

# ALIMENTACIÓN, ABASTO Y CONSUMO DE LA SOCIEDAD CORDOBESA EN LA MODERNIDAD (I)

Rafael Vázquez Lesmes

Académico Numerario

---

## RESUMEN

---

### PALABRAS CLAVE

Alimentación.  
Consumo.  
Abastecimiento.  
Dieta.  
Menús.  
Hambruna.

Se expone cómo se alimentaba la ciudad de Córdoba en los siglos XVII y XVIII, marcando particularidades con épocas anteriores y diferenciándola con las distintas clases sociales que la componen. Igualmente especifican las clases de materias primas y alimentos nuevos procedentes de los nuevos descubrimientos y rutas de la época. Se dan a conocer los medios de transporte, su distribución en la ciudad, precios de los diferentes artículos, proveedores, puntos de venta...

### ABSTRACT

---

### KEYWORDS

Feeding routine.  
Food consumption.  
Food retail.  
Diet.  
Menus.  
Famined.

This paper aims to give an account of the people from Córdoba, the cordobeses, fed during the 17th and 18th centuries. We will explain their dietary routines and will also focus on the major differences between their eating habits and the current ones by paying special attention to time and class distinctions. We will specify the food products Cordobesian used regularly for their feeding during the cited centuries and will also mention the food products imported from the new territories beyond the sea. We will list the origin of these new products means of transport, distribution, sales areas and price, among other things.

**A**limentación, abasto y consumo son conceptos que perteneciendo a la misma materia, su diferenciación se apoya en cómo van evolucionando a través de los tiempos y en las más diversas facetas que lo componen. Advertido que no soy el más apropiado para materializarlo, habiéndolo hecho ya conspicuos especialistas en la temática.

La alimentación como sustento del hombre «ha constituido desde siempre una inquietud primordial y acuciante» en palabras del profesor Palacio

Atard<sup>1</sup>, añadiendo que, cuando el hombre alcanza unos grados de organización bastante desarrollados, la preocupación del abastecimiento del comestible siga ocupando un lugar destacado dentro de las necesidades propias de la sociedad.

Desde la aparición del ser humano sobre la tierra, una de sus grandes ocupaciones fue la búsqueda de esos alimentos. La realiza condicionando su tarea de la manera más incómoda y peligrosa, convirtiéndose en cazador rudimentario. Posteriormente, buscando una disposición más acomodaticia y de menor esfuerzo, evolucionó su *status* al de agricultor y su consiguiente sedentarismo, afrontando un proceso gradual de organización social y de mayor desarrollo.

La inquietud por el abastecimiento de comestibles se va a convertir en una necesidad perentoria para el individuo y posteriormente, con motivo de la implantación de los primeros grupos sociales, para los encargados de su gobernación. Estos afrontarán el problema de su acopio, transporte y distribución.

Es obvio que todas estas circunstancias expuestas y ocurridas a lo largos de los siglos, sean motivo en su desarrollo de vicisitudes determinadas e influenciadas por causas vinculadas al mismo avance de la civilización.

No se entra en disquisiciones de una dinámica de estudio nutricional ni de otras facetas de carácter científico diferenciador, puesto que por su extensión no tienen cabida aquí. Sí lo vamos a enfocar a otros parámetros dimanados de los distintos datos proporcionados por la documentación consultada. Entre estos iremos decantándonos no solo por la clase de alimentos que sirvan de sustento a la población, sino teniendo en cuenta también la evolución del uso de otros con el paso del tiempo y ver cómo de ellos hacen su distribución los distintos grupos sociales, así como de la diversidad de su consumo de unos y de otros, según su *status* social y capacidad adquisitiva.

Como bien dice Villar García, «la alimentación y el consumo alimentario forman parte de la cultura material de las sociedades»<sup>2</sup>. Ello ha sido causa de la preocupación de su estudio por la historia y por ende, dar lugar a la aparición de una gran diversidad de trabajos explicitados en libros donde se incluye la materia que exponemos como parte de la cultura cotidiana, íntimamente vinculada a la comida y a la realidad social de cada pueblo.

