

Pedro López Elum*

LOS UTENSILIOS DE COCINA Y MESA
EN LA BAJA EDAD MEDIA
(LOS MATERIALES EMPLEADOS EN SU FABRICACIÓN)

FUENTES

En los inventarios *post mortem* los notarios anotaban todos los objetos y enseres que encontraban en las casas. La labor de estos profesionales era muy amplia en la Edad Media ya que sus servicios eran solicitados para muchos actos de la vida privada y pública. De ahí que en algunos núcleos de población fuera la actividad que tenía más profesionales¹.

La variedad de inventarios es muy extensa, reflejo de las distintas situaciones económicas que se podían dar. Así, algunos presentan escasos asientos, indicativo de un sujeto con pocos bienes. Otros, por el contrario, son más extensos, y pertenecen a personas con grandes recursos económicos. En todos ellos, los notarios registraban, en asientos individuales, cada uno de los objetos que encontraban en las viviendas. Su descripción se hacía a base de recorrer las habitaciones indicando su situación y lo que había allí depositado. Pero lo normal era una enumeración más sencilla, en la que no se marcaban diferencias de ámbitos.

En este estudio analizaremos los distintos elementos empleados en la cocina y en la mesa y expondremos cuáles eran los materiales que se utili-

*Universitat de València.

¹ CRUSELLES GÓMEZ, J.M^a., *Els notaris de la ciutat de València. Activitat professional i comportament social a la primera meitat del segle XV*, Barcelona 1998, 450 págs.

zaban para su elaboración², como, por ejemplo, la arcilla, la madera, el metal y el vidrio. Con esa finalidad han sido consultadas las secciones de Protocolos del Archivo del Reino de Valencia y la del Archivo de Protocolos del Patriarca de Valencia³.

Interesados por esta fuente y también por los elementos de madera que servían para el consumo de los alimentos, Gudiol i Cunill⁴ publicó uno de los primeros trabajos sobre este tema. También Olivar Daydí⁵ se interesó por esta cuestión, recogiendo de los inventarios los asientos que estaban relacionados con los productos culinarios. Hace pocos años se ha publicado un libro de María Barceló y Guillermo Rosselló, que abordan para Mallorca el tema que nos preocupa⁶.

LOS UTENSILIOS PARA USO CULINARIO.

De los recipientes relacionados con los alimentos podemos apuntar una división de acuerdo con la misión que cumplían:

a) Como contenedores o almacenamiento de harina, vino, aceite, agua, etc. (jarras, *alcolles*, *alfàbies*, etc.).

b) Para preparar la comida en el fuego (ollas, *coçis*, etc.).

c) Para consumirla en la mesa (*escudelles*, *talladors*, etc.).

De los tres apartados, almacenamiento, cocina y consumo, no hay duda de que es en el primero en el que se detecta la presencia mayoritaria de la arcilla como materia prima ya en el siglo XIII. Esto no sólo no variará en las centurias siguientes, sino que se impondrá aún más. No hay que olvidar que en época musulmana existía una fabricación local de jarras. Tras la conquista no hay cambios, y las nuevas casas cristianas usaron como contenedores los productos de Manises y, sobre todo, de Paterna⁷. Las *gerres* y *alco-*

² Realizamos, por el momento, un primer estudio que será ampliado posteriormente en una monografía que llevará por título: *La producción cerámica de lujo en la Baja Eda Media: Manises y Paterna. Los materiales de los recipientes para uso alimentario. Su evolución y cambios, según los inventarios notariales*. (en prensa).

³ Sobre dichos fondos se ofrecen más datos en nuestro estudio: *La producción cerámica...*

⁴ GUDIOL I CUNILL, J., *La vaxella de fusta durant lo segle XIII*, "I Congreso de Historia de la Corona de Aragón", Barcelona 1913, II, 744-750.

⁵ OLIVAR DAYDÍ, M., *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XV, (según los inventarios de la época)* "Anejo nº 2 de Anales de la Academia de Cultura Valenciana", Valencia 1950.

⁶ BARCELÓ, María, ROSSELLÓ, Guillermo., *Terrissa. Dades documentals per a l'estudi de la ceràmica mallorquina del segle XV*. Palma de Mallorca 1996.

⁷ Sobre estos centros productores, véase: LÓPEZ ELUM, P., *Los orígenes de la cerámica de Manises y de Paterna (1285-1335)*, Valencia 1984. LÓPEZ ELUM, P., *La producción cerámica valenciana después de la conquista cristiana. (Siglos XIII y XIV)*, "IV Congrès d'Història i Filologia de la Plana. Nules 1996, 26-29. Los primeros estudios son de: OSMA,

lles⁸ serán un elemento común y de amplia difusión, dada la facilidad que tenían para adquirirla en los centros anteriores.

