

**André de Ubach, Carmen**

*Prácticas culturales en los Refranes que dicen  
las viejas tras el fuego del Marqués de Santillana*

Letras Nº 67 - 68, 2013

Este documento está disponible en la Biblioteca Digital de la Universidad Católica Argentina, repositorio institucional desarrollado por la Biblioteca Central "San Benito Abad". Su objetivo es difundir y preservar la producción intelectual de la Institución.

La Biblioteca posee la autorización del autor para su divulgación en línea.

Cómo citar el documento:

André de Ubach, Carmen. "Prácticas culturales en los *Refranes que dicen las viejas tras el fuego* del Marqués de Santillana" [en línea]. *Letras*, 67-68 (2013). Disponible en:

<http://bibliotecadigital.uca.edu.ar/repositorio/revistas/practicas-culturales-refranes.pdf>

[Fecha de consulta:.....]

## **Prácticas culturales en los *Refranes que dizen las viejas tras el fuego del Marqués de Santillana***

CARMEN DEL PILAR ANDRÉ DE UBACH

*Universidad Nacional del Sur*

**Resumen:** La amplia difusión de enunciados paremiológicos en la literatura medieval se afianza en la existencia de una mentalidad proverbial propia del hombre de la época, que se extiende a todos los estratos sociales e impregna las diversas manifestaciones culturales. En este trabajo me propongo estudiar el fenómeno en los Refranes que dizen las viejas tras el fuego del Marqués de Santillana, pues el refranero constituye un corpus muy apropiado para observar las prácticas culturales sobre las que se moldea el pensamiento. Me centraré en los proverbios que aluden al ámbito culinario, ya que revelan con claridad el carácter empírico, costumbrista y situacional de los refranes.

**Palabras claves:** Paremias – Refranes – Marqués de Santillana – Prácticas culturales.

**Abstract:** The ample diffusion of paroemic statements in medieval Literature derives from the existence of a proverbial mentality in the man of the time, that extends to all the social layers and impregnates the diverse cultural manifestations. In this work I set out to study the phenomenon in Refranes que dizen las viejas tras el fuego by Marqués de Santillana, because the collection of sayings constitutes an appropriate corpus to observe the cultural practices on which thought is molded. I will focus on the proverbs that allude to the culinary scope, since they reveal with clarity the empirical character of sayings.

**Keywords:** Paroemia – Sayings – Marqués de Santillana - Cultural Practices.

La noción de cultura, entendida en un sentido abarcador acuñado por la antropología, remite a los modos de vida y de pensamiento producidos por una sociedad; es decir, a un conjunto de elementos concretos y simbólicos, como usos y costumbres, lenguaje, creencias, valores, normas, organización social, económica y política, artes, técnicas y saberes. Las actividades que realizan los hombres en los diversos campos constituyen sus prácticas culturales y apuntalan la construcción de una determinada sociedad como una unidad capaz de dar sentido a su propia realidad.

En una cultura como la medieval, en la que coexisten oralidad y escritura, pero que es mayoritariamente iletrada, los proverbios<sup>1</sup> ayudan a conservar en sus fórmulas la sustancia del pensamiento, facilitando su expresión y difusión. El hombre de ese tiempo tiene una “mentalidad proverbial”, pues las paremias conforman el andamiaje que estructura su forma de pensar y de transmitir el conocimiento empírico del mundo. Los refranes recogen el aprendizaje obtenido de la observación atenta del mundo cotidiano y guardan su memoria en formulaciones breves que intelectualizan mnemotécnicamente las experiencias vitales; los enunciados no recurren a abstracciones sino que se fundan en elementos concretos de la realidad y crean un código conocido y compartido por todos los miembros de la comunidad. Por esto, “el caso del refranero es el de un silencioso, duradero y popular —en el más amplio sentido del término— fenómeno cultural” (Bizzarri, 2004:17).

