*Revista de poética medieval,* 40 (2026), pp. 89-108, ISSN: 1137-8905 / eISSN: 2660-891X
DOI: https://doi.org/10.37536/RPM.2026.40.1.117893

# MINORÍAS RELIGIOSAS E IDENTIDAD: LAS REGLAS DIETÉTICAS Y LA CONSTITUCIÓN DE UNA IDENTIDAD BIOLÓGICA Y RELIGIOSA*

**Ana M.ª Gómez-Bravo**
*University of Washington, EE. UU.*
agbravo@uw.edu
https://orcid.org/0000-0002-1240-717X

Las nociones relativas a la naturaleza de la 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 a través de la convergencia de discursos médicos, literarios, religiosos y legales[1]. 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. De esta forma, se dotó a la comida de un papel clave en la construcción de la superioridad innata de las oligarquías y, por lo tanto, en la justificación de la estratificación socioeconómica existente a lo largo de la Edad Media y en períodos posteriores[2]. En el siglo xv se hallan poemas que buscan comunicar ideas discriminatorias contra las minorías religiosas, incluyendo las críticas de sus usos alimentarios, que se presentan como marcadores de una identidad entendida como diferencia racial, tal y como puede verse en el poema de Rodrigo Manrique «Juan Poeta en vos venir»[3]. Tales ideas aparecen

* Esta publicación es resultado del proyecto de I+D+i «Entorno cortesano y orígenes de la poesía de cancionero: creación, difusión y pervivencias», del que es investigador principal Antonio Chas Aguión, de la Universidad de Vigo (referencia: PID2022-136346NB-I00), y financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033/ y FEDER, UE.

[1] Véase Gómez-Bravo (2021).

[2] Para el análisis de diversos aspectos relacionados con el papel de la comida en este contexto puede verse Gómez-Bravo (2017, 2020).

[3] ID0219 (Dutton 1990-1991, III: 69-70).

estrechamente ligadas al debatido carácter de la nobleza o hidalguía. La poesía era un medio frecuentemente usado para la rápida diseminación de ideas sociales, políticas y religiosas, de manera similar al que hoy se usan los medios de comunicación social.

A lo largo de la Edad Media se van formando en la Península Ibérica nuevos linajes nobiliarios cuyos intereses van a inspirar durante el 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 conceptualizaciones principales de nobleza: una basada en el nacimiento o linaje y otra basada en el comportamiento, luego codificado como «virtud». Por su parte, Alfonso de Cartagena afirmó, hacia 1445, que «fidalguia segund diximos en la ley antes desta es nobleza que viene a los omes por linaje», precisando que estos «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, en su *Tractatus de dignitatibus*, el popularísimo Bartolo di Sassoferrato planteó una definición estrictamente legal, y exclusivista, de nobleza por la cual esta sería entendida como honor otorgado por el rey. Un siglo más tarde, las ideas del rey Alfonso X y de Sassoferrato fueron debatidas en mayor o menor detalle por muchos autores cuyas posturas sobre 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 adquisición reciente 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, un ennoblecimiento personal inmediato, ya que este necesitaba el paso de cuatro generaciones. Como explica Juan Rodríguez del Padrón en su *Cadira de onor* (1439-1441), el paso de las cuatro generaciones permitiría purgar la oscuridad del linaje por medio de la adquisición de antigua riqueza, buenas costumbres y 'claro' linaje (1982: 269). La 'purga' ('purgar') que tenía lugar a lo largo de cuatro generaciones descrita por Rodríguez del Padrón y otros autores también permitía el paso del tiempo 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, las cuales eran consideradas poco deseables. Igualmente se hacía posible, de este modo, que la alta nobleza mantuviera a raya a los advenedizos al hacer imposible que estos recién llegados alcanzaran alta posición nobiliaria a lo largo de su vida, así como de la de sus hijos y nietos.

