

# Léxico de la alimentación en los documentos notariales de la Edad Media de Galicia: los condimentos

En los últimos años, los estudios sobre la historia de la alimentación están adquiriendo un auge importante<sup>1</sup>. Al respecto destaca la labor que está realizando el Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation<sup>2</sup> ubicado en Tours. Y es que, como afirman Martin Bruegel et Bruno Laurioux, "l'étude de la nourriture offre une clé essentielle pour décrire et expliquer la vie quotidienne d'une communauté... Or, les déterminants biologiques, économiques, politiques, sociaux et culturels des modes d'alimentation ont, sans exception, une dimension historique"<sup>3</sup>. Además, las prácticas alimenticias permitirían tomar conciencia a un grupo de su propia identidad y excluir a aquellos que no las comparten. Y en este terreno, el cristianismo acabaría convirtiéndose en elemento unificador que posibilitaría hablar de una identidad alimentaria europea a pesar de ciertas diferencias regionales y sociales<sup>4</sup>.

Y en la historia de la alimentación europea, la Edad Media es un momento clave puesto que supone el punto de encuentro de dos modelos alimenticios distintos: por una parte, el heredado de la tradición romana fundamentado, sobre todo, en el binomio pan y vino, al que se podría añadir, el aceite; por otra, un modelo de origen germánico asentado fundamentalmente en el consumo de carne y que va ganando prestigio entre la nobleza<sup>5</sup>; en cambio, las reglas monásticas, en principio, deberán acogerse al modelo más frugal<sup>6</sup> – no siempre acatado estrictamente – con algunas consideraciones especiales relativas a la alimentación de niños, ancianos, enfermos y peregrinos.

Centrándonos en la historia de la alimentación de la Galicia medieval, las investigaciones están todavía en un estado incipiente si bien comienzan a dar frutos interesantes.

---

<sup>1</sup> Puesto que a lo largo de este artículo utilizaremos muchas siglas, nos ha parecido conveniente incorporar al final una lista aclaratoria de las mismas, reenviándolas a las notas correspondientes.

<sup>2</sup> Cf. [http://www.iehca.eu/IEHCA\\_v4/](http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/).

<sup>3</sup> M. BRUEGEL, B. LAURIOUX (dirs.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, París, 2002, p. 11.

<sup>4</sup> M. BRUEGEL, B. LAURIOUX, *op. cit.*, p. 12.

<sup>5</sup> B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge*, París, 2002, p. 10.

<sup>6</sup> Para entender el ideal filosófico y religioso que subyace entre el monacato sobre la alta consideración de la dieta vegetariana frente a la cárnica, que incita a la lujuria, véase, S. BOULC'H, "Le repas quotidien des moines occidentaux du haut Moyen Âge", *Revue belge de philologie et d'histoire*, 75, 1995, p. 296-300.

Aparte de estudios de tipo general como los de Xavier Castro<sup>7</sup>, destacaríamos los del profesor Jose Miguel Andrade Cernadas relativos a todo el período medieval gallego<sup>8</sup>, o bien, a la alimentación en el ámbito monástico<sup>9</sup> o en el camino de Santiago<sup>10</sup>.

Por nuestra parte, el objetivo es ofrecer una modesta contribución a los estudios sobre la alimentación durante la Edad Media gallega pero desde un punto de vista eminentemente filológico y, en particular, lexicográfico. Para esta aproximación hemos utilizado, una vez más, como fuente principal la documentación notarial latina de Galicia (s. VIII-ca.1260)<sup>11</sup>, enriquecida con datos de otros corpus documentales latinos, obtenidos del Comité Du Cange. Como ya hemos visto en otras ocasiones, las actas notariales son testimonios de gran interés para conocer la realidad cotidiana de la época<sup>12</sup>. Para esta ocasión, hemos escogido el campo semántico de los condimentos, en un sentido amplio, en tanto que nos pueden informar de ciertos usos y técnicas culinarias de carácter, básicamente, popular. Se trata, además, de una primera aproximación a lo que deseamos sea una investigación más amplia sobre la alimentación medieval en Galicia desde una perspectiva lexicográfica.

### Estudio terminológico

A: **acetum** \*(CO.<sup>13</sup> 249, 1252).

C: **aceto** (CO. 366, 1263).

Según el DELL<sup>14</sup> (s. v. *ac*) el nombre neutro latino *ăcētum* podría proceder de la sustantivación del adjetivo *\*acētus* < *aceō* ‘estar ácido’. ISID. en *etym.* 20, 3, 9, hace también su propuesta etimológica, a saber, *Acetum, uel quia acutum, uel quia aquatum*. Fue usado comúnmente desde la Antigüedad con el significado de vinagre, por ejemplo en Plauto *Rud.* 4, 2, 32 *cum aceto pransurus est et sale*, en PALLAD. 3, 25, 11, *acetum sic fit de piris* o en VULG. num. 6, 3, *acetum ex uino uapido acetum fiat*. Y también

<sup>7</sup> X. CASTRO, *A mesa e manteis: historia da alimentación en Galicia*, Cesuras, 2010.

<sup>8</sup> J. M. ANDRADE CERNADAS, “A alimentación na Galiza medieval”, *Murguía. Revista galega de historia*, 6, 2005, p. 35-46.

<sup>9</sup> J. M. ANDRADE CERNADAS, “En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico medieval”, *Semata. Ciencias Sociais e Humanidades*, 21, 2009, p. 45-64.

<sup>10</sup> J. M. ANDRADE CERNADAS, “La gastronomía del camino de Santiago: algunas precisiones desde el medievalismo”, *Compostellanum*, 50, 2005, p. 609-626.

<sup>11</sup> Para citar los documentos, lo hacemos de la siguiente forma: una abreviatura de la entidad religiosa, el número de documento en la edición manejada y la fecha del documento. Un asterisco precediendo a esta referencia señalará que se trata de una acta original. En las entradas de cada término, la A indica que es una mención en un doc. original y la C que es una copia

Si traemos a colación datos de otras colecciones documentales extraídos de nuestra investigación en el archivo del Comité Du Cange utilizaremos el sistema de abreviaturas empleado en la redacción del *Novum glossarium mediae latinitatis ab anno DCCC usque ad annum MCC*, Copenhague, 1957-; es decir, el sistema de abreviaturas establecido en el *Index scriptorum novus mediae latinitatis*, Hafniae, 1973 y su *Supplementum* (1973-2005), Genève, 2005.

<sup>12</sup> Hay que hacer constar además que no conservamos ningún recetario ni libro de cocina elaborado en Galicia. Entonces los diplomas acaban convirtiéndose, aunque indirecta, en casi la única fuente para el estudio de la alimentación, sobre todo, en el período altomedieval.

<sup>13</sup> E. DURO PEÑA, *Documentos da catedral de Ourense*, Santiago de Compostela, 1996, 2 t.

<sup>14</sup> A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*. Paris, 1985.

fue empleado normalmente con el género neutro aunque como masculino ya figura en Oribasio o GREG. TUR. *glor. conf.* 64, *feruentem acetum* (cf. ThLL<sup>15</sup>, s. v. *acetum*).

En la Edad Media también fue conocido este término en diferentes tipos de textos y latitudes. La referencia más antigua que conocemos procede de un documento peninsular de c. 1050, *ceuata, pane et uino sine numero et I<sup>a</sup> caral de azeto* (cf. CORDE<sup>16</sup>). Ya en el siglo XII encontramos menciones en otro tipo de obras, como en la *Crónica Adefonsi Imperatoris*, a saber, *christiani qui in turre erant verterunt multum acetum vini super ligna et mortuus est ignis*; asimismo, es posible encontrarlo fuera de la Península, según datos extraídos del Comité Du Cange, como en DANCUS REX<sup>17</sup>, 16, 23, p. 84, s. XII, *da ei forte acetum cum carne pulli...*o en MGH, Capit. 1<sup>18</sup>, *Karoli Magni capitularia*, p. 86, *Omnino praevidendum est..., id est lardum, siccamen, sulcia, niusaltus, vinum, acetum, moratum, vinum coctum, garum, sinape, firmaticum, butirum, bracios, cervisas, medum, mel, ceram, farinam, omnia cum summo nitore sint facta vel parata*.

