

COMIDA E IDENTIDAD RACIAL: LAS MINORÍAS RELIGIOSAS Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA DIFERENCIA SOCIOBIOLÓGICA A FINALES DE LA EDAD MEDIA

ANA M. GÓMEZ-BRAVO *

RESUMEN

Las prácticas alimentarias se presentan como marcador psicobiológico. Se atribuye al consumo de ciertos alimentos, así como a los modos de preparación de los mismos, un impacto físico indeleble que, siguiendo las teorías médicas de la época tardomedieval, rige la identidad y el comportamiento específico de cada persona.

PALABRAS-CLAVE: Comida; Identidad; Raza; Medieval; Medicina.

Las nociones de sangre, junto con las prácticas alimentarias desempeñaron un papel clave en la conceptualización de la naturaleza física de la posición social en el período medieval tardío. Estas nociones se formularon mediante la convergencia de discursos médicos, literarios, religiosos y legales. Los autores del siglo XV formularon una teoría de la nobleza basada en un concepto de superioridad psicobiológica innata que hacía uso del valor que la medicina y la teoría de los humores daban a la comida. Estas nociones alimentarias dotaron a la comida de un papel clave en la creación de nociones de superioridad innata de las oligarquías y, por tanto, en la justificación de la estratificación socioeconómica existente a lo largo de la Edad Media y en períodos

* Professor of Spanish, University of Washington, Seattle, EEUU. E-mail: agbravo@uw.edu. Orcid: 0000-0001-8102-3279

Esta publicación es parte del proyecto “Entorno cortesano y orígenes de la poesía de cancionero: creación, difusión y pervivencias” (PID2022-136346NB-I00), PI Antonio Chas Aguión (University of Vigo), financiado por MCIU/AEI/ 10.13039/501100011033 and by ERDF, EU; así como del proyecto “*Libro iluminado y bibliotecas en la Europa del Renacimiento: el marqués de Santillana y su proyecto cultural*”. PI. Rosa María Rodríguez Porto (Universidade de Santiago de Compostela) [PID2022-143202NA-I00], financiado por AEI/FEDER, EU.

posteriores. Tales ideas estaban estrechamente ligadas al debatido carácter de la nobleza o hidalguía. Durante el tardomedievo, la poesía suele emplearse en la rápida diseminación de ideas sociales, políticas y religiosas, de un modo similar al que hoy se emplean los medios de comunicación social. De este modo, encontramos poemas que buscan diseminar ideas discriminatorias contra las minorías religiosas, incluyendo críticas de sus usos alimentarios, que se presentan como marcadores de una identidad racializada.

A lo largo de la Edad Media se van formando en la Península Ibérica nuevos linajes nobiliarios cuyos intereses van a inspirar a lo largo del siglo XV un intenso debate sobre la nobleza y su relación con otros estratos sociales. El rey Alfonso X había fundamentado la nobleza o hidalguía en tres pilares principales: linaje, saber y buenas costumbres (*Segunda Partida*, título XXI, ley II). Como han notado diversos estudiosos, esta definición daba fundamento a dos definiciones principales de nobleza: una basada en el nacimiento o linaje y otra basada en el comportamiento, luego codificado como “virtud.” Alfonso de Cartagena afirmó, por su parte, hacia 1445, que “fidalguia segund diximos en la ley antes desta es nobleza que viene a los omes por linaje”, precisando que éstos “fazen buena vida porque les viene de lueñe como de heredad” y que por lo tanto tendrán más cuidado en no obrar mal, “ca non tan sola mente quando lo fazen rreçiben daño e verguença ellos mismos, mas aun aquellos donde ellos vienen” (*Doctrinal de los caballeros*, fol. 7). En el siglo XIV, la popularísima obra de Bartolo de Sassoferrato planteó una definición estrictamente legal, y racializadora, de nobleza por la cual esta sería estrictamente entendida como un honor otorgado por el rey. En el siglo XV, las ideas del rey Alfonso X y de Sassoferrato fueron debatidas en mayor o menor detalle en la obra de muchos autores cuyas posturas sobre el tema de la nobleza giraban en torno a dos posiciones principales: la que denomino “innata”, que vinculaba la nobleza al linaje y la que denomino “adquirida”, que hacía depender la nobleza de las acciones y las cualidades individuales. La reciente adquisición de un título nobiliario por parte de un individuo cuyos méritos eran de este modo reconocidos por el rey no conllevaba, para los defensores de la postura innata, de un inmediato ennoblecimiento personal, que en realidad solo tendría lugar con el paso de cuatro generaciones. Como explica Juan Rodríguez del Padrón, el paso de las cuatro generaciones permitiría purgar la oscuridad del linaje por medio de la adquisición de “riqueza antigua”, “buenas costumbres” y “claro” linaje (269). La “purga” (“purgar”) a lo largo de cuatro generaciones descrita