Aunque algunos autores consideraban que la nobleza podía perderse como resultado de acciones indignas, la postura esencialista fue adquiriendo fuerza a lo largo del siglo xv, apareciendo formulada de una forma metódica y detallada en *El Nobiliario vero* de Ferrán (o Hernán) Mexía. Mexía lleva la concepción 'innata' de la nobleza a su punto álgido al hacerla hereditaria, inalterable y consustancial con el noble y al 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. Tal proceso hace que los nobles adquieran una superioridad innata que los embellece y les otorga funciones mentales superiores, además de 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 el padre, aún más noble que el abuelo y así sucesivamente[4].

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 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 al combinar, 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, atribuida a Hipócrates y expandida por Galeno, que constituía la base de las ideas médicas del momento relativas a la fisiología humana y que estaban difundidas a través de tratados de medicina popular y de otros escritos[5]. 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 que seguía ejerciendo su efecto durante la formación biológica y psicobiológica del individuo a lo largo de toda su vida.

[4] Sobre el origen de la nobleza según Hernán Mexía, véase el estudio de Martín Romero (2015).

[5] Para todo lo relativo a la teoría de los humores puede verse Jouanna (2012: 335-359).

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 generaba la 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, a través del 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 estos humores, al tiempo que parte de la misma sangre se refinaba en forma de semen.

Debido a que los humores también transmitían la complexión, se entendía que el particular equilibrio en el que se encontraban en el cuerpo de cada individuo dotaba a este de sus peculiares características biológicas y psicológicas[6]. 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. Aquellas 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 adquiere 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*
>
> O Ropero Amargo triste
> que no sientes tu dolor
> setenta años que naçiste

[6] Véase Gómez-Bravo (2020).

y en todos siempre dixiste
"ynViolata permansiste"
Y nunca jure al criador
hize el credo y adorar
ollas de toçino grueso
torreznos a medio asar
oir misas y Reçar
sanctiguar y persinar
y nunca puede matar
este rrastro de confesso.

Los ynojos encoruados
y con muy gran devoçion,
en los dias señalados,
con gran deuoçion
en los dias señalados
con gran deuoçion contados
y Reçados
los nudos de la passion
adorando a dios y hombre
por muy alto señor mio,
por do mi culpa se escombre,
no pude perder el nombre
de Viejo puto judio.
(ID1933, MP2-81; Dutton 1990-1991, II: 421, 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 lograr que un converso se transformara en cristiano a los ojos de la sociedad del momento. Como el texto indica, el peso otorgado a los alimentos se situaba al mismo nivel que el que se asociaba con 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[7]. Aquí, Montoro se queja de que, a pesar de vivir y rezar de acuerdo a las leyes cristianas, y de comer como cristiano, 'adorando' ollas con tocino y torreznos, nunca puede erradicar su identidad judía que aparece en la marca o 'rastro' al que alude el poema y que delata su cuerpo judío.

[7] Sobre Montoro como *mediano* converso y algunos de sus intercambios poéticos con Gómez Manrique y otros poetas, véase Gómez-Bravo (2010 y 2015).

Como puede verse en estos textos, el énfasis en el consumo de alimentos iba más allá de la identificación de su papel ritual por parte de las minorías religiosas. De hecho, la comida judía podía manchar o contagiar a los que entran en contacto con ella. Así, una repugnancia abierta hacia los alimentos judíos y hacia cualquier contacto físico con los mismos aparece expresada de modo manifiesto por ejemplo en la predicación de Vicente Ferrer, quien en uno de sus sermones instaba a los cristianos a: «Si us envien pa, lançau-lo als cans. Si us envien vianda viva, prenets-la, e morta; car diu la Scriptura Santa contra aquets peccats: 'Nescitis quia modicum fermentum totam massa corrumpit'» (cit. en Sabaté 2009: 771). Los alimentos judíos lo eran no solo por estar relacionados con rituales judaicos sino también en virtud del contacto físico con la persona del judío, tal y como denuncia Fadrique Manrique en «Juan Poeta en vos venir» (ID0219, Dutton 1990-1991, III: 69). En el poema, los diversos objetos, personas y lugares religiosos se convierten en lo que el conde presenta como su contrapartida judía por el mero contacto físico con el converso Juan Poeta. La patena se transforma en «Casuela con berengena» al llevársela Juan Poeta a la boca (vv. 26-30), el ara consagrada se torna adafina al tocarla el mismo (vv. 31-35), e incluso la imagen de la Virgen se transforma en «vna riqua tora» (vv. 16-20).