En la documentación gallega la referencia más antigua del vinagre se fecha a mediados del s. XIII, en un original de la \*CO. 249, 1252, *et aliam cupam paruum que tenet acetum trium modiorum...*; con posterioridad, también en esta copia de CO. 366, 1263, *VIII cestos coleiros et III colchias et III almuzalas, V faceyros, duas cupas, unam plenam de vino et aliam de aceto que levant XXXX modios...* Ahora bien, en el mismo documento, aparece ya la forma sinónima *vinagri*, esto es, *duas cupas minores, unum curugiol cum suo speto, unam cantaram de vinagri...* En nuestro corpus, esta voz aparecía por vez primera<sup>19</sup> en \*Os.<sup>20</sup> 103, 1202, *ad monasterium; et mando ibi II<sup>os</sup> modios de vini acri...*

En los textos en gallego del período medieval documentamos esta voz en una cantiga de escarnio de Alfonso X (14, 26), *Fel e azedo bevisti, Senhor*, o en las *Cantigas de Santa María*, véase, 403, *na cruz e por conorte ||azed ' e fel lle deron...* Por lo que respecta a la forma *vinagre* sólo la documentamos como nombre común en el s. XV, en el *Tratado de Albeitaría* 6, 21, *ante as chagas con vjno ou con vinagre caente...* (cf. TMILG<sup>21</sup>).

<sup>15</sup> *Thesaurus Linguae Latinae*, Leipzig-Stuttgart, 1983-.

<sup>16</sup> Real Academia Española: Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>>.

<sup>17</sup> Dancus rex, *Guillelmus Falconarius, Gerardus Falconarius: les plus anciens traités de fauconnerie de l'Occident publiés d'après tous les manuscrits connus*, Lund, 1963 (Cynegetica 9), p. 48-117.

<sup>18</sup> Alfredus BORETIUS, *Capitularia regum Francorum*, Hannover, 1883 (MGH, Leges. Sectio II. Capitularia regum Francorum).

<sup>19</sup> En LHP (M. SECO [ed.], *Léxico hispánico primitivo (siglos VIII al XII)*, Madrid, 2003), s. v. *vinagre*, se documenta esta voz por vez primera en el a. 1160, *vino...carne...vinagre*. Según Menéndez Pidal esta palabra empezaría a utilizarse en el período comprendido entre 1067 y 1140 (DCECH, s. v. *vino*). Estos autores sostienen además que *vinagre* substituyó "al castizo acedo a causa de la abundante elaboración de vinagres en el Bajo Ebro" lo que, a mi modo de ver, es unha hipótesis bastante discutible. Igual de controvertido es considerarlo un catalanismo.

<sup>20</sup> M. ROMANÍ MARTÍNEZ, *A colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense), 1025-1310*, Santiago de Compostela, 1989, 2 t.

<sup>21</sup> X. VARELA BARREIRO (dir.), *Tesouro Medieval Informatizado da Lingua Galega*, Santiago de Compostela: Instituto da Lingua Galega, 2004- <<http://ilg.usc.es/tmilg>>.

C: **butiro** (To.<sup>22</sup> 13, 1154).

A: **butiri** \*(Ra.<sup>23</sup> 28, 1240).

Esta voz, préstamo del griego βούτυρον a través del lenguaje médico, no presenta desde antiguo en el latín una forma estable gráfica y fonéticamente: así conviven los neutros *būtīrum*, *būtūrum*<sup>24</sup> y *butirum*, además de la forma tardolatina *būtyrum* (DELL, s. v. *būtyrum*). Los propios autores señalan que las formas romances remontan a *būtyrum*, *butūrum* y *būtīrum*. En cuanto al significado, la acepción de manteca está bien documentada desde la antigüedad; véase PLIN. *nat.* 28, 133, *e lacte fit et butyrum, barbararum gentium lautissimus cibus et qui divites a plebe discernat*; VVLG. *Iob.* 20, 17, *torrentes mellis et butyri*; HIER. *epist.* 66, 10, *butyro et melle saginatur...* o ISID. *in gen.* 14, 9, *Butyrum autem uberrimum et pinguissimum Evangeliorum est testimonium, quod veluti oleum fidelibus in signum datur. Sed proinde vitulum cum lacte, et butyrum...* (cf. ThLL, s. v. *butyrum*).

En el latín medieval<sup>25</sup> es una palabra bien conocida. Aún así, en el Glosario de la documentación catalana ni se menciona y las ocurrencias registradas en el Comité Du Cange no son abundantes<sup>26</sup>. Entre ellas, seleccionamos Cartul. hosp. S. Joh. Hier.<sup>27</sup>, p. 105, a. 1138, *habeant operarii...olera uel legumina bene condita cum quaseo uel butiro...*

En la Península, la primera mención que registramos de este producto no es con la forma *butirum* sino con un sinónimo, quizás de origen prerromano según el DCECH<sup>28</sup>, que pervive en la actualidad en las diferentes lenguas peninsulares, a saber, *manteiga* (gallego y portugués), *manteca* (castellano) o *mantega* (catalán). La documentamos por primera vez en textos de Galicia en un documento compostelano del a. 1118, *inter uino et sicera modios VII<sup>em</sup>, inter manteiga et melle et pigmenta et cebolas*<sup>29</sup>; en la *Historia Compostellana*, a. 1133, *caseos et manteiga uendant per pessum secundum antiquam*

<sup>22</sup> V. SALVADO, B. SALVADO, "Tumbo de Toxosoutos. Siglos XII y XIII", *Compostellanum* 36, 1991, p. 165-232.

<sup>23</sup> M. LUCAS ÁLVAREZ, P. LUCAS DOMÍNGUEZ, *San Pedro de Ramirás. Un monasterio femenino en la Edad Media*, Santiago de Compostela, 1988.

<sup>24</sup> En GAFFIOT, *Dictionnaire illustré Latin-Français*, Paris, 1934, se recoge además de *būtyrum* (Plinio), *būtūrum* (Varrón), la forma *būtūrum* en Venancio Fortunato. En el ThLL, s. v. el número de variantes ortográficas se acrecenta con la inclusión de las glosas; por ejemplo, *buturum*, *butir-*, *butulum*, *uut-*, *buter-*, *butrum*,...

<sup>25</sup> En el MW (O. PRINZ et alii, *Mittellateinisches Wörterbuch bis zum Ausgehenden 13. Jahrhundert*, 1959-1997) s. v. *butyrum*, se añaden numerosas variantes gráficas en textos medievales, *bit-*, *bot-*, *buth-*, *buthir*, *butur-*, *buter-*.

<sup>26</sup> En cambio, si hacemos una búsqueda on-line en todo el diccionario Du Cange encontraremos que hay bastante documentación de esta voz. También frecuente en *MGH*, por ejemplo, en *Capit. 1, Karoli Magni capitularia* p. 87, *De quadagesimale duae partes ad seruitium nostrum veniant per singulos annos, tam de leguminibus quamque et de piscato seu formatico, butirum, mel, sinape, aceto, milio, panicio, herbulas siccas vel virides, radices, napos insuper, et ceram vel saponem atque cetera minutia...*

<sup>27</sup> J. DELAVILLE LE ROULX, *Cartulaire général de l'ordre des hospitaliers de S. Jean de Jérusalem (1100-1310)*, Paris, 1894.

<sup>28</sup> J. COROMINAS, J. A. PASCUAL, *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, Madrid, 1984-1991.

<sup>29</sup> R. LORENZO, *Sobre cronología do vocabulário Galego-Português*, Vigo, 1968, s. v. *manteiga*.

*consuetudinem* (cf. CODOLGA<sup>30</sup>); en un doc. portugués de 1145, *manteca*, III *alukias pro I denario...* (cf. DELP<sup>31</sup>, s. v.) o en el Fuero de Avilés, a. 1155 donde se recogería la variante *mantega* (cf. DCECH, s. v. *manteca*) o en Sahagún a. 1181, *mantecam* (cf. LHP<sup>32</sup>, s. v. *mantaika*).

En cuanto a la palabra que aquí nos ocupa, según nuestras informaciones, las referencias más antiguas son de mediados del s. XII, véase, este diploma de Silos, a. 1158, *agriculture dentur, duas partes, cellario tercia; butirum quoque, caseum, mel et sagimen* (cf. CORDE); o, con anterioridad, la mención que recogemos en Galicia, en To. 13, 1154, *et adiuetis me semper ex caseis butiro piscibus et cetera*.