por Rodríguez del Padrón y otros autores también permitía el lapso temporal necesario para que la posición inferior del nuevamente ennoblecido desapareciera de la memoria pública. Asimismo se aseguraba de este modo la pérdida del contacto directo entre el nuevo noble y la generación precedente al ennoblecimiento, estableciéndose un obstáculo para la transmisión directa de características aprendidas de los familiares plebeyos, que eran consideradas poco deseables. Igualmente se hacía así posible que la alta nobleza mantuviera a raya a los advenedizos al hacer imposible que estos recién llegados alcanzaran la alta posición nobiliaria durante su vida y la de sus hijos y nietos.

Aunque algunos autores consideraban que la nobleza podía perderse como resultado de acciones indignas, la postura esencialista fue tomando fuerza a lo largo del siglo XV para aparecer formulada de una forma metódica y detallada en la obra de Ferrán (o Hernán) Mexía. Mexía lleva la concepción “innata” de la nobleza a su punto álgido al hacerla hereditaria, inalterable, consustancial con el noble y ubicarla no en la conducta sino en la sangre. Aunque admite el impacto de la educación y de la higiene, Mexía afirma que el proceso de perfeccionamiento o “destilación” se produce por vía hereditaria. Este proceso hace que los nobles adquieran una superioridad innata que los embellece y les otorga funciones mentales superiores, entre otras cualidades. Mexía establece grados de nobleza basados en el valor acumulativo de la nobleza heredada, que se iría refinando con cada generación, haciendo al hijo más noble que al padre, aún más noble que al abuelo y así sucesivamente¹. Las ideas expuestas en la obra de Mexía constituyen un paso lógico pero cualitativo en un discurso esencialista cuya efectividad puede juzgarse por su impacto en autores posteriores. Entre las diversas disciplinas que Mexía maneja para elaborar sus argumentos se incluyen la teología, las matemáticas, la alquimia, el derecho, la filosofía, la botánica y la medicina. La efectividad argumental de Mexía radica no solo en su despliegue de extensos conocimientos, sino también en los vínculos conceptuales que traza entre diversas disciplinas, combinando, por ejemplo, nociones de gradación tomadas de las matemáticas, la teología y la alquimia para explicar el proceso de sublimación por el cual el cuerpo del noble se hace superior. Mexía demuestra un profundo conocimiento de la teoría de los humores que constituía la base de las ideas médicas del momento sobre la fisiología humana difundidas por medio de tratados de medicina popular y de otros escritos. Esta teoría médica dotaba a los alimentos de

