

## LA COCINA BAJOMEDIEVAL CORDOBESA: ESPACIO FÍSICO, MENAJE Y VAJILLA

PILAR HERNÁNDEZ ÍNIGO

### INTRODUCCIÓN

El presente estudio pretende ser un intento de aproximación al mundo de la «cocina» de la casa bajomedieval cordobesa. La documentación manejada hasta el momento no aporta un conocimiento profundo y exhaustivo de todos los aspectos del mismo, para lo cual sería necesario, por lo demás, el recurso a otro tipo de fuentes tan importantes como la arqueología, las representaciones que se encuentran en miniaturas, grabados, dibujos y cuadros de la época o la etnología, a las que trataremos de recurrir en un futuro próximo; pero dicha documentación sí deja translucir ya algunos aspectos que se revelan prometedoros y que de momento, y en conjunto, pueden dar una visión somera del tema que nos ocupa, al menos hasta que sea analizada completamente y podamos extraer conclusiones determinantes.

Esos aspectos a que nos referimos aluden tanto a la estructura física de la cocina, su ubicación o la relación con otras dependencias de la casa —teniendo en cuenta la variada tipología de ésta—, como a dos elementos fundamentales del ajuar doméstico de aquellas gentes, lo que hoy conocemos como «menaje» de cocina y «vajilla» de mesa: sus materiales y tipología, su posible condición como factores de diferenciación social y sobre todo, su funcionalidad y sus usos en relación con algo tan ligado a la vida diaria como es la alimentación.

La documentación consultada procede del Archivo Histórico Provincial de Córdoba. Se trata de protocolos notariales pertenecientes al siglo XV, y más concretamente a su segunda mitad, desde 1440 hasta 1500, aunque con mayor predominio de documentos fechados en la década de los sesenta (1460-1470). Están agrupados dentro del oficio 14 y la

tipología documental es variada; engloba desde inventarios y relaciones de bienes que se realizan generalmente con motivo de un testamento, para ser repartidos entre los herederos o para ser vendidos en pública subasta, hasta cartas dotaes y de empeño, ventas o arrendamientos de heredades y de casas o de parte de ellas, donaciones, concordias entre vecinos por distintos motivos, contratos de aprendizaje o laborales de todo tipo, etc.

A primera vista, son los inventarios y las relaciones de bienes los documentos que contienen una mayor información sobre el tema que abordamos, principalmente de los utensilios de menaje y vajilla que formaban parte del ajuar doméstico. Ahora bien, como ha señalado Mercedes Borrero, este tipo de documentación entraña algunas dificultades derivadas, fundamentalmente, de la posible omisión de objetos de uso cotidiano con escaso o nulo valor y de lo escueto de las relaciones de bienes, en las que dichos objetos suelen aparecer simplemente mencionados pero no descritos,<sup>1</sup> o a lo sumo se muestran acompañados del precio en que fueron vendidos en almoneda. Hay casos, sin embargo, en los que sí aparece cierta descripción que nos puede ser de mucha utilidad, como veremos en su momento, aunque de todas formas hay que ser cauto en la valoración de las conclusiones.

En cuanto a las cartas dotaes, es curioso que en ellas no aparezcan con frecuencia menciones a los objetos concretos que aportaba la mujer al matrimonio. Mercedes Borrero señala, en el caso de Sevilla, que las aportaciones más usuales eran las que incluían utensilios domésticos, y Paloma Derasse hace un estudio detallado de la dote para el caso de Málaga,<sup>2</sup> analizando las distintas modalidades que ésta presentaba. Entre ellas, estaba la dote compuesta exclusivamente por ajuar, muy frecuente, y cuyos objetos eran enumerados en el documento, pero de dicha modalidad sólo hemos localizado una en nuestro caso.<sup>3</sup> Por el contrario, en las cartas dotaes cordobesas consultadas hasta el momento, no suelen aparecer descripciones de bienes muebles relacionados con el menaje y la vajilla. Pueden mencionarse bienes raíces, en general unidos a una cantidad en metálico (casas principalmente, y a veces propiedades rústicas tales como viñas); pero lo más usual es que se exprese, únicamente, cierta cantidad de dinero en maravedíes *en ajuar, ropas, joyas y preseas de casa que los valgan*, para ayuda al casamiento de que se trate. Una excepción la constituyen varias dotes en las que los novios reciben, de los padres de sus respectivas esposas,

1. Borrero Fernández, M., «El ajuar de la casa campesina sevillana a fines de la Edad Media». *Actas III Coloquio de Historia Medieval Andaluza*. Jaén, 1984, p. 212.

2. Derasse Parra, P., *Mujer y matrimonio: Málaga en el tránsito a la modernidad*. Málaga, 1988.

3. 1498.01.31. Archivo Histórico Provincial de Córdoba [AHPC], Sección de Protocolos Notariales [PN], [Oficio] 14 - [Legajo] 5, [Cuadernillo] 19, [Folio] 23 recto. En ella, el novio, un albartero llamado Marcos Ruiz, recibe de su suegro 22.000 maravedíes *en los paños, joyas, ajuar, ropas y preseas de casa que ahora se dirán*; se trata, básicamente, de vestuario y ropa de casa junto a algunas joyas y piezas de mobiliario, pero sólo se citan unos cuantos útiles de cocina.

una cuantía de maravedíes *en dineros* y otra *en bienes muebles*.<sup>4</sup> En los dos trabajos citados más arriba, la mayoría de las dotes estudiadas son posteriores a 1500 y quizás sea un factor a tener en cuenta a la hora de justificar esa ausencia generalizada de utensilios en el caso cordobés.

En los testamentos sí que aparecen, con más asiduidad, menciones a los elementos de ajuar que formaban parte de la dote, ya sea para reconocer que fueron entregados o recibidos —según el testador— en su momento, caso de Antón Sánchez del Carpio, vecino de Santa Marina, que al testar reconocía haber recibido de su primera y legítima esposa *una yegua, un almadrague viejo y una artesa vieja que podían valer 1.300 mrs.*<sup>5</sup>, o bien para ordenar que sean entregados a alguien; como Inés Alvarez, que envía a su nieta de cinco años *una taza de plata de un marco que ella tiene por valor de 1.500 mrs.*<sup>6</sup>; o Juana López, que manda a su nieta de dos años *una caldera de cobre grande para ayuda a su casamiento*.<sup>7</sup> En ambos casos, el objeto en cuestión debe ser custodiado por un familiar adulto hasta que la niña *sea de edad de casar*.

Un documento curioso relacionado con la dote, en el que se mencionan algunos objetos de ajuar, es el embargo de una carta dotal por el novio, el curtidor Francisco Sánchez, que debía haber recibido por su casamiento con Catalina Sánchez *11.000 mrs. en ajuar, ropas y preseas de casa*. Embarga la carta hasta recibir de su suegro *un cielo, una caldera, un tendido y un costal, todo nuevo*, además de *20 varas de lienzo de lino y una alcatifa*.<sup>8</sup> Debió recibir tales objetos, pues aparece una anotación posterior del notario, desembargando la carta, en Marzo de 1471.

Si para el caso del menaje y la vajilla son los inventarios y las relaciones de bienes la fuente más rica en información, hay que contar con otros tipos documentales para analizar un aspecto íntimamente ligado a ellos, la alimentación. En contratos laborales —sobre todo los relacionados con las labores del campo—, o en los arrendamientos de huertas, viñas, olivares, molinos de harina o de aceite, casas u otro tipo de bienes raíces, es frecuente encontrar menciones a un pago en especie. También en algunos inventarios se cita algún tipo de «alimento» que se guardaba en la despensa, además de la constancia documental tanto de deudas o pagos de los aranceles que gravaban, entre otros, los productos alimenticios (alcabalas y almojarifazgo), como de la compra-venta de estos últimos.

Por último, para conocer la cocina como dependencia de la casa y todo lo relacionado con este aspecto, son de vital importancia los con-

4. 1470.09.27, AHPC, PN, 14-6, 2, 15r y 1472.05.30, AHPC, PN, 14-11, 4, 13r. Se citan, respectivamente, 15.000 y 40.000 mrs. *en bienes muebles*, pero a pesar de estas cantidades, dichos bienes muebles son escasos en ambos documentos.

5. 1468.10.27, AHPC, PN, 14-3, 2, 237v.

6. 1468.06.28, AHPC, PN, 14-3, 2, 158r.

7. 1468.08.27, AHPC, PN, 14-3, 2, 172v.

8. 1468.09.07, AHPC, PN, 14-3, 2, 187v.

tratos laborales para realizar reformas, ampliaciones o reparaciones en la vivienda, ya que en ellos se estipula minuciosamente cómo ha de realizarse la obra. También en las compra-ventas y arrendamientos de casas, o de parte de ellas, se describe en ocasiones la estructura interna de las mismas, lo cual supone una información muy apreciable, aunque no siempre resultan claras esas descripciones.

#### EL MARCO FÍSICO: LA COCINA COMO PARTE DE LA CASA

Para abordar el tema de la cocina dentro de la casa cordobesa, hay que tener en cuenta previamente varios aspectos que van a determinar el carácter, la ubicación y la propia función de aquélla.

