




WIKIPEDIA
La enciclopedia libre

[Portada](#)
[Portal de la comunidad](#)
[Actualidad](#)
[Cambios recientes](#)
[Páginas nuevas](#)
[Página aleatoria](#)
[Ayuda](#)
[Donaciones](#)
[Notificar un error](#)

Imprimir/exportar
[Crear un libro](#)
[Descargar como PDF](#)
[Versión para imprimir](#)

Herramientas
[Lo que enlaza aquí](#)
[Cambios en enlazadas](#)
[Subir archivo](#)
[Páginas especiales](#)
[Enlace permanente](#)
[Información de la página](#)
[Elemento de Wikidata](#)
[Citar esta página](#)

En otros idiomas 
★ [Afrikaans](#)
[العربية](#)
[Azərbaycanca](#)

 No has iniciado sesión [Discusión](#) [Contribuciones](#) [Crear una cuenta](#) [Acceder](#)

Artículo [Discusión](#)

[Leer](#) [Editar](#) [Ver historial](#)

Gastronomía de la Edad Media

La **gastronomía medieval** es el conjunto de alimentos, hábitos alimenticios y prácticas culinarias de diferentes países europeos durante la [edad media](#).

Muchos de los cambios y costumbres acaecidas durante este período supusieron lo que son hoy en día los fundamentos de las (Gastronomía, cocinas nacionales) y regionales de la actual Europa, debe la exportación de muchos alimentos frescos, especialmente la fruta, el pescado y la carne, algo que sin embargo es en la actualidad muy corriente en todas las naciones industrializadas. No obstante, los alimentos altamente refinados y exclusivos elaborados para la nobleza acaudalada se consideraban como influencias extranjeras y eran más propensas a ser internacionalizadas que los comestibles de los estratos más bajos de la sociedad. Las tendencias fijadas por el consumo de los reyes y de su corte de nobles seguían siendo influyentes, desde el punto de vista culinario debido a que la población deseaba emularlas, especialmente la clase media de las ciudades medievales.



[Miniatura de un banquete](#)

Български
Català
Čeština
Cymraeg
Dansk
Deutsch
★ English
★ Suomi
Français
★ עברית
★ Bahasa Indonesia
★ Italiano
日本語
Latina
Bahasa Melayu
Nederlands
★ Norsk bokmål
Polski
Português
Русский
Slovenščina
★ Svenska
★ Türkçe
Українська
中文

 Editar enlaces

Índice

- 1 Sociología
 - 1.1 Normas dietarias
 - 1.2 Distribución de las comidas
 - 1.3 Los cubiertos y la etiqueta
- 2 Ingredientes
 - 2.1 Cereales
 - 2.2 Frutas y vegetales
 - 2.3 Carnes
 - 2.4 Pescados
 - 2.5 Hierbas y especias
- 3 Las comidas
 - 3.1 Dulces y postres
- 4 Bebidas
 - 4.1 Vino
- 5 Véase también
- 6 Notas
- 7 Bibliografía
- 8 Enlaces externos

Sociología [[editar](#)]

En una época en la que el **hambre** se padecía frecuentemente en diversas partes de Europa, y que su padecimiento era inversamente proporcional al estatus social al que se pertenecía, siendo además considerado como un elemento diferenciador de la jerarquía social (es decir cuanto más alto en la jerarquía social menos hambre se padecía), la posesión de un alimento en estas circunstancias tenía una cualidad claramente diferenciadora acerca del estatus de la sociedad a la que se pertenecía, cualidad que en la actualidad no tiene equivalente. Con la excepción de la indisponibilidad económica práctica de lujos como las **especias** importadas, había a menudo decretos que proscribían el consumo de ciertos alimentos para los individuos de ciertas clases sociales y **ley suntuaria** que fueron utilizadas para limitar el consumo alimenticio de los nuevos ricos que no eran parte de la nobleza. Las normas sociales también dictaron que el alimento de las clases obreras se debían refinar menos que el de la élite social puesto que se creía que el trabajo manual duro requirió un alimento con características más bastas y baratas. La medicina de aquellos tiempos agregó más diferencia a estas nociones ya que recomendaba tónicos costosos, como el **theriac** y las especias más exóticas para curar a las personas de estatus de sangre noble, mientras que recomendaba el más oloroso y más bajo **ajo** al

hombre común.