Los utensilios de cocina y mesa. Los materiales utilizados (1285-1500).

Cuando algunos de los productos que vamos a analizar se podía obtener con distintas materias primas y materiales, es normal que los inventarios así lo especificaran. Por ejemplo, un plato podía ser de madera, metal o cerámica. Y lo habitual es que, en la mayoría de los casos, así se haga constar.

a) *Los utensilios de mesa.*

En los años finales del siglo XIII y durante el primer cuarto del XIV, las *escudelles* y *talladors* eran de madera y su porcentaje alcanzaba el 64 %. La cerámica representaba un 23 %, pudiendo desglosarse así: un 14 % de cerámica barnizada y un 9 % de cerámica decorada. El metal ocupaba el 12 % y el vidrio el 1 %.

Durante los años 1326 y 1350 la tendencia apenas si cambia, al igual que entre 1351 y 1375. Sólo destaca un hecho: la madera tiene un pequeño descenso porcentual de 5 puntos. La cerámica representa un 25 %, del cual un 16 % es barnizada y un 9 % decorada. El metal se mantiene con un 11,7 %. Y el vidrio, que asciende al 6 % en el periodo 1326-1350, desciende al 4 % entre 1371-1359.

Es a partir de 1376 y 1400 cuando se realiza el viraje o equiparamiento entre la cerámica barnizada con los utensilios de madera. Éstos descienden con respecto a 1285 en 27 puntos porcentuales y los de cerámica ascienden 23. La barnizada supone un 24 % y la decorada un 13 %. El uso del metal permanece en el 12 % y el vidrio se eleva al 13 %.

La tendencia continúa en el periodo 1401 y 1425 con un descenso de la madera de 13, aumento hasta 10 puntos para la cerámica barnizada y de 5 para la decorada. Se incrementa el uso del vidrio, que alcanza el 18 % y desciende el del metal a un 5 %.

Apenas hay cambios para el periodo 1426 y 1450, excepto para el metal que asciende al 16 %. El siglo termina con la imposición de la cerámica barnizada con un 58 % y la disminución de los productos en madera al 16 %. El vidrio se mantiene en el 15,6 % y el metal desciende al 2,4 %. Al final se han invertido las tendencias entre 1285 y 1500, como se puede comprobar en la siguiente tabla porcentual número I:

G.J. de, *Los maestros alfareros de Manises, Paterna y Valencia. Contratos y Ordenanzas de los siglos XIV, XV y XVI*, Madrid 1908 y *Adiciones a los textos y documentos valencianos. Nº 2 (Maestros alfareros de Manises, Paterna y Valencia)*, Madrid 1911. VAN DE PUT, A., *The valencian styles of hispano-moresques pottery, 1404-1454. A companion to the Apuntes sobre cerámica morisca of the late G. J. De Osma*, New York 1938.

⁸ LÓPEZ ELUM, P., *Los orígenes de la cerámica de Manises y de Paterna (1285-1335)*, Valencia 1984. En la página 97 se transcribe el documento sobre *les alcolles*.

TABLA N° I

	CERÁMICA		MADERA	VIDRIO	METAL
	Barnizada	Decorada			
	%	%	%	%	%
1285-1325	14	9	64	1	12
1326-1350	14	13	60	6	7
1351-1375	16	9,3	59	4	11,7
1376-1400	24	13,5	37,5	13	12
1401-1425	34	18	25	18	5
1426-1450	35	8	25	16	16
1451-1475	39	10,2	26	17	7,8
1476-1500	58	8	16	15,6	2,4

Los porcentajes de la tabla número I, muestran la proporción de los distintos materiales que componían el servicio de mesa, es decir, la cerámica barnizada, la cerámica decorada, la madera, el metal y el vidrio. De ellos hay tres –cerámica decorada, metal y vidrio- que presentan una evolución sin grandes altibajos. Por el contrario, el uso de la madera y de la cerámica barnizada es muy desigual dentro del periodo estudiado –1285 y 1500-. La primera cubre, casi de forma exclusiva, el servicio de mesa entre 1285 y 1375. La cerámica barnizada la desplazará a finales del siglo XIV y casi la sustituye a lo largo del siglo XV. De modo que podemos ver la caída de la primera y el ascenso de la segunda.