En primer lugar, no existe una única tipología de vivienda dentro del casco urbano, lo cual está en relación con dos factores. El primero de ellos es el proceso de urbanización experimentado por nuestra ciudad a lo largo de la etapa final de la Edad Media,<sup>9</sup> debiendo distinguir entre aquellas zonas de la ciudad ampliamente urbanizadas en época islámica, cuyo caserío por tanto, a pesar de ser adaptado a nuevas necesidades y a un nuevo modo de entender la vida, siguió conservando en esencia la estructura propia de la casa hispano-musulmana (caso de la Villa o antigua Medina); y aquellas otras zonas de «nueva construcción», poco pobladas en la época inmediatamente anterior a la conquista, que responden a un nuevo concepto de urbanismo, más propio de zonas del Norte de la Península (parte de la Axerquía y el barrio del Alcázar Viejo, surgido en el siglo XV). Pero aún en estos casos se aprecian rasgos de conservadurismo, derivados de la tradición islámica, ya sea por la presencia de maestros albañiles y alarifes mudéjares, o imbuídos de las concepciones urbanísticas andalusíes; ya por la proximidad del Reino de Granada, que facilitó la permanencia de técnicas urbanísticas, arquitectónicas y decorativas de la época anterior.<sup>10</sup>

El segundo de los factores es el derivado de la propia funcionalidad de las viviendas ya que, en palabras de José Manuel Escobar, «estaban en función del espacio urbano donde se edificaron y de la misión que desempeñaban dentro de las collaciones en particular, y de la ciudad en general».<sup>11</sup> Teniendo en cuenta ambos criterios, podemos encontrar:

a) Viviendas de carácter puramente residencial: las *casas* o los *corrales* de vecinos, que podían pertenecer o no al mismo dueño, y en este último caso, estar compuestas por distintos ámbitos residenciales en los que habitaban varias familias o individuos, como veremos enseguida.

9. Este proceso es analizado por José Manuel Escobar Camacho en su libro *Córdoba en la Baja Edad Media*. Córdoba, 1989, a quien seguimos en líneas generales.

10. Ladero Quesada, M. A., «Las ciudades de Andalucía Occidental en la Baja Edad Media: sociedad, morfología y funciones urbanas». *Coloquio sobre la ciudad hispánica durante los siglos XIII a XVI*. Madrid, 1987. T.III, p. 99.

11. Escobar Camacho, J. M., *Córdoba en la Baja Edad Media*, p. 89.

b) Inmuebles en los que predomina el carácter económico, como *tiendas* o *mesones*.

c) Edificios de carácter mixto, o sea, muchas de las *casas-tiendas* que se encontraban distribuidas por gran parte de la ciudad.

Además de las citadas, debemos contar con otra tipología de construcción muy frecuente en los alrededores de la ciudad, en la que el ámbito de la cocina no siempre presenta las mismas características que en la casa urbana. Muchas veces porque se trata de lo que Jean Chapelot denomina «casa elemental» que, a pesar de las variantes regionales, constituye la forma clásica de hábitat rural desde los comienzos de la Edad Media y que a partir del siglo XII evoluciona hacia un tipo de construcción dividida en dos espacios; uno, la zona de habitabilidad permanente, en la que estaría el fuego o chimenea (nuestra cocina, que serviría al mismo tiempo de comedor y sala de estar) y otro más pequeño, utilizado como alcoba.<sup>12</sup>

Este caso es el de las *chozas*, *casas-chozas*, *chozas pachizas* o *casas paguesas*, que se citan en los alrededores de la ciudad, ya sea en la sierra o en la campiña, formando parte normalmente de una heredad de huerta (también de viñas o de *posadas de colmenas*). Este tipo de vivienda suele habitarla una familia de agricultores que la posee en propiedad,<sup>13</sup> o en arrendamiento.<sup>14</sup>

En estas construcciones, la cocina puede hallarse tanto en el interior como en el exterior de la vivienda –costumbre que ha pervivido hasta nuestros días en muchas casas de campo–, pero los elementos de menaje que la componen no suelen diferir de los de la cocina urbana porque se trate de una construcción rural, sino que varían en cuanto a tipología, cantidad y calidad en función del status social o del nivel de riqueza material de su morador. Así, vemos desde un ajuar modesto como el que Juan Pérez de Alcaudete poseía en una choza en la sierra –en el pago de la Cuesta de las Zahurdas– del que, aparte de varias tinajas y de un par de herramientas agrícolas, sólo se citan *una caldereta de cobre y una sartén de bierro*,<sup>15</sup> hasta el mucho más completo que Fernando de Baena poseía en la casa de una heredad de huerta, en el pago de la Milana, que incluía herramientas, tinajas, colmenas, tres asnos y un mulo con sus aparejos, y un menaje más numeroso y variado.<sup>16</sup>

Otras veces no se trata de una «casa elemental», sino de un conjunto de instalaciones más complejas que también se hallan en las proximida-

12. Chapelot, J. y Fossier, R., *Le village et la maison au Moyen Age*. París, 1980, p. 223.

13. 1468.09.19, AHPC, PN, 14-3, 2, 201v: Isabel Martínez, esposa de un labrador, vende al frutero Francisco Martínez *un pedazo de viña con árboles y con una casa-choza* en la sierra, en el pago de Santa María del Pilar, por precio de 1.600 mrs.

14. 1482.01.09, AHPC, PN, 14-5, 7, 8r; 1461, AHPC, PN, 14-1, 9, 6v; y 1470.08.23, AHPC, PN, 14-6, 7, 22r: En este último caso, se especifica incluso el material de la *casa-choza*: madera de álamos que el dueño de la huerta dará a los arrendadores para que construyan con ella *una casa pagiza de la que se aprovechen durante todo el tiempo del arrendamiento*.

15. 1498.05.01, AHPC, PN, 14-34, 21, 8r.

16. 1487.07.19, AHPC, PN, 14-33, 12, 49v.

des de la ciudad y que podemos englobar bajo la denominación de «haciendas» o de «cortijos».<sup>17</sup> Suele tratarse entonces de *casas-bodega*, que aparecen con mucha frecuencia formando parte de ventas o arrendamientos de viñas y que, además de contener lagares y pilas, construcciones necesarias para la transformación de la uva en vino, pueden incluir otro tipo de instalaciones como aceñas, almazaras, hornos, almacenes, establos, etc.<sup>18</sup> Por otro lado, debemos decir que no suele tratarse de viñas aisladas, sino que por lo general forman parte de heredamientos más amplios que incluyen olivares, huertas, hazas de tierra calma...

Trasladándonos al ámbito urbano, no vamos a detenernos en el aspecto físico de la casa cordobesa; los materiales y técnicas constructivas, el análisis de sus elementos estructurales (muros, suelos, techumbres, cubiertas, huecos, etc.) e incluso la distribución interna de las dependencias que la componen en determinados casos, han sido analizados por Ricardo Córdoba y José Manuel Escobar, a cuyos trabajos nos remitimos, sin perder de vista el estudio de Antonio Collantes sobre la casa bajomedieval sevillana.<sup>19</sup>

Hay un aspecto que es común a muchos edificios y que va a afectar de forma indirecta a la cocina en aquellos que tienen un carácter residencial. En los siglos finales de la Edad Media, la casa —como bien inmueble—, es considerada ya una forma de riqueza, un bien de renta que por consiguiente va a estar sometido a compra-ventas y a censos o arrendamientos, como ha destacado M<sup>a</sup> Carmen Carlé.<sup>20</sup> Este mercado inmobiliario está en manos de instituciones eclesiásticas como el Cabildo catedralicio y, sobre todo, de las oligarquías urbanas, interesados ambos en verter los excedentes que les proporciona la propiedad de la tierra en inversiones rentables, ya sean de carácter económico (alhóndigas, carnicerías, aceñas, batanes, hornos... de algunas de las cuales poseen el monopolio), ya de tipo residencial, en las que los ingresos provienen de arrendamientos efectuados a gentes de menor posición económica y social. En este último caso, vemos participar también a algunos vecinos «del común», artesanos cuya actividad económica les ha

17. Montes Romero-Camacho, L., *El paisaje rural sevillano en la Baja Edad Media*. Sevilla, 1989. Se trata de un estudio centrado en las propiedades del Cabildo sevillano en los siglos XIV y XV, que en algunos aspectos puede aplicarse al caso cordobés.
18. 1479.01.29, AHPC, PN, 14-5, 6, 35r; 1465.06.03, AHPC, PN, 14-3, 1, 88v; 1502.04.15, AHPC, PN, 14-5, 23, 16v; 1468.02.19, AHPC, PN, 14-3, 2, 46r; y 1483.01.14, AHPC, PN, 14-5, 9, 9r. En los dos últimos documentos se menciona otro dato interesante, la existencia de una *casa-bodega que fue cocina* en el primero y de *unas casas bajas que son ahora cocina y establo* en el segundo. Ambas forman parte de un heredamiento de viñas y, como se aprecia, las cocinas aparecen en tales heredamientos como instalaciones independientes y separadas de los lugares de habitación.
19. Córdoba de la Llave, R., *La industria medieval de Córdoba*. Córdoba, 1990, pp. 300-324; Escobar Camacho, J. E., *Córdoba en la Baja Edad Media*, pp. 87-95 y Collantes de Terán, A., *Sevilla en la Baja Edad Media: la ciudad y sus hombres*. Sevilla, 1977, pp. 107-132.
20. Carlé, M.C., «La casa en la Edad Media castellana». *Cuadernos de Historia de España*, 67-68, 1982, pp. 215-219.

permitido tener propiedades en la ciudad o en el campo de las que obtienen rendimiento.