---

<sup>1</sup> PALACIO ATARD, A.: *Los españoles de la Ilustración*. Madrid, 1964, p. 199.

<sup>2</sup> VILLAR GARCÍA, M.B.: «Alimentación y consumo en la Málaga del siglo XVIII», Rev. *BAÉTICA*, 7. Málaga, 1984, pp. 311-20.

Una de esas parcelas de la historia nos la encontramos en el estudio de la alimentación. Fue un grupo de la Escuela de los Annales quienes abrieron el camino de esta temática bajo un punto de vista científico. Dentro de ella y como hecho diferenciador, se penetra para conocerla en las distintas capas que componen las sociedades y la evolución ocurrida en ella a través de las diversas épocas divisorias de la historia de los pueblos.

No es objeto de este estudio las épocas anteriores a la entrada en la Modernidad, pero sí el hacer una somera alusión en la diferencia encontrada entre la manera de alimentarse las clases componentes del Medievo, con su régimen feudal. Señores en sus castillos; eclesiásticos en sus monasterios y cenobios; amén de siervos de la gleba dependientes del «caldero» de su señor, configuran sus diferencias.

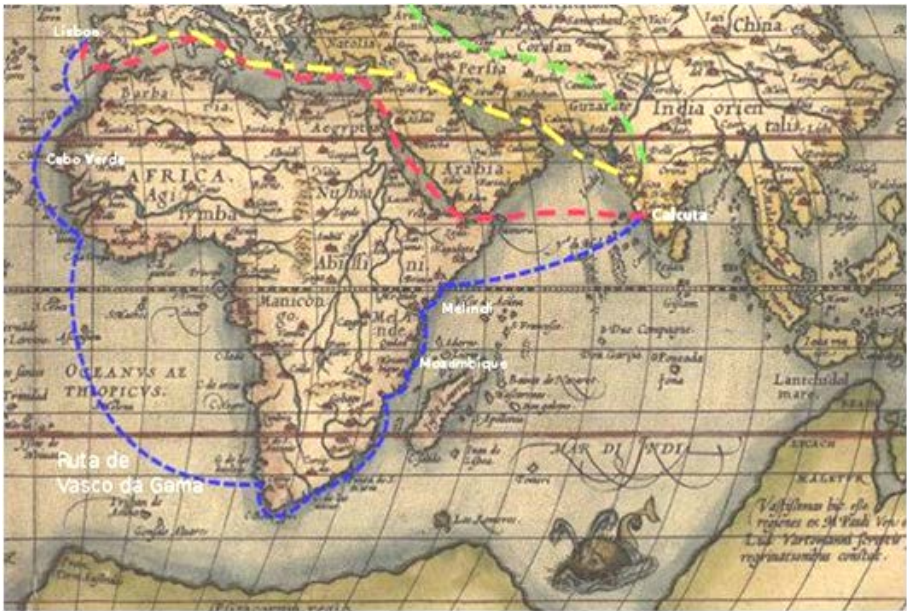
Pero entremos ya en el meollo de la cuestión que nos interesa y supone el objeto esencial de nuestro trabajo. La arribada a la conocida como Época Moderna llevando consigo la instauración de las monarquías autoritarias, produjo una evolución radical en la alimentación de los miembros componentes de cada una de las clases que las configuraban. El paso del castillo al palacio, y la conformación de una corte alrededor del monarca mucho más refinada en sus modos de vida, llevará consigo también un cambio radical en la alimentación consumida en sus residencias, marcando diferencias no solo en los productos cocinados en sus hogares para los señores, sino el reservado para sus invitados.

Dentro de esta nueva composición, emerge una clase nueva, la de la burguesía en las villas y ciudades, junto a las clases aristocráticas del clero secular, conformadas por los cabildos eclesiásticos. En la última escala de esta renovada sociedad desaparecen los siervos de la gleba, siendo sustituida por los pobres de solemnidad, con su «sopa boba» conventual o capitular y la gran influencia que sobre ellos ejercen las «hambrunas», al igual de las clases marginadas, caso de los «expósitos». El conjunto de todas ellas da una perspectiva muy abierta y amplia para el conocimiento de un nuevo tipo alimentario y alimenticio en su forma y condicionamiento de reparto.