En este trabajo me propongo observar las prácticas culturales sobre las que se moldea el pensamiento recogidas en los *Refranes que dicen las viejas tras el fuego* del Marqués de Santillana<sup>2</sup>, para lo que me centraré en el corpus de proverbios que aluden al ámbito culinario, en procura de rescatar sus notas empíricas, costumbristas y situacionales. No me detendré en dilucidar los significados de connotación que adquieren los refranes al ser aplicados en un determinado contexto, sino que mi interés estará apegado a las formas desnudas que presenta este refranero en particular y, por lo tanto, al aspecto denotativo de las paremias en tanto codificadoras de unas experiencias cotidianas concretas en torno a las prácticas del comer y el beber. Huelga aclarar que los refranes del Marqués son una puesta por escrito cortesana y artística del acervo proverbial oral, por lo que presentan una hibridación entre oralidad y escritura; no obstante, la colección, junto con las obras literarias e historiográficas que incorporan formulaciones orales tradicionales, constituyen las únicas fuentes para atisbar el refranero medieval<sup>3</sup>.

Los *Refranes que dicen las viejas tras el fuego* constan de doce folios que reúnen setecientos veinticinco formas paremiológicas ordenadas por a.b.c., cuyo encabezado

<sup>1</sup> Empleo indistintamente los conceptos ‘paremia’ y ‘proverbio’ en sentido general y abarcativo; dentro de esta denominación amplía distingo al ‘refrán’ como un proverbio de tradición oral y popular, codificado a partir de una experiencia cotidiana, bajo una formulación sentenciosa, metafórica o ingeniosa. Sigo el marco conceptual propuesto por Ramadori, Alicia, *Literatura sapiencial hispánica del siglo XIII*, Bahía Blanca, Ediuns, 2001, pp. 66-70.

<sup>2</sup> Con respecto al problema de la autoría, Bizzarri, 1995: 63 es categórico al afirmar que “hoy podemos afirmar con cierta seguridad que, a pesar de las dudas que originan los cincuenta años transcurridos desde la muerte del Marqués (1458) hasta la primera documentación conservada de esta bella colección de refranes (1508), no tenemos argumentos sólidos para rechazar la atribución que encabeza cada una de las impresiones y las cuales con seguridad nos reflejan su encabezamiento en los testimonios preexistentes perdidos”.

<sup>3</sup> El presente trabajo se inserta en el marco del proyecto de investigación “Didactismo en la literatura española medieval: sentencias y refranes en la obra del Marqués de Santillana”, dirigido por la Dra. Alicia Ramadori; dicho proyecto se desarrolla en el Centro de Estudios Medievales y Literatura Comparada del Dpto. de Humanidades de la UNSur y ha sido acreditado en el Programa de Incentivos por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la UNSur.

atribuye la compilación a Íñigo López de Mendoza por pedido del rey Juan II, y fueron publicados en Sevilla, por la imprenta Jacobo Cromberger, en el año 1508. La colección debe ser anterior a 1458, fecha de la muerte de Santillana, y se destaca por ser la más extensa de las recopiladas en Castilla en el siglo XV, por ser la primera en imprimirse y por la configuración artística —rítmica y rimada— de las paremias que la integran (Bizzarri, 2004: 119-120). La resonancia alcanzada por el refranero del Marqués, cuyo trasfondo de sabiduría popular apuntaba a fines pragmáticos, dio lugar a varias ediciones y decantó en una singular adaptación glosada con sentido cristiano, impresa en 1541, en Valladolid, por Francisco Fernández de Córdoba (Bizzarri, 2004: 109-110).

Los proverbios que recogen observaciones sobre la comida son alrededor de ochenta, entre los que incluyo algunos más generales sobre la situación de pobreza, pues contribuyen a delinear las duras condiciones de la vida en el Medievo.