un papel central en la formación de la identidad desde el momento de la concepción y el desarrollo embriológico. Dicho papel seguía teniendo su efecto durante la formación biológica y psicobiológica del individuo a lo largo de toda su vida. En línea con una estructura basada en el número cuatro tan central al pensamiento científico desde la Antigüedad, la teoría médica enumeraba cuatro humores: sangre, flema, bilis amarilla o cólera y bilis negra o melancolía. La sangre que circula por el cuerpo se entendía como una masa compuesta por la sangre humoral mezclada con una cierta proporción de los otros humores, que se producían a medida que el cuerpo elaboraba sangre. A los humores se les asignaba propiedades frías, calientes, húmedas y secas. El equilibrio particular que de estas propiedades humorales tenía el cuerpo de cada individuo constituía su temperamento o complexión (*complexio*). El necesario predominio de uno de los humores determinaba, según la teoría médica, cuatro tipos generales de complexión humana: sanguíneo, melancólico, flemático y colérico. Del mismo modo se asignaban propiedades humorales a los animales y plantas comestibles, lo que explica la importancia fundamental que el pensamiento médico atribuía a la nutrición, ya que los alimentos se transformaban, al pasar por el proceso digestivo, en los cuatro humores. La sangre servía para nutrir todas las partes del cuerpo, las cuales se entendía que se generaban a partir de los humores, al tiempo que parte de la misma sangre se refinaba en forma de semen. Al entenderse que también transmitían la complexión, el particular equilibrio en el que los humores se encontraban en el cuerpo de cada individuo dotaba a este de sus particulares características biológicas y psicológicas. Las propiedades humorales de las plantas y animales comestibles se tenían en cuenta a la hora de determinar el tratamiento médico, tanto si este era preventivo como si era terapéutico. Los *regimina sanitatis* o regímenes para conservar la salud que suelen formar parte de los tratados médicos ofrecen detalladas recomendaciones dietéticas basadas en las propiedades humorales de los alimentos. Las propiedades humorales de los alimentos de origen vegetal y animal se tienen en cuenta al fijar la dieta específica que debe seguir cada persona según su *complexio* o tipo humoral. Es aquí donde el papel de los usos alimentarios adquieren importancia central en la demarcación de las categorías raciales. De este modo aparece lamentado en el poema que el converso Antón de Montoro dirige a la reina Isabel:

A la reina doña Isabel

¡Oh, Ropero, amargo, triste
que no sientes tu dolor!
Setenta años que naciste
y en todos siempre dijiste
“inviolata permansiste”
y nunca juré al Creador.
Hice el Credo y adorar
ollas de tocino grueso,
torreznos a medio asar,
oir misas y rezar,
santiguar y persignar
y nunca puede matar
este rastro de confeso.

Los hinojos encorvados
y con muy gran devoción,
en los días señalados,
con gran devoción contados
y rezados
los nudos de la Pasión,
adorando a Dios y Hombre
por muy alto Señor mío,
por do mi culpa se escombre,
no pude perder el nombre
de viejo puto judío.
(Dutton ID1933, MP2-81, vv. 1-24)

Como deja claro el poema de Montoro, los actos externos de comer y rezar según los usos cristianos y el aparente rechazo de las leyes dietéticas judías no podían ayudar a que un converso se transformara en cristiano a los ojos de la sociedad. Una consideración crucial para los fines de este estudio es la del peso otorgado a la elección de alimentos, que se situaba al mismo nivel que las creencias internas y la práctica religiosa externa. La cuestión de la identidad del converso y su lugar en las taxonomías cristianas

(y judías) incorporaría la comida como una cuestión central que iba más allá de su papel como marcador de las leyes y rituales dietéticos judíos. Como muestran los textos del período medieval tardío, la comida se había convertido en un elemento constitutivo de la identidad que ayudaba a imprimir una marca indeleble desde los órganos internos y funcionaba en conjunción con la construcción de las identidades religiosas. De este modo aparece claramente establecido en las *Memorias del Reinado de los Reyes Católicos* de Andrés Bernáldez. Este autor presenta el “problema converso” enfatizando el papel de marca biológica que conllevaban los usos alimentarios:

Aveis de saber que las costumbres de la gente común de ellos antes de la Inquisición, ni más ni menos eran que de los propios hediondos judíos; e esto causava la continua conversación que con ellos tenían. Así eran tragones y comilitones, que nunca dexaron el comer a costumbre judaica de manjarejos e olletas de adefinas e manjarejos de cebollas e ajos refritos con aceite, e la carne guisavan con aceite, e lo echavan en lugar de tocino e de grosura, por escusar el tocino; e el aceite con la carne e cosas que guisan hace muy mal oler el resuello, e así sus casas e puertas hedían muy mal a aquellos manjarejos; e ellos eso mismo tenían el olor de los judíos, por causa de los manjares e de no ser bautizados. E puesto caso que algunos fueran bautizados, mortificado el carácter del bautismo en ellos por la nulidad e por judaizar, hedían como judíos. No comían puerco sino en lugar forçoso; comían carne en las cuaresmas e vigiliyas e quatro ténporas, en secreto; guardavan las pascuas e sábados como mejor podían; enbiavan aceite a las sinagogas para las lánparas; tenían judios que les predicasen en sus casas de secreto, especialmente a las mugeres. Tenían judíos rabíes que les degollavan las reses e aves para sus negocios; comían pan cenceño al tiempo de los judios carnes tajeles, haciendo todas las ceremonias judaicas de secreto, en quanto podían, así los hombres como las mugeres (Bernáldez, 1962, 96-97).

Bernaldez destaca aquí el poder que los alimentos tienen para marcar físicamente el cuerpo judío y converso a través de un peculiar olor que los identifica, el *foetor Judaicus*. Es este un “hedor” al que los textos poéticos hacen referencia igualmente (Resnick), como aparece manifiesto en el *Cancionero de Baena*:

A mí grave me sería
dexar los prados con flores,
en mayo la fuente fría,
vergeles con ruiseñores,
por ir a la judería
bevir entre cortidores,
a do ay tales olores
donde buen olor no ha parte.

¿Cómo dexaré la sierra,
do ay aire y truchas finas,
por ir morar a la tierra
do ay badehas y porçinas,
a do la gente se ençierra
con las espesas cortinas,
fiesta e olor de adefinas,
que non siento a quien non mate? (ID2796)
(*Cancionero de Juan Alfonso de Baena* 322, vv. 5-20).

La mención de la adafina refiere al papel identificador que se asignaba a este plato. La adafina era el *hamin* o plato que los judíos españoles comían el día de descanso. Se cocinaba con antelación cubierto con brasas o colocado bajo una olla de hierro llena de brasas encendidas. Se dejaba cocer a fuego lento hasta que llegaba la hora de la comida del sábado. Gran parte de la información sobre los ingredientes y las técnicas que se utilizaban proviene de los registros de la Inquisición y de los textos literarios. Varios poemas del siglo XV escritos por conversos y dirigidos a conversos hablan de los alimentos considerados parte integral de la identidad judía y entre los que se encontraban los garbanzos cocidos con espinacas, el cordero kosher, las berenjenas cocidas con cilantro, carne curada de ganso y la adafina, considerado el plato judío por excelencia. Las alusiones que autores como Andrés Bernáldez hacen a la teoría médica del momento eliminan la posibilidad de hacer una interpretación únicamente social o metafórica de la sangre y el linaje. Permiten también entender cómo, al establecerse como proceso físico de depuración, el elitismo nobiliario llega a fundamentarse de forma biológica. Hernán Mexía, antes citado, lleva este pensamiento a su punto más álgido. Este autor combina hábilmente la

teoría y la terminología humorales con las nociones de un refinamiento alquímico, físico, político, religioso y matemático apoyado en la progresión numérica para reforzar su afirmación de que la comida ligera, sutil y fácilmente digerible consumida habitualmente por los nobles ayuda a constituir un cuerpo y una mente que son, de manera natural y hereditaria, superiores a las de los campesinos y trabajadores, cuya comida es “gruesa”, es decir pesada y tosca en el léxico médico humoral:

Otrosí es de notar que toda cosa sutil es más digna e más noble que lo grueso; e lo ralo, más que lo espeso; esto parece así que lo sutil sube al çielo vaporizando e del çielo desçiende e cae espesado. Bien así, pues, es neçesario açerca del nuevo noble o de aquel que noble es e de antiguo linaje desçiende; ca el nuevo noble es criado gruesamente e la grosedad de su nutritiva <han>[ha] fecho su materia gruesa por respeto de los manjares gruesos que engendran gruesos humores, como parece en todo aquel que es de obscuro linaje; ca un gañán por respeto de los gruesos manjares es en gruesa natura e conplisión rústica e grosera conpusiçión convertido; e la tal gruesa materia trae e engendra gruesas las virtudes del ánima e del entendimiento, como naturalmente es visto açerca delos bárvaros, de los labradores, de los pastores, de los silvestres e de los otros de la tal condiçión; pues, como el que desçendido de alto e claro e antiguo linaje sea nudrido e criado por el contrario e en otra ordenada o reglada observançia açerca de moderada abstinença o tenplança, asimismo de delicados, sotiles e dirigibles manjares, trae natural e aun hereditariamente más sotiles humores, lo qual es causa de asotalizar el ingenio, a elevar el entendimiento e a purificar e a generar más linpia e más pura sangre (Mexía, 2019, p. 241-242).

Mexía amplía su argumento para demostrar que tal conformación física da a los nobles, tanto hombres como mujeres, mayor belleza y superioridad moral. Asimismo afirma que los nobles poseen mejores funciones mentales, mientras que los plebeyos están más alejados de la vida intelectual: “como la gente plebea bive – según el dicho – más rústicamente, más alongada será de la vida intelectual, la qual çercanía es la nobleza; e, como es dicho de los generosos, como bivan más primamente segund la intelectuidad e virtud, síguese que biven más çercanos o más propincos al intelecto” (Mexía, 2019, 242-

243). Mexía contrapone a los nobles con aquellos que son sus inferiores, es decir plebeos, gañanes, bárbaros, labradores, pastores y silvestres, mientras teje hábilmente un fuerte contraste entre la antigua y la nueva nobleza, agrupando esta última con los plebeyos, jornaleros y pastores e indicando claramente que de estos estratos socioprofesionales emergen los nuevos nobles. En el pasaje citando anteriormente y a lo largo de su obra, Mexía asevera que la buena comida engendra los finos humores que identifican a la antigua (“clara” y alta) nobleza y le otorgan su belleza, su mejor complexión o temperamento y unas funciones intelectuales y mentales superiores, además de su limpieza de sangre. Sin embargo, el nuevo noble ha sido criado con alimentos groseros, los cuales han conformado un cuerpo grosero con humores acordes y funciones mentales inferiores, tal como se observa claramente, afirma Mexía, en aquellos que son de oscuro linaje.

Ideas materialistas sobre el vínculo entre la alimentación y la superioridad nobiliaria similares a las expresadas por Mexía aparecen en la *Glosa castellana al Regimiento de Príncipes de García de Castrojeriz*, obra anterior a la de Mexía y de amplia popularidad, como muestran las citas que de ella hace Mexía. La *Glosa* vincula la crianza con la complexión corporal y la sutileza en el apartado “de las costumbres que son de loar en los nobles”. Aquí García de Castrojeriz enumera “la tercera condición de los nobles es que son sotiles e ingeniosos e esto les contesce por dos cosas. Lo uno por la buena crianza que han e por la gran guarda que han e por la gran guarda que ponen en sus cuerpos, por la cual ellos han el su cuerpo bien complexionado e han las carnes muelles, donde se le sigue que son sotiles de corazón” (Castrojeriz, 1947-48, p. 311-12). De manera significativa y como ejemplifica la obra de García de Castrojeriz, el papel de la comida como elemento constitutivo de la identidad psicobiológica aparece en obras destinadas a la educación de nobles, presentando igualmente una nobleza constituida por procesos de ingestión selectiva de alimentos. En estos términos explica los orígenes de la nobleza Rodrigo Sánchez de Arévalo en su *Vergel de los príncipes*. Los nobles, dice Sánchez de Arévalo, eran en su origen hombres bajos y pobres (“baxos e pobres omes”) que se distinguieron por realizar notables hechos de armas y fueron recompensados por los que se habían beneficiado de aquellas acciones, es decir, los ciudadanos del pueblo o de la tierra a la que habían ayudado en la guerra. Estos ciudadanos les otorgaron riquezas, propiedades y exención de impuestos, siendo considerados en adelante hidalgos y nobles. Después de enriquecerse por esta vía, estos nuevos nobles, prosigue Sánchez de Arévalo, comenzaron a comer alimentos