En nuestro corpus documental latino *butirum* aparece en media docena de actas a las que se le podrían añadir algunas más datadas después del 1250, entre ellas, Ra. 146, 1262, *decem oua et operatum coquina et unusquisque uestrum singulos almutes butiri in festo*. La mejoría del conocimiento del latín que se produce a partir del siglo XII en la Península, y que se desea evidenciar en los textos, quizás explique la ocurrencia de esta forma tradicional latina, cuando la propia y arraigada en el noroeste peninsular era *manteiga*.

Por otra parte, es una voz que aparece asociada habitualmente a roboraciones o pagos, en especial, aquellos relativos a deudas contraídas a través de los foros, véase, Tr.<sup>33</sup> 6, 1244, *et tres gallinas et decem ova et unam scalam de butiro et unum arietem ad festum sancti Iohannis et unum soldum...* o So.<sup>34</sup> 236, 1206, *et unum caseum et butirum in robore*.

Su significado es el de manteca de vaca. Las unidades de medida que la acompañan son diversas: una precisa, los *almudes*, medida de líquidos y áridos, como en \*Ra. 28, 1240, *singulos almutes butiri in festo*; otra más imprecisa por cuanto tan sólo se indicaba el tipo de recipiente, una *scalam de butiro* (Tr. 6, 1244) o una *fialam butiri* (So. 171, 1190); y, sin determinar la cantidad, simplemente un trozo, *frustrum de butiro* (Celanova a. 1218, cf. CODOLGA).

Esta voz, evidentemente, no tendría continuación en el gallego medieval donde nos encontramos, como es lógico, la propia de esta lengua, *manteiga*. No es extraña a la obra de Alfonso X, tanto en la lírica profana como en la religiosa, por ejemplo, en *Cantigas de Santa María*, 276. 74, *Mais mol ' a cabeça ten ||ca non é pera fole ||nen manteiga; e poren, ||pois que a ten tan mole*; y también en la prosa notarial como en este diploma de Oseira del a. 1335, *dineiros blancos et hun almude de manteiga...*o en S. Clodio do Ribeiro, a. 1429, *en no dito moesteiro tres modios de manteiga de vaca por cada dia de santo Andre* (cf. TMILG).

<sup>30</sup> *Corpus Documentale Latinum Gallaeciae* (CODOLGA), versión 5 (2008), Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades, <<http://corpus.cirp.es/codolga>>.

<sup>31</sup> J. P. MACHADO, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa, com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados*, Lisboa, 1952-1959.

<sup>32</sup> Cf. *supra*, n. 15.

<sup>33</sup> E. DURO PEÑA, "El monasterio de San Salvador de Sobrado de Trives", *Archivos Leoneses*, 41, 1967, p. 7-86.

<sup>34</sup> P. LOSCERTALES DE GARCÍA DE VALDEAVELLANO, *Tumbos del monasterio de Sobrado de los Monjes*, Madrid, 1976. Con la abreviatura So. señalamos el primer volumen; con SoII. el segundo.

C: **condimentum** (SoII. 200, 1215).

*Condimentum*, -i, sustantivo derivado de *condio*, no es una voz muy frecuente en la Antigüedad aunque es empleada por autores como Plauto, Apicio o Columela, 12, 8, 1, *uiridium condimentorum fasciculos*; también en AVG. *civ.* 22, 24, *faucium... condimenta et gulae iritamenta*. El significado es el de ‘adobo’ o ‘lo que sirve para aliñar, condimento’ (cf. ThLL, s. v. *condimentum*).

Tampoco se trata de un término muy extendido durante el período medieval. Algunas menciones se encuentran en tratados de cocina con el valor de ‘condimento’; también son claramente reconocibles algunos sentidos figurados, por ejemplo, PETR. CANTOR, *verb. abbrev.* XCIII, 271<sup>C</sup>, *et in deuotione quae est condimentum charitatis...* Un empleo más importante parece tener en el dominio germánico. Así en MW, s. v. *condimentum*, se dan algunos ejemplos más donde aludiría a especias o salsas empleadas no sólo en la cocina sino también en la farmacopea, por ejemplo, en HILDEG. *phys.*<sup>35</sup>, 1, 63, col. 1154, *in aceto simul contundat et sic condimentum faciat et cibos*. Se puede rastrear asimismo en MGH, *SS* 8, 10<sup>36</sup>, p. 574, *et hoc sine ovis et caseo et absque saginae condimento...*; MGH, *SS rer. Germ.* 68<sup>37</sup>, II, 8, p. 203, *pervenit ad quendam vicum nomine Leodomum, ubi conficitur sal humanorum ciborum condimentum* o en MGH, *SS rer. Germ. n. s.* 5<sup>38</sup>, p. 166, *Et sic ad famis remedium maiores viri, nedum minores malecoctis et miserabilibus vescebantur pulmentis absque salis et piperis condimento*.

Por el contrario, en la documentación notarial – latina y romance – no hallamos más ejemplos que el procedente del Tumbo de Sobrado de comienzos del siglo XIII, del 1215, *Post hec ergo abbas domnus Henricus et conuentus de Superado partem concessimus eis in ipsa uilla essent nostri uasalli et singulis mensibus dent II operas cum bobus et cum corporibus suis et qui non habuerit boues, det eas cum corpore suo aut cum bestia si eam habuerit, et ipsas operas in unoquoque mense debemus requirere, ita quod si non demandauerimus in suo mense non possumus eas demandare in alio, et dabimus panem eis et uinum et condimentum, et in tempore de eras dabimus eis carnes duabus uicibus*

En este caso, el abad Henrike y los monjes de Sobrado otorgan un foro que regularían las prestaciones señoriales a las que estaban sujetos los habitantes de una *villa*. Éstas consistirían en algunas jornadas de trabajo al mes con los animales de tiro. Además se acuerda para los jornaleros el sustento alimenticio por parte dicho monasterio, esto es, *dabimus panem eis et uinum et condimentum, et in tempore de eras dabimus eis carnes duabus uicibus*.

Entonces se nos presenta la cuestión de discernir el significado de una voz como *condimentum*, que apenas tiene tradición medieval y, por su contexto, no parece muy probable que se trate de ningún aliño o adobo. Aunque que es una hipótesis arriesgada,

<sup>35</sup> Hildegardis Bingensis, *Physica*, PL, 197, col. 1125-1352.

<sup>36</sup> G. H. PERTZ, *Chronicon S. Huberti Andaginensis*, Hannover, 1848, (MGH, Scriptorum, t. VIII, § 10).

<sup>37</sup> J. Staub, *Iotsald von Saint-Claude: Vita des Abtes Odilo von Cluny*, Hannover, 1999 (MGH, Script. rer. Germ., 68) p. 293-294

<sup>38</sup> A. CHROUST, *Quellen zur Geschichte des Kreuzzuges Kaiser Friedrich's I*, Berlin, 1928 (MGH, Script. rer. Germ., n. s., t. V: *Historia peregrinorum*)

¿no podría ser una falsa etimología de *conduito* o *condumio*<sup>39</sup>, esto es, los alimentos que acompañan al pan y al vino en las comidas? Otros contextos que guardan ciertas semejanzas con éste, favorecerían tal interpretación, por ejemplo, en un doc. de PMH *Leges* 934, a. 1209, *denle III dineros en conduyto e medio quarto de uino e pan* (cf. TrGCrG<sup>40</sup>, s. v. *conduyto*) o este documento de Vega del a. 1119, *et in conduchu in pane et in cidra et in carne...* (LHP, s. v. *conducho*). Entonces, *condimentum* tal vez esconda una alusión a ciertos alimentos que acompañarían a la ración de pan y vino en la comida.

C: **melle** (Cv.<sup>41</sup> 155, 1173).

A: **melle** \*(Me.<sup>42</sup> 97, 1241).