Sin embargo, y llegado a este punto, no podemos dejar en el olvido unos acontecimientos con repercusión de todos los órdenes en la vida de la sociedad modernista y, por tanto, en el devenir de la alimentación. Esos episodios de tanta trascendencia fueron el descubrimiento del Nuevo Mundo y la potenciación de las rutas hacia Oriente en busca del «país de las especias».



Nova Insulae. Nova Tabula, 1540. Col. Biblioteca Nacional de Chile



La nueva ruta de las especies de Vasco de Gama

Este hecho dio lugar a un gran intercambio de productos. Los exportados del Viejo Mundo, singularmente los de España, hacia aquellas nuevas tierras, al ser requeridos por los mismos conquistadores no habituados a los allí existentes. Con posterioridad, fueron los importados de las Indias, ya conocidos y asumidos en sus dietas por los nuevos dueños y enviados a la madre patria.

A partir de esta época serán muchos los libros-recetarios de cocina que hacen su aparición influenciados por el refinamiento impuesto en la mesa de la aristocracia palaciega, tanto en Francia como en España. Aparte de ello, las noticias contenidas en los relatos escritos por los historiadores de Indias, incluyendo novedades sobre productos consumidos por los indígenas, nos dan a conocer sus usos con la consiguiente repercusión en los fogones de nuestros hogares. El hecho se extiende por toda Europa y hasta Oriente y África. España envía productos tan importantes como los que conforman la dieta mediterránea, trigo, vid y aceite y se llega hasta intercambiar los denominados de «ida y vuelta», azúcar, café y los plátanos, según nos indica la profesora Pérez Samper<sup>3</sup>.

Sin embargo, esta difusión de los alimentos procedentes del Nuevo Mundo por toda nuestra península, no implica que ocurra lo mismo en todas sus capas sociales. Será el estamento de los privilegiados los que gocen en sus mesas de estas variantes, en tanto la clase humilde no tendrá en un principio esa suerte, quedando al margen de su disfrute.

De otro lado, como consecuencia de los mismos descubrimientos, cuya motivación primordial constituyó, como hemos dicho, la búsqueda de nuevas rutas para llegar al país de las especias, puesto que las antiguas habían quedado interceptadas por la expansión del imperio otomano, dan lugar a un mayor y más variado de su consumo, considerado como ingrediente necesario para la dieta alimenticia de la élite, a lo que coadyuvó el aporte de otros procedentes del mundo americano. Empero, su aparición posterior en el mercado europeo de algunos tan imprescindibles como la patata van a condicionar los movimientos de población de ciertos países en años de malas cosechas de este tubérculo, como es el caso de Irlanda

Expuesta ya la perspectiva global del cambio producido por estos productos en la dieta alimenticia globalizadora, nos proponemos dar a conocer sus repercusiones en el mercado de la ciudad de Córdoba en la época que estudiamos.

---

<sup>3</sup> SAMPER, M<sup>a</sup>. Á.: «De exóticos a cotidianos: los nuevos alimentos americanos». En *Comer a lo largo de la Historia*. Universidad de Valladolid, 2015, p. 103. La profesora Samper destaca sobremedida en sus brillantes y variados estudios sobre la alimentación en la época moderna.

Un primer interrogante se plantea. ¿Cuáles eran los principales e imprescindibles componentes de la dieta alimenticia de los habitantes de nuestra ciudad en el período de tiempo comprendido y más arriba significado? Únicamente una escueta exposición de ellos nos lleva a la conclusión de la escasa variante de los elementos básicos de sus dietas con el período inmediatamente anterior. Pan, aceite, vino, carne y pescado repiten, en tanto contemplamos otros productos más o menos novedosos y exóticos, como el azúcar de caña, la nieve, chocolate, otros productos de huerta, y el uso comestible de la patata.