En aquellos tiempos el hambre es una preocupación central, porque en muchos casos trae aparejadas la enfermedad y la mortandad; la provisión de alimentos está condicionada por la proporción entre los recursos y el aumento de la población, por los factores climáticos, por las guerras, por las dificultades de conservación, almacenamiento y transporte; el frágil equilibrio se quiebra por períodos, en que la escasez y la fluctuación de los precios provocan la tan temida indigencia. Avanzado el siglo XIV y hasta mediados del XV hay una situación de mejoría en el abastecimiento alimentario (Ibáñez y Mampel, 2003: 3), pero es evidente que los refranes, fruto de la experiencia popular, guardan la memoria del flagelo de la carencia: “La pobreza es [escala] del infierno”<sup>4</sup>. La desprotección del hombre por la falta de alimento y abrigo frente a una estación inclemente se patentiza en la paremia: “Hambre y frio meten a ombre por casa de su enemigo” (Nº 348: 92) y la acción de compartir entre varios un plato trinchero insuficiente, suscita la reflexión: “No veo mayor dolor que muchas manos en vn tajador” (Nº 464: 98). Las penurias del campesinado se expresan a través de una hipálage: “Entre gauilla [y] gauilla fanbre amarilla” (Nº 316: 91), mientras que las de otros sectores marginales se esbozan en el marco del calendario litúrgico; así, un enunciado se funda en la comparación con la miseria de la prostituta durante el período de ayuno y observancia de la castidad, que la priva de sus ganancias: “Mas pobre esto que puta en Quaresma (Nº 442: 97) y una frase proverbial con una coda final explicativa, da cuenta de la festividad del humilde, que ha cortado las hilachas de su ropa gastada y lleva una piedra presta para descargar sobre alguna presa menor: “La Pascua del aldeano: la barua fecha y el tejuelo en la mano” (Nº 408: 95). A pesar de todo, en un intento de reparación consolatoria, el humor se abre paso en un dialogismo constituido por una pregunta y su respuesta: “¿Quereys que os diga? Quien no come no costriba”

<sup>4</sup> Íñigo López de Mendoza, Marqués de Santillana, ed. Bizzarri, 1995, Nº 401: 95. En adelante todas las citas se harán por esta edición y se indicará el número del refrán y la página a continuación de la transcripción, entre paréntesis.

(Nº 607: 104), es decir, que la falta de ingesta tiene la ventaja de no causar indigestión. En contrapunto con los refranes que aluden a la estrechez, unos pocos ilustran la benignidad de la abundancia: “En casa llena ayna se faze çena” (Nº 247: 87) y “La buena çena temprano pareçe” (Nº 406: 95).

No es casual que un gran número de paremias hagan referencia al pan, pues éste es el “símbolo mismo del alimento humano”; fundamental en el sustento de las clases bajas, es importante también, aunque en menor proporción, en la dieta de los estamentos superiores. Los cereales más usados para la molienda son el trigo y la cebada, y mediante las técnicas de cocción de la harina se obtienen panes, pasteles, gachas y sopas (Fossier, 2002: 124); por esto, la falta del ingrediente básico suscita la desoladora experiencia del hambre: “Mollina es la casa donde no ay farina” (Nº 433: 97), aunque en ocasiones la solidaridad parece acudir en socorro de la carencia: “Uezinas a vezinas a las vezes se dan harinas” (Nº 696: 108). El pan blanco, de trigo candéal, es el más apreciado y el menos accesible para el común de la población, que consume panes de trigo mezclado con cebada; de allí que los refranes se acuñen sobre estos datos de la vida cotidiana: “Quien no quiere pan de trigo comalo de çeuada” (Nº 585: 103) y, con sentido valorativo: “Todo es nada, sino trigo y çeuada” (Nº 673: 107). El centeno es el “cereal del pobre”, pues su harina agria y gris resulta poco atrayente (Fossier, 2002: 125), pero no se lo desdeña: “Pedaço de pan de çenteno: primero en el cuerpo que en el [suelo]” (Nº 549: 102). El pan fresco es privilegio de las mesas señoriales, en los monasterios no se hornea diariamente y en las casas humildes se conserva durante semanas o meses (Guglielmi, 2000: 228); la firmeza que ofrece al momento de su consumo y, no obstante, su voluntariosa aceptación, se manifiesta en las paremias: “A pan duro, diente agudo” (Nº 3: 77) y “A pan de quinze días, hambre de tres semanas” (Nº 23: 78); por su parte, la observación empírica de la exigüidad decanta en un enunciado pragmático: “A poco pan, tomar primero” (Nº 67: 79). En el infortunio, y quizás anudado al simbolismo religioso cristiano, el pan se percibe como mitigador y consuelo: “Todos los duelos con pan son buenos” (Nº 686: 107).