Isidoro de Sevilla en *etym.* 20, 2, 36 indica que *mel graecae appellationis est*. En cuanto a la cantidad de la vocal, MART. CAP. 3, 279, señalaba que *mel breuis, ut -l*. En el latín clásico, *mĕl, mĕllis* se utiliza de forma habitual con el género neutro mas ya en el latín tardío encontramos este sustantivo en masculino, por ejemplo, en ORIBAS. *syn. add.*<sup>43</sup>, p. 841, *mel calidus est et siccus*. Sobre su morfología en ITALA, *Ezech.* 16, 19, ya encontramos un acusativo en *-e, similam et oleum et melle*. Por último señalar que es una palabra usada desde antiguo para designar la sustancia dulce que producen las abejas y de gran aprovechamiento gastronómico como edulcorante y/o conservante de las comidas o de las bebidas. Por tanto, no es extraño que aparezca en VARRO, *rust.* 2, 5, 5, *apes, mellis matres...*, en COLUM. 12, 11, 2, *facienda erit optimo melle aqua mulsa...*; id. 12, 10, 5, *nullum esse genus pomi, quod non possit melle seruari...* o en VULG. *Is.* 7, 15, *butyrum et mel comedet* o – asociada con *lacte* – en Ex. 3, 8, *terram quae fluit lacte et melle* o Dt. 6, 3, *terram lacte et melle manantem* (cf. ThLL, s. v. *mel*).

Durante la Edad Media es un término extendido y figura en textos de ámbitos y tipologías diversas, por ejemplo en estos ejemplos obtenidos de los ficheros del Comité Du Cange., Cartul. Vindoc.<sup>44</sup>, II, p. 446, a. 1185, *debent etiam habere monachi in foresta... titam ceram et mel...* o PETR. VENER., *statut. Clun.*<sup>45</sup>.11, p. 50, *Statutum est ut ab omni mellis ac specierum cum uino confectione, quod uulgari nomine pigmentum uocatur...*

En la prosa notarial de Galicia el primer testimonio nos lo ofrece el CODOLGA y data del a. 1118, *VII<sup>em</sup> inter uino et sicera modios VII<sup>em</sup>, inter manteiga et melle et pigmenta et cebolas soldadas VIII<sup>em</sup>, et una uacca optima*. Del mismo período y en el dominio portugués, a. 1114-1128<sup>46</sup>, *et de III noctes in denante ad apeiro I<sup>o</sup> conelio et de mel de*

<sup>39</sup> Incluso, entre las propuestas etimológicas para estas voces no faltan las que las relacionan también con el verbo *condio*, aunque los autores del DCECH, s. v. *condumio*, se decantan por una forma \**condonium*.

<sup>40</sup> R. LORENZO, *La traducción gallega de la Crónica General y de la Crónica de Castilla*, Ourense, 1975-1977.

<sup>41</sup> J. I. FERNÁNDEZ DE VIANA, J. C. DE PABLOS RAMÍREZ, M. T. GONZÁLEZ BALASCH, “El Tumbo de Caaveiro”, *Cátedra. Revista eumesa de estudios*, 3, 1996, p. 267-437; 4, 1997, p. 221-385.

<sup>42</sup> M. T. SOTO LAMAS, *La colección diplomática del monasterio cisterciense de Melón, Ourense (Pergaminos de la catedral de Ourense)*, ss. XII-XIII. Tesis de licenciatura inédita. Universidad de Santiago de Compostela.

<sup>43</sup> *Synopsis ad Eustathium*.

<sup>44</sup> C. MÉTAIS, *Cartulaire de l'abbaye cardinale de la Trinité de Vendôme*, 2 vol., Paris, 1893-1894 (Société archéologique du Vendôme).

<sup>45</sup> G. CONSTABLE, *Corpus consuetudinum monasticarum*, VI (1975), p. 39-106.

<sup>46</sup> Cf. DELP, s. v. *mel*.

*morada de monte medio alkeire*. Con todo, no es una voz usual y en nuestro corpus tan sólo consignamos tres ocurrencias más, en las cuales la forma *melle* funciona como única forma casual: Cv. 115, ca. 1168-1173.... *et dederunt mihi multo pane et carne et melle et lac et caseos et multa bona*; Cv. 160, 1183, *et pro precio que dederunt mihi de monasterio et est nominato, imprimis una uaca ternaria et III<sup>es</sup> cabras cum filios, et III<sup>es</sup> quartarios de pane, et melle et lac et pisces et una pelle ualente VIII<sup>o</sup> solidis et uno panno...fecerunt mihi una casa morinea* y en un foro en \*Me. 97, 1241 *reddeat... singulas tegulas de ceuada pro collecta, et si magis necessarium fuerit quod abbas uel prior aut cellarius uenerit ad uillam dent eis de pane centeno, de ouis, de lacte, de melle, de fullolis ad sufficiendum*. De estos contextos tan sólo inferimos que la miel era un producto que se incluía en distinto tipo de transacciones, véase una venta o como pago de rentas forales. Quizás lo más llamativo desde el punto de vista contextual sea la asociación case indefectible – resonancia bíblica? – con el término *lac*.

La producción de miel tenía lugar en colmenas que, normalmente, estarían situadas en el interior de una especie de recintos amurallados denominados *colmenario*<sup>47</sup> o bien *mellarios*, como en Ce.<sup>48</sup> 184, 986, *Eolalia quam laboravi manibus meis in nostra hereditate vel de mellarios monasterii...* o Ce. 55, 986, *damus etiam et pro luminaribus ecclesie mellarios qui sunt in mea Sauto...* Y tal como señala B. Laurioux “um dos recursos fundamentais fornecidos pela natureza era o mel. As técnicas da apicultura, dominadas desde a Antigüidade, não ofereciam quaisquer dificuldades. O mel era, pois, fácil de obter e barato. Para a maioria da população era ainda o único adoçante a que tinha acesso”<sup>49</sup>.

Tampoco es voz frecuente en textos en gallego medieval y menos aún en la prosa notarial. He aquí algunas muestras extraídas del TMILG, donde se observa el género masculino, propio de este sustantivo en gallego: CSM (pauta): *que un vilão metera en hũa sa colmẽa por aver muito mel e muita çera*; e ao catar do mel, achou dentro Santa Maria... o en esta donación de Monfero del a. 1415, *hũ toucino et hũa olla de manteiga et outra de mel rrequirindoa uos. et estas cousas damos nos o dito*; con valor terapéutico, numerosas menciones en el *Tratado de Albeitaría*, 6, 29, *cantidade et fage todo feruer densuun et lançalle pouco de mel et dazeite et de farina triga meixendo todo ataa que...*

C: **pipere** (TA.<sup>50</sup> 105, 1130).

Según el DELL, s. v. *pīper*, *-eris*, este sustantivo neutro es un préstamo comercial del griego que a su vez procedería de la zona occidental de la India. Estos mismos autores indican que no aparece testimoniado antes de Varrón. También presenta cierta variedad gráfica y morfológica desde antiguo, véase la variante *pep-* en Glosas o más tardíamente un masculino *piper* o *piperis* en Oribasio. Y desde Plinio se testimonia ya una forma indeclinable en *-r* para el genitivo, véase, *phys. Bamb.* 2, 4, *piper albi partem dimidiam*. Denomina a la pimienta, especia usada en las comidas, en la medicina y de alto valor

<sup>47</sup> X. VARELA SIEIRO, *Léxico cotián na Alta Idade Media de Galicia: a arquitectura civil*, Santiago de Compostela, 2008, p. 205-207.

<sup>48</sup> J. M. ANDRADE, *O Tombo de Celanova: estudio introductorio, edición e índices (ss. IX-XII)*, Santiago de Compostela, 1995.

<sup>49</sup> B. LAURIOUX, *A Idade Média à mesa*, Mem Martins, 1989, p. 56.