Normas dietarias [\[editar \]](#)

La influencia de la [Iglesia Católica](#) y de la [Iglesia Ortodoxa](#) tuvo gran impacto en los hábitos alimenticios; el consumo de [carne](#) estaba prohibido durante casi una tercera parte del año para la mayoría de los cristianos así como todos los productos de animales como el [huevo](#) y [lácteos](#) (pero no así con el pescado) que eran generalmente prohibidos durante los periodos de [Cuaresma](#) y [periodos de ayuno](#). La Iglesia a menudo accedía a demandas de excepciones regionales, debido a la inexistencia o escasez de productos alimenticios alternativos a los productos cárnicos. Las excepciones de cuaresma a veces se extendían a niños, viejos, [peregrinos](#), trabajadores, etc.

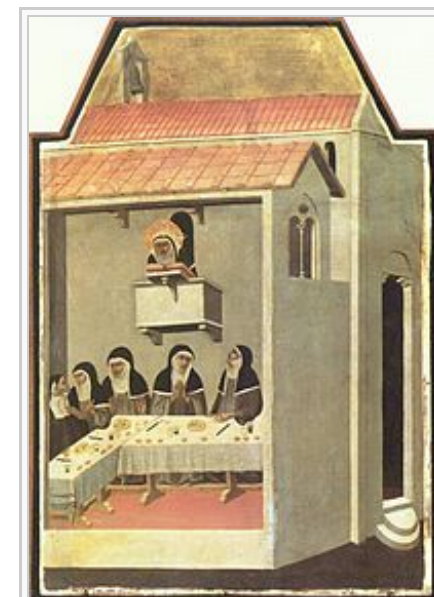
La ciencia médica durante la [Edad Media](#) tuvo una influencia mayor de lo que se piensa sobre todo a la hora de intentar discernir entre lo que es sano y lo que es nutritivo. Todos los alimentos fueron clasificados en escalas que iban desde los *calientes* hasta los *fríos*, o entre los *secos* y los *húmedos*, categorías que corresponden a la teoría de los [cuatro humores del cuerpo](#), propuesta por [Hipócrates](#) y que dominaba las teorías médicas de la ciencia médica desde la antigüedad hasta bien llegado el siglo xvii


Distribución de las comidas [\[editar \]](#)

La sociedad medieval comía cerca de dos veces al día: [almuerzo](#), cercano a la hora del mediodía y una [merienda](#) ligera. Los moralistas estaban en contra de romper la frontera entre la noche y el día con una comida tal y como el desayuno, y de esta forma los miembros de algunas comunidades religiosas lo evitaron. El [desayuno](#) era, por razones prácticas, elaborado para muchos trabajadores, niños, mujeres y enfermos, siempre a horas muy tempranas. La mayoría de las personas que sucumbían al desayuno lo consideraban una práctica débil. Las cenas a altas horas de la noche y los banquetes en los que solía haber considerables cantidades de alcohol eran considerados inmorales. Se los asociaba con vicios tales como la [apuesta](#), el lenguaje soez, la bebida y la [prostitución](#), lo que no impedía que incluso miembros importantes de la Iglesia celebraran este tipo de banquetes. Las comidas de rango menor y los aperitivos eran muy comunes (a pesar de no estar bien vistos por la Iglesia), de esta forma los trabajadores recibían el permiso de sus patronos para la compra de comida para ingerir durante las paradas de trabajo.¹

Los cubiertos y la etiqueta [\[editar \]](#)

La comida medieval era ingerida principalmente con ayuda de cucharas, sin otro cubierto en la otra mano. Se empleaba el cuchillo



[Monjas](#) cenando en silencio mientras escuchaban una lectura de la Biblia. Es de resaltar el empleo de las manos para la comunicación. 

en la mesa, pero generalmente no se incluía con el plato ya que se esperaba que cada uno de los comensales llevara uno consigo. Posteriormente, el cuchillo fue incluido por los hospedadores como signo de distinción a los invitados de alto rango. Antes de la comida se ofrecían a los comensales [aguamaniles](#) y paños para lavarse la cara y las manos.²