El refranero de Santillana registra otras preparaciones a base de harina; las tortas ingresan como sustituto del pan: “A mengua de pan buenas son tortas” (Nº 48: 79); las gachas, comida elaborada con harina disuelta en agua, aderezada con miel, arropé, ajo u otros aromáticos y cocida al fuego, parecen constituir un magro sustento según el enunciado: “Guay de gachas: a tal hora comidas con punta de alfilel” (Nº 337: 92); mientras que la pastelería se presume objeto del deseo de los que se alimentan de desechos: “Quien come boñiga, comería hojaldre” (Nº 614: 104). En contrapartida con la experiencia de la escasez mayoritaria, la opulencia del rey se mide en porciones diminutivas de pan: “En la mesa del rey cabe vn panecillo” (Nº 277: 89) y “Mas valen migajas de rey que çatico de cauallero” (Nº 429: 96) y se alaban las prácticas de la comida de la nobleza, seguramente por la calidad y cantidad de los alimentos como

por el refinamiento del ceremonial: “Todo es dicha comer en palacio” (Nº 684: 107).

Los *Refranes*... recogen también algunas observaciones sobre el modo de obtener el diario sustento; en un caso, la ración proviene de la familiaridad que crea el vínculo del padrazgo: “Del pan de tu compadre buen çatico al ahijado” (Nº 207: 85); en otro, del ejercicio del ministerio religioso: “El abad donde canta ende yanta” (Nº 275: 89); en el siguiente, del peregrinaje devocional: “Romero hito saca çatico” (Nº 628: 105) y en el restante, de una estrategia picaresca para medrar, la truhanería: “Fizeme albardan [y] comime el pan (Nº 318: 91).

La alta valoración de las dos fuentes principales de alimentación, el cereal y la carne, se registra en la paremia: “Si todo es tal, digole trigo [y] semental” (Nº 653: 106). En ella ingresa otro de los alimentos importantes en la mesa medieval, la carne, cuya ingesta, además de considerarse un placer, se relaciona con la salud y el vigor físico. El consumo de carne vacuna no es el más extendido, pues los bovinos son apreciados especialmente por los servicios que prestan: la vaca como reproductora y lechera y el buey como animal de tracción del arado y del carro (Ibáñez y Mampel, 2003: 7-8). En la escala de valores mercantiles, el precio del ganado no sólo es indicativo de su utilidad sino, en proporción inversa, de su abundancia; por lo tanto, los animales más caros son los caballos, le siguen las vacas y los bueyes, luego los cerdos y por último los corderos (Fossier, 2002: 120). Este cuadro de situación se verifica en el refranero, que da cuenta de la estimación y del precio de los bovinos: “Quando te dieren la vaquilla, acorre con la soguilla” (Nº 600: 104) y también de su escasez y de la oportunidad de consumir su carne: “Quando cae la vaca aguzan los cuchillos” (Nº 604: 104). La dura experiencia del pastor, cuyo trabajo es pesado, peligroso y mal retribuido por parte del ganadero, ingresa en un proverbio que testimonia la desproporción entre los animales faenados y la paga recibida, equivalente a una moneda de cobre en vísceras: “Mata vacas [y] carneros, [y] dame vn cornado de bofes” (Nº 457: 98).

El cerdo es el animal más accesible a toda la población; se reproduce en camadas numerosas y bianuales, su manutención es sencilla y se aprovecha totalmente “del hocico a la cola”; se lo mata en otoño y, salado o ahumado, alcanza para sustentar a una familia durante todo el invierno (Fossier, 2002: 119). En muchas regiones de España, la matanza del cerdo se realiza hacia el 11 de noviembre, día de San Martín de Tours, costumbre sobre la que abreva el refrán: “Para cada puerco ay su Sant Martin” (Nº 529: 101). Por su parte, los tratados culinarios dejan constancia de la elaboración de embutidos a base de carne condimentada con especias (Ibáñez y Mampel, 2003: 8), práctica que se recoge en paremias populares que destacan la insuficiencia de dichas conservas: “Mas ay dias que longanizas” (Nº 409: 95) y “Tarde vino el gato con la longaniza” (Nº 669: 107).