## 1. EL PAN

En este tiempo el abastecimiento del pan en la ciudad se lleva a cabo mediante la molturación del trigo, procedente de su campiña, en los molinos del río. Cuando las sequías y las plagas de langosta asolaban las cosechas, sin que este problema se pudiera solucionar ni por medios naturales ni sobrenaturales (a base de rogativas —oraciones *pro pluvia* en las iglesias— ni regando los campos con agua bendita), había que proveerse del «trigo de ultramar». Este procedía del norte de Europa y de Sicilia, y era contratado su desembarco en el puerto de Sevilla y su posterior conducción, mediante recuas, a los molinos de «la carrera del río», singularmente a los de La Albolafia y Lope García. A la autoridad municipal es a quien competía esta misión.



Molino de la Albolafia

Las grandes hambrunas asoladoras de la capital en esta época, dada la escasez de grano por las causas ya expuestas y la consecuente falta de pan, alimento tan primordial para las clases menesterosas, dieron lugar en ocasiones al levantamiento del pueblo quien, a los gritos de «¡Viva el rey y muera el mal gobierno!» y «¡Pan para el pueblo!» asaltaron los domicilios de los nobles y eclesiásticos en donde se suponía la existencia de grandes reservas de trigo. Como un remedio para impedir estas faltas se fundó un Monte de Piedad para socorro de los pobres, de efímera duración.

Sí creo muy interesante dar a conocer los tipos de pan más frecuentes a mitad de esta centuria del XVII. El de mayor consumición era el blanco; le seguía en importancia el conocido con el nombre de «azemite», consistente en una gran proporción de salvado y otra pequeña cantidad de harina. Por último, el denominado «pan de munición», con el que se surtía al ejército, de una inferior calidad. Los precios, tanto del grano como del pan, eran controlados por la autoridad municipal. Su comercialización la realizaban los denominados «obligados» a quienes, mediante la adjudicación por subasta y al precio convenido con la autoridad, se les obligaba a tener surtido su consumo dentro de la capital. Generalmente este oficio lo copaban los franceses afincados por entonces en la ciudad.

## 2. EL VINO

---

El vino, muy abundante en las mesas de todas las clases sociales, se consideraba esencial en la dieta de las más menesterosas de la ciudad, dado su aporte en calorías. El término de la capital producía en principio lo suficiente para su abastecimiento. Su procedencia ha de limitarse a los lagares ubicados dentro del marco comprendido por el puente de Alcolea, la Alhadra, el Villar y Trassierra, y el control de entrada había de efectuarse únicamente por la Puerta del Puente y la del Rincón.

La entrada del «vino de fuera» por los «matuteros» era severamente castigada con el derramamiento de los pellejos intervenidos. Las multas correspondientes se sancionaban con arreglo a lo dispuesto en las ordenanzas municipales.

Tres tipos de vino se comercializaban. Los denominados «de tinaja», «candiota» y «añejo», en orden de menor a mayor calidad. Se repartía, tras el paso por la Alhóndiga, entre las afamadas tabernas cordobesas que en aquellos momentos —año de 1721— se encontraban establecidas en número de 142.





La Alhóndiga

### 3. LA CARNE

La carne se erige, al igual que el pan y el vino, como otro elemento primordial de la dieta de los cordobeses en los siglos que estudiamos, tanto de ricos como de pobres, diferenciando su consumo entre ambos en su calidad y cantidad. El ganado bovino compuesto por vacas y bueyes alcuadianos, se controlaba en el puerto de El Guijo. Estos, junto con la aportación de carneros extremeños, algo de cerdo, cabras y gallinas, conformaron casi toda la nómina de animales abastecedores del mercado.

Su venta constituía un monopolio en exclusividad del cabildo catedralicio cordobés, asumida por concesión real en los años inmediatamente posteriores a la conquista de la ciudad por los cristianos<sup>4</sup>. Las carnicerías con sus tablas se ubicaban en Santa María, Plaza de Abades y en la calle Carnicerías (actual Alfaro) y en el lugar del Rastro. Allí se encontraban los puntos de venta. Gracias a la abundantísima documentación existente en ambos cabildos —eclesiástico y municipal— y a los pleitos sostenidos entre ambas instituciones en su disputa por el monopolio, conocemos las clases de carnes para el abastecimiento.