La práctica más habitual era compartir las copas y recipientes donde se bebía, esta práctica era muy común en los banquetes y era considerado un privilegio de gran etiqueta, así como partir el pan o remover en la fuente central de carne ubicado en el centro de la mesa para ofrecer un pedazo al comensal vecino. La naturaleza jerárquica de la sociedad medieval reforzó estas costumbres de etiqueta donde los asistentes de baja posición ayudaban a los de rango superior, los jóvenes a los mayores, los hombres a las mujeres. Generalmente, los banquetes y las comidas colectivas eran considerados masculinos y era poco común llevar a la propia mujer a estas fiestas. Los códigos sociales hacían difícil para una mujer mantener los estereotipos de permanecer bella, delicada e inmaculada durante el transcurso de una fiesta suntuosa. La mujer del anfitrión comía a menudo en un recinto separado, aunque podía unirse al banquete cuando ya estaba a su final y los negocios ya se habían tratado.³

El tenedor no era muy utilizado en la Europa medieval y no se extendió su uso hasta la [era moderna](#). En sus inicios sólo era común su uso en Italia, debido en gran medida a que se empleaba para las [pastas](#). Aun así, hasta el siglo xiv el tenedor no fue común en todas las clases sociales. El cambio en las actitudes ante la mesa pueden verse ilustradas en las reacciones que causó en la época [Bizantina](#) la princesa [Theodora Doukaina](#), futura esposa del [Dogo de Venecia](#), [Domenico Selvo](#), quien llegó a causar considerable consternación entre los asistentes venecianos debido a que se hacía cortar los alimentos por un esclavo [eunuco](#) y le servían las piezas en un tenedor dorado. Más tarde el obispo de Ostia se refirió a ella como la «...mujer del Doge veneciano, aquella que se descompuso en lejanas tierras».⁴

Ingredientes [\[editar \]](#)

Los ingredientes más comunes de la cocina medieval europea eran el [agraz](#), [vino](#) y [vinagre](#). Estos ingredientes se combinaban extensamente con [azúcar](#) para dar a muchos platos un sabor distintivo y generalmente agridulce. Las carnes más populares eran la de [cerdo](#) y [pollo](#), mientras que la [ternera](#) era muy poco común, en comparación con la actualidad. El [bacalao](#) y el [arenque](#) eran los pescados más habituales, sobre todo en Europa del norte. Sin embargo, existía una amplia variedad de consumo de pescado fresco. Es de destacar el uso de la [leche de almendras](#), en sus variantes tanto dulces como amargas, siendo el alimento más empleado en los platos en que debía haber [leche](#), tales como [sopas](#), [estofados](#) y [salsas](#). La leche de almendras se consumía principalmente durante la [Cuaresma](#) y los días de [ayuno religioso](#).

Cereales [\[editar \]](#)

La frase del [padrenuestro](#) «El pan nuestro de cada día» es casi figurativa para la mayoría de los europeos de la actualidad, pero en la Edad Media era algo más que una realidad concreta. El [cereal](#), generalmente en forma de [pan](#) y menos en pasta, era el alimento más común entre todas las clases sociales. Se estima que el consumo de pan en varias regiones pudo llegar a ser muy similar a



Un panadero, castigado por intentar engañar a sus clientes, es llevado sobre un carromato con un trozo de pan colgado del cuello.

entre 1 y 1,5 kg por persona al día. Los granos más empleados eran el [centeno](#), la [cebada](#), el [alforfón](#), el [mijo](#) y la [avena](#). El [arroz](#) se mantuvo demasiado caro como para ser empleado y crecía sólo en el norte de Italia y en la costa este de España. No obstante, el [trigo](#) era el cereal más habitual en Europa durante la edad media, considerado uno de los cereales más nutritivos, su empleo en pan denotaba estatus en la escala social, las [harinas](#) refinadas de trigo se reservaban para la elaboración de pan blanco que comerían las clases altas, mientras que las clases más bajas tomaban las harinas menos refinadas y su pan era más negro y con mayor contenido de [salvado](#). Durante los periodos de escasez en las cosechas de cereal se empleaba como sustituto de los cereales, algunos [frutos secos](#) tales como las [nueces](#), las [legumbres](#) secas, [helechos](#) y una amplia variedad de materia vegetal. La alternativa a aquellos que no podían adquirir pan era siempre el [porridge](#) o las [gachas](#).