delicados, abandonando los alimentos viles y groseros que habían ingerido hasta aquella fecha, cambiando y “ennobleciendo” de este modo su complexión y su naturaleza corporal al tiempo que incrementaban sus funciones militares: “Los quales començaron después de aver más habundancia de riquezas, e asimismo usaron manjares delicados, dejando los viles e gruesos; e desta guisa mudada e noblecida la natura e conplisión, continuaron más ocuparse en actos de armas e de guerra” (321b). Estos nuevos nobles también dejaron de socializar con los de menor rango y concertaron matrimonios con mujeres nobles, transformando su naturaleza servil y plebeya en otra noble. De este modo, prosigue Sánchez de Arévalo, la descendencia de aquellos nobles se haría aún más noble, del mismo modo que un árbol viejo da mejores ramas cuanto más profundas son sus raíces (322a), idea que también aparece en el *Nobiliario vero* de Mexía.

Además de textos destinados a la nobleza como los ya citados, circularon otros dirigidos a un público más amplio cuya vasta difusión ayudó a consolidar las nociones médicas que establecían un estrecho vínculo entre el consumo de alimentos y la fisiología. Tales textos brindaban información detallada sobre las propiedades humorales de los alimentos y de su efecto en las funciones corporales y en diversas dolencias. Una de estas obras, el popularísimo *Libro de las propiedades de todas las cosas*, traducción de Fray Vicente de Burgos de la obra de Bartholomaeus Anglicus, explica en detalle las propiedades humorales de los alimentos, advirtiendo, por ejemplo, que comer capón engendra buena sangre y que la lechuga multiplica la sangre en las mujeres, al tiempo que refresca la sangre hirviente. Sin embargo, el *Libro* advierte de que este alimento genera muy mala sangre y daña la vista de las mujeres mayores. La obra explica el estrecho vínculo entre la alimentación y la constitución del cuerpo repitiendo la explicación médica de que el alimento es una sustancia convertible en esencia corporal: “vianda, dezimos que es una sustança convertible en la essencia del cuerpo, por la qual es el cuerpo criado , e por la qual toma su aumentaçion e creçe su virtud e su sustantia” (fol. 87r). El *Libro* explica que tal transformación tiene lugar a través de los seis estadios digestivos que transforman las peculiares propiedades del alimento en las partes del cuerpo (“las otras partes de la bianda se convierten en diversas partes del cuerpo”, 87r). Los alimentos con propiedades humorales calientes y húmedas se transforman en carne y sangre, mientras que la comida fría y seca se convierte en nervios y huesos: “ lo que es caliente e húmedo se convierte en carne e sangre, e lo que es frio e seco se convierte en nervios y en huessos”