<sup>4</sup> PADILLA GONZÁLEZ, J.: «El conflicto de las carnicerías de cristianos en Córdoba o el fracaso de una lucha antimonopolística (1281-1311)». *Rev. Axarquía*, 1, 1980, pp. 11-155 y VÁZQUEZ LESMES, R.: *Córdoba y su cabildo catedralicio en la Modernidad*. Córdoba, 1987, pp. 338, 351-53.



Los privilegiados, grandes consumidores de este alimento, tenían su preferencias por las parte nobles de vacas y carneros, así como de aves, de entre ellas las de gallina, pichones y pavos. Los «privilegiados menesterosos» únicamente tenían acceso al aprovechamiento de sus despojos. La venta de estos últimos estaba rigurosamente reglamentada mediante real provisión del Consejo de Castilla, tanto en sus pesos como en el precio, obligando a los dos cabildos a aplicarlos con toda severidad. Mollejas, gazgorros, meollada en «los güevezuelos», hígado, bazo, bofes, corazón, paladares, ojos, jetas, callos tripas..., comprendían la miserable aportación llevada a la boca de los indigentes cordobeses para su dieta alimentaria<sup>5</sup>.

Las gallinas y los huevos, como hemos dicho, abundaban en las mesas de las clases nobles. También son frecuentes en los hospitales, como alimento en los pucheros guisados para los enfermos muy graves. Grandes consumidores de estas aves, y como caso curioso, los encontramos en los miembros del cabildo catedralicio. Su institución, cuando redactaba el contrato de arrendamiento de algunas de sus tierras, cortijos y fincas urbanas, el arrendador debía entregar por cada mil maravedís de renta un par de gallinas, siendo repartidas equitativamente entre sus miembros. Este hecho, es posible que fuese origen del dicho de un más que conocido refrán sobre su mesa.

#### 4. EL PESCADO

La obligación de un precepto religioso y su obediencia por parte de los católicos de unos determinados días del año litúrgico, esencialmente en cuaresma, témporas y otros viernes, obligaban además del ayuno, a la abstinencia de carne, sustituyendo esta por el consumo de pescado. Su abastecimiento, igualmente, controlado por el municipio, corre a cargo del «obligado» de turno que haya hecho la mejor postura, comprometiéndose a tener surtida la ciudad.

Se ofertan tanto pescados de agua dulce procedentes del Guadalquivir —hecho comprobado mediante la existencia de 25 barcas de pescadores— como de origen marítimo, de la costa atlántica andaluza. Puerto de Santa María, Cádiz y Málaga se erigen como puntos más abastecedores. De entre los primeros, los barbos y los albures. Estos últimos pertenecientes a la

<sup>5</sup> «Por Provisión del Real Supremo Consejo de Castilla, expedida en Madrid a doce de Marzo de mil setecientos treinta y cinco, se aprobó la Escritura de Concordia, que otorgaron los Muy Ilustres Señores Deán y Cabildo de la Santa Iglesia Catedral de esta Ciudad, ante los Escribanos Mayores de su Ayuntamiento [...] por la cual convinieron que los despojos de las Reses Vacunas, se vendan a los precios siguientes[...]. A(rchivo) C(atedral) de C(órdoba), documento suelto.

familia de los esturiones son las especies más consumidas. No se ha encontrado ninguna noticia sobre el aprovechamiento de sus huevas para el caviar. Sí sabemos que subían río arriba hasta la construcción de la presa de Peñaflor a mediados del siglo XVII.