Este último aspecto es el que nos interesa, porque vamos a encontrar en la documentación menciones a casas que son habitadas al mismo tiempo por distintos vecinos. No se trata sólo de los conocidos *corrales de vecinos*, tipo de vivienda urbana tradicional en la que las distintas viviendas se organizan en torno a un patio o corral, ubicándose en este el pozo y otros servicios comunes como el lavadero. La cocina suele ser también uno de ellos, o al menos es común la preparación de los alimentos en distintos hogares instalados bajo las galerías que rodean al patio, los cuales se corresponden con sus respectivas viviendas. Así se ha visto hasta fechas recientes en algunas «casas de vecinos» cordobesas.

Como decíamos, además de en los corrales, es frecuente encontrar vecinos que comparten distintas partes de una misma casa, partes que a su vez constituyen viviendas en sí mismas y —como tales—, se alquilan y son independientes. Se trata de los *apartados de casas*, que aparecen en los contratos de compra-venta y de arrendamiento con gran profusión. Por ejemplo, en unas casas de la collación de Omnium Sanctorum se habla de *unas casas con todos sus apartados, con el apartadillo que de ellas se sacó y tiene en renta de por vida Diego de Sevilla, el cual se manda por la puerta que está cerca de la cocina, situada en el apartado mayor de las casas*.<sup>21</sup>

Otro caso de «apartado» de casas aparece en la venta que de él hace Juana González a un cabrerizo llamado Juan Rodríguez, en unas casas en San Lorenzo. Está compuesto por un palacio, una cuadra, una cocina y un trascorral y en la venta entra además un naranjo y *la puerta del apartado, el cual tiene servidumbre de entrada y salida por la puerta mayor de las casas*, y parte del pozo de agua, que está en el recibimiento de las casas, el cual pertenece a Marina Sánchez.<sup>22</sup>

Estos apartados pueden articularse en torno a un patio o en torno a otro elemento mucho más usual en la documentación como es la *casa-puerta*, en la que se pueden ubicar tiendas o talleres, algún establo o cuadra, almacenes, y la cocina. Este es el caso de unas casas-mesón, en San Nicolás de la Axerquía, que pertenecen a D. Gonzalo de Godoy, quien contrata a dos albañiles para relizar reformas y ampliaciones en ellas. Ordena que en la casa-puerta se construya *una cocina a un agua*.<sup>23</sup> Además, ha de hacerse otra *cocina con su humero* en medio de las casas.<sup>24</sup>

21. 1463.03, AHPC, PN, 14-2, 48v.

22. 1466.07.12, AHPC, PN, 14-4, 2, 33r.

23. 1463.04.13, AHPC, PN, 14-2, 67r. Ordena hacer las paredes de la cocina *de cuatro tapias en alto con su cimientto, encañar el tejado de ella y hacerle un ala de teja, hacer una puerta para la dicha cocina y ponerle umbrales y tejas*.

24. *Ibid.*: *ponerle asnaos, encañar y tejar la dicha casa-cocina y humero de ella y hacer en ella otra tal como sea necesaria de hacer en la otra cocina suso declarada*.

Otro elemento que se describe como un todo dentro de algunas casas y que por tanto está sometido a alquileres y compra-ventas, es el *recibimiento*, que suele aparecer diferenciado de los apartados. Este hecho se aprecia, por ejemplo, en una carta dotal que incluye en la donación cierta parte del recibimiento de unas casas sitas en S. Andrés, por valor de 17.000 mrs., el cual linda con el apartado de dentro de las citadas casas; esa *parte del recibimiento* está compuesta por un establo *que está en el cuerpo del recibimiento al entrar por las puertas de las casas a la mano derecha*, un almacén y la cámara que sobre él está, un palacio ubicado en el rincón del recibimiento, una *casa-cocina que está junto con el bastial del palacio* y la mitad de tres corrales situados junto al portal. Todo esto *con parte del patín del dicho recibimiento, con entrada y salida a ello por la puerta principal de las casas y con parte del pozo y agua de él* (éste se ubica dentro del apartado, donde reside la donante, que queda como una entidad independiente dentro de las mismas casas).<sup>25</sup>

En estos recibimientos que, por las descripciones, parecen estar situados en las proximidades de la entrada principal, —de ahí su nombre—, suele ubicarse el pozo<sup>26</sup> y en ocasiones, también la cocina, como acabamos de ver. Otro ejemplo es la donación de un recibimiento de casas en Santa Marina en el que hay un palacio, una casa-establo con su cámara, un trascorral, una *casa-cocina*, una casa-cuadra y una parra; se cita también una casa-bodega en este recibimiento, la cual se reserva la donante, junto con parte del pozo *y agua de él para servidumbre de sus apartados de dentro*.<sup>27</sup>

A este respecto, un documento muy interesante es la venta a Pedro Fernández, clérigo rector de la iglesia de San Andrés, por 14.000 mrs., de todo el recibimiento de unas casas en San Pedro, el cual tiene su propia puerta de acceso *al entrar en ellas por la puerta mayor, a la mano izquierda* y tiene también su propia casa-puerta, *que está descubierta*. A la derecha del recibimiento hay una cocina, un palacio aparte de ésta y un pozo de agua, *y después de la fasería de la derecha*, otro palacio con otra *cocina aparte* de aquel y con una parra grande, más un tercer palacio con *cocina aparte*. A la izquierda, se describe un palacio mayor, un almacén y una *cocina aparte de aquel*.<sup>28</sup>

Las distintas cocinas se citan en todos los casos acompañando a su respectivo palacio, pero siempre «aparte» de aquél, lo que nos sugiere dos ideas: por un lado, la insistencia en que están separadas parece indicar que existen, en casas de la ciudad, estancias o «palacios» con su cocina incorporada, es decir, que el mismo espacio se utiliza como

25. 1472.08, AHPC, PN, 14-11, 4, 8r.

26. 1465.01.27, AHPC, PN, 14-3, 1, 37r; 1468.01.13, AHPC, PN, 14-4, 11, 20r; y 1470.03.20, AHPC, PN, 14-6, 3, 7r.

27. 1469.02.26, AHPC, PN, 14-4, 14, 25r.

28. 1463.12.31, AHPC, PN, 14-2, 411r.

habitación, posible lugar de trabajo y cocina, hecho frecuente en otras partes de España y de Europa. Isabel Falcón señala que la casa medieval zaragozana se caracterizaba por una ausencia general de espacio funcionalmente diferenciado y que todas las estancias servían para todo: comer, dormir, trabajar...<sup>29</sup>, mientras que G. Duby afirma que las gentes de oficio o menestrales habitaban normalmente, ellos y los suyos, en casas individuales, que ocupaban en su totalidad o en parte y que les servían conjuntamente de residencia privada y de taller de producción.<sup>30</sup>

Por otro lado, el comprador del inmueble es un clérigo, que posiblemente lo destine a múltiples arrendamientos, de ahí que cada palacio vaya acompañado de su cocina. La mención al pozo y a la parra y la propia distribución del espacio, indican que éste se articula en torno a un espacio abierto; de hecho la casa-puerta lo está. Esto nos recuerda también a los corrales de vecinos.

Otras veces, aunque existan varios apartados en la vivienda, la cocina es compartida por arrendador y arrendatario, pues forma parte de la «servidumbre», al igual que el pozo, como en el caso en que Lucía Rodríguez, esposa de un jubetero, alquila al aljibibe Fernando González, unas casas en la collación de Santo Domingo *con parte y servidumbre de la cocina, trascorral y pozo de agua*, reservándose para sí otras dependencias, como una *casa* (debe tratarse de una habitación o «palacio») ubicada entre la cocina y el corral; y una cámara, en la subida a la azotea.<sup>31</sup> Son muchos los documentos en los que aparece esta función de «servidumbre» de la cocina, siempre en los arrendamientos o compra-ventas de casas o de parte de ellas.

La cocina puede situarse, en otras ocasiones, en el patio de la casa. Así se comprueba en unas casas de la calle del Montero, que arrienda el agujetero Martín Rodríguez por 10 años, comprometiéndose a hacer *una pared de atajamiento delante del atrio de la casa-puerta, en el cuerpo y patín de las casas, para que sea el dicho atajamiento portal y cocina de las casas*. En un rincón del citado atajamiento, deberá edificar *una acitara de adobes* para la cocina, la cual se ha de mandar por delante de las casas *y abrir puerta por de dentro* para la misma, con su umbral; el otro rincón del atajamiento se destina a portal, para acceder a través de él al cuerpo de las casas.<sup>32</sup>

Por último, a veces encontramos la cocina formando parte de «unas casas», sin más. Por ejemplo, en un arrendamiento de casas en San Andrés, en el cual se exige, como condición del mismo, la reparación *de la cocina con la cámara de encima de ella*,<sup>33</sup> o en una venta de

29. Falcón Pérez, I., *Zaragoza en el siglo XV*. Zaragoza, 1981, p. 15.

30. Duby, G., *Historia de la vida privada*. T. IV. Madrid, 1991, p. 156.

31. 1466.10.23, AHPC, PN, 14-4, 5, 28r.