Uno de los aportes más importantes a las comidas medievales, y que se incluía en los banquetes medievales como un pequeño aperitivo, era el [sops](#), que consistía en pequeños pedazos de pan con vino, sopa, caldo o incluso una salsa. Otro elemento común en las mesas de las comidas medievales era el [frumenty](#), una harina de [porridge](#) cocida en caldo de carne y aliñada con especias. Las gachas se elaboraban con cualquier tipo de cereal y fue aplicado como plato a enfermos, casi siempre cocido en leche o leche de almendras y endulzado con azúcar. Los [pasteles](#)⁵ estaban rellenos con carne, huevo, vegetales o frutas propias de los bosques europeos; existían también alimentos como la [empanadilla](#), las donas así como muchas [pastas](#). Al final de la edad media comenzaron a popularizarse tanto las [galletas](#) como las [obleas](#) en una diferente variedad. Los granos de cereal, tanto en pan como en harina, eran muy empleados como espesantes de cocidos y estofados.


La importancia del pan como alimento diario convertía a los panaderos en un elemento social de gran importancia para la comunidad. Entre los primeros gremios de la ciudad que se organizaron estaban, naturalmente, los panaderos y las leyes y los reglamentos que fueron establecidos con el objeto de mantener los precios del pan estables. La ley inglesa denominada [assisa panis et cervisiæ](#) del año 1266 generó unas tablas muy extensas donde se definía el tamaño, el peso y el precio de un pan, así como del pan en relación con el precio del trigo. A las tablas le fueron añadidas posteriormente el coste de la leña para alimentar el horno y de la sal e incluso la mujer del panadero. Los panaderos que eran pillados engañando a sus clientes falseando las cantidades estipuladas sufrían muy severas penas. Una forma común de castigo era sujetar al delincuente unos cascabeles y arrastrarlo por la ciudad con un pan adulterado atado alrededor de su cuello.⁶



Un [panadero](#) con su asistente.

Frutas y vegetales [\[editar \]](#)



Recolectando col, Siglo XV. 

Mientras que los cereales eran la fuente primaria de alimentos diarios, muchos vegetales como las [coles](#), las [remolachas](#), las [cebollas](#), el [ajo](#) y [zanahoria](#) se consideraban como material alimenticio primario. Sin embargo, aunque muchas de estas plantas se ingerían por los trabajadores a diario, eran consideradas menos prestigiosas que otras formas de alimentos, tales como la [carne](#). Los libros de cocina de los periodos tardíos de la edad media contienen pocas recetas con ingredientes de verdura, y se incluye ocasionalmente en los [potajes](#). La forma más básica de preparación es en forma de sopas o estofados. La zanahoria naranja, muy común hoy en día, no apareció como alimento hasta mediados del siglo xvii. Varias [legumbres](#), como los [garbanzos](#), [habas](#) y los [guisantes](#) eran considerados las fuentes más importantes de [proteína](#).

La fruta fue muy popular y se sirvió generalmente fresca (a pesar de las prescripciones médicas), seca, o en conserva. Como el azúcar y la miel eran muy caros, lo más común era emplear algún tipo de fruta como edulcorante. Las frutas más elegidas en el sur de Europa

eran los [limones](#), [naranjas](#), [naranjas amargas](#) (la variante dulce no llegó a emplearse hasta varios cientos de años después), [pomelos](#), [membrillos](#) y, por supuesto las [uvas](#). En el norte de Europa las [manzanas](#), [peras](#), [ciruelas](#) y [moras](#) eran las frutas más comunes. El fruto del [Ficus](#) y los [dátiles](#) se consumían en toda Europa, pero no aparecen en los territorios del norte, donde tenían que ser importados. Los ingredientes vegetales que hoy se consideran muy comunes en las cocinas europeas, tales como las [patatas](#), las [judías verdes](#), [cacao](#), [tomates](#), [pimientos](#), [fresas](#) y [maíz](#) evidentemente no estaban disponibles en las cocinas medievales, hasta bien pasado el siglo xv con el [descubrimiento de América](#), e incluso algunos alimentos tuvieron que pasar por un largo proceso de adopción a las cocinas europeas.