Otro testimonio significativo es el del cronista Andrés Bernáldez, quien presenta una imagen negativa basada en gran medida en los alimentos que consumen conversos (y judíos) y que relaciona estrechamente con la naturaleza abominable de ambos grupos:

> Aveis de saber que las costumbres de la gente comun de ellos ante la Inquisición, ni más ni menos que era de los propios hendiondos judíos, y esto causaba la continua conversación que con ellos tenían; ansí eran tragones y comilones que nunca perdieron el comer a costunbre judaica de manjarejos e olletas de adefinas, manjarejos de cebollas e ajos, refritos con aceite, y la carne guisaban con aceite, ca lo echaban en lugar de tocino e de grosura por escusar el tocino; y el aceite con la carne es cosa que hace oler muy mal el resuello; y ansí sus casas e puertas hedían muy mal a aquellos manjarejos; y ellos ese mesmo tenían el olor de los judíos por causa de los manjares y de no ser baptizados. Y puesto caso que algunos fueron baptizados, mortificado el carácter del baptismo en ellos por la credulidad, e por judaizar, hedían como judíos; no comían puerco si no fuese en lugar forzoso; comían carne en las quaresmas y vigilias e quatro témporas de secreto; guardaban las pasquas y sábados como mejor podían; enviaban aceite a las sinagogas para las lámparas; tenían judíos que les predicaban en sus casas de secreto, especialmente a las mugeres muy de secreto; tenian judíos rabíes que les degollaban las reses

> e aves para sus negocios; comian pan cenceño al tienpo de los judíos, carnes tajeles (Bernáldez 1962: 599)[8].

Los textos del período medieval tardío muestran cómo la comida se había convertido en un elemento constitutivo de la identidad que ayudaba a imprimir una marca indeleble en el cuerpo no solo de forma externa, sino, de forma importante, desde los órganos internos, funcionando 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 marcador biológico atribuido a los usos alimentarios.

Bernáldez destaca 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 revelador que Bernáldez no haga mención de características visuales y, en este sentido, el vínculo que Bernáldez establece entre alimentos y olfato con el bautismo, dándoles la misma importancia, es de particular relevancia. Para Bernáldez, tanto la comida judía cuanto la falta de bautismo tienen como resultado una misma marca interior resultante en un judaísmo que es fácilmente detectable desde el punto de vista olfativo.

Como se hace evidente en representaciones visuales del bautismo, este era un sacramento transformativo que conllevaba el cambio de las características físicas de los bautizados. En la cantiga de Santa María «Dereit'é de s'end'achar» de Alfonso X (1986-1989: n.º 108), las facciones del judío que aparece en la última miniatura, recién bautizado por intervención de Merlín y aún en la pila bautismal, han perdido todos sus rasgos judíos, que aparecen estereotipados en las cantigas por medio de la mirada torva, nariz pronunciadamente aguileña, sombrero cónico y barba larga[9]. La percepción estereotipada de un característico olor judío tal y como describe Bernáldez, o de un olor que ayuda a identificar a un judío a causa de los alimentos que consume, aparecen claramente expresados en el poema «A mí sería grave cosa» (ID2796) de Pero González de Mendoza, donde este autor, cristiano viejo y noble, compara su propio sustento con el de los residentes de la judería[10]:

> A mí grave me sería
> dexar los prados con flores,

[8] Acentuación añadida.

[9] Patton (2008) ha estudiado la transformación de la fisionomía judía en otra cantiga mariana, esta vez debida al efecto de la Eucaristía.

[10] Sobre el tópico del *foetor Judaicus* puede consultarse Resnick (2012: 232-243). Sobre diversos aspectos de la comida y las minorías étnicas durante este período puede consultarse Williams (2017).

en mayo la fuente fría,
vergeles con ruiseñores,
por ir a la judería
vivir entre cortidores,
a do ay tales olores
donde buen olor no ha parte.