32. 1470.04.29, AHPC, PN, 14-6, 3, 68r.

33. 1463.02.14, AHPC, PN, 14-2, 33v.

casas en la Magdalena, donde se cita una *casa-cocina que está en las casas aparte de un palacio que tiene una parra grande pegada a él*.<sup>34</sup> En ambos casos, la cocina se sitúa en la planta baja de las respectivas viviendas, pero en ocasiones puede aparecer en la planta superior.<sup>35</sup>

Hemos visto la cocina en distintas ubicaciones: en la casa-puerta, en el patio principal, en el recibimiento, en los apartados, próxima al trascorral, unida a un almacén o a un palacio, en la primera o en la segunda planta... pero sea como sea, hay algo común a todas ellas, la localización del pozo en un lugar próximo para el abastecimiento de agua.

La importancia de este elemento se aprecia en los contratos de compra-venta y arrendamiento en los que, como se ha visto, la parte que se alquila o se vende suele serlo *con la servidumbre que le pertenece de sacar agua del pozo*. Más arriba nos referíamos al pozo situado en el patio o en el recibimiento, en cuyo caso suele estar compartido por arrendador y arrendatario; pero puede aparecer también al fondo de la casa, en el corral o trascorral, como en unas casas de la adobería, donde hallamos dos pozos *en el corral que está detrás*, estando uno de ellos cegado.<sup>36</sup> Muy frecuentemente se ubica en una calleja a la que tienen acceso varias viviendas, citándose entonces uno o varios *postigos con su puerta por donde entrar a la calleja*.<sup>37</sup>

La importancia del pozo se aprecia también en contratos para su construcción, en los que se especifican sus características; por ejemplo, en unas casas en la collación de Santa María en las que se ha de construir un pozo, se dice *que sea de nueve palmos, basta ballar el agua, y empedrarlo desde el agua hasta encima de la boca de él, en ras de tierra, y poner los marranos sobre él*.<sup>38</sup>

En otros casos, el pozo no está a ras de tierra, sino que tiene brocal —de adobe, ladrillo o piedra— y se sustenta en unos pilares de ladrillo. Así, dos vecinos de San Andrés, que comparten el pozo, acuerdan ponerle a costa de ambos *una tabla con sus goznes arriba que entre dos palmos por debajo del brocal y hacer un pilarete de ladrillo junto a la pared que sale al pozo*.<sup>39</sup> En esta tabla suelen colocarse los útiles necesarios para sacar el agua, los cuales aparecen sistemáticamente en los inventarios: se citan con mucha frecuencia los *acetres* y *adaludes* —que son calderos o cubos de hierro o de cobre—, acompañados a veces de una *cadena de hierro* o de una *maroma de esparto*. Otras veces se menciona *un carrillo con sus armas de pozo* (polea y garru-

34. 1463.09, AHPC, PN, 14-2, 304v.

35. 1472, AHPC, 14-11, 2, 15v: Se trata de un arrendamiento de casas en Omnium Sanctorum, del que se excluyen un almacén, parte del portal, del pozo de agua y del trascorral, y *la cocina, que está encima del portal*, todo lo cual se reserva el propietario del inmueble para su disfrute.

36. 1465.02.27, AHPC, PN, 14-3, 1, 37r.

37. 1463.09, AHPC, PN, 14-2, 304v; y 1466.05.13, AHPC, PN, 14-4, 5, 15r.

38. 1465.06.04, AHPC, PN, 14-3, 1, 89v.

39. 1461.09.22, AHPC, PN, 14-1, 7, 12v.

cha), elemento que también aparece como *bierros de pozo* o *bierros para sacar el cubo del pozo*.<sup>40</sup>

Aunque con menor profusión que el pozo, encontramos también en el patio o en el corral de la casa una *pila* o alberca, que se destinaba a abrevadero de animales o a lavadero. Esta pila suele ser de ladrillo, y a veces está recubierta de *alizares* o azulejos.<sup>41</sup> No todas las casas disponían de pozo, en cuyo caso los vecinos debían acarrear el agua de la fuente pública más próxima o del río. A veces se recurría al servicio de aguadores.<sup>42</sup>

Normalmente es la mujer la que se encarga del acarreo del agua, lo cual le sirve a la vez de entretenimiento. En este sentido, *porque se hacen muchas descortesías y se causan muchos inconvenientes*, las Ordenanzas de Baeza estipulan *que ni mozos, ni hombres ni esclavos, después que anochebiese, no sean osados de entrar en la fuente pública estando en ella cualesquier mujeres...*<sup>43</sup> Es una de las muchas faenas domésticas a que estaba obligada la mujer, como la de encender el fuego, cerner la harina, amasar el pan y llevarlo a cocer al horno, cocinar, etc. La cocina es el lugar por excelencia de la mujer, a pesar de lo cual la encontramos también realizando labores textiles para su propia vivienda o para el exterior, ayudando al marido en su oficio, o incluso trabajando por su cuenta.<sup>44</sup>

## LA COCINA, MENAJE Y VAJILLA

El menaje de cocina y la vajilla de mesa son sólo una parte de los bienes muebles que componían el ajuar doméstico. Según el Derecho medieval, se consideraban bienes muebles «todas aquellas cosas que están más estrechamente unidas a la persona, como las armas, vestidos, joyas y el equipo (ajuar), esto es, el haber de cada uno».<sup>45</sup>

Si a esto añadimos el hecho de que en todas las relaciones de bienes consultadas, los objetos de menaje y vajilla aparecen siempre en segundo lugar, después de la ropa personal y de cama, podemos pensar que dichos elementos eran considerados en la época de menor importancia, lo cual explicaría que muchos de esos útiles «cotidianos» se omitan en las relaciones o incluso que no aparezca ninguno en alguna de ellas.

Quizás por ello, las diferencias sociales sean menos visibles en el menaje y la vajilla que en el conjunto de la ropa de casa, puesto que

40. 1468.09.07, AHPC, PN, 14-3, 2, 188v.

41. 1465.06.03, AHPC, PN, 14-3, 1, 88v.

42. Duby, G., *Historia de la vida privada*, p. 158.

43. Argente, C. y Rodríguez Molina, J., «Reglamentación de la vida de una ciudad en la Edad Media. Las Ordenanzas de Baeza». *Cuadernos de Estudios Medievales*, 8-9, 1980-81, p. 73.

44. Power, E., *Les femmes au Moyen Age*. París, 1979, pp. 65-83.

45. García de Valdeavellano, L., «Bienes muebles e inmuebles en el Derecho español medieval». *Cuadernos de Historia de España*, 9, 1949, p. 16.

ésta aparece siempre más detallada y, como afirma Blanca Morell, toda la sociedad invertía la mayor parte del dinero dedicado a ajuar en ropa de vestir o de dormitorio.<sup>46</sup> También Paloma Derasse, al referirse a las cartas de dote malagueñas, insiste en que todas ellas comienzan la relación con la palabra «colchón», hecho que no es privativo de la sociedad malagueña, pues en otros ámbitos del Occidente europeo se observa igualmente la importancia que tiene el ajuar destinado al sueño.<sup>47</sup>

De esta forma, el menaje y la vajilla suelen ser bastante escasos y homogéneos en las relaciones, salvo ciertas excepciones de ajuares muy ricos que pertenecían a miembros destacados de la sociedad. Las variaciones radican en el número de objetos que los componen y sobre todo, en la calidad de los materiales, de modo más acusado en el caso de la vajilla, pues los objetos que se utilizaban para cocinar se nos muestran mucho más uniformes.

Establecer una estratificación social a partir de estos elementos no es fácil. Es claro que entre los inventarios se da un predominio de la población artesanal, pero dentro de ésta vemos una variada escala que va desde los artesanos más modestos hasta los que se encuentran dentro de un estrato mucho más acomodado. Blanca Morell establece cuatro niveles entre los artesanos sevillanos de principios del siglo XVI en función del valor de su ajuar, desde el más bajo (2.000 a 15.000 mrs.) al más elevado (50.000 a 90.000 mrs.)<sup>48</sup>, que podríamos aplicar al caso cordobés, pero como el objeto de este trabajo es sólo una parte del ajuar, y no todo él en su conjunto, no disponemos por el momento de datos para hacerlo, ya que no sería del todo real. Analicemos los utensilios que componían el menaje y la vajilla de la cocina en la casa cordobesa, destacando los más significativos.