Entre los siglos v y xv se consideraba de gran importancia el uso de todo producto de la tierra como el cereal, frutas, legumbres, excepto en los pueblos germánicos que eran afectos a la carne y no tomaban en cuenta a las verduras, ni cereales, hasta que al expandirse el barbarismo por Europa adoptaron algunas costumbres romanas como el trigo, el vino y el aceite, que más tarde se usaría para los actos religiosos característicos del cristianismo. En el sur de Europa, específicamente en Italia, eran usados los cítricos para recetas, ya que gustaban de combinar sabores agrios, dulces y salados.

Carnes [\[editar \]](#)



Este artículo o sección necesita una revisión de **ortografía y gramática**.

Puedes colaborar [editándolo](#). Cuando se haya corregido, puedes borrar este aviso.

Si has [iniciado sesión](#), puedes ayudarte del [corrector ortográfico](#), activándolo en: [Mis preferencias](#) → [Accesorios](#) → [Navegación](#) →

El corrector ortográfico resalta errores ortográficos con un fondo rojo.



Cerdo a punto de ser sacrificado.

Todas las formas de caza salvaje eran populares en las poblaciones que podían obtenerla, pero la mayor parte de la carne provenía de animales domesticados. La carne de ternera no era tan común como hoy, porque [bueyes](#) y [vacas](#) eran mucho más valiosos como animales de tiro que como potenciales productores de carne o leche. Cuando estos no podían servir más, eran sacrificados y su carne se consumía, aunque era menos apetitosa y por lo tanto menos valorada. La más común y barata de las carnes de procedencia doméstica era la de [cerdo](#), cuya cría requería menos atención. El [cerdo](#) vivía a menudo libremente, incluso en ciudades, y era alimentado con cualquier basura orgánica de la cocina. Entre las carnes que hoy no se consideran apropiadas para el consumo, en algunas colecciones de recetas se mencionan a veces el [erizo](#) y la [ardilla](#).

Se incluye en la alimentación cárnica una amplia gama de aves, que incluyen el [cisne](#), la [codorniz](#), la [perdiz](#), a veces la [cigüeña](#), y la [alondra](#), así como cualquier pájaro salvaje que pudiera ser cazado. El cisne y el pato fueron domesticados, pero solo los comía la élite social y eran elogiados más por su aspecto que por la calidad de su carne. También los [gansos](#) habían sido domesticados, pero la carne de ave más popular era la de [pollo](#). Curiosamente, existía la creencia de que la [barnacla cariblanca](#) no se reproducía poniendo huevos como otros pájaros, sino que crecía dentro de los [percebes](#), razón por la cual su carne era considerada un alimento aceptable para los días de ayuno y la Cuaresma.⁷

La cantidad de carne ingerida variaba considerablemente según las regiones consideradas. Algunas fuentes documentales —como los libros de contabilidad de los conventos o de las ciudades— dan una idea aproximada acerca de los segmentos de sociedad que consumían carne y en qué medida. Existen algunos muy detallados en Alemania que informan acerca de la ración diaria consumida por algunos grupos. Un documento del siglo xiv indica que en Berlín, [Estrasburgo](#) y [Fráncfort del Óder](#) llegaban a consumirse entre 500 g y 1 kg de carne por día.⁸

Pescados [\[editar \]](#)