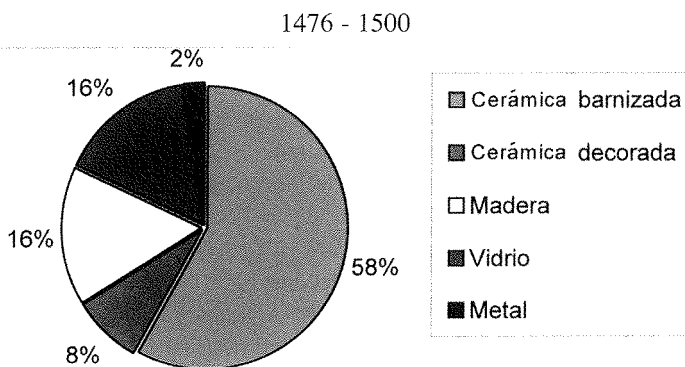
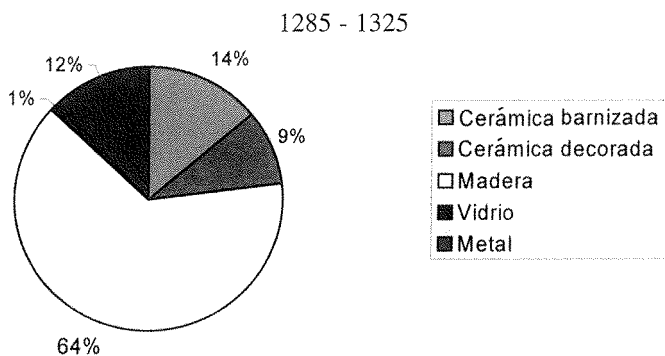
Así pues, las casas de Valencia y su entorno utilizaron diferentes materiales para comer, a lo largo de la cronología de este estudio. A finales del siglo XIII disponían para el servicio de mesa de escasos elementos de cerámica barnizada, y, por el contrario, utilizaban platos o elementos de madera. Sin embargo, a finales del siglo XV será la primera -cerámica barnizada- la más demandada para consumir alimentos.

Si examinamos los porcentajes que obtienen los utensilios realizados en cerámica –barnizada y decorada- y madera en el periodo 1285-1325 (23 % y 64 % respectivamente, con los que obtienen en 1476-1500 observamos que la tendencia se ha invertido. Así la cerámica –barnizada y decorada- asciende hasta un 66 %, mientras que la madera ha reducido su uso al 16 %. Véase a continuación la tabla número II:

TABLA N° II

	CERÁMICA		MADERA	VIDRIO	METAL
	Barnizada	Decorada			
	%	%	%	%	%
1285-1325	14	9	64	1	12
1476-1500	58	8	16	15,6	2,4

Los datos anteriores se pueden ver plasmados en los diagramas que aparecen a continuación.



LAS FUENTES ESCRITAS Y LA ESTRATIGRAFÍA DE UNA EXCAVACIÓN

Lo que hemos afirmado anteriormente tendrá una repercusión arqueológica, ya que como se sabe, la madera se deteriora y no aparecen sus restos. Por el contrario, y aunque para esos años exista un escaso porcentaje de piezas de cerámica éstas, al no descomponerse, se detectarán en las excavaciones. Si el arqueólogo, en estos casos, no conoce y no consulta las fuentes de

archivo, ofrecerá una imagen desdibujada de la realidad, si afirma que, entre 1285 y 1375, el material más utilizado era el cerámico, cuando lo fue la madera.

Se deduce que la estratigrafía, en algunos casos, no recoge y, por lo tanto, no aporta siempre todos los materiales utilizados. Los estratos no son, a veces, fiel reflejo de la cultura material utilizada en aquel lugar.

A lo largo del siglo XV la casi sustitución de la madera por la cerámica barnizada tendrá ya su constatación en los materiales que aparecen en las excavaciones. Si el arqueólogo conoce las fuentes escritas podrá explicar mejor lo que ocurrió a lo largo de ese periodo.

En definitiva, los estratos arqueológicos no contienen siempre todos los materiales que fueron empleados en los momentos en que se conformaron. En algunas publicaciones se describen los elementos hallados, pero no se alude a todos aquellos otros –más numerosos– que eran usados, que actualmente no se encuentran y que conformaban su cultura material.

b) Los utensilios de cocina

El metal mantuvo durante mucho tiempo su primacia como materia prima para cocinar en el fuego. Entre 1285 y 1325, su presencia en los inventarios asciende a un 54 % de las piezas descritas. La alfarería sólo un 8 %. Hay que destacar el uso de morteros de piedra con un 22%.

La utilización del metal entre 1326 y 1350 se incrementa hasta un 17 % y la cerámica llega sólo al 3%. En el periodo 1376 y 1400 las ollas tienen ya una presencia notoria. Habían aparecido antes pero es ahora cuando se intensifica. Las piezas de alfarería ascienden del 21 al 47 % y el metal descendiendo del 61 al 41 %. Las diferencias aumentan entre 1401 y 1425. Junto a las ollas se cita el *coçiol* y el *foguer de terra*.