De las marítimas, dentro de las clasificadas de piel lisa, destacan el tollo, el bacalao, el atún de almadraba y el salmón. Entre las de escamas, sábalos-sardinas, arenques, besugos y dentones. El bacalao se traía salado para después remojarlo y consumirlo como fresco; también seco y en barriles en escabeche. Otros pescados de diversas clases, como doradas, merluzas, lampreas, congrios, rayas, etc., provenían de Galicia, pero eran desembarcados en los puertos andaluces. Su venta se llevaba a cabo en once puestos. Cuatro ubicados en El Salvador, cuatro en La Corredera, uno en San Agustín, uno más en La Judería y otro en La Pescadería. Los precios oscilaban entre la dorada de a 25 maravedís y las sardinas, 9 de las cuales tenían de coste 1/2 maravedí. El transporte desde los puertos de origen a la ciudad se realizaba mediante recuas de mulas, con la nieve consiguiente.

## 5. OTROS PRODUCTOS DE CONSUMO NUEVOS EN LA CIUDAD

---

El azúcar, la nieve y el chocolate, como se puede adivinar, no se corresponden con productos de primera necesidad en la dieta alimenticia de los cordobeses en la Modernidad y, por supuesto, eran inasequibles a las mesas de las clases poco pudientes. Los incluimos en este resumen como pura anécdota, al darlos a conocer muy concisamente, dejándolo para mejor ocasión. Todos ellos encontrados en la sección de Obras Pías.

La caña de azúcar, sustitutiva de la miel, es cultivada ya en la Modernidad en tierras de las costas granadina y malagueña, y únicamente en los ingenios enclavados dentro del valle de Manilva y el Condado de Casares, dominios del duque de Arcos. Las primeras noticias documentadas de su utilización en Córdoba las hallamos en los pagos de los cuantiosos réditos concedidos al duque por el cabildo catedralicio. Parte de los dichos intereses le es abonada en azúcar, según convenio acordado entre ambos, dada su situación de penuria en metálico, al igual que le ocurría a casi la totalidad de la nobleza en aquellos tiempos. Se ofrece en dos clases distintas: azúcar principal o de pilón y azúcar quebrada, con arreglo a su calidad. También se las conoce como blanca y prieta.

La nieve se puede considerar como un alimento de lujo, únicamente utilizado en las mesas de los privilegiados como degustación clasista —sorbetes— y como necesidad en los hospitales para el tratamiento de enfermos. La primera noticia sobre su uso medicinal nos la da el médico cor-

dobés Alonso de Burgos en 1640<sup>6</sup>, refrendándolo el cabildo municipal al encargar de su abasto a un «obligado», «porque conviene a la salud»<sup>7</sup>. Se conduce a la ciudad en convoyes de mulas desde los ventisqueros de Valpepeñas y Sierra Mágina (Jaén), Constantina (Sevilla) y Archidona (Málaga), conservándola en los diferentes pozos cercanos a la capital.

Como es bien sabido, el chocolate fue uno de los productos del Nuevo Mundo traídos por los conquistadores a España a la vista de su consumo por los aztecas en la misma corte del emperador Moctezuma<sup>8</sup>.

## 6. ALGUNOS MENÚS DE LAS CLASES SOCIALES CORDOBESAS. CENTROS CONVENTUALES, HOSPITALARIOS Y ENTIDADES BENÉFICAS

Pasamos a describir algunos de los menús cotidianos servidos a colectivos, ciertas instituciones benéfico-hospitalarias, conventuales, asistenciales y de la nobleza, los cuales hemos podido rescatar de una amplísima consulta llevada a cabo en fuentes documentales diversas de estas instituciones, especialmente en la sección de Obras Pías del cabildo catedralicio.

Con motivo de un memorial presentado ante el cabildo catedralicio, en 1734, por la mayor parte de las monjas residentes en el convento de la Encarnación, las religiosas exponen las carencias padecidas en sus comidas y especialmente en las de sus enfermas. Estas se reducen a tomar cada una de ellas una ración de caldero los domingos, lunes, martes y jueves de cada semana. A aquéllas que por sus achaques no la tomase, necesitando de una mejor alimentación, se les entrega en metálico cuatro cuartos y el viernes una escudilla de potaje y seis maravedíes para un huevo. En la cuaresma, una ración de bacalao y un potaje cada día<sup>9</sup>. Se acuerda proporcionarle a cada religiosa «seis reales cada semana, treinta i seis libras de tocino al año, dos arrovas de aceite al año, un zelemín de sal, una quartilla de vinagre, un pan de a tres quarterones y un zelemín de trigo para azemite a el año»<sup>10</sup>. Como se puede comprobar, era muy corriente en aquel tiempo aglutinar tanto las ayudas en metálico como en especie.