Menos prestigioso que la carne, el pescado se tomaba como alimento alternativo en los días de ayuno religioso, tales como la [Cuaresma](#). De todas formas, su consumo solo era importante en las poblaciones costeras. El [arenque](#) y el [bacalao](#) eran habituales en las costas del océano Atlántico y del [mar Báltico](#). El arenque tuvo gran importancia económica —que en parte aún conserva—

en los pueblos del norte de Europa y fue una de las principales mercancías de la [liga hanseática](#). El arenque ahumado elaborado en los países costeros del [mar del Norte](#) tenía un amplio mercado que llegaba hasta las fronteras lejanas de [Constantinopla](#). Si bien se consumía pescado fresco, la mayor parte era tratada para preservarla, mediante las [salazones](#) (de las que un ejemplo actual es el [bacalao](#)), los [ahumados](#), etc. Las poblaciones del [mar Mediterráneo](#) consumían una amplia gama de [moluscos](#) ([ostras](#), [mejillones](#), [vieiras](#), etc.), algunos de los cuales procedían de ríos, como el [cangrejo](#). Comparado con la carne, el pescado era mucho más caro para las poblaciones del interior, especialmente en la [Europa Central](#), lo que lo vedaba como opción para la mayoría. Hay que pensar que los métodos de conservación necesarios para transportarlo en grandes cantidades eran muy rudimentarios y se centraban más en evitar olores mediante el empleo de especias aromáticas que en preservar realmente el pescado. Las [luciopercas](#), las [carpas](#), las [percas](#), las [lampreas](#) y las [truchas](#) eran los pescados de agua dulce más comunes de ver en los platos. Los días de fasto también podían ingerirse [mamíferos marinos](#), tales como las [ballenas](#) y las [marsopas](#). El [castor](#) era considerado pescado debido a que pasaba gran parte del día en el agua.⁷



Pesca de [lamprea](#) en una corriente, siglo xv

Hierbas y especias [\[editar \]](#)



Recolectando pimienta. Ilustración procedente de una edición francesa de [Los viajes de Marco Polo](#).

Las [especias](#) estaban entre los productos de mayor lujo disponibles. De todas ellas, las más comunes eran la [pimienta negra](#), la [canela](#) (en su variante más asequible la [cassia](#)), el [comino](#), el [jengibre](#) y los [clavos](#), algunos de ellos importados desde plantaciones de Asia y África, y eran extremadamente caras. Se ha llegado a estimar que las importaciones a Europa pudieron llegar a una cantidad que rondaba las 1000 toneladas de pimienta y 1000 toneladas de otras especias comunes que fueron importadas de la parte oriental de Europa cada año durante la Edad Media. El valor de estos bienes era equivalente a la producción de grano para dar de comer a casi 1,5 millones de personas.⁹ Si la especia más común era la pimienta negra, la más cara y exclusiva era el [azafrán](#), empleado más como colorante (debido en parte a su aporte como color rojo vívido) que por su sabor. Muchas especias que entonces eran

comunes, o incluso estaban de moda, hoy en día caen casi en el apartado de desuso en la cocina Europea, por ejemplo: [galingale](#), [pimienta larga](#) y [cubeb](#). [Graino del paraíso](#), tiene una cierta relación con el [cardamomo](#), hoy en día apenas se emplea por los cocineros europeos, aunque permanece en uso en la [haute cuisine](#) en el norte de Francia.

Era muy común emplear como condimento las hierbas que crecían localmente. La [salvia](#), la [mostaza](#) y, especialmente, el [perejil](#), que crecían en toda Europa, eran especias de amplio uso en casi todas las regiones, de la misma forma que la [alcaravea](#), la [menta](#) y el

hinojo. El **eneldo** y la mostaza fueron muy populares como condimentos de muchas partes de la **cocina alemana**. El **anís** fue empleado como saborizante de pescados y de carne de pollo, y sus semillas cubiertas de azúcar para servir carnes **confitadas** al final de las comidas.⁷

Las comidas [\[editar \]](#)


Dulces y postres [\[editar \]](#)

El **azúcar** era un producto muy caro, por lo que su consumo era muy moderado. La **caña de azúcar** podía ser cultivada en las partes más meridionales de Europa y la **remolacha de azúcar** estuvo ausente durante varios siglos más. El edulcorante más común era la **miel**, también frutas secas y los **mostos** de uva (una especie de **sirope**). Para las clases más favorecidas existía el **mazapán** y los anillos de naranja secos, muy populares en Francia e Italia desde el siglo xiv. Se empleaban algunos tipos de **caramelos**, servidos generalmente tras las comidas **mits**. Aquellos que no podían recolectar azúcar o miel recurrían a las **chirivías** y los **nabos** como fuentes alternativas para edulcorar ciertos platos.