¿Cómo dejaré 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? […]

¿Cómo dexaré perdizes
en invierno, que son sanas,
en verano codornizes
de caçar por las mañanas,
por ir con tales narizes
a do biven las loçanas,
que con sus grandes ufanas
a todo hombre dan su mate?
(ID2796, pn1-252bis)
(Dutton/González Cuenca 1993: 322, vv. 5-20, 29-36)

Los textos poéticos hacen referencia igualmente al «hedor» asociado con las minorías religiosas (Resnick 2012), como pone de manifiesto el *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*. Así, la mención de las adefinas o adafinas en el *Cancionero de Baena* y otras obras refiere al papel identificador que se asignaba a este plato. La adafina era el *hamin* 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 conservada sobre los ingredientes y las técnicas que se utilizaban proviene de los registros de la Inquisición, además de otros textos. La adafina servía para marcar a los conversos, que eran acusados de mantener las prácticas alimentarias judías, como híbridos monstruosos. Mención burlesca de un peculiar olor judío aparece también en las *Coplas del Provincial*, donde tal olor se presenta como signo identificador del cuerpo judío: «Señora

doña María, / no estéis más en mi posada, / que hedéis mucho a judía, aunque vengáis perfumada» (texto en Rodríguez-Puértolas 1989: 256).

Al mismo tiempo, como de manera convincente ha demostrado Freidenreich, el rechazo a la comida judía, considerada impura al igual que los judíos y sus celebraciones, y las consiguientes prohibiciones relativas al intercambio de regalos de comida y al compartir comidas entre cristianos y judíos devino parte integral del cristianismo desde época muy temprana, al formularse el cristianismo como religión opuesta al judaísmo, tal y como puede verse de manera repetida en documentos conciliares (Freidenreich 2011: 110-128). Este tipo de prohibiciones aparece en otros textos, como es el confesional de Martín Pérez (2002), quien prohibe diversos modos de contacto de los cristianos con judíos y musulmanes, incluyendo «comer con ellos nin del su pan çençeño nin de las sus viandas, nin tomar dellos melezinas» (Freidenreich 2011: 468). Del mismo modo, los textos jurídicos a lo largo de varios siglos regulan el contacto entre judíos y cristianos a través de la comida en ámbitos diversos, tales como la compra y la venta de alimentos, la preparación y administración de medicinas, la comensalidad y el contacto físico con los alimentos[11].

Pero estas prohibiciones no están solo dirigidas a limitar la sociabilidad entre cristianos y judíos y musulmanes, sino que revelan una concepción de lo judío y de los alimentos judíos como contaminantes. Por este motivo aparece la legislación que prohíbe que los judíos toquen ningún tipo de mercancía en el mercado, sino que solo lo hagan ayudándose de una varilla, como puede verse en los textos publicados por Sabaté (2009), así como Sanahuja: «Item los dits conseyllers acordaren quel primer conseyll general fos feyt ordenament que nengun jueu ni juyia no gos mercadeiar ab la ma nua ni en altra manera tochar ab la ma negun pan, fruyta ni altres coses que venen en la Ciutat, sino ab una vergueta que porten en la ma» (Sanahuja 1946: 43, n 5). En el caso del judaísmo, como se ha visto, la ausencia de limpieza («purity») es especialmente peligrosa por su naturaleza contagiosa y porque aquellos que comen alimentos judíos se convierten a su vez en judíos (Freidenreich, 2011: 123-126). Como ha apuntado Rucquoi (1997), el énfasis en la sangre defectuosa de los judíos transformó el debate sobre los conversos en una cuestión médica y no solo social.