Aunque de forma incompleta en sus dietas, el hospital del Cardenal Salazar en sus informaciones extraídas de la documentación del archivo de Obras Pías, nos dan cuenta de un menú recibido por sus enfermos en el primer tercio de la centuria del XVIII. El desayuno se componía de tortas

<sup>6</sup> BURGOS, Alonso de: *Método curativo y uso de la nieve*. Córdoba, 1640.

<sup>7</sup> *Ibid.*

<sup>8</sup> Se recomienda para un conocimiento más profundo en estos y otros productos importados a M<sup>a</sup>. de los Angeles Pérez Samper y otros en *Comer a lo largo...*, *op. cit.*, pp. 97-136.

<sup>9</sup> ACC, *Actas Capitulares*, t. 74, fols. 337v-38 r.

<sup>10</sup> *Ibid.*

de bizcocho y almidón, «hormigos» —una especie de gachas de pan— y un huevo para los muy enfermos. En la comida reciben seis cuartos de berza, generalmente col y un cuarto de libra de carnero (para todo el día). Los viernes, días de abstinencia, se les alimenta con vituallas, pescado y potaje, aunque a los muy enfermos se les proporciona también gallina y hormigos de postre. Todo se complementa con medio pan diario. En el menú se utilizan otros componentes y condimentos como azafrán, sal, azúcar, leche —para enfermos especiales— huevos, garbanzos, vinagre, remoyuelo, aceite y ristras de ajos<sup>11</sup>.

Si bien se han recogido otros tipos de menús relativos a instituciones asistenciales y benéficas, como es el caso de los Niños de la Doctrina, del Coro y Expósitos —que se adjuntarán a la finalización de este trabajo— ahora parece oportuno aportar una serie de alimentos a consumir en los hospitales de la ciudad —básicamente en el de San Lázaro— donados por las collaciones y cofradías, así como los proporcionados a las puertas del Obispado y de los eclesiásticos capitulares. Su motivación consistió en socorrer a los enfermos y necesitados por causa de peste o malas cosechas.

Un «contagio» asolador de gran parte del territorio español llegó a Córdoba el año de 1649, declarándose oficialmente la peste en la ciudad<sup>12</sup>. Para intentar mitigarlo se señaló como punto de concentración de los afectados el hospital de San Lázaro el Real. Se nombró una Junta compuesta por las máximas autoridades, a fin de recaudar todo lo necesario de sustentos y ropas para sus pacientes. Parroquias, conventos, cofradías, autoridades y nobleza compitieron en proporcionar alimentos y vestidos con los que paliar a los apestados<sup>13</sup>. Nuestro interés se centra en conocer cuál fue el alimentario proporcionado no tanto en su cantidad, pero sí en las diferentes clases de componentes de las ofrendas, llevadas en solemnes procesiones al hospital. De ellas destacan: trigo, pan amasado, carneros, gallinas, salvillas de bizcocho, diferentes clases de dulces, huevos, pasas, almendras, azúcar, tocino, vino, aceite, garbanzos, granadas, limas, melones, vinagre, miel, arroz, manteca de cerdo, sal y aceitunas<sup>14</sup>. La salud fue declarada en julio del año siguiente.

<sup>11</sup> ACC., *Actas Capitulares*, t. 34, fols. 337 v.-38 r.

<sup>12</sup> ACC., sección *Obras Pías*, caj. 880.

<sup>13</sup> La narración de esta epidemia nos la proporciona el libro de MARTÍN DE CÓRDOBA, *Córdoba castigada con piedades, en el contagio que padeció en los años 49 y 50*. Córdoba, 1651

<sup>14</sup> *Ibid.*, pp. 38-39.