(87r). El *Libro de las propiedades* también atribuye valores diferenciales de naturaleza social al consumo de alimentos y los vincula a las diferencias físicas. Según el *Libro*, los alimentos deben ser considerados por sus propiedades humorales intrínsecas y por su adecuación a la complexión de cada individuo. Los alimentos más recomendables son aquellos con propiedades templadas porque, entre otros beneficios, engendran buena sangre y mejoran las funciones mentales agudizando el intelecto. Los alimentos ligeros y delicados ofrecen poca nutrición pero engendran sangre ligera y delicada que se distribuye rápidamente a las diversas partes del cuerpo (fol. 87r-87v). Igualmente significativa es la *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón, quien divide la comida (“vianda”) en siete categorías generales: la “espesa” (por ejemplo la carne de vacuno), la “delgada” (gallinas y cabritos), la que engendra buen humor (carne de corderos y carneros), la que engendra mal humor (berenjenas y carne de vaca), la que engendra mal humor viscoso (pescados de gran tamaño), la que engendra humor espeso (malvas y verdolagas) y, por último, la que engendra un humor malo que es “delgado y agudo” (ajos, cebollas, miel, nueces) (144-45, l. 55-77). Aviñón identifica la vianda “espesa y buena” como la más adecuada para quienes realizan trabajos manuales, ya que les aporta la fuerza necesaria para desempeñar sus labores. Sin embargo, muchos tratados médicos advierten que, debido a las diferentes labores que conlleva cada profesión, se debe seguir dietas diferentes de acuerdo con el nivel socioprofesional. Este es, por ejemplo, el consejo de Enrique de Villena en *Los siete trabajos de Hércules*, donde afirma que “... los labradores, que non se deven dar a delicadamente bevir nin estar en oçiosidad o en vano, ca el su estado requiere que trabajen e coman gruessas viandas e vistan non delicadas vestiduras” (56). Al mismo tiempo, y apoyando el círculo vicioso que dificulta el ascenso social, Villena afirma que la inferioridad misma de los labradores hace necesario que realicen trabajos duros y que consuman alimentos groseros, para que no acaben cayendo en el vicio, contra el que tienen menos defensas mentales que aquellos que pertenecen a estratos sociales más altos (“E éstos non han tantos defendimientos como los otros estados contra estos viçios, nin han tan clara inteligençia” 56). Otros autores médicos tal como Alonso de Chirino concuerdan en que “los que trauajan corporalmente” deben comer carnes que “engendran humores gruesas” (19). De esta forma, la medicina y la dietética contribuían a cimentar una construcción biológica de las diferencias socioprofesionales y una esencialización de la identidad basada en la biología dietética.

El vínculo que se estableció entre la sangre, la teoría médica de los humores y la formulación psicobiológica de la identidad fue un paso lógico pero cualitativo en la conceptualización de las diferencias humanas por parte de una oligarquía que buscaba consolidarse y frenar el ascenso social de los que pujaban por incorporarse a los círculos de poder. Al establecer su superioridad psicobiológica innata, la (antigua) nobleza consiguió formular un sistema excluyente indiscutible mediante la imposición de un sistema de valores que demostraba la inferioridad innata de los estratos inferiores. Este sistema de valores permitió a las élites discriminar de manera efectiva durante toda su vida y la de sus hijos y nietos a aquellos que tenían aspiraciones nobiliarias y que se encontraban fuera del círculo cerrado de las oligarquías. La justificación de la inclusión y exclusión oligárquica a través de características grupales biológicas y psicobiológicas de nobles y plebeyos dotó a la comida de una importancia fundamental en este sistema de exclusión al aprovechar las teorías médicas que vinculaban estrechamente la alimentación con la identidad fisiológica. Al mismo tiempo, se estableció un vínculo materialista entre el perfil psicobiológico personal y la ingestión de alimentos. El papel definitorio asignado a la comida en el siglo XV ayudaría a desambiguar cualquier posible comprensión metafórica de la sangre, el linaje y la nobleza, cimentando así una justificación biológica y materialista del privilegio que tendría un largo impacto en siglos posteriores. La diseminación de estas ideas a través del discurso poético ayudaría a extenderlas y popularizarlas, convirtiéndose de este modo el poema en útil vehículo transmisor de importantes ideas y conflictos de los períodos tardomedieval y moderno.