Sin embargo, esta lacra médica justificaba las medidas políticas y sociales que se tomaban contra los conversos. El converso y cronista real Fernando de Pulgar comenta enfática y críticamente el uso de estos términos y las prácticas

[11] Véanse los textos publicados en Suárez Bilbao (2000: 165, 169, 181, 189, 198, 265, 298-300, 307, 308, 312-313, 324, 373, 396, 398, 426, 428, 432, 434, 439, 445, 448).

sociales y políticas asociadas a la idea de que su sangre dañada no les permite desempeñar puestos de autoridad. En su carta a «un amigo suyo en Toledo», Pulgar pone las críticas en la boca del regidor de Toledo, Gómez Manrique: «En esa noble cibdad no se puede buenamente sofrir que algunos que iuzgais no ser de linaje tengan honras e oficios de gouernación, porque entendeis que el defecto de la sangre les quita la habilidad del gouernar». El argumento de Pulgar contra tales prejuicios hace referencia a los conceptos de «la baxa sangre,» la «vileza de la sangre» y el linaje, amén de otras expresiones similares que circulaban libremente entre sus contemporáneos (1982, Letra XIV).

Por los mismos motivos pero desde otro punto de vista, Sebastián de Horozco defiende la separación de cristianos y marranos en el matrimonio, ya que la unión mixta con un marrano o una marrana conllevaría una descendencia manchada («hijos manchados») en el caso de la persona cristiana. Es una mancha que no puede lavarse y que empañaría la limpieza de la descendencia cristiana a perpetuidad («mientras el mundo durare»):

> Y así es consejo sano
> para contentos vivir,
> que xpiana con xpiano
> y marrana con marrano
> procuren de se enxerir.
> Y quien es xpiano viejo,
> por codiçia de ducados
> no tome tan mal consejo
> de querer mudar pellejo
> haziendo hijos manchados.
>
> Y es mancha que tanto cunde,
> que donde una vez entrare
> todo lo limpio confunde,
> y es imposible se munde
> mientras el mundo durare.
> Cada uno tenga aviso
> en se saber conservar,
> que el que otra cosa quiso
> vivirá siempre arrepiso
> sin poderse remediar
> (Horozco 2011: 243).

El énfasis en un particular (y desagradable) olor judío, así como el temor a la contaminación mediante el contacto físico con los judíos no podía menos que estar en estrecha relación con las doctrinas médicas de la época que prevenían contra el aire «infisionado» o «corrupto» presentándolo como una de las causas directas del contagio de enfermedades epidémicas como la peste negra, tal y como puede verse en los tratados sobre la peste publicados en Sánchez (1993: 21-29). Es bien conocida la asociación de los judíos con la lepra y de la transferencia del léxico y conceptos asociados con los leprosos a los judíos, que por su naturaleza se pensaba eran particularmente proclives a contraer esta enfermedad, representada como altamente contagiosa, razón por la cual se pensaba que habían recibido sus leyes dietéticas, que ayudarían a protegerlos de la enfermedad (Resnick 2012: 93-143). Esta asociación permite a autores como Andrés Bernáldez (1962: 601-602) afirmar que el fuego es necesario para acabar con todos los judaizantes y aun sus hijos, que están «tocados de la misma lepra».

De modo similar aunque no idéntico, los documentos recogidos en el *Bulario de la Inquisición española*, que abarca desde el inicio del tribunal hasta el momento de la muerte del rey Fernando y más allá, se refieren repetidamente a los conversos como entes contaminados no ya por la lepra, sino por una mancha («mácula», «maculados») contagiosa. Según los mismos documentos, los conversos están «infectados» («infisionados») por la «peste de la herética pravedad» que es un «cáncer» que esparce su veneno. Esta «grave enfermedad» es una peste contagiosa («contagio de tal peste»), usándose los mismos términos relativos a la peste negra, de la que se culpaba a los judíos. En estos textos, los lazos entre los conversos y los judíos no se presentan como los que existen entre aquellos que comparten las mismas creencias, por muy erróneas y obstinadas que estas sean, sino como grupos consanguíneos a los que une una misma sangre y un antepasado común, refiriéndose los documentos a «origenes» judíos, «de eo genere» «consanguinitate» (*Bulario de la Inquisición española* 1998: 128-129), «de genere Iudaeorum prouenientibus» (1998: 142). Quienes poseen esta mancha («mácula») estarán marcados físicamente por medio de una «mancha o nota de inhabilitación» (1998: 242-243). En su sermón contra los Judios, Frei João de Ceita hizo hincapié en que la sangre judía debía purgarse de la ponzoña de víbora que contiene, ya que tanto la sangre como la naturaleza judías son malas («la sangre, y naturaleza Iudaica, como deziamos, es mala») (Glaser 1965: 173). De este modo, la retórica de la persecución religiosa contra los conversos adopta la extendida terminología patológica relacionada con el judaísmo, que es de este modo confirmado como enfermedad epidémica altamente contagiosa.