En primer lugar, es necesario hablar del *hogar* que, ya fuese en el centro o contra una pared, era el único sitio donde se podía cocinar,<sup>49</sup> siendo la segunda opción la que se daba en nuestro caso. Este hogar estaba construido en piedra y sobre él se abría un conducto de fábrica «*fumero*» para la salida de humos. A veces se trata de una *chimenea* cuyo fuego serviría, tanto para calentar la estancia, como para guisar.<sup>50</sup>

Sobre el fuego, las ollas o calderas se colocaban encima de unas *trébedes* de hierro, siendo lo habitual unas por cocina; o bien se colgaban de unas *llares* o cadenas, también de hierro, que son menos frecuentes en las relaciones. A veces aparecen ambos elementos en un mismo inventario.<sup>51</sup> La leña era el combustible utilizado *para guisar de comer*.<sup>52</sup>

46. Morell Peguero, B., *Mercaderes y artesanos en la Sevilla del descubrimiento*. Sevilla, 1986, p. 131.

47. Derasse, P., *Mujer y matrimonio...*, p. 85.

48. Morell Peguero, B., *Mercaderes y artesanos...*, p. 131.

49. Pounds, N. J. G., *La vida cotidiana: historia de la cultura material*. Barcelona, 1992, p. 259.

50. 1463.04.13, AHPC, PN, 14-2, 67r; y 1475.11.19, AHPC, PN, 14-11, 6, 30v.

51. 1471.08.27, AHPC, PN, 14-7, 4, 33r.

52. 1468.10.18, AHPC, PN, 14-3, 2, 227v.

siendo normalmente de alcornoque o de pino; procedía de zonas cercanas como Almodóvar o Posadas y se vendía en la plaza de la Judería y en los alrededores de la Puerta del Hierro.<sup>53</sup> A veces se utilizó el carbón, de brezo o *de humo de leña*.<sup>54</sup> Para cortar la leña se usaban útiles que son frecuentes en los inventarios: hachas de mano que en la época se denominaban *bocinos* o *seguros* y también *destrales*, *cuchillos* o *puñales*; todos ellos de hierro o acero, a veces con un *astil de palo*, y siempre calificados con la expresión *para hacer leña*.

Entre los útiles que con mayor frecuencia aparecen en las cocinas se encuentran los objetos de metal. Como afirma Norman J. G. Pounds, los metales conocidos y de uso habitual antes de la era industrial, eran los metales preciosos –oro y plata–, los no ferrosos –cobre, estaño, cinc–, y sobre todo el hierro en todas sus formas, que participaba en casi todos los aspectos de la vida cotidiana.<sup>55</sup> La mayoría de estos objetos de metal se fabricaban en la ciudad. Nos detenemos en los que se nombran con más asiduidad en la documentación.

De hierro, además de los útiles ya citados, se repiten con mucha frecuencia los *asadores*, que pueden aparecer en un número variable, de uno a cuatro, siendo lo más habitual dos por cocina; a veces hallamos alguno bajo la denominación de *asadero de torno*, en cuyo caso debía girar sobre sí mismo para conseguir un asado más uniforme.<sup>56</sup> Junto con los asadores, se nombran en ocasiones las *parrillas* (unas normalmente), que debían ser muy similares a las de hoy día y utilizarse para el mismo fin. Son relativamente abundantes las *sartenes* de hierro, ya que este utensilio se realizaba preferentemente en cobre, como demuestra el mayor número contabilizado de estas últimas; pero ambas podían ir acompañadas de una *paleta* y su número no solía exceder de una (a veces dos, pequeña y grande). Su función era básicamente la fritura, que debía hacerse con aceite de oliva –sobre todo el pescado, ya que la carne se consumía preferentemente asada o hervida–, aunque no es extraño encontrar un tocino entre los bienes de una relación o inventario.

Los historiadores que han estudiado el tema de la alimentación hablan de grasas animales –tocino y manteca de cerdo– en aquellas zonas en las que abunda el ganado porcino, y en las que las extensiones dedicadas al olivar tienen una menor importancia (A. Rucquoi para el caso de Valladolid, o Carmen Carlé, que afirma que la costumbre de freír con aceite es típicamente mediterránea y que sólo en la región andaluza conserva éste su prestigio).<sup>57</sup> El aceite es un legado más del

53. 1468.07.10, AHPC, PN, 14-3, 2, 167r; y 1471.03.06, AHPC, PN, 14-7, 3, 11r.

54. 1468.01.05, AHPC, PN, 14-5, 4, 2v.

55. Pounds, N., *La vida cotidiana...*, p. 405.

56. 1479.09.21, AHPC, PN, 14-15, 12, 7r.

57. Rucquoi, A., «Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle». *Manger et Boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice*, 1982. T. 1, pp. 304-305 y Carlé, C., «Alimentación y abastecimiento». *Cuadernos de Historia de España*, 61-62, 1977, p. 281.

Islam y por eso, en zonas como Andalucía y Murcia, donde la abundancia de olivares es de sobra conocida, el aceite era la grasa que se utilizaba en la cocina para freír el pescado y la carne.<sup>58</sup> Además, en Córdoba debía consumirse en grandes cantidades, pues es muy frecuente encontrar un número variable de arrobas de *aceite de oliva puro, limpio y sin agua*, como parte importante de las rentas en especie y por otro lado, sabemos que en ocasiones se tuvo que recurrir a las importaciones de dicho producto de la comarca sevillana, porque la producción cordobesa era menor que la demanda.<sup>59</sup>

También encontramos de hierro algún *caldero con sus llares* y muchos *braseros* y *candiles*, que sin lugar a dudas tenían su sitio en la cocina. Los primeros, como es lógico, para caldear la estancia, apareciendo a veces junto con unas *tenazas*; y los candiles, cuya función es la iluminación, se citan con o sin *candilejos*. Derivan de las lámparas en uso durante la Antigüedad clásica y estaban formados por un recipiente con un asa o una varilla, con un garfio, que permitía colgarlos de una anilla metálica.<sup>60</sup>

Respecto al cobre, N. J. G. Pounds afirma que por sí solo era demasiado blando como para hacer de él un uso habitual.<sup>61</sup> Pero aunque es cierto que se usaba con aleaciones, era un metal apreciado por sí mismo, ya que se labraba fácilmente y era maleable y fundible. De este metal es el utensilio más nombrado en la documentación: la *caldera*, que además de aparecer en multitud de oficios para todo tipo de usos industriales, es otro de los elementos constantes en las relaciones, dada la importancia que tenía la cocción de carnes, verduras y legumbres en la dieta del hombre medieval. Raramente, la caldera se acompaña de su *tapadera*.<sup>62</sup>

Un objeto usual era la *caldereta*, que se usaba para llevar agua y *para beber*, por lo que es normal que se cite junto a *tinajuelas para agua*.<sup>63</sup> Probablemente se trate de una especie de «cazo» o de una caldera de reducido tamaño, que se utilizaba para verter el agua desde la tinaja donde estaba almacenada, en otro tipo de recipientes más manejables; o incluso para beber directamente de ella, como reflejan los documentos. Pero mucho más abundante que la caldereta es la sartén de cobre, que a veces aparece denominada como *de color*.<sup>64</sup>

La aleación de cobre y cinc es el latón, que aparece en la documentación bajo este nombre y bajo el de *azófar*, con el que se hacían los

58. Menjot, D., «Notes sur le marché de l'alimentation et la consommation alimentaire à Murcie à la fin du Moyen Age». *Manger et Boire...*, p. 203.

59. Nieto Cumplido, M., «Islam y Cristianismo». *Historia de Córdoba*. T. II. Córdoba, 1984, p. 253.

60. Pounds, N., *La vida cotidiana...*, p. 253.

61. *Ibid.*, p. 412.

62. 1479.12.12, AHPC, PN, 14-15, 1, 5r; donde se cita también una *olla de metal de tres pies*.

63. 1471.08.27, AHPC, PN, 14-7, 4, 33r.

64. 1460.07.20, AHPC, PN, 14-1, 4, 69v; A Marina Rodríguez pertenecía una *sarteneja de color remendada*.

*bacines* y *bacineras*, podían ser de tamaño variable, pero lo normal es que fueran *llanos*. Se trata de unos recipientes que siempre se han utilizado para el aseo personal o para arrojar en ellos los detritos y que son frecuentes tanto en los inventarios de cirujanos o barberos, como en las relaciones de bienes de cofradías u hospitales,<sup>65</sup> aunque su uso debía ser normal en los hogares. También de latón eran las *pailas*, unas vasijas grandes, redondas y poco profundas –con o sin asas–, que podían tener distintos usos, como el lavado de verduras; algunas *jarras* y sobre todo, *candeleros* para iluminación y *morteros de azófar con su mano*, cuya abundancia en la documentación puede estar en relación con el uso de las especias, muy empleadas en la cocina. Su uso nunca fue tan grande en la Europa occidental como entre los siglos XIV y XVI.<sup>66</sup>

De plomo, sólo se mencionan con asiduidad las *alcataras* o *alambiques*, la mayoría de las veces *con su sarteneja de cobre*, que serían utilizadas para la destilación de perfumes tales como el agua de rosas o de azahar.<sup>67</sup>

De estaño, que podía alearse con plomo, hallamos *picheles* o vasos altos –el recipiente para beber más común– y *saleros*, que son relativamente frecuentes dada la importancia de la sal, como condimento en las preparaciones culinarias, y para las salazones de carnes y pescados, que permitían conservar estos alimentos perecederos durante bastante tiempo.