Las aves son un producto muy apreciado, especialmente las gallinas y en menor medida los pollos; su alto costo determina que se las considere un plato de lujo, por lo

que se halla presente en las mesas señoriales y casi ausente, excepto en las fiestas, en la dieta de los sectores bajos, para quienes matar una gallina significa reducir la producción de huevos (Ibáñez y Mampel, 2003: 8). Sin embargo, la volatería no llega a ser tan ponderada como la carne, según lo atestigua un refrán en el que también se menciona un derivado del cerdo: “A mengua de carne buenos son pollos con toçino” (Nº 106: 81).<sup>5</sup>

Las carnes obtenidas de la práctica de la caza, mayor y menor, proveen de alimento a todas las gentes y contribuyen a paliar la escasez de provisiones (Guglielmi, 2000: 219). Sin embargo, la colección de Santillana releva pocas paremias al respecto: “De mal montezillo bueno es vn gazapillo” (Nº 223: 86), que habla del agotamiento de los recursos del suelo y de la fauna, y “Tengote en el lazo, palomo torcazo” (Nº 694: 108), que alude a la costumbre de atrapar palomas para comer, en especial pichones, palominos y torcazas.

El pescado no goza de tanta estima porque se lo considera inferior a la carne y más propicio para la mortificación que para el goce, pero su consumo está muy extendido entre los habitantes de las costas marítimas y fluviales y también se lo siembra, cría y pesca en estanques; se lo traslada fresco a los puestos de venta urbanos en grandes canastos o se lo conserva seco, salado, ahumado o en aceite y es el producto más representativo de la dieta durante los días penitenciales del calendario cristiano, especialmente de la Cuaresma (Ibáñez y Mampel, 2003: 9). Los pescados más habituales son los de río y estanque, que se pescan con buitrones fijados al fondo o con redes (Fossier, 2002: 151); de la observación de estos procedimientos se acuña el refrán: “Quien peçes quiere el rabo se remoje” (Nº 589: 103). No todas las especies se obtienen del mismo modo, ya que otros peces se capturan a ras de agua, con ayuda de cebos (Ibidem: 152); de allí que: “Manos duchas comen truchas” (Nº 447: 97) y que: “Pescador de anzuelo a su casa va con duelo” (Nº 561: 102) cuando no obtiene ninguna pieza. La sardina es el pescado más barato y subestimado, desprecio que refleja el refranero: “Echa otra sardina que otro ruyn viene” (Nº 303: 90).<sup>6</sup>

Las verduras están en todas las mesas, pero son fundamentales en el sustento de los campesinos y los humildes; se las considera un acompañamiento del pan, el *compani-catum*, y aunque no gozan de prestigio, hay constancia de sus aplicaciones en tratados culinarios, medicinales y penitenciales. Las más usuales son los bulbos, algunos tubérculos, las legumbres, las crucíferas y las verduras de hoja (Ibáñez y Mampel, 2003: 10). Las paremias que incluyen estos productos los asocian con la experiencia de la escasez, aunque ésta se plasme con diferentes matices; en un caso, se ironiza sobre la

<sup>5</sup> Hay otras paremias que mencionan la cría y el consumo de aves: “Los pollos de Marta piden pan y danles agua” (Nº 381: 94), “Quien solo come su gallo, solo ensylle su caballo” (Nº 595: 104) y “Tribulacion, hermanos, entre dos, tres pollos” (Nº 685: 107)

<sup>6</sup> Otro refrán a propósito de este pescado: “Sardina que gato lieua galduda va” (Nº 646: 106), es decir, extenuada.