Bebidas [\[editar \]](#)

El agua hoy en día es tomada como una elección neutra para poder beber en una comida. En la edad media existían siempre serias dudas acerca de su pureza y de esta forma su bajo prestigio y las recomendaciones médicas hicieron de esta bebida la de menor preferencia frente a las **bebidas alcohólicas** como el **vino**, **cerveza**, **hipocrás**, **hidromiel**, **sidra** y **perada** que generalmente eran más preferidas. Todas ellas eran consideradas más nutritivas y beneficiosas para la digestión que el agua. El vino se consumía a diario en la mayoría del territorio francés y en los países mediterráneos, en todos donde las uvas eran cultivadas. El vino era, no obstante, por regla general la bebida preferida de la nobleza ya que podrían producirla por sí mismos, y ya lejos en el campo, era menos común entre campesinos y trabajadores. La bebida de los habitantes del norte de Europa se centraba sobre todo en la **cerveza** o **ale**; debido a los problemas con la preservación de esta bebida durante cualquier período largo (especialmente antes de la introducción de **malta**) hacía obligatorio que consumiera sobre todo fresca; estaba posiblemente turbia y quizás con un contenido de alcohol más bajo que el equivalente moderno típico. La leche fresca y los productos lácteos eran mucho menos comunes, debido en parte a la falta de tecnología para procesarlos y conservarlos adecuadamente.¹⁰ La leche pura se reservaba para los bebés o para los ancianos, generalmente como **suero de leche** o **suero de mantequilla** (leche mazada). Los adultos no la bebían, excepto aquellos que eran pobres o estaban enfermos.



Un **monje** bebiendo un trago de vino 


Vino [editar]

Véase también: [Historia del vino](#)

El [vino](#) era la bebida más socialmente prestigiosa y también la opción más sana. Según la [dietética](#) fundamentada en la teoría de Galeno, debía ser considerado un fluido con unas cualidades al mismo tiempo «caliente y seco» (de aquí proviene el uso moderno de «seco» al describir el sabor del vino- cuando de forma natural no es dulce), pero estas cualidades fueron moderadas cuando el vino fue mezclado con agua antes de beber, y esta mezcla se hacía a menudo. Las propiedades del vino eran muy diferentes de las asignadas al agua o incluso a la cerveza, que eran consideradas al mismo tiempo fría y húmeda, el consumo del vino con moderación (especialmente [vino tinto](#)), entre otras cosas, fue tomada como ayuda a la digestión, para generar «buena sangre» y para aclarar el humor. La calidad del vino se diferenció considerablemente según [vendimia](#), el tipo de uva y más importantemente, en el número de los prensamientos realizados a la uva. La primera presión se hacía a los vinos más finos y más costosos que eran reservados para las clases más altas. Los segundos y terceros prensados generaban un contenido de baja calidad y con poco alcohol etílico. La gente corriente tuvo que beber generalmente un vino más barato, tal y como eran los [vinos blancos](#) o los [vinos rosados](#) generalmente elaborados con un segundo o tercer prensado, significando que podría ser consumido en cantidades absolutamente abundantes sin conducir a la intoxicación etílica. Para los más pobres y los religiosos [ascetas](#) a veces se tomaba ya casi en la frontera de lo que podría ser [vinagre](#).

