y almendras, jenjibre y otras especias, y pan de adargarina para las bandejas.

Los otros años se repiten casi de forma idéntica las anotaciones. En 1361 aceite, especias, miel, nueces, almendras y altalís molido para las rosquillas; huevos, arroz, berzas, fruta y figos en la comida. Y lo mismo en los años 1403 y 1404, con dos carneros y corderos el primero de ellos.

En definitiva, una comida extraordinaria, a la que acompañan rosquillas, dulces, frutos secos y panecillos en las «bandejas», y de la que también participan los clérigos que han celebrado los oficios religiosos.

---

5 AMSC. leg. 45/4. f. 11
6 AMSC. leg. 45/6. f. 16v y 30v
7 AMSC. leg. 45/4. f. 17v
8 AMSC. leg. 45/2. f. 10v-11
9 AMSC. leg. 45/4. f. 24-24v
10 AMSC. leg. 45/6. f. 23v y 36v.

256
2.2.5. Otras fiestas

Para alguna de las fiestas recogidas en el calendario se matan dos carneros, como en Santa Catalina, Santa Ursula, San Martín, Santiago y la Anunciación. En el día de San Blas se cuece pan que es repartido tras bendecirlo.

3. CONCLUSIÓN

Llama la atención, en primer lugar, la escasa variación de los componentes de la dieta. A lo largo del período estudiado siempre aparecen los mismos productos hortícolas, aunque en gran número, los pescados y la carne. En segundo lugar la monotonía de la alimentación, dentro de esta variedad de especies, que aparecen siempre combinadas de idéntica manera.

La alimentación de las monjas de San Clemente es la misma a lo largo de todo el siglo XIV, siguiendo un ritmo que se ajusta al tiempo litúrgico, con su sucesión de abstinencias y ayunos, en Adviento, Cuaresma, las temporadas y las vigías de las conmemoraciones de la Virgen y los Santos. Incluso estas fiestas, cuando tienen un reflejo en la mesa, se caracterizan por la presencia de los mismos alimentos, lo tradicional: carne y dulces.

En resumen, una dieta variada en sus componentes y monótona al tiempo, eminentemente vegetariana, manifestación de una religiosidad austera, en la que casi la mitad de los días del año está marcada por el signo penitencial de la abstinencia de carne.