FOOD AND RACIAL IDENTITY: RELIGIOUS MINORITIES AND THE CONSTRUCTION OF SOCIOBIOLOGICAL DIFFERENCE AT THE END OF THE MIDDLE AGES

ABSTRACT: Food practices are presented as a psychobiological marker. The consumption of certain foods, as well as cooking methods, are attributed an indelible physical impact that, following the medical theories of the late medieval period, governs the identity and specific behavior of each person.

KEYWORDS: Food; Identity; Race; Medieval; Medicine.

IDENTIDADE ALIMENTAR E RACIAL: MINORIAS RELIGIOSAS E A CONSTRUÇÃO DA DIFERENÇA SOCIOBIOLÓGICA NO FINAL DA IDADE MÉDIA

RESUMO: As práticas alimentares são apresentadas como um marcador psicobiológico. Ao consumo de determinados alimentos, bem como às formas como são preparados, é atribuído um impacto físico indelével que, seguindo as teorias médicas do final da época medieval, rege a identidade e o comportamento específico de cada pessoa.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação; Identidade; Raça; Medieval; Medicina.

REFERÊNCIAS

ALFONSO X. Siete Partidas, con las adiciones de Alfonso Díaz de Montalvo, Sevilla: Meynardo Ungut Alamano [et] Lançalao Polono, 1491.

AVIÑÓN, Juan de. Sevillana medicina. Edited by José Mondéjar, Arco Libros, 2000.

BARTHOLOMAEUS ANGLICUS. De proprietatibus rerum, traducido por Fray Vicente de Burgos como Libro de las propiedades de todas las cosas trasladado del latín en romance por el reverendo padre Fray Vicente de Burgos. Tolosa: Enrique Meyer, 1494.

BERNÁLDEZ, Andrés. Memorias del Reinado de los Reyes Catolicos. Ed. Juan Mata Carriazo and Manuel Gómez-Moreno. Madrid: Real Academia de la Historia, 1962.

CANCIONERO DE JUAN ALFONSO DE BAENA. Ed. Brian Dutton y Joaquín González Cuenca. Madrid: Visor, 1993.

CARTAGENA, Alfonso de. Doctrinal de los caballeros. Ed. Noel Fallows. Newark, DE: Juan de la Cuesta, 1995.

CHIRINO, Alonso de. Menor daño de la medicina. Edited by María Teresa Herrera. Salamanca: U de Salamanca, 1973.

DUTTON, Brian, ed. El cancionero del siglo XV, c. 1360–1520. 7 vols. Biblioteca Española del Siglo XV. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1990–1991.

GARCÍA DE CASTROJERIZ, Juan. Glosa castellana al Regimiento de príncipes de Egidio Romano. Edited by Juan Beneyto Pérez, Instituto de Estudios Políticos, 1947-48. 3 vols.

MARTÍN ROMERO, José Julio. “El origen de la nobleza según el Nobiliario vero de Hernán Mexía.” *Bulletin of Spanish Studies*, vol. 92, 2015, pp. 1-23.

MEXÍA, Ferrán, *El Nobiliario vero y el pensamiento aristocrático del siglo XV*. Edited by José Julio Martín Romero, Iberoamericana-Vervuert, 2019.

RESNICK, Irvén M. *Marks of Distinction: Christian Perceptions of Jews in the High Middle Ages*. Washington, DC: The Catholic U of America P, 2012.

RODRÍGUEZ DEL PADRÓN, Juan. *Cadira de onor*. En *Obras completas*. Ed. César Hernández Alonso, Editora Nacional, 1982, pp. 259–306.

SÁNCHEZ DE ARÉVALO, Rodrigo de. *Vergel de los príncipes*. En *Prosistas castellanos del siglo XV*, vol. 1. Ed. Mario Penna, Atlas, 1959, pp. 311-41.

VILLENA, Enrique de. *Obras completas*. Edited by Pedro M. Cátedra, vol. 1, Fundación José Antonio de Castro-Turner, 1994.

Submetido em 27 de setembro de 2024

Aprovado em 28 de outubro de 2024

Publicado em 26 de janeiro de 2025