Al mismo tiempo, como de manera convincente ha demostrado Freidenreich, el rechazo a la comida judía, considerada impura al igual que los judíos y sus celebraciones, y las consiguientes prohibiciones relativas al intercambio de regalos de comida y a la socialización entre cristianos y judíos que conllevaba compartir comidas devino parte integral del cristianismo desde época muy temprana, al formularse el cristianismo como religión opuesta al judaísmo, tal y como puede verse de manera repetida en documentos conciliares (Freidenreich 2011: esp. 110-128).

El *Tratado del Alborayque*, escrito durante la segunda mitad del siglo xv e impreso en el siglo xvi, enumera las veinte marcas identificadoras del converso. Estas marcas vienen simbolizadas por las peculiares características del Alborayque, el corcel que en la leyenda coránica llevó a Maoma al cielo. El converso se representa como un ser monstruoso con pies y ojos humanos, una serpiente por cola, boca de lobo y cuerpo de buey, con un total de veinte corrupciones que dan forma a su cuerpo. Los conversos, dice el libro, son nominalmente cristianos, pero su naturaleza es la de judíos (tienen «el nombre de cristianos, las condiciones de judíos»), del mismo modo que los murciélagos son más animales terrestres que pájaros debido a la comida que consumen (1995: 93). La marca decimoquinta de los conversos es la de los alimentos que ingieren:

> La 15 condición del Alborayque es que come de todos manjares. Así, los alboraycos comen conejos, perdices muertas de manos de cristianos y de moros, y pescado (que ellos comen poco tocino), liebres y otros animales y aves, adafina como judíos. Y cómenlo en todo tiempo, y en la Cuaresma de los cristianos: y en el ayuno de los judíos y en el ayuno de los moros, los más de ellos, que pocos guardan las ceremonias de los otros» (*Tratado del Alborayque* 1995: 94).

Varios poemas del siglo xv escritos por conversos y dirigidos a conversos hablan de los alimentos considerados parte integral de la identidad judía. Entre tales alimentos se encontraban los garbanzos cocidos con espinacas, el cordero kosher, las berenjenas cocinadas con cilantro, la 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 exclusivamente social o metafórica de la sangre y el linaje. Tales alusiones 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 esta conceptualización a su punto álgido. Este autor combina

hábilmente la teoría y la terminología humorales con 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 sotil es más digna e más noble que lo grueso; e lo ralo, más que lo espeso; esto pareçe así que lo sotil 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 pareçe 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 abstinençia o tenplança, asimismo de delicados, sotiles e dirigibles manjares, trae natural e aun hereditariamente más sotiles humores, lo cual es causa de asotalizar el ingenio, a elevar el entendimiento e a purificar e a generar más linpia e más pura sangre (Mexía 1993: 241-242).

Mexía amplía su argumento para demostrar que tal conformación física da a los nobles, tanto hombres como mujeres, una 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 1993: 242-243). Mexía contrapone a los nobles con aquellos que son sus inferiores, es decir plebeyos, 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 citado 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 explica las razones biológicas que explican por qué los nobles son de una naturaleza e inteligencia sutiles y superiores: «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» (García de Castrojeriz 1947-1948: 311-312).

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* (1959). Los nobles, dice, 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 (1959: 321b), 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». 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 (1959: 322a), 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, 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 sustançia convertible en la essençia del cuerpo, por la qual es el cuerpo criado, e por la qual toma su aumentaçion e creçe su virtud e su sustantia» (Anglicus 1494, 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» 1494, fol. 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» (1494, fol. 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 (1494, fol. 87r-v). Igualmente significativa es la *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón, quien divide la comida («vianda») en siete categorías generales: la «espessa» (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) (Juan Aviñón de 2000: 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 social y profesional. 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» (Villena 1994: 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», Villena 1994: 56).