<sup>50</sup> M. LUCAS ÁLVAREZ, *Tumbo A de la catedral de Santiago*, Santiago de Compostela, 1998.



comercial (ThLL, s. v. *piper*). Con mayor precisión, J. André<sup>51</sup> identifica esta palabra con las variedades *piper nigrum* “dit piper album et piper nigrum selon que le grain est décortiqué ou non... dit piper rotundum”, *piper officinarum* (piper longum), *Vitex agnus castus* (piper agreste) e *Iris pseudacorus* (piper apium). De todas ellas, la más frecuente sería la primera, ya desde Varrón y Horacio, por ejemplo, *sat.* 2, 4, 74, *piper album cum sale nigro...*; o en ISID. *etym.* 17, 7, 9, *fructum ferens comestibilem, maiorem pipere...*

Las especias gozaron de gran consideración desde la Antigüedad hasta la Edad Media. En palabras de M. Diago Hernando<sup>52</sup> “Las especias...fueron muy apreciadas en la corona europea medieval, y consumidas en grandes cantidades, a pesar de su elevado precio, por los grupos sociales privilegiados. La mayor parte debían ser adquiridas por los mercaderes europeos en los puertos del Mediterráneo oriental, bien de Siria bien de Egipto”. Por su parte, recuerda E. García que las especias tendrán un rol muy importante en las culturas islámicas, de ahí su presencia en muchos tratados de cocina hispano-andaluzes y en otros textos relativos a su cultivo y mismo de tipo farmacéutico. En todos ellos la pimienta es la especia más citada por lo que la autora señala que “Cependant cette omniprésence du poivre distingue les réceptaires andalousiens de certaines livres de recettes orientaux, par exemple celui d’al-Bagdadi (XI<sup>e</sup> siècle) où il n’apparaît que dans 37 % des recettes; elles les rapproche en revanche du monde romain, où cette épice exotique était très appréciée”<sup>53</sup>. Por el contrario, B. Laurieux señala que la posición de privilegio que tenía esta especia en la Antigüedad no tiene su correlato en la Edad Media. Observa que hay cierto rechazo de esta especia en los libros de las cocinas aristocráticas por un deseo de distinción social. Y es que la pimienta se había convertido en una especia común y extendida en el occidente medieval – constituía el 75 % del total de especias importado por Venecia – pues “pouco dispendiosa quando comparada com outros produtos do grande comércio, o seu preço relativamente estável era propício a un consumo regular”. Con todo, el estudioso francés reconoce que, en general, el consumo de especias disminuye cuanto más desciende el nivel social. Justifica su uso gastronómico no para disfrazar la putrefacción o por influencia de la cocina musulmana sino por el valor que la medicina le atribuía a sus propiedades terapéuticas y por apelar a un imaginario misterioso, paradisíaco y maravilloso situado en su lugar de procedencia, Oriente<sup>54</sup>.

Por lo tanto, estamos ante una especia bien conocida y, por consiguiente, bien documentada en diferentes espacios geográficos durante el período medieval, según consta en los archivos del Comité Du Cange: fuera de la Península Ibérica, Doc. Nov.<sup>55</sup>, p. 95, a. 1193, *De grossa sauma de pipere, bombecio, braçili, cerature, speciebus uariis...* o Doc. Vindoc. p. 74, 1064-84, *unam libram piperis pro hoc expetens et unas botas de cordoano...*; y en su interior, véase, Cartul. Popul.<sup>56</sup>, p. 173, a. 1147, *unciam unam*

<sup>51</sup> J. ANDRÉ, *Les noms de plantes dans la Rome antique*, París, 1985, p. 200.

<sup>52</sup> M. DIAGO HERNANDO, “El comercio de productos alimentarios entre las Coronas de Castilla y Aragón en los siglos XIV y XV”, *Anuario de Estudios Medievales*, 31, 2001, p. 637.

<sup>53</sup> E. GARCÍA SÁNCHEZ “La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus”, *Médiévales*, 33, 1997, p. 50.

<sup>54</sup> B. LAURIOUX, *A Idade Média à mesa*, p. 36-39.

<sup>55</sup> A. FERRETTO, *Documenti Genovesi di Novi e Valle Scrivia*, I (946-1230), Pinerolo, 1909 (Biblioteca della Società storica subalpina, 51).

<sup>56</sup> E. TODA, J. PONS I MARQUÈS, *Cartulari de Poblet: edició del manuscrit de Tarragona*, Barcelona, 1938.

*piperis...* o Cartul. Irac.<sup>57</sup>, p. 104, a. 1102, *libram piperis in tributum*. Ahora bien, quizás por ser un producto importado y tal vez sintomático de cierto refinamiento el número de ocurrencias, sobre todo en la prosa notarial, es más bien escaso.

Para el centro y noroeste peninsular la primera mención que encontramos de esta especia no es de la voz latina *piper* sino de la forma antecedente de la actual de los romances peninsulares occidentales *pementa* (gallego), *pimenta* (portugués) o *pimienta* (castellano), del latín *pīgmēnta*. Así en un documento leonés del a. 1038, ya encontramos el derivado en *seruitio de mensa...pimentaria* y en el a. 1115 en un doc. de Santa Cruz de la Serós, *tres libras de cera et VI libras de pimenta*. Y en un doc. portugués del a. 1058, figura *I<sup>a</sup> pimenteira scultile deaurata* (cf. LHP, s. v. *pimenta / pimenteira*); a su vez, se registra en un doc. compostelano del a. 1118, *VII<sup>em</sup> inter uino et sicera modios VII<sup>em</sup>, inter manteiga et melle et pigmenta et cebolas soldadas VIII<sup>em</sup>, et una uacca optima*; también figura en Hist. Compostellana (a. 1133, *non habeant panificas in domibus suis uel extra; ceram uero, pimentam, cuminos et incensum uendant per libras ueridicas fabri ferraduras caballares...*; cf. CODOLGA).

Con todo, en el corpus de documentación latina de Galicia que manejamos, la única forma presente es la tradicional *piper* y en tan sólo dos documentos de mediados del s. XII. La recogemos en TA. 105, 1130, *de ordeo modios VI; tritici modios III; uacca I; porcos III; de uino bono medros III; karnarios III; gallinas XX; oua C; libras duas de cera et unam de pipere et facere senaram de modios XX...* y Sa.<sup>58</sup> 66, 1166,... *de pane tritico cum uino optimo; de quartis de regeifis similiter et de medullatis cum allis deprestinis et de duobus ferculis de piscato cum pipere bene parato; et de oleribus cum anguillis binis uel ternis; de fabis afreitis et de aliis leguminibus e...*

Ante estos dos documentos, la pregunta que se desprende es obvia. ¿Por qué en estos casos se prefiere la forma tradicional latina *piper* frente a una forma más próxima al romance y bien documentada, como hemos visto? Tal vez la respuesta sea la misma que la dada en otras ocasiones: estamos a mediados del s. XII y los notarios en no pocas ocasiones prefieren la forma más apartada del romance como indicio de dominio del latín. Y, para el caso del doc. del TA, no está de más tener en cuenta que emana de la cancillería real con lo cual el nivel de latín ya se supone más elevado. Y quizás por la misma razón se exija como pago esta especia que, aunque conocida, formaría parte más de la cultura gastronómica de los señores que del pueblo que, se debería contentar con pequeñas cantidades y de forma ocasional.

En cuanto al significado, en ambos casos integra un pago acordado entre dos partes. En el primero de ellos Alfonso VII cota la villa de Cacabelos y estipula que se le tiene que entregar anualmente a la iglesia compostelana, entre otros, dos libras de cera y una libra de pimienta, esto es, algo menos de unos 500 gr lo cual parece una cantidad verdaderamente importante. Nótese asimismo la asociación *cera-piper* recurrente en otros documentos vistos arriba.

Por su parte, en el acta samonense, el monasterio de Barbadelo debe de tributarle a Samos por la festividad de S. Facundo, entre otros productos, dos bandejas de pescado condimentado con pimienta o con una salsa de pimienta. Estaríamos, por tanto, ante

<sup>57</sup> J. M. LACARRA, *Colección diplomática de Irache*, I (958-1222), Zaragoza, 1965 (Fuentes para la historia del Pirineo, 2).

<sup>58</sup> M. LUCAS ÁLVAREZ, *El Tumbo de San Juan de Samos (Siglos VIII-XII)*, Santiago de Compostela, 1986.

una de las escasas indicaciones de los usos culinarios<sup>59</sup> de esta especia en cuanto que se usaba como condimento de pescados. Nuestras dudas surgen cuando nos preguntamos si detrás de *cum pipere bene parato* podría encontrarse la forma del romance gallego *pebre/prebe* ‘salsa de gusto picante’<sup>60</sup> con lo cual *pipere* en el doc. de Samos se referiría no tanto a la especie como a un tipo de salsa elaborada, entre otros ingredientes, con la pimienta.

Y, por último, como cabía esperar, el gallego medieval ofrece otros pocos ejemplos de la forma propiamente romance: en los foros de Santiago del a. 1350-1425, Foros municipales de Santiago. *Iten da carrega de pimenta, ou de cera, ou de coello que venier ou exir por mar que non sea de vezino, deue auer el mayordomo V soldos* o en el *Tratado de Albeitaría*, 6, 9, 95, *Et outrosy a pimenta muda con allos et metuda porllo ollo da verga ual muyto...*

**C: sagimen** (Sa. 51, 1167)

Para referirse al engorde, en especial, de los animales, el latín conocía la voz *sagīna*, *-ae*; de ahí se pasó a valores como el de animal cebado o incluso, comida grasienta, sobre todo, la de los gladiadores (cf. Ernout-Meillet, s. v. *sagina*). Estos autores señalan, además, que las lenguas romances suponen un doblete *saginum* y *\*sagimen* del que no aportan más datos.