El peltre es un metal que se obtiene de la aleación de estaño, plomo y cinc. En la Edad Media se puso de moda, entre quienes podían permitírselo, usar una vajilla de peltre.<sup>68</sup> En cierto modo, servía como sustituto de los materiales nobles, más inaccesibles. Elisenda Gracia hace un estudio –por separado– de cada uno de los metales de la aleación, afirmando que tanto el plomo como el estaño, si se presentan como metales libres, resultan tóxicos.<sup>69</sup> Sin embargo, el metal resultante de la aleación no debía ser nocivo, pues es normal encontrar en las relaciones algún objeto de peltre en la vajilla (no así destinado a la cocción o conservación de alimentos). Los más citados son los *plateles* –platos de tamaño grande que posiblemente hacían las veces de fuente–, y los *platos*, siendo lo habitual uno o dos por ajuar salvo en ciertos casos donde se trata de verdaderas vajillas. Así, Isabel Rodríguez poseía doce *plateles* grandes y medianos, dos *jarros* y cinco *salseseras*, o Don Pedro de Guzmán, tres *plateles*, dos *jarros* para aguamanos, dos *escudillas*, doce *platos* y un *salero*.<sup>70</sup>

65. 1471.08.13, AHPC, PN, 14-7, 4, 21r. En este caso, se trata de la Casa del Señor San Lázaro, cerca de los muros de la ciudad.

66. Flandrín, J., «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine». *Manger et Boire...* T. II, p. 76.

67. 1479.06.06, AHPC, PN, 14-8, 7, 28v; donde aparece una de ellas *para sacar agua*.

68. Pounds, N., *La vida cotidiana...*, p. 277.

69. Gracia i Mont, E., «Materials de peltre medievals a Catalunya». *Acta Històrica et Archaeologica Medaevalea*, 5-6, 1984-85, p. 314.

70. 1468.01.06, AHPC, PN, 14-4, 11, 4r; y 1479.09.21, AHPC, PN, 14-15, 12, 7r.

De plata, no es infrecuente encontrar *una taza* o algún otro elemento como parte del ajuar.<sup>71</sup> Sin embargo, las «vajillas de plata» sólo aparecen en contados casos, como el de D. Pedro de Guzmán, que poseía *una vajilla de plata que tiene tres platos grandes que dicen escudillas y doce plateles*.<sup>72</sup> Un caso excepcional es el de D. Pedro Fernández de Córdoba, cuyo ajuar de plata estaba valorado en más de 750.000 mrs.<sup>73</sup>

Muchos otros objetos fueron realizados en madera. Ante todo de pino, aunque la de fresno era muy utilizada para elaborar útiles de la vajilla por sus características, ya que es la más flexible que se conoce.<sup>74</sup> Los objetos más usuales eran los *tajadores* —uno o dos por ajuar—, sobre los que se colocaba la carne para cortarla y comerla. También las *tablas* y *tableros*, que servían para múltiples usos, pero fundamentalmente *para hornos* y *para llevar pan*, denominándose entonces *binteros*, en los que se amasaba y dejaba reposar el pan o se llevaba a cocer al horno (en este sentido, debemos citar una pieza textil íntimamente ligada a ellos, los *tendidos*, que se colocaban encima de las tablas para evitar el contacto directo del pan con la madera)<sup>75</sup>; *tableros de medidas*, tablas *para colgar* o *tableros de percha*, en los que los artesanos colgaban la obra del oficio, y que servían sin duda para colocar los cacharros de cocina apoyados o sujetos a la pared con clavos.<sup>76</sup>

Las *artesas* son otro de los útiles más nombrados; podían ser de metal, pero eran más usuales en madera, que a veces estaba «quebrada». Tenían muchos usos: adobar la carne, preparar la masa del pan, lavar los utensilios... y se colocaban sobre dos banquillos.<sup>77</sup> Es uno de los enseres de cocina cuyo uso no se ha perdido, sobre todo en zonas rurales, donde conserva una importante función en la matanza. Suelen aparecer también *culos* y *culas* para llevar agua. Aunque éstos pueden ser de metal, es importante destacar que los *culos de madera* se utilizaban para portar agua caliente, ya que conservan mucho más el calor;<sup>78</sup> *pesos de palo*, *astiles* para instrumentos cortantes, *manos de mortero*, *candeleros*... pero apenas vemos objetos de vajilla de madera para el servicio de mesa. ¿Eran usuales y por ello se omiten? quizás, pero pensamos que se utilizaba más el barro. Entre las pocas menciones de aquélla se citan una *escudilla de palo pintada* y una *copa de palo* que, curiosamente, pertenecen a un ajuar rico, el ya citado de D. Pedro de Guzmán.

71. 1467.03.12, AHPC, PN, 14-4, 8, 32r: A Isabel Ruiz pertenece *una taza de plata que había empeñado su marido en 1.000 mrs. para ayuda al gasto que hizo estando enfermo*.

72. 1479.12.12, AHPC, PN, 14-15, 1, 5r.

73. Aparece desglosado y descrito por M.C. Quintanilla Raso, *Nobleza y señoríos en el Reino de Córdoba: la casa de Aguilar (siglos XIV y XV)*. Córdoba, 1979, pp. 321-333.

74. Córdoba, R. *La industria...*, p. 282.

75. 1470.09.27, AHPC, PN, 14-6, 2, 15r. En este caso, se trata de un *tendido de lana a colores*.

76. 1477.08.19, AHPC, PN, 14-13, 7, 33v; donde aparece *una tabla para tener redomas*.

77. 1498.09.29, AHPC, PN, 14-34, 19, 15r.

78. 1466.09.01, AHPC, PN, 14-4, 3, 21r: En un arrendamiento de unas casas-baño en Santa María, se cita un cubo pequeño de madera *con que sacar agua de la caliente del dicho baño*.

De corcho se hacían *tapones* y *tapaderos* para vasijas y tinajas, *capachos* para fruta y sobre todo, *corchos para colmena*, muy abundantes dada la importancia que tenía la miel en la época, con la que se endulzaban todo tipo de platos y se hacían dulces, como las *melcochas*, cuya elaboración era considerada un oficio más y como tal, era enseñado a los aprendices.<sup>79</sup>

En cuanto al vidrio, la tipología de objetos que se citan es escasa: *redomas* o botellas, normalmente *con sus vaseras* (poyo o anaquel sobre el que se colocaban), que se destinaban a la contención de líquidos o de bálsamos y *almarajes* o garrafas, que eran —como aquéllas— de colores.<sup>80</sup> Destacar una *alcoholera de vidrio dorada* (perfumero) y la *vajilla de vidrio a colores* que se cita en el testamento de D. Pedro de Guzmán, junto a dos *sabumerios verdes*.<sup>81</sup> Estos últimos son vasos para quemar perfumes o sustancias olorosas, y no es habitual hallarlos sobre las mesas de la mayoría de los hogares.

Los objetos de fibra vegetal son fundamentales para la vajilla, en concreto los cestos, cestillos, canastas, capachos, etc., que pueden ser de estopa, de jerga o de mimbre. Su abundancia no es de extrañar, puesto que hacen en muchos casos la función de los casi inexistentes armarios o aparadores. Las denominaciones son amplias: *de mano*, *frutero*, *de vendimiar*, *para pan*, *para traer peces...* y hacen alusión a los usos que se les daba, pero además se utilizaban para contener y guardar la vajilla, lo cual, como afirma Paloma Derasse, es una costumbre que se ha mantenido hasta hace poco.<sup>82</sup> Así, entre otras menciones, encontramos *dos capachos fruteros para vasijas, una canasta vieja con vidriado, un tabaque de mimbre con platos y escudillas, una canasta de vendimiar llena de vidriado de lo de Córdoba...*<sup>83</sup> A veces, las cestas se acompañan de *su tapador*.<sup>84</sup>

También las *maseras* —lienzo de estopa o de jerga con el que se envolvía la masa de pan para que fermentara— son muy citadas y tienen gran importancia. No aparecen solas, sino junto a útiles ya citados como artesas, hinteros o tendidos, y a otros como los *cedazos* y las *cernederas* (marcos de madera del tamaño de la artesa sobre el que se ponían uno o varios cedazos para cerner con mayor facilidad la harina), completando así el conjunto de utensilios necesarios para hacer el pan, ya que era muy usual amasarlo en las casas para llevarlo después a cocer al horno.<sup>85</sup>

79. 1468.03.25, AHPC, PN, 14-3, 2, 74r.

80. 1463.12, AHPC, PN, 14-2, 405r.

81. 1499.12.28, AHPC, PN, 14-33, 1, 12v; y 1479.09.21, AHPC, PN, 14-13, 12, 7r.

82. Derasse, P., *Mujer y matrimonio...*, p. 99.

83. 1497.07.19, AHPC, PN, 14-33, 12, 49v; 1499.08.2, AHPC, PN, 14-35, 13, 8r; y 1499.12.28, AHPC, PN, 14-35, 1, 12v.