Otros autores médicos tal como Alonso de Chirino (1973: 19) concuerdan en que «los que trauajan corporalmente» deben comer carnes que «engendran humores gruesas». De esta forma, la medicina y la dietética contribuían a cimentar una construcción biológica de las diferencias sociales y profesionales y a dar forma a una conceptualización de la identidad que estaba 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.

## Referencias bibliográficas


Alfonso X, el Sabio (1491), *Siete Partidas*, con las adiciones de Alfonso Díaz de Montalvo. Sevilla: Meynardo Ungut Alamano [et] Lançalao Polono.

Alfonso X, el Sabio (1986-1989). *Cantigas de Santa Maria*. Walter Mettmann (ed.), vol. 2. Madrid: Castalia.

Bartholomaeus Anglicus (1494), *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.

Bernáldez, Andrés (1962), *Memorias del Reinado de los Reyes Católicos*. Juan Mata Carriazo y Manuel Gómez-Moreno (eds.). Madrid: Real Academia de la Historia.

*Bulario de la Inquisición española (hasta la muerte de Fernando el Católico).* (1998). Gonzalo Martínez Díez (ed.). Madrid: Editorial Complutense.

*Tratado del Alborayque* (1995), Dwayne Carpenter (ed.). Madison: Hispanic Seminary of Medieval Studies.

Cartagena, Alfonso de (1995), *Doctrinal de los caballeros*. Noel Fallows (ed.). Newark: Juan de la Cuesta.

Chirino, Alonso de (1973), *Menor daño de la medicina.* María Teresa Herrera (ed.). Salamanca: Universidad de Salamanca.

Dutton, Brian (1990-1991), *El cancionero del siglo XV, c. 1360–1520*. Salamanca: Biblioteca Española del Siglo XV/Universidad de Salamanca.

Dutton, Brian y González Cuenca, Joaquín (eds.) (1993), *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*. Madrid: Visor.

Freidenreich, David (2011), *Foreigners and Their Food: Constructing Otherness in Jewish, Christian, and Islamic Law*. Berkeley: University of California Press.

García de Castrojeriz, Juan (1947-1448), *Glosa castellana al Regimiento de príncipes de Egidio Romano*. Juan Beneyto Pérez (ed.). Madrid: Instituto de Estudios Políticos.

Glaser, Edward (1965), «*Convertentur ad Vesperam*: On a Rare Spanish Translation of an Inquisitorial Sermon by Frei Joao de Ceita», en M. P. Hornik (ed.), *Collected Studies in Honour of Américo Castro's 80th Year*. Oxford: Oxford University Press, pp. 137-174.

Gómez-Bravo, Ana (2010), «Ser social y poética material en la obra de Antón de Montoro, mediano converso», *Hispanic Review*, 78, pp. 145-167.

Gómez-Bravo, Ana (2015), «Slander and the Right to Be an Author in Fifteenth-Century Spain», *Journal of Spanish Cultural Studies*, 16, pp. 239-253. DOI: https://doi.org/10.1080/14636204.2015.1103361

Gómez-Bravo, Ana (2017), *Comida y cultura en el mundo hispánico*. Sheffield: Equinox.

Gómez-Bravo, Ana (2020), «Food, Blood and a Jewish *Raza* in Fifteenth-Century Spain», en Rafael Climent-Espino y Ana M. Gómez-Bravo (eds.), *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain*. Nashville: Vanderbilt University Press, pp. 39-75.

Gómez-Bravo, Ana (2021), «Establishing Biological Superiority: Food and Nobility in the Fifteenth Century», *La corónica: A Journal of Medieval Hispanic Languages, Literatures, and Cultures*, 49:3, pp. 47-80. DOI: https://doi.org/10.1353/cor.2021.004

Horozco, Sebastian de (2011), *Cancionero*. José J. Labrador Herraiz, Ralph A. Di Franco y Pérez R. Morillo-Velarde (eds.). Toledo: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Jouanna, Jacques (2012), *Greek Medicine from Hippocrates to Galen*: Selected Papers. Ed. Philip van der Eijk. Leiden/Boston: Brill.