Y, en efecto, en la Edad Media está bien documentada la voz *sagimen*. En el Du Cange, s. v. *sagimen*, se indica que se trata de la grasa que suelta la carne al calentarla, es decir, la grasa animal. Se usaría como sustancia oleosa para empleos culinarios<sup>61</sup> o para untar calzado<sup>62</sup>. Y, entre los ejemplos que se citan, extraemos éstos de Juan de Garlandia en *synonymis, sumen et aruina, sagimen, pinguedo, sagina*; BERNARDUS MON., *consuet. Cluniac.* 48: *Soli conversi sunt in coquina, cantores autem in ecclesia, qui lardum prius aliquantulum cum oleribus coctum, et sagimen faciunt*; id. 76, 57: *Omni die vescuntur fratres sagimine, praeter Septuagesimam, et Adventum, et Vigilias Sanctorum, et 4. Tempora, et Rogationes* o en este texto del 1208, de un monasterio marsellés, *et a Celerario lardum, vel oleum et non sagimen prestari mandamus* (Cf. Du Cange, s. v. *pegimentum*). Y también se encuentra con esta acepción en MGH, *Epp. Kaiserzeit IV*, 2, *Epist.* 44<sup>63</sup>, p. 14, *alii iam ad venerandae senectutis maturiora vergentes, alii etiam uvis et aceto se nihilominus privant, plerique autem saginis, ovis et caseo tamquam carnibus abstinent...*

<sup>59</sup> P. BENITO I MONCLÚS, “Entre la beneficencia y la familiaritas: la contratación del *victum et vestitum* en los monasterios catalanes durante los siglos XI-XIII”, *Anuario de Estudios Medievales* 34 (1), 2004, p. 23, señala otros usos al identificar el *pigmentum* como una bebida elaborada con vino, pimienta y canela. Cf. además este doc. del monasterio catalán de Sant Joan de les Abadesses, a. 1177, *Item cum festo sancti Mathei uenerit diebus IIII Tempororum, pietarius dabit cepas cum pipere et oleo* o en el mismo, a. 1273, *det deinceps salsamentum de pipere, et croco et sepe, seper quando comedentur carnes porcine conuentui et mostadium...*

<sup>60</sup> Entonces quizás se podría reconocer que el *pebre* castellano, sea importación del gallego y no necesariamente del catalán como indican Corominas-Pascual (cf. DCECH, s. v. *pebre*).

<sup>61</sup> Cf. BERNARD. *sent.* p. 44, s. XII, *quod est ouum in sagimine frigere*.

<sup>62</sup> GUIGO I *consuet.* p. 153, a. 1137, *sotulares nocturnos et diurnos sagimen quoque ad ungendum, lumbaria dua...*

<sup>63</sup> Kurt REINDEL, *Die Briefe der Petrus Damiani*, 1993 (MGH, *Epistolae*, *Die Briefe des deutsche Kaiserzeit*, IV, 2).

Además ofrecemos otras ocurrencias extraídas del Comité Du Cange pertenecientes a textos medievales de distinta procedencia, véase, Cartul. Vindoc. II, p. 192, a. 1109, *constituerunt ut fratribus suis qui in claustra manerent per singulos annos sagimen administrarent*; Cartul. Paris.<sup>64</sup>, p. 199, a. 1117, *legumen quoque et sagimen...*; Consuet. Ungiac.<sup>65</sup> p. 64, s. XII, *Pulmenta infra monasterium sint semper et ubique sine carne et sine sagimine nisi propter omnino infirmos, id est ita debilitatos ut aliis cibis non possint recreari et...* o Acta pont. Cenom.<sup>66</sup> p. 449, s. XII, *olera saginis imprignata*.

En cambio, en la documentación hispánica tan sólo tenemos constancia de esta mención que figura en nuestro corpus Sa. 51, 1167<sup>67</sup>, *De leguminibus: det abbas cellarario XXIII<sup>or</sup> modios de fabis et de aliis granibus prout habere potuerit, secundum considerationem prioris; decem quoque porcos/ ad saginem quoquine; de toto autem vino quod habet monasterium et nucibus*. En este caso, parece que el abad debe de dar diez cerdos *ad saginem quoquine*. Entonces serían diez cerdos con los que cubrir las necesidades de grasa o manteca de cerdo en la cocina; según lo visto, sería un posible ingrediente del *pulmentum* y de otros platos elaborados a base de verduras, legumbres y hortalizas<sup>68</sup>, alimentos básicos de la dieta monástica<sup>69</sup>. De los fragmentos consignados también se desprende que la grasa de cerdo era un importante producto que había que administrar bien; por eso, no son pocos los monasterios que regulan su uso, atendiendo, por supuesto, a la observación de los preceptos religiosos.

En la documentación medieval en gallego no recogemos ningún derivado de esta voz cuando en el gallego actual tenemos las variantes *saín/saíl* (del latín vulgar *sagīnum*, según el DCECH, s. v. *saín*) para referirse a la grasa de cerdo o a la grasa de sardina. No obstante, encontramos el sinónimo *pingo* en a. 1519, *Un asadiño de pingo de porco* (cf. TMILG).

C: **sale** (Sa. 99, 854); **sal** (Sa. 9, 1055).

A: **sal** \*(SE.<sup>70</sup> 39, 1238).

Según el DELL, s. v. *sāl, sālīs* se trata de un nombre con dos géneros: masculino y neutro aunque en el plural sólo presenta las formas masculinas. Y también presenta la forma *sale* en autores como Ennio o Catón, analógica de *mare, maris*. Fue un término de uso frecuente para designar la sal, por ejemplo, en VARRO, *rust.* 2, 11, 6 *quín aspergi solent sales: melior fossilis quam marinus* o VVLG. 1, ESR. 6, 9, *quod si necesse fuerit et vitulos et agnos et hedos in holocaustum Deo caeli frumentum sal vinum et oleum secundum ritum sacerdotum...*

<sup>64</sup> R. DE LASTEYRIE, *Cartulaire général de Paris, I (528-1180)*, Paris, 1887 (Histoire générale de Paris).

<sup>65</sup> P. F. LEFÈVRE et A. H. THOMAS, *Le coutumier de l'abbaye d'Oigny en Bourgogne au XIII<sup>e</sup> siècle*, Louvain, 1976 (Spicilegium sacrum Lovaniense, 39).

<sup>66</sup> M. WEIDEMANN, *Geschichte des Bistums Le Mans von der Spätantike bis zur Karolingerzeit*, II, Mainz, 2002 (Römisch-Germanisches Zentralmuseum, Monographien, 56), p. 193-401.

<sup>67</sup> El editor da como lectura *saginem* pero, tras comprobarlo, la lectura correcta del documento es *sagimen*.

<sup>68</sup> Véase J. M. ANDRADE CERNADAS, *art. cit.* p. 613.

<sup>69</sup> Por lo que respecta al uso del aceite, la primera mención que encontramos es en un documento portugués del a. 1166, *de carrega de azeite V solidos...*; más ocurrencias a partir del siglo XIII, cf. TrGCrG, s. v. *azeite*.

<sup>70</sup> E. DURO PEÑA, *El monasterio de San Estevo de Ribas de Sil*, Ourense, 1977.