El envejecimiento de los vinos rojos de la alta calidad requirió conocimiento especializado así como un almacenaje costoso y además un equipo preparado para ese menester, con lo que dio lugar a un producto final aún más caro y exclusivo. Según los numerosos consejos dados en los documentos medievales acerca de cómo salvar el vino que empieza a dar muestras indicadoras de que se va a poner malo, la preservación del vino debía haber sido un problema extenso y bastante común. Aunque el vinagre era un ingrediente común en muchos platos, allí estaba solamente tanto de él que se podría utilizar contemporáneamente. En [Le Viandier](#), guía de cocina escrita en el siglo xiv, hay varios métodos para salvar el vino estropeado; cerciorándose de que los barriles del vino estaban llenos con una mezcla de semillas de uva blancas secas y hervidas con la ceniza de las cenizas secas de la vid (ambos eran conocidos como [bactericidas](#) eficaces), aunque los procesos químicos no eran entendidos en ese entonces. El especiado era no sólo popular entre la gente corriente, sino que también era considerado especialmente sano por los médicos. Se creía que facilitaba la digestión y que dirigía la energía a cada una de las partes del cuerpo, y era la creencia de que la adición de especias fragantes y exóticas lo haría aún más sano. Los vinos especiados fueron elaborados generalmente mezclando un vino (tinto) ordinario con un surtido de especias tales como jengibre, cardamomo, pimienta, granos del paraíso, nuez moscada molida, clavos y azúcar. Éstos estaban contenidos en pequeñas bolsas que se empapaban en el vino vertido, y de esta forma se elaboraba



Un patrón demostrando como conservar y tratar adecuadamente el vino. 

el [hypocras](#) y el [claré](#), ya en el siglo xiv había un fuerte comercio de especia para este tipo de bebida.¹¹

Véase también [[editar](#)]

- [Gastronomía de al-Ándalus](#)
- [Historia de la gastronomía de España](#)
- [Historia del pan](#)
- [Historia del vino](#)

Notas [[editar](#)]

- ↑ Henisch capítulo 2
- ↑ Almodóvar (2007), p. 39
- ↑ Adamson p. 161–164.
- ↑ Henisch p. 185–186
- ↑ El «pastel» estándar elaborado en nuestros días tiene una cáscara superior dura que llegó a ser concebida hasta el siglo xiv
- ↑ Scully P. 35-38
- ↑ [a](#) [b](#) [c](#) Adamson chapter 1
- ↑ Nordberg pg. 40
- ↑ Adamson p. 65; por comparación, la población estimada de Bretaña en 1340, justo antes de la [Peste negra](#) era de sólo 5 millones y en 1450 apenas llegaba a 3 (*Fontana...* p. 36)
- ↑ Adamson p. 48-51
- ↑ Scully p. 138-146

Bibliografía [[editar](#)]

- Adamson Weiss, Melitta: *Food in Medieval Times*. 2004. [ISBN 0-313-32147-7](#)
- Adamson Weiss, Melitta (ed.): *Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays*. 2002. [ISBN 0-415-92994-6](#)
- Almodóvar, Miguel Ángel: *La cocina del Cid*. Ediciones Nowtilus, 2007 [ISBN 9788497634199](#)
- Bourin, Jeanne: *Cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui*. Flammarion, 1983. [ISBN 2082008096](#)
- *The Fontana Economic History of Europe: The Middle Ages* (1972); J.C Russel *Population in Europe 500-1500*, [ISBN 0-00-632841-5](#)
- Henisch, Bridget Ann: *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. 1976. [ISBN 0-271-01230-7](#)
- Nordberg, Michael *Den dynamiska medeltiden*. 1984. [ISBN 91-550-2786-5](#)
- Redon, Odile; Sabban, Françoise; Serventi, Silvano: *La gastronomie au Moyen Âge, 150 recettes de France et d'Italie*. Stock.

ISBN 2234024021

- Scully, Terence: *The Art of Cookery in the Middle Ages*. 1995. ISBN 0-85115-611-8

Enlaces externos [[editar](#)]

- [Gastronomie médiévale](#) . Exposición virtual de la [Biblioteca nacional de Francia](#) de manuscritos iluminados (en francés e inglés).

Categoría: [Gastronomía de la Edad Media](#)

Esta página fue modificada por última vez el 21 oct 2016 a las 16:34.

El texto está disponible bajo la [Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0](#); podrían ser aplicables cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros [términos de uso](#) y nuestra [política de privacidad](#).

Wikipedia® es una marca registrada de la [Fundación Wikimedia, Inc.](#), una organización sin ánimo de lucro.

[Contacto](#)

[Política de privacidad](#) [Acerca de Wikipedia](#) [Limitación de responsabilidad](#) [Desarrolladores](#) [Declaración de cookies](#) [Versión para móviles](#)