voracidad de la anciana: “Regostose la vieja: a los bledos ni dexo verdes ni secos” (Nº 627: 105); en otro, se lamenta la injusta distribución de los alimentos: “Dio Dios fauas a quien no tiene quixadas” (Nº 204: 85); en el siguiente, las verduras se personifican y se ubican en una escala de valoración: “Sabeldo coles que espinacas ay en la olla” (Nº 647: 106) y en el último, se privilegia la comida modesta en concordia y se rechaza un manjar aparejado de amargura, que bien puede interpretarse como una variante del elogio de aldea en detrimento de corte: “Mas quiero cardos en paz que no salsa de agraz” (Nº 416: 96). En este refrán se menciona además una preparación propia de la cocina aristocrática, la salsa, que se elabora con especias, hierbas, zumos, frutos, caldos y otros ingredientes y que se sirve como condimento de carnes y pescados (Ibáñez y Mampel, 2003: 11).

Los quesos de leche de vaca, oveja y cabra manufacturados en las zonas rurales resultan económicos y sustanciosos, por lo que suelen emplearse como sustituto de la carne; los sectores modestos los comen con pan o con rábanos, costumbres que se recogen en las formulaciones: “Tanto pan como queso” (Nº 675: 107) y “Rauanete y queso tienen la corte en peso” (Nº 633: 105).

Un plato de consumo generalizado es la sopa, que se sirve en escudillas junto con pan para embeberla, al inicio de la comida (Ibáñez y Mampel, 2003: 6); los pobres sólo acceden al caldo soso o condimentado con nabo y ajo, en el que humedecen el pan duro; el refranero destaca este hábito como saludable, en contraposición a la inconveniencia de la ingesta frecuente de comidas copiosas: “Cada dia olla amargaria el caldo” (Nº 175: 84).<sup>7</sup>

Las frutas no parecen ser consideradas alimentos básicos, sino que se las aprecia por su exquisitez; las mesas señoriales disponen de variedad y cantidad de frutos frescos y secos, de cultivo y silvestres, locales y exóticos. Se sirven al iniciar las comidas, en medio de ellas, como colaciones o en postres elaborados (Ibáñez y Mampel, 2003: 10); en relación a estos productos, una paremia refiere el alto costo que apareja su deleite: “A moço goloso, figo a dinero” (Nº 46: 79) y otra ironiza sobre el desdén de quien goza de la abundancia: “Al ombre harto las çerasas le amargan” (Nº 59: 79).<sup>8</sup>

Es innecesario destacar la importancia de la sal, imprescindible como condimento y como ingrediente para conservar carnes y pescados. Pero además, en el imaginario es “símbolo de buena convivencia o alegría” (Fossier, 2002: 153-154). De este modo, el refrán alude a la variable disponibilidad de la sal, tanto en sentido literal como figurado: “Quando con sal, quando sin sal” (Nº 601: 104)

<sup>7</sup> Hay una paremia más que se asienta sobre esta práctica culinaria: “Caldo de raposa: está frio y quema” (Nº 176: 84), cuyo significado de connotación apunta a desenmascarar a los ardorosos o violentos que aparentan mansedumbre.

<sup>8</sup> Otro refrán con frutas: “Comer uva y cagar razimo” (Nº 167: 84), se aplica en sentido moral, al pecador que por breve deleite debe luego sufrir castigo.



El vino es la bebida preferida para acompañar la comida, no sólo por una cuestión de gusto, sino porque se le atribuyen propiedades nutritivas, antisépticas y curativas. Se obtiene del prensado de la uva, tarea que se realiza de manera doméstica, pisando en cubas los frutos con los pies, o de modo mecánico, mediante una muela de tornillo de madera, recurso de propiedad del señor o el abad (Ibáñez y Mampel, 2003: 12-13). El vino producido tiene un tiempo limitado de conservación y no suele durar el año sin avinagrarse, experiencia que guarda la paremia: “Avn no esta en la calabaza y tornose vinagre” (Nº 80: 80). Otra particularidad es su escasa graduación alcohólica, por lo que el consumo individual es elevado y no se circunscribe a la mesa, sino que alegra el espacio de sociabilidad de la taberna y es estímulo del caminante: “Suelas y vino andan camino” (Nº 657: 106). El precio del vino, aún considerando que hay diferentes calidades, no es accesible a toda la población, por lo que aparece en un refrán que condensa una sátira del dinero: “Dineros en manga, tanto vino como agua” (Nº 226: 86).