Antiguo hospital del Cardenal Salazar. Hoy, Facultad de Filosofía y Letras

Como es obvio, al no tratarse de exponer menús concretos, puesto que enumeramos productos alimenticios individualizados, sí nos aporta el conocimiento de una alimentación que, aunque la clase social receptora de ellos pertenece básicamente a los más menesterosos, sin embargo su condición de enfermos le da acceso a un menú de categoría inmediatamente superior.

Otra «gran calamidad y miseria» producida por mala cosecha en el año de 1750 afectando a gran número de pobres, movió al cabildo catedralicio y a sus miembros en particular a ayudar a los niños comprendidos entre los tres y ocho años hasta el momento de la nueva cosecha. Además de proporcionarle ropa adecuada para cubrir su desnudez, se les sustentó «con un quarterón de pan y una ración de azemite, condimentada de semillas» recogiénola diariamente, al medio día, en la puerta de cada prebendado, quienes aprovechan el momento para proporcionarles, a la vez, el denominado por los benefactores «alimento de la doctrina cristiana».

Como se puede observar aún no hemos hecho la menor alusión a los menús servidos en las casas nobiliarias como representantes de las clases privilegiadas. Por nuestra parte, aún no hemos podido recabar datos suficientes sobre la materia. Por otro lado, una de las familias más distinguidas de la denominada Casa de Córdoba y dentro de ella el conocidísimo deán D. Juan de Córdoba, ha sido objeto de un estudio en profundidad sobre

una parte de su azarosa vida<sup>15</sup>. Sin embargo, lo que podría ser un capítulo interesante e íntimamente engarzado a la ostentación de su poder y riquezas, sus comidas y banquetes y las consiguientes vajillas de plata, no se hace la menor alusión a ello. Imaginemos la no existencia de documentación sobre la materia. De lo contrario, nos desvelaría menús de una importancia singular para completar este estudio

Sí encontramos suficientemente investigado otro ilustre miembro de la misma Casa, el V marqués de Priego, aportando datos muy interesantes sobre los menús consumidos en su mesa. Un estudio minucioso durante su estancia en Montilla en las primeras décadas del Seiscientos nos lo proporciona el profesor Rodríguez Gracia<sup>16</sup>, quien analiza en profundidad sus comidas ordinarias y banquetes ofrecidos a sus visitantes invitados. Enumera cada uno de los productos alimenticios componentes de sus menús. Creo que la lectura de su libro es más que suficiente para tener que repetirla aquí y, por supuesto, constituye un paradigma representativo de lo ocurrido en otras mesas de la nobleza de su alcurnia. Advertimos, empero, un dato curiosamente ausente. De entre todas las bebidas figurantes en el repertorio de sus comidas adquiridas para surtir su mesa, ¡no figura el vino! Se me ocurren dos hipótesis. Una: que el marqués fuese abstemio, cosa increíble para un señor de su época; o bien, que al no contabilizarse su cantidad ni precio entrase gratuitamente, al encontrarse residiendo en sus dominios montillanos.

Llegados a este punto y considerando que puede parecer incompleta la relación de productos estudiados —como así lo es— y teniendo en cuenta tratarse de un resumen de otro trabajo de mayor envergadura, hemos dejado para una segunda parte otra serie de alimentos indispensables y componentes de la dieta de la sociedad cordobesa, principalmente los procedentes de los nuevos territorios y rutas descubiertos y que llegaron a cambiar absolutamente su modo y modelo de alimentarse.

<sup>15</sup> DÍAZ RODRÍGUEZ, A.J.: «Las casas del deán D. Juan de Córdoba: lujo y clientela en torno a un capitular del Renacimiento». *Hispania Sacra*, LXI, junio 2009, pp. 77-103.

<sup>16</sup> RODRÍGUEZ GRACIA, H.: *Vivir y morir en Montilla*. Córdoba, 1994, pp. 137-55.