El periodo 1426 y 1450 presenta poca alteración, por lo que concluye la centuria con un incremento importante de la alfarería, con un 80 %, y un descenso del metal, que se sitúa en el 19 %. La primera se imponía en la cocina, y de manera notable. En 1478 se dice que en la cocina había *molta obra de terra*⁹ y en 1477 se aludía a las ollas de Alaquàs: *I olla gran de terra de cuynar de Alaquaz*¹⁰. En la siguiente tabla número III se recogen los porcentajes de cada uno de los periodos estudiados:

⁹ ARCHIVO DE PROTOCOLOS DEL PATRIARCA. VALENCIA, (APPV.), *Protocolos (Prot.,) Prot.*, Francesc Pastor, 22.556.

¹⁰ APPV., *Prot.*, Juliá Bernat, 15.934.

TABLA N° III

	METAL	ALFARERÍA	MADERA	MORTERO MADERA
	%	%	%	%
1285-1325	54	8	16	22
1326-1350	71	11	-	18
1351-1375	61	21	3	15
1376-1400	41	47	-	12
1401-1425	31	63	-	6
1426-1450	30	59	1	10
1451-1475	34	64	-	2
1476-1500	19	80	-	1

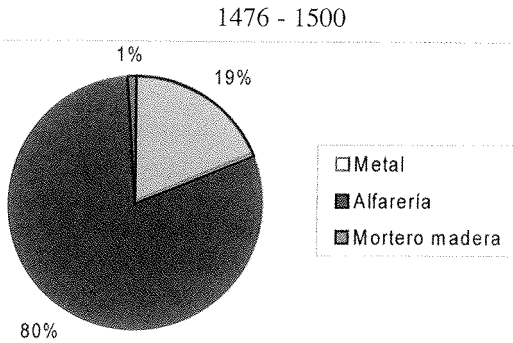
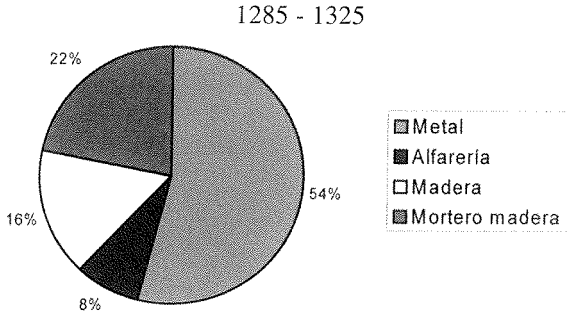
En el servicio de mesa veíamos que se apreciaba una paulatina sustitución de la madera por la cerámica barnizada. Igual sucede, pero con otros materiales, con los utensilios de cocina y que hemos expuesto en la tabla número III. A finales del siglo XIII y primera mitad del XIV el metal era el material que predominaba para su aplicación al fuego. Hacia finales del siglo XIV se fueron imponiendo las piezas de alfarería llegando éstas a cubrir casi todo su servicio.

De nuevo observamos que los materiales de los utensilios de cocina de finales del siglo XIII han cambiado dos siglos después. En este caso el metal cuya presencia era del 54 % en el periodo 1285-1325 ha dejado paso a los útiles de alfarería -80%- entre 1476-1500. Véase a continuación la tabla número IV:

TABLA N° IV

	METAL	ALFARERÍA	MADERA	MORTERO MADERA
	%	%	%	%
1285-1325	54	8	16	22
1476-1500	19	80	-	1

Los datos anteriores se pueden ver plasmados en los diagramas que aparecen a continuación.



Como decíamos antes la estratigrafía arqueológica ofrecerá, otra vez, una visión parcial de los materiales y de la cultura material que utilizaban las gentes del entorno valenciano entre los siglos XIII-XV, ya que para el periodo 1285 y 1325 faltarían las piezas más utilizadas -metal-, mientras que perdurarían las que menos se emplearon -alfarería-. Por el contrario, y para el final de la cronología que analizamos, los restos de cerámica y alfarería encontrados reflejarían la demanda que ambos tuvieron en los inventarios de aquellos años. Finalmente hemos de insistir que solo la unión de la práctica archivística y la arqueológica darán una visión más acertada de los utensilios empleados en aquella sociedad.

CONCLUSIÓN

A finales el siglo XIII y principios del XIV los utensilios de mesa y cocina utilizaban la madera y el metal respectivamente como material para su fabricación. Pero ambos serán sustituidos, a finales del siglo XV, por la cerámica y la alfarería. En este cambio desempeñaron un papel importante los dos grandes centros productores de Manises y Paterna¹¹, al que se unirá Alacuás¹².

¹¹ Véase nota número 7.

¹² Véase nota número 9.