84. 1502.10.17, AHPC, PN, 14-5, 24, 4r.

85. Córdoba, R., *La industria...*, p. 354.

No queremos olvidarnos de los recipientes que se dedicaban al almacenamiento y transporte –a pequeña escala– del aceite y del vino, bebida básica de consumo en la Edad Media, al que se le atribuían todo tipo de virtudes benéficas.<sup>86</sup> Nos referimos a los *cueros* y *odres para tener vino*, que a veces se denominan *borrachas*.<sup>87</sup>

Los objetos de barro cocido eran muy usuales dentro de la cocina, como revelan las excavaciones arqueológicas realizadas en distintos lugares de Europa y de España, pero este hecho no siempre se corresponde con las fuentes escritas, lo que de nuevo nos revela su carácter de cotidianeidad. Estos objetos se elaboraban en los muchos alfares existentes en Córdoba (ollерías, tinajerías y adoberías), los cuales abastecían sobradamente a la ciudad, pero como destaca R. Córdoba, la cerámica cordobesa no era de mucha calidad en el siglo XV, por lo que se llegó a recurrir a artesanos de fuera para que enseñaran a sus compañeros cordobeses.<sup>88</sup> Con frecuencia, se habla en la documentación de una cantidad de maravedíes *en vidriado*, o de *lotes de barro pintado o quebrado*, sin especificar más,<sup>89</sup> o también de *canastas con vidriado*, como se ha visto, menciones que nos descubren la escasa importancia que se les daba y su uso habitual.

Las *tinajas*, aunque tenían un marcado uso industrial, eran fundamentales en la cocina ya que, si las canastas guardaban la «loza», éstas –que son de muchos tamaños–, servían para el almacenamiento de los productos alimenticios. Las hemos localizado conteniendo agua, aceite, vino, vinagre... o bien trigo, paja, sal o harina, en cuyo caso no es extraño que se aprovechen incluso aquellas que están *cascaadas*.<sup>90</sup> Por otro lado, pueden aparecer soterradas, es decir, bajo tierra, haciendo las veces de un silo. En este caso no podía faltarles su tapadera, de corcho o de barro, para evitar el peligro de los roedores. También se les daba un uso que continúa en la actualidad, pues servían para el «aliño» de las aceitunas con orégano.<sup>91</sup> Por último, decir que se utilizaban igualmente para lavar la ropa o los utensilios, misión que cumplían también las *artesas*, las *pilas* o los *lebrillos grandes*.<sup>92</sup> A este respecto, decir que el jabón que se utilizaba en la época se hacía cociendo sebo o grasa animal con cenizas, proceso que podía hacerse a domicilio, pero en la Baja Edad Media ya había jaboneros profesionales en la mayoría de las ciudades.<sup>93</sup> Así, Juan de Toledo, tendero y vecino de San Pedro, *otorgó no vender de aquí en adelante en su tienda ni fuera de ella jabón algu-*

86. Delort, R., *La vie au Moyen Age*. París, 1982, p. 39.

87. 1497.07.19, AHPC, PN, 14-31, 12, 49v.

88. Córdoba, R., *La industria...*, pp. 325 y sig., donde analiza las calidades y las características de los barros empleados y las técnicas de elaboración.

89. 1498.01.31, AHPC, PN, 14-5, 19, 25r; y 1468.09.07, AHPC, PN, 14-4, 15, 10r.

90. 1471.12.05, AHPC, PN, 14-7, 9, 14r.

91. 1479.10, AHPC, PN, 14-5, 5, 6r.

92. 1497.07.19, AHPC, PN, 14-33, 12, 49v; y 1471.08.27, AHPC, PN, 14-7, 4, 33r.

93. Pounds, N., *La vida cotidiana...*, p. 258.

no, salvo de Juan Bernal, que tiene arrendada la almona de hacer y vender jabón de esta ciudad.<sup>94</sup>

También eran de barro los cántaros *aguadores* o *mosteros*, cuyo uso era, respectivamente, la contención de agua y de *arrope*, que tan frecuentemente aparece como parte de la renta anual de arrendamientos de viñas. Es una especie de gacha, cuyo consumo no está totalmente perdido, que se elabora con el mosto de la uva cocido. Para esta cocción se empleaban calderas de cobre, removiendo la masa con un mecedero de palo. Cuando adquiría una cierta consistencia, a modo de jarabe o jalea, se le añadían trozos de fruta, siendo muy apreciado por su sabor dulce y por su aporte calórico.

Las ollas se usaban para guisar sobre el fuego, pero también *para tener conservas*.<sup>95</sup> Aunque las que más se citan en la documentación son las de metal —quizás porque eran más valoradas—, la abundancia de las ollas de barro está comprobada arqueológicamente en gran parte de Europa Occidental.<sup>96</sup> En ocasiones presentan su interior vidriado, lo cual impedía que los alimentos se pegaran y las hacía particularmente adaptadas a las frituras, a los platos en salsa o a una cocina de tipo mixto: una pieza de carne o pescado podía ser frita sobre el vidriado y rociada después con agua, según una técnica empleada aún en nuestros días.<sup>97</sup>

Objetos más inusuales de barro en la documentación son *braseros*, *botijos* y *embudos*, éstos últimos en relación casi siempre con los lagares, pero también tenían un lugar en la cocina.<sup>98</sup>

La mayoría de los objetos de barro estaban recubiertos, total o parcialmente, de barniz de distintas tonalidades —vidriado—, siendo la tipología bastante amplia: *escudillas* o cuencos, *platos* y *plateles*, *salseretes* y *servidores* o jarras, *ollas*, *lebrillos*, *albornias* o tazas, *alcuzas* o jarritos, *redomas*, etc., utilizándose casi todos para el servicio de mesa. A algunos de ellos, los hemos visto realizados en otros materiales (peltre), pero ambos no suelen coincidir en las relaciones. Cuando la vajilla era de peltre ¿no existía la de barro? ¿o más bien se omitía por considerarla de menor valor? De todas formas, en una ciudad con abundancia de esta materia prima y con tradición alfarera como Córdoba, debía ser normal la utilización de la vajilla de barro vidriado.

Un contrato de arrendamiento al ollero Pedro Sánchez de unas casas-ollerías en Santa Marina, revela un hecho que debía ser común, ya que como parte de la renta se incluyen *doce plateles blancos* o *ver-*

94. 1467.11.18, AHPC, PN, 14-4, 9, 20r.

95. 1497.10.28, AHPC, PN, 14-33, 17, 8r.

96. Jusué Simonena, C., *Poblamiento rural de Navarra en la Edad Media*. Pamplona, 1988, p. 331.

97. Alexandre Bidón, D. y Beck, C., «La préparation des repas et leur consommation en Fôrez au XV<sup>e</sup> siècle d'après les sources archéologiques», *Manger et boire au Moyen Age...* T. II, pp. 68-69.

98. 1498, AHPC, PN, 14-34. 12, 57v.

*des, una docena de escudillas de orejuela vidriadas, tres ollas y tres cantarillos* que debía entregar al arrendador cada año, lo cual indica que se usaban en un número considerable y que además, se rompían con frecuencia.<sup>99</sup>

El vidriado era un proceso técnico que se elaboraba en Córdoba, pero es frecuente encontrar menciones al de otros lugares: Valencia —*platos valencianos*— y sobre todo, Málaga, citándose *jarras, albornias, bacines y platos de Málaga*, que podían estar pintados y más aún, vidriados,<sup>100</sup> sin que sepamos exactamente si tal nombre hace referencia a su estilo artístico o a su procedencia geográfica. En todo caso, al ser un producto importado tenía un precio más elevado que los utensilios elaborados en la ciudad, lo cual limitaba su uso en muchos hogares.<sup>101</sup>

Hay un aspecto de la vajilla que llama la atención por su ausencia casi generalizada en las relaciones: los cubiertos. Los cuchillos hacen su aparición de cuando en cuando: *cuchillo grande de cocina, de cortar carne, cortador o gañivete de mesa...*<sup>102</sup>, pero las cucharas y sobre todo los tenedores, apenas son citados. Cuando aparecen, o bien forman parte de ajuares ricos —en cuyo caso son de plata o de *hierro dorado*—, o bien se cuentan en un número muy reducido.<sup>103</sup> Según N. J. G. Pounds, aunque los cubiertos se conocían, la mayoría de la gente se conformaba sólo con usar los cuchillos que llevaba consigo. Lo habitual era coger la comida de la bandeja o del trincherero con los dedos. En las casas más refinadas, solía haber aguamanil y palangana para lavarse las manos. Las cucharas se usaron cada vez más a lo largo de la Baja Edad Media, pero el tenedor tardó mucho en aparecer y aunque se cree que se utilizó para determinadas operaciones, como distribuir la comida, su uso no se generalizó hasta los siglos XVI y XVII.<sup>104</sup>

Se pueden incluir aquí los manteles y «servilletas» de mesa, que bajo distintas denominaciones aparecen con frecuencia y son casi una constante en los inventarios, aunque existan pocos elementos de ajuar; manteles *de estopa o de lino, de torillos, alimaniscos, pañuelos y pañuelos de mesa...* así como *paños de mano y trapos*, que no podían faltar en la cocina. Normalmente eran de elaboración casera y su cantidad y calidad varían en función del status social de su poseedor.

