

# LA GASTRONOMIA MEDIEVAL



Traducción, montaje y maquetación: Cesar Ojeda

## Derechos registrados



Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 2.5

Pertenciente a las exposiciones virtuales de la **Biblioteca Nacional de Francia (BNF)** y en el ítem “Galerie d’histoire des représentations”, se encuentra “Gastronomie Médiévale” donde a través de información textual, e imágenes obtenidas de los propios manuscritos de la época, la BNF presenta un recorrido por la gastronomía francesa sobre todo de los siglos XIV y XV. Accesible en francés, e inglés, es una magnífica referencia sobre esta temática en la Edad Media.

Para los lectores de habla hispana, que desconozcan ambos idiomas, me he permitido realizar este extracto del contenido de la exposición virtual, haciendo constar que se trata de un resumen del contenido global expuesto en la biblioteca. Mi única aportación en este caso ha consistido en la traducción del texto, preparación de imágenes y montaje y maquetación en Pdf.

### CREDITOS:

Enlace a la página específica en la BNF:

<http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>

Enlace a las exposiciones virtuales en la BNF:

<http://expositions.bnf.fr/>

## LA ALIMENTACIÓN

Los cereales son la base de la alimentación, preparados sobre todo en forma de pan. La avena se come en forma de papilla, esencialmente en las regiones atlánticas de Europa.

El trigo es el cereal más buscado al final de la Edad Media. El centeno no se da más que en los terrenos más rudos y el mijo es una especialidad del Sudoeste. Un recién llegado es el alforfón que comienza a difundirse por Bretaña.



Recolección del trigo

*Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle Paris, BnF, Département des manuscrits, Nouvelles acquisitions latines, manuscrit 1673 fol. 46v

Los habitantes de las ciudades medievales gustan del pan blanco, de trigo puro, cernido muy fino. Mezclado con salvado, el pan de los pobres es moreno, el mismo que las rebanadas sobre las cuales se colocan los alimentos en las comidas. Si bien los campesinos están obligados a cocer el pan en el horno del señor, las ciudades rebosan de panaderos.







Los nabos

*Cris de Paris*, hacia 1500 Paris, BnF, Arsenal, Est. 264 Rés.



La recolección de habas

*Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle Paris, BnF, Département des manuscrits, Latin 9333 fol. 47

Elementos importantes de las raciones alimenticias de los campesinos y monjes, las leguminosas son cultivadas en pleno campo.

Las frutas supuestamente convienen a los nobles, en la mesa de los cuales se les encuentra. Las peras cocidas en vino son a menudo el postre que se toma al final de la comida.

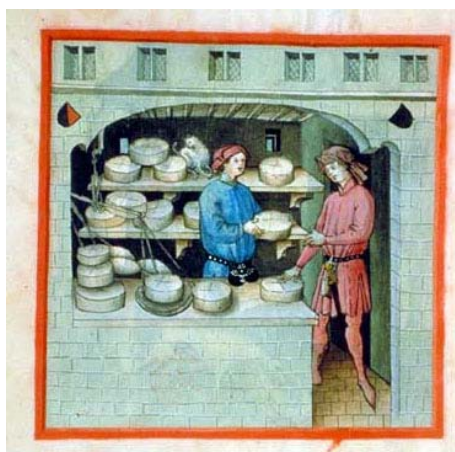


### Las peras

Barthélemy l'Anglais, *Le Livre des propriétés des choses*, XV<sup>e</sup> siècle Paris, BnF, Département des manuscrits, Français 9140 fol. 361v

A excepción de la leche humana para los lactantes, la leche no era recomendada por los médicos que le reprochaban su excesiva humedad. Los productos lácteos no pueden teóricamente consumirse más que los días permitidos del año (de lunes a jueves), es decir ni en cuaresma, ni los viernes o sábados.

Difícil de conservar, la leche se consume frecuentemente como queso o mantequilla.