Debido a su importancia comercial, es un término que tenemos bien testimoniado durante la Edad Media en todo tipo de textos y de ámbitos diversos; véase esta selección elaborada con datos del Comité Du Cange, Acta pont. Rom. Gall. VII<sup>71</sup>, p. 493, a. 1179, *decimam piscium et salis et molendinorum*; p. 540, a. 1182, *Quatuor minas salis quas as eandem refectionem episcopus uester*; Notar. Saon. <sup>72</sup>, p. 75, a. 1179, *Amedeus debebat dare gabelle salis...*; Doc. Pictav. <sup>73</sup>, p. 22, a. 1126, *Similiter concedo leuagium salis de quo monachi debent habere duas partes et ego unam...* Y en actas peninsulares, Dipl. Petr. I Arag. <sup>74</sup>, p. 308, a. 1099, *et de tota uestra sale quod donetis mihi...*; Cartul. S. Petri Arlan. <sup>75</sup>, 1089, *et ut afferatis nobis uanm uicem in anno panem aut uinum unde abuerimus; et in omni tempore abducatis nobis illud sal de Annana ad medietatem unam uicem in anno...*; Cartul. S. Vinc. Ovet. <sup>76</sup> p. 77, a. 1039, *reddat ad... sedem Ouetao, de scanla sextario I, de sicera sextario I, de sale item sextario*; p. 200, 1098, *quod semper detis in uita uestra per unoquoque anno unum modio de sale...* o LIB. fid., a. 1100, *de contramudatione et comparatione damus illas II<sup>os</sup> modios de sal. damus ad ipsum locum que sursum resonat et ad archiepiscopum.*

En el corpus de Galicia que nosotros manejamos, aparece esta voz en una decena de ocasiones siendo la referencia más antigua Sa. 99, 854, *et sacrauit manibus suis et posuit legitimos dextros, qui sunt LXXII passos in ipso die quo basilicam sale aspersimus...* donde la sal es utilizada como elemento ritual. En cambio, como producto de uso cotidiano no la encontramos hasta La. <sup>77</sup>, 2, 956, *dedissent...et ad filiis et neptis qui de illis nati sunt uel fuerint ipsa alia V<sup>a</sup> si de illas eiras quomodo de illas hereditates, si de pane quomodo et de sale...* Con este uso se documenta en ámbitos próximos como el leonés con anterioridad, véase este doc. del a. 902, *illo portatico de illo sale* (LHP, s. v. *sal*). Pero en nuestro ámbito será en los siglos XI y XII cando documentemos más de la mitad de nuestros registros.

En canto a su forma, lo más destacable es la existencia de una especie de caso recto bien *sal* o *sale*, que funciona incluso en el mismo documento, Sa. 8, 1052: *I emina de sale y emina de sal*. Además de estas formas, sólo contamos con el genitivo *salis* en *unum sextarium salis* (SoII. 101, 1122). Con respecto al género, no hay información precisa para determinar si ya era masculino como en el gallego y portugués actuales.

En nuestro corpus se presenta como un producto que se utiliza en distinto tipo de transacciones comerciales lo que indicaría que tenía cierto valor, por ejemplo, en esta venta de Sa. 9, 1055, *accepimus de uos precium I<sup>a</sup> equa in XXI solidos et I boue et I*

<sup>71</sup> D. LOHRMANN, *Papsturkunden in Frankreich. Neue Folge. VII: Nördliche Ile-de-France und Vermandois*, Göttingen, 1976, p. 226-680.

<sup>72</sup> L. BALLETO, G. CENCETTI, G. ORLANDELLI, B. M. AGNOLI, *Il Cartulario di Arnaldo Cumano e Giovanni di Donato (Savona, 1178-1188)*, Roma, 1978 (Pubblicazioni degli Archivi di Stato, 96).

<sup>73</sup> E. AUDOUIN, *Recueil de documents concernant la commune et la ville de Poitiers*, I (1063-1327), Poitiers, 1923 (Archives historiques du Poitou, 44), p. 1-388.

<sup>74</sup> A. UBIETO ARTETA, *Colección diplomática de Pedro I de Aragón y Navarra*, Zaragoza, 1951 (Consejo superior de investigaciones científica

<sup>75</sup> L. SERRANO, *Cartulario de San Pedro de Arlanza antiguo monasterio benedictino*, Madrid, 1925 (Junta para ampliación de estudios e investigaciones científica).

<sup>76</sup> L. SERRANO, *Cartulario de San Vicente de Oviedo*, Madrid, 1929.

<sup>77</sup> B. CAÑIZARES DEL REY, "El monasterio de San Martín de Lalín", in *El Museo de Pontevedra* 1, 1942, p. 177-216.

*uacca et porcous et carneiros et I saial facenzal et alium saiale et I manta et sicera et ciuaria et sal sub uno C solidos* o en Cv. 87, 1125, *precium...uno feltro in tres modios et VIII cubitos de lenzo in I<sup>o</sup> modio et II<sup>ps</sup> quartarios de sal in II solidos...* Asimismo estaba sometido a un impuesto de circulación para entrar o salir de las ciudades, cf. este diploma de Tui, a. 1170, *ergo quod habitator ipsius civitatis Bonaventure no det portaticum de sale ad portum istum de quo portatico medietatem solebat habere castellum*. Las medidas de peso que se utilizan para la sal son el *quartario*, el *sextario* (SoII. 101, 1122), la *emina* (Sa. 237, 1060) y el *almude* en \*SE. 39, 1238, donde se consigna como deuda, *unum almude de sal de Ponteveteri*, lo que quizás indique que la sal pontevedresa gozaba de cierta fama.

Y es que la sal, como indica B. Laurioux<sup>78</sup>, desempeña un papel muy importante para la conservación y almacenamiento de alimentos –pescado, carne e incluso algunos derivados lácteos– en una época en la que se desconocía la refrigeración y la pasteurización. Para percibir la importancia de este producto, hay que tener en cuenta también los derivados como *salare*, que indica su uso culinario y en la mesa y, sobre todo, *salina*<sup>79</sup>. La extracción de sal en la Galicia medieval debió ser en su mayor parte en salinas marinas, y a juzgar por los datos que tenemos, serían de evaporación solar, recolectando la sal con técnicas agrícolas<sup>80</sup>. Famosas fueron las del Salnés, algunas de las cuales pertenecían a Celanova, véase, Ce. 4, 938, *In Saliniense in insula que dicent Loyxo XXX salinas que sunt in una corte ab integro*. Todo parece indicar que Galicia fue deficitaria en sal, pues monasterios importantes como Sobrado dos Monxes, cuentan con sus salinas en León, en la Lampreana, como consta en SoII. 264, 1152, *salinis...in tota ualle Lampredane*.

C: **sinapis** (Xu.<sup>81</sup> 19, 1113).

A: **sinapis** \*(Os. 423, 1237).

El DELL, s. v. *sinapi* da dos formas para esta voz: la neutra *šnāpī/šnāpe*, *-is* y la femenina *šnāpīs*, *-is*. En cualquier caso, sería un préstamo del griego σίναπι y este a su vez tendría origen egipcio. Gaffiot, s. v. *sinapi* incluye además la variante *šnāpīs* presente ya en Plauto. Y J. André (1985: 240) incorpora las variantes *senāpi* y *senāpe*. Y para propuesta fantástica, la definición de ISID. en *etym.* 17, 10, 9, *sinapis appellatur, quod foliis sit similis napsis*. De entre sus usos en la Antigüedad, destacaríamos la parábola bíblica, por ejemplo, VULG. Mt. 13, 31 *aliam parabolam proposuit eis dicens simile est regnum caelorum grano sinapis quod accipiens homo seminavit in agro suo...* En cuanto a su significado, J. André identifica distintas variedades de mostaza, entre ellas la blanca y la negra, y su grano.

Durante el período medieval, el uso más frecuente es el relativo a la parábola bíblica, por ejemplo, MGH, *Auct. ant.*<sup>82</sup> 6, 2, p. 32, l. 5, *Dominus in evangelio exiguitatem*

<sup>78</sup> B. LAURIOUX, *A Idade Média à mesa*, p. 63.

<sup>79</sup> X. VARELA SIEIRO, *Léxico cotián na Alta Idade Media de Galicia: a arquitectura civil*, p. 351-352.

<sup>80</sup> Sobre las técnicas y proceso de extracción de sal durante la Edad Media puede verse E. FERREIRA PRIEGUE, *La industria salinera en la Edad Media*, Santiago de Compostela, 1998.

<sup>81</sup> S. MONTERO DÍAZ, "La colección diplomática de San Martín de Jubia", *Boletín de la Universidad de Santiago*, 25, 1935, p. 3-159.

<sup>82</sup> R. PEIPER, *Alcimi Ecdicii Aviti Viennensis episcopi opera*, Berlin, 1961 (MGH, Auctores antiquissimi, VI, 2).