En cuanto al mobiliario, no vamos a detenernos en él; todos los estudiosos coinciden en su escasez, simplicidad y funcionalidad para la vivienda en general, lo cual debe afectar con más intensidad a la cocina. Podemos imaginar los utensilios colgados de las paredes o sobre tableros y tablas, que debían servir para la manipulación y preparación

99. 1469.03, AHPC, PN, 14-4, 15, 17r.

100. 1498.03.12, AHPC, PN, 14-34, 7, 6r.

101. Córdoba, R., *La industria...*, p. 594.

102. 1479.06.06, AHPC, PN, 14-8, 7, 28r; y 1469.03.13, AHPC, PN, 14-4, 14, 39v.

103. 1464.06.26, AHPC, PN, 14-1, 10, 30r; Teresa Rodríguez, esposa de un carpintero, cuenta en su testamento con una *cuchara de hierro*.

104. Pounds, N., *La vida cotidiana...*, pp. 278-279.

de los alimentos. Consta, por otro lado, la existencia de mesas «plegables», dotadas de bisagras o compuestas por un tablero apoyado sobre un trípode de madera, con lo que podían trasladarse de un lado a otro y emplearse para distintos usos.<sup>105</sup> El mismo sentido deben tener las *mesas-tabla* que, de cuando en cuando, hallamos en los inventarios. En las cocinas más ricas podía existir algún armario o aparador en el que se guardaban los objetos de menaje y vajilla, pero no es lo habitual pues como se ha dicho ya, el primero solía colgarse en las paredes o apoyarse sobre repisas y la vajilla se guardaba en cestas o canastos. En algún que otro documento hemos localizado un arca destinado a estos menesteres, como en el testamento de una señora, que deja a su hija, entre otros bienes muebles, *un arca con sus pies para despensa, que tiene en la cocina*.<sup>106</sup>

Si tuviéramos que finalizar con alguna conclusión, destacaríamos un hecho que hemos venido comprobando progresivamente y que anunciábamos al comienzo: muy pocos son los ajuares que parecen reflejarse completos, hay objetos que aparecen en unos y se excluyen de otros, no porque no se utilizaran, sino porque probablemente se infravaloraban a la hora de ser registrados por el escribano. Si uniéramos todos ellos, obtendríamos una visión bastante completa del cuadro de utensilios que componían la «cocina ideal» cordobesa del s. XV, pero existían muchas y diferentes «cocinas», tanto en su estructura física como en lo que se podía ver dentro de ellas, correspondiéndose tanto con las distintas clases sociales que las habitaban como con la función de los edificios en los que se ubicaban: casas individuales o compartidas, mesones, hospitales, etc.

Por otro lado, se deja ver en la documentación una cualidad del hombre medieval que ya ha sido puesta de manifiesto por muchos historiadores: su sentido práctico. Una y otra vez vemos aparecer los mismos utensilios en los ajuares domésticos y en los documentos que reflejan labores artesanales o «industriales», lo cual nos es de mucha ayuda, pues aunque no se nombren como parte integrante de aquéllos, su tipología y sus cualidades hacen suponer que se utilizaban en la vida doméstica.

## EL USO DE LA COCINA Y LA PREPARACIÓN DEL ALMUERZO

A la vista de las menciones recogidas con anterioridad, no es difícil imaginar las faenas que debía realizar una mujer de la sociedad media cordobesa del siglo XV antes y durante la preparación de la comida. Haciendo un intento de reconstrucción, dichas labores podrían deparar el siguiente cuadro.

105. Pernoud, R., *A la luz de la Edad Media*. Barcelona, 1983, p. 211.

106. 1471.02.16, AHPC, PN, 14-7, 2, 14r.

La jornada comienza temprano, con la salida del sol, y enseguida toda la ciudad se pone en marcha. Al ama de casa le aguardan todos sus menesteres diarios, entre los que se haya la limpieza de su hogar, lo cual realiza a primera hora para dedicarse enseguida al resto. No todos los días se acerca al mercado, pero hoy necesita un poco de verdura para hacer el guiso. La encontrará en las tiendas y en los puestos ambulantes que se ubican en los alrededores de las plazas del Salvador y de la Corredera, donde comprará algunas hortalizas y frutas. Hay bullicio en el mercado, se escuchan las voces de las vendedoras pregonando sus productos, que se confunden con los sonidos de los animales y el murmullo de las gentes que deambulan por allí; además, en la misma plaza de la Corredera, el pregonero público de la ciudad anuncia hoy un pregón, por lo que se detiene a escucharlo: «que todas aquellas personas de cualquier ley, estado o condición que deban pagar la renta de la alcabala de los paños de esta ciudad este año, no lo hagan salvo a los fieles de dicha renta...». De vuelta a casa, pasa por la tienda del especiero, necesita un poco de pimienta y hoy dispone del dinero para conseguirla; está contenta, junto con el azafrán que guarda en un pequeño bote en la cocina, sazonará su guiso sobradamente.

Al volver, encuentra a su marido en plena faena, trabajando; es zapatero y hoy se dedica además a enseñar el oficio a un nuevo aprendiz. A través de la tienda, pequeña estancia de la vivienda que se comunica con la calle a través de un postigo con su puerta, y de cuyas paredes cuelgan algunas herramientas y obra del oficio —zapatos, alcorques o borceguíes—, se introduce en la casa y atraviesa la casa-puerta y el patín para llegar al trascorral, donde aún queda un poco de leña que corta con el destrial en trozos pequeños, para encender con ella el fuego del hogar. Este se halla adosado a una de las paredes de la cocina, y sobre él, la salida de humos, que no es otra cosa que un conducto de fábrica o humero. La cocina se ubica en uno de los laterales del pequeño patio, próxima al trascorral, y en realidad es una pequeña habitación o palacio que va más allá de esta función, puesto que allí se hace la mayor parte de la vida diaria: se guisa, se come, se cose, se disfrutan las últimas horas de la jornada junto al hogar...

Nuestra protagonista, como no dispone de pozo en su vivienda, debe coger un cubo y un cántaro y dirigirse a la fuente pública más próxima; allí, mientras coge el agua, charla con otras vecinas y comenta el precio de las especias; están caras, ya se sabe, vienen de muy lejos y no es fácil conseguirlas. Hoy no tiene que amasar el pan, lo hizo ayer, para lo cual tuvo que cerner la harina previamente, empleando una cernedera y varios cedazos; tras amasarla con agua y sal en una artesa de madera, dejó reposar la masa envuelta en unas maseras de estopa para que fermentara durante la noche y hoy, debe llevar ese pan a cocer al horno, para lo cual lo deposita cuidadosamente sobre el hintero, table-ro de madera que recubre con un paño de lana o tendido. Una vez cocido, será suficiente para varios días. Mientras, la leña se ha converti-

do en brasas, las atiza con las tenezas del brasero y cuando están en su punto, acerca el caldero que colgaba de la pared, cogiéndolo por las asas, y lo coloca sobre unas trébedes de hierro, vertiendo en él parte del agua que trajo en el cántaro de barro, para que comience a calentarse.

Hay una mesa alargada junto al hogar, apoyada en la pared, y allí se dispone a cortar y preparar la verdura, para lo que utiliza un gañivete. Luego la lavará con agua en un lebrillo de barro y la echará en la olla. Le añadirá un pedazo de tocino que colgaba de un clavo en la pared y mientras hierva el guiso, machacará la pimienta con un poco de sal en el mortero de azófar, para aderezarlo, moviéndolo de vez en cuando con un mecedero de palo. Mientras cuece, vierte el resto del agua del cántaro en una tinajuela que está en el rincón, de la que sacará más tarde la necesaria para beber con una caldereta y llenará la jarra que pondrá sobre la mesa.

El menú lo completará hoy con un trozo de queso, algunos higos pasados que guarda en un pequeño capacho y un poco de arrope que conserva en un cántaro mostero. Otras veces se come carne o pescado, aquella asada sobre las brasas en un asador de hierro, y trinchada sobre la mesa más tarde, encima de un tajador de palo, o bien hervida; y el pescado frito en abundante aceite de oliva, que almacena en una pequeña tinaja de barro con su tapadera de corcho.

Coloca la mesa que utilizó para preparar la verdura en el centro de la estancia. Sobre ella no hay muchos elementos, disponiéndose éstos sobre un mantel de estopa: un candil de mano, la jarra de barro vidriado con el agua, una alcuza o jarrita con vino y un par de pichelos o vasos, un platel de peltre sobre el que ha colocado el queso, el capacho con los higos y dos escudillas, también de barro vidriado, sobre las que verterá el guiso para comerlo con una cuchara o beberlo directamente. Junto a la mesa, sitúa un bancal de pino para poder sentarse y se dirige a avisar a su esposo.

Durante la tarde se dedicará a lavar la ropa, a tejer y a ayudar a su esposo en el taller, pero ahora la comida está lista; el olor del guisado invade la estancia, las campanas han marcado hace poco la hora del Angelus, y el matrimonio se dispone a comer.