### El queso

*Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle

Paris, BnF, Département des manuscrits, Latin 9333

En cuaresma, se cocina con aceite. Por ser muy caro el aceite de oliva en muchas regiones se utiliza el aceite de nuez (anacardo). Almacenado en jarras de gres en las bodegas, la mantequilla también se conserva en plaquetas envuelta en hojas de col.



Preparación de la mantequilla

*Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle Paris, BnF, Département des manuscrits, Latin 9333 fol.

En los últimos siglos de la Edad Media los hábitos alimentarios son carnívoros y caracterizados por un gran desarrollo de la carnicería.



La carnicería

*Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle Paris, BnF, Département des manuscrits, Latin 9333, fol. 71v



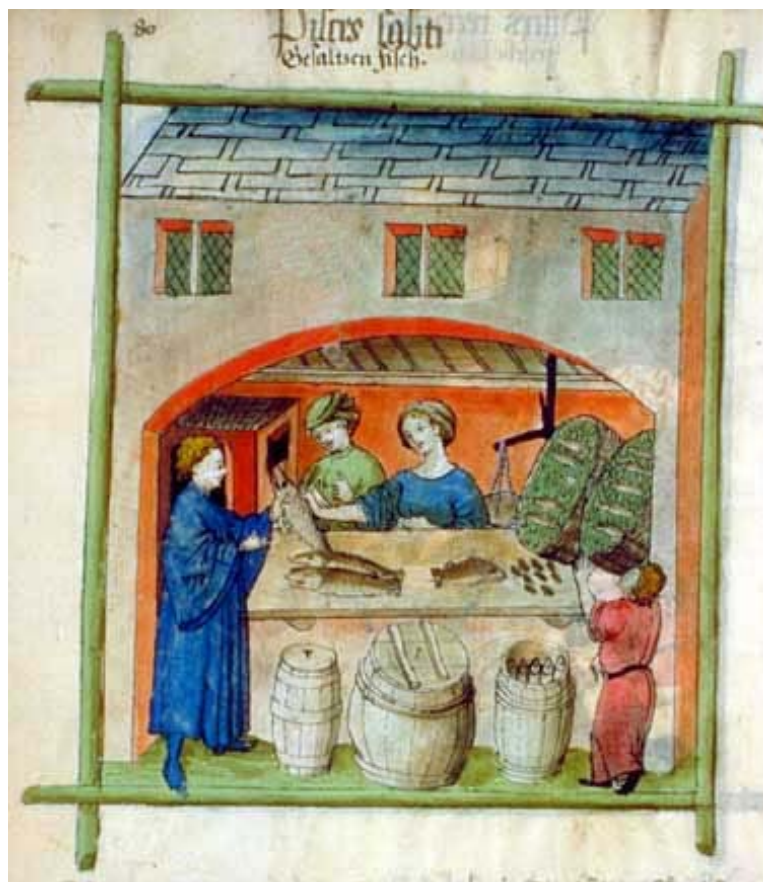
Ciervos, jabalíes, garzas y faisanes, cazados en montería o al vuelo (con halcones generalmente), son las piezas nobles. Existe también una caza menor al lazo o con trampas, que procura liebres y pequeñas aves a los habitantes del campo.



La caza mayor

*Le Livre de chasse de Gaston Phébus* Paris, BnF, Département des manuscrits, Français 616 fol.

La iglesia impone no comer carne durante la cuaresma y los días menores de la semana (de lunes a jueves). La consumición de pescado es entonces muy importante, mas de 100 días al año, particularmente del arenque, el pescado de los pobres.



El pescado

*Tacuinum Sanitatis*, XV<sup>e</sup> siècle Paris, BnF, Département des manuscrits, Latin 9333, fol. 80

La sal es el medio de conservación mas extendido. El tocino salado da gusto a la sopa del campesino y el arenque de barricas (que se sala en el barco de pesca y después se conserva en toneles), conforma su alimentación común durante las largas semanas de cuaresma.



La carne salada y seca

*Tacuinum Sanitatis* XV siecle

Paris, BnF, Département des manuscrits, Latin 9333, fol.73

## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