Los enseres más representativos de determinadas prácticas culinarias también son objeto de enunciados proverbiales; así, en un refrán trimembre ingresan la batea y el cernidor usados para amasar el pan: “Marido, lleuad el artesa y yo el çedaço, que pesa como el diablo” (Nº 452: 97) y en uno humorístico se mencionan, personificados, distintos tipos de recipientes para cocinar, ennegrecidos por el hollín: “Dixo la sarten a la caldera: tirate alla culnegra” (Nº 213: 86). Sobre los modos de cocción, aparecen el hervido: “Ollilla que mucho hierue sabor pierde” (Nº 517: 100) y la fritura: “Freylde vn hueuo, que dos mereçe” (Nº 324: 91).

Fruto del empirismo, algunas paremias registran la localización precisa donde se produce un determinado alimento. En la formulación: “Llueua o no llueua pan ay en Orihuela” (Nº 404: 95) se destaca la fecundidad de un suelo que no depende de los temidos factores climáticos porque dispone de regadío y, por lo tanto, se caracteriza por la abundancia de cereal. El enunciado: “En Jaca a dinero vale la vaca” (Nº 274: 89) pondera la calidad y el consecuente valor pecuniario del ganado de ese lugar. Por último, el refrán: “Aldeana es la gallina [y] comela el de Seuilla” (Nº 40: 78) plantea la oposición campo-ciudad en términos de producción y comercialización, y observa la desventaja económica de los criadores en relación a los consumidores.

En síntesis, los *Refranes que dicen las viejas tras el fuego* del Marqués de Santillana permiten atisbar las prácticas culturales del hombre medieval en torno al universo de la comida, debido a que las paremias se nutren de la observación empírica de la vida cotidiana y codifican las experiencias obtenidas para que no se pierdan. La aguda percepción de los usos y costumbres del ámbito culinario guarda en estos proverbios populares la memoria del fantasma del hambre, de la maravilla de la abundancia, de la irónica conformidad frente a lo que a cada mesa le toca y del ejercicio constante de la previsión, que cada día recuerda al hombre que hay un mañana que afrontar: “Quien come [y] condesa, dos vezes pone mesa” (Nº 578: 103).

**BIBLIOGRAFÍA**

- CUCHE, DENYS (1999) *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Buenos Aires, Ediciones Nueva Visión.
- BIZZARRI, HUGO (2004) *El refranero castellano en la Edad Media*. Madrid: Ediciones del Laberinto.
- BIZZARRI, HUGO, ed. (1995) Íñigo López de Mendoza, Marqués de Santillana, *Refranes que dicen las viejas tras el fuego*. Kassel: Edition Reichenberger.
- IGLESIA DUARTE DE LA, JOSÉ IGNACIO (1998) *La vida cotidiana en la Edad Media*, Actas de la VIII Semana de Estudios Medievales, Nájera, 4 al 8 de agosto de 1997. Logroño: Ediciones Instituto de Estudios Riojanos.
- FOSSIER, ROBERT (2002) *El trabajo en la Edad Media*. Barcelona: Crítica.
- GUGLIELMI, NILDA (2000) *Aproximación a la Vida cotidiana en la Edad Media*. Buenos Aires: Ediciones de la Universidad Católica Argentina.
- IBÁÑEZ, LAURA Y MAMPEL, NÉLIDA, “La alimentación en la Edad Media”, en: Rodríguez, Gerardo, coord. (2003) Colección *Fuentes y Estudios Medievales* (10), Aspectos de la vida cotidiana en la Edad Media (I). Mar del Plata: GIEM – Biblioteca Central UNMdP, pp. 3-13.