*fidei grano sinapis comparatam quaecumque voluerit valituram promittit* o BERNARD. *serm. de sanct.*<sup>83</sup>, p. 426, s. XII, *Plane, beate Andrea, granum sinapis est fides tua, que tam insperatum, ubi teri coepit.* Para referirse a la especia tan sólo encontramos esta mención en un cartulario italiano, Cartul. S. Mar. Via Lata<sup>84</sup>, p. 62, a. 1025, *debeo... de sinape fialas duas.*

Relativo a su presencia en la documentación de Galicia presenta las siguientes características:

- Aparece en una docena de documentos los cuales se fechan casi todos a lo largo del siglo XII.
- El mayor número de ocurrencias de esta voz procede del monasterio cisterciense de Sobrado dos Monxes; y además algunas de de Caaveiro, Oseira o Xuvia.
- Aparece siempre en la expresión *usque ad granum sinapis*<sup>85</sup>. Esta expresión aparece al final de las amplias enumeraciones en actas de donación, por ejemplo, Xu. 19, 1113, donde hay una variante de expresión, *usque in grano sinapis: concedimus in ipsa hereditate petras mobiles uel immobiles, arbores fructuosas uel infructuosas, terras cultas uel incultas, pratis, pascuis, paudulibus, exitus moncium, accessu uel regressu, omnia sua bona quae ad illa pertinent uel pertinere debent usque in grano sinapis*; funciona como elemento recapitulador, por ejemplo, So. 241, 1163, *cum omni sua directura, intus et foris et foris, huc utraque et illuc, cum omni accessu uel recessu per suos terminos et loca antiqua usque ad granum sinapis*. Entonces el valor de esta expresión es el de “hasta el elemento más pequeño” y, por tanto, tiene claras reminiscencias bíblicas. Se trata de una expresión de tipo recapitulativo con la que se quiere evitar cualquier omisión que pueda conllevar problemas posteriores en la ejecución de lo acordado. Sería una variante de otras bien conocidas en nuestro corpus como *usque minima coclear* (So. 110, 995)<sup>86</sup>, *usque minimam rem* (Sa. 118, 933)<sup>87</sup> o *usque ad minimam petram* (SoII. 272, 1200).
- No es una expresión usual fuera de nuestro corpus. Así en el estudio que el profesor Pérez González<sup>88</sup> hace de este tipo de expresiones en la documentación asturleonese tan sólo documenta *usque minimum granum senapis* en un acta del a. 889 de la catedral de Oviedo.
- Por tanto, no podemos considerar su significado literal pues, en este caso, integra un fórmula fija de tipo recapitulativo.

<sup>83</sup> J. LECLERCQ, H. ROCHAIS, *S. Bernardi opera*, Vol. V. Sermones, II, Rome, 1968.

<sup>84</sup> L. M. HARTMANN et M. MERORES, *Ecclesie S. Marie in Via Lata tabularium*, I (921-1045), Wien, 1895.

<sup>85</sup> O esta variante: *infructuosas, quantum ibi ad prestitum hominis est, usque ad sinapis granum, quomodo se dividit de Sisnandi et de inde* \*(Os. 423, 1237).

<sup>86</sup> X. VARELA SIEIRO, *Léxico cotián na Alta Idade Media de Galicia: o enxoval*, Sada, 2003, p. 222-223.

<sup>87</sup> Sobre esta expresión cf. M. PÉREZ GONZÁLEZ, “La fórmula *usque ad minimam rem* y sus variantes en la diplomática medieval asturleonese hasta 1230”, in *Nova et vetera. Nuevos horizontes de la Filología Latina*, Madrid 2002, p. 525-538.

<sup>88</sup> *Ibid.*

## Conclusión

El estudio terminológico que acabamos de presentar muestra en primer lugar que la documentación notarial, por su propia tipología, no ofrece quizás todo el muestrario de alimentos que podrían integrar el campo semántico objeto de análisis. Con todo, nos acerca a algunos ingredientes que formarían parte de la cocina popular, en la mayor parte de los casos, de la Galicia altomedieval. Se trataría de una cocina muy básica en la que el condimento fundamental sería la sal aunque también se conocía la pimienta; y como edulcorante, la miel. Se puede deducir además que las técnicas de cocinado serían principalmente la cocción o el asado, utilizando en su caso, grasas animales, en especial manteca de cerdo o de vaca. Y para la ingestión de alimentos crudos, por ejemplo, ensaladas, se podrían aliñar con vinagre. Desde el punto de vista lingüístico, destacamos la propuesta sobre el significado de *condimentum* o el uso exclusivamente formular de *sinapis*. Sobresale además la presencia de los términos latinos *butirum* y *piper*, alejados de las formas coetáneas propias del romance del noroeste peninsular, y que reflejan el interés de los notarios por evidenciar la mejoría que, a partir del s. XII, se produce en sus conocimientos de la lengua aprendida, el latín.

Xaime VARELA SIEIRO

RÉSUMÉ. — Il ne fait aucun doute que l'étude du lexique de l'alimentation offre des clés importantes pour approfondir la connaissance d'une époque de l'histoire. Dans l'histoire de l'alimentation européenne, le Moyen Âge voit se rejoindre deux modèles alimentaires différents, le modèle romain traditionnel et le modèle germanique. En ce qui concerne la Galice, les études en sont à leurs débuts. Nous allons aborder, dans une perspective résolument philologique, l'étude d'un champ sémantique très précis et un corpus lui aussi très spécifique: les condiments dans les actes notariés médiévaux de Galice. L'analyse et l'étude de termes comme *acetum*, *butirum*, *condimentum*, *mel*, *piper*, *sagimen*, *sal* et *sinapis* constituent l'objectif de cette brève contribution. On en conclut que la cuisine galicienne de cette époque était très basique.

RESUMEN. — Sin duda, el estudio de la alimentación ofrece claves importantes para profundizar en el conocimiento de un período histórico determinado. En la historia de la alimentación europea, la Edad Media supone la confluencia de dos modelos alimenticios distintos, el tradicional romano y el germánico. Por lo que respecta a Galicia, este tipo de estudios están en fase incipiente. Nosotros vamos a abordar, desde una perspectiva eminentemente filológica, el estudio del léxico de un campo semántico muy preciso y en un corpus también muy específico: los condimentos en la documentación notarial de la Edad Media gallega. El análisis y estudio de voces como *acetum*, *butirum*, *condimentum*, *mel*, *piper*, *sagimen*, *sal* y *sinapis* constituyen el objetivo de esta breve aportación. De ello se concluye que la cocina gallega de este período era muy básica.



## ABREVIATURAS

- Ce.** = O Tombo de Celanova (cf. n. 48).
- CO.** = Documentos da catedral de Ourense (cf. n. 13).
- CODOLGA** = Corpus Documentale Latinum Gallaeciae (cf. n. 30).
- CORDE** = Corpus diacrónico del español (cf. n. 16).
- Cv.** = El Tombo de Caaveiro (cf. n. 41).
- DCECH** = Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico (cf. n. 28).
- DELL** = Dictionnaire étymologique de la langue latine (cf. n. 14).
- DELP** = Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa (cf. n. 31).
- IEHCA** = Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (cf. n. 2).
- La.** = El monasterio de San Martín de Lalín (cf. n. 77).
- LHP** = Léxico hispánico primitivo (cf. n. 19).
- Me.** = La colección diplomática del monasterio cisterciense de Melón (cf. n. 42).
- MW** = Mittellateinisches Wörterbuch bis zum Ausgehenden 13. Jahrhundert (cf. n. 25).
- Os.** = A colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense) (cf. n. 20).
- Ra.** = San Pedro de Ramirás (cf. n. 23).
- Sa.** = El Tombo de San Juan de Samos (cf. n. 58).
- SE.** = El monasterio de San Estevó de Ribas de Sil (cf. n. 70).
- So./SoII.** = Tumbos del monasterio de Sobrado de los Monjes (cf. n. 34).
- TA.** = Tombo A de la catedral de Santiago (cf. n. 50).
- ThLL** = Thesaurus Linguae Latinae (cf. n. 15).
- TMILG** = *Tesouro Medieval Informatizado da Língua Galega* (cf. n. 21).
- To.** = Tombo de Toxosoutos (cf. n. 22).
- Tr.** = El monasterio de San Salvador de Sobrado de Trives (cf. n. 33).
- TrGCrG** = La traducción gallega de la Crónica General y de la Crónica de Castilla (cf. n. 40).
- Xu.** = La colección diplomática de San Martín de Jubia (cf. n. 81).