Juan de Aviñón (2000), *Sevillana medicina*. José Mondéjar (ed.). Madrid: Arco Libros.

Martín Romero, José Julio (2015), «El origen de la nobleza según el *Nobiliario vero* de Hernán Mexía», *Bulletin of Spanish Studies*, 92, pp. 1-23. DOI: https://doi.org/10.1080/14753820.2014.942543

Mexía, Ferrán (2019), *El Nobiliario vero y el pensamiento aristocrático del siglo XV*. José Julio Martín Romero (ed.). Madrid/Frankfurt am Main: Iberoamericana/Vervuert.

Patton, Pamela (2008), «Constructing the Inimical Jew in the Cantigas de Santa María: Theophilus's Magician in Text and Image», en Mitchell B. Merback (ed.), *Beyond the Yellow Badge: Anti-Judaism and Antisemitism in Medieval and Early Modern Visual Culture*. Leiden: Brill, pp. 233-256.

Pérez, Martín (2002), *Libro de las confesiones: una radiografía de la sociedad medieval española*. Antonio García y García, Bernardo Alonso Rodríguez y Francisco Cantelar Rodríguez (eds.). Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.

Pulgar, Fernando [del] (1982), *Letras*. Paola Elia (ed.). Pisa: Giardini editori e stampatori.

Resnick, Irven M. (2012), *Marks of Distinction: Christian Perceptions of Jews in the High Middle Ages*. Washington, D.C.: The Catholic University of America Press.

Rodríguez del Padrón, Juan (1982), *Cadira de onor*. César Hernández Alonso (ed.). *Obras completas.* Madrid: Editora Nacional, pp. 259-306.

Rodríguez Puértolas, Julio (ed.) (1989), *Poesía crítica y satírica del siglo XV*. Madrid: Castalia.

Rucquoi, Adeline (1997), «Noblesse des conversos», en J. Battesti-Pelegrin (ed.), *«Qu'un sang impur…» Les conversos et le pouvoir e Espagne à la fin du Moyen Âge*. Aix-en-Provence: Publications de l'Université de Provence, pp. 89-108.

Sabaté, Flocel (2009), «L'ordenament municipal de la relació amb els jueus a la Catalunya baixmedieval», en Flocel Sabaté y Claude Denjean (eds.), *Cristianos y judíos en contacto en la Edad Media. Polémica, conversión, dinero y convivencia*. Lleida: Editorial Milenio, pp. 733-804.

Sanahuja, Pedro (1946), *Lérida en sus luchas por la fe (judíos, moros, conversos, Inquisición y moriscos)*. Lérida: Publicaciones del Instituto de Estudios Ilerdenses.

Sánchez, María Nieves (1993), *Tratados de la peste*. Madrid: Arco/Libros.

Sánchez de Arévalo, Rodrigo de (1959), *Vergel de los príncipes*, en Mario Penna (ed.), *Prosistas castellanos del siglo XV,* vol. 1. Madrid: Atlas, pp. 311-341.

Sassoferrato, Bartolo di (1846), *Tractatus de dignitatibus o De nobilitate*. Antología. Munich: MGH.
Suárez Bilbao, Fernando (2000), *El fuero judiego en la España cristianas: las fuentes jurídicas, siglos V-XV*. Madrid: Dykinson.
Villena, Enrique de (1994), *Obras completas*. Pedro M. Cátedra (ed.), vol. 1. Madrid: Fundación José Antonio de Castro-Turner.
Williams, Jillian (2017), *Food and Religious Identities in Spain, 1400-1600*. London: Routledge.

Recibido: 8/09/2025
Aceptado: 18/11/2025

Minorías religiosas e identidad: las reglas dietéticas y la constitución de una identidad biológica y religiosa

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. Religión.

Religious Minorities and Identity: Dietary Laws and the Constitution of a Biological and Religious Identity

Abstract: Food practices are presented as a psychobiological marker. The consumption of certain foods, as well as their preparation methods, is attributed with an indelible physical impact that, according to late-medieval medical theories, governs each person's identity and specific behavior.

Keywords: Food. Identity. Race. Medieval. Medicine. Religion.