

Juan Pereira Sieso

Enrique García Gómez

Profesor titular. Universidad de Castilla-La Mancha

Doctor en Medio Ambiente. Diputación Provincial de Toledo

Algunas referencias históricas sobre el consumo de bellotas por el ser humano

Desde el origen de la humanidad los seres humanos han utilizado las bellotas tanto para su consumo como para alimentar al ganado. Existen innumerables noticias y reseñas que hacen alusión, directa o indirectamente, a que las personas tradicionalmente han hecho un uso alimenticio de los frutos de los *Quercus*. En este artículo se recogen algunas muestras de diferentes contextos en los que se evidencian este aprovechamiento.

Heródoto, en el Libro 1 de su Historia, narra que a mediados del siglo VI a. C. los espartanos después de las revueltas mesenias querían ampliar su territorio y pusieron sus ojos en la región de sus vecinos Arcadia y su capital Tegea. Antes de iniciar las operaciones militares consultaron al oráculo de Delfos. La contestación de la Pitía, nombre con el que se conocía a Apolo Pitio, Dios principal de Delfos, fue, como siempre, ambigua:

*¿Me pides Arcadia?
Pides demasiado; no te lo concedo.
Hay muchos hombres
en Arcadia, comedores
de bellotas, que te
obstaculizarán.
Pero no te lo niego.
Te daré Tegea para que
la golpees con tus pies
en la danza, y su hermosa
llanura para que la midas
con una cuerda.*



Egeo consultando a la Pitia en Delfos. Pintor de Codros. 440-430. Berlín Altes Museum

Los espartanos creyeron que el oráculo les indicaba que conquistarían Tegea y su llanura y que usarían una cuerda para dividir el territorio conquistado. En la campaña militar llevaban las varas usadas para parcelar la tierra y las cadenas para esclavizar a los arcadios. Sin embargo, en contra de su interpretación de la predicción de la pitonisa de Delfos, fueron derrotados. No obstante, la pitonisa no se equivocó y la larga hilera de los espartanos prisioneros arrastrando las cadenas con sus pies interpretaron el sonido de la danza que les profetizó el oráculo.

La descripción de Heródoto de este hecho histórico la podemos considerar como la primera vez que se hace referencia al consumo de bellotas por una comunidad y se



Molinos de Numancia

relaciona este consumo con la capacidad de los arcadios de derrotar a los enemigos, en este caso a los temibles espartanos. Para algunos autores estas es una de las primeras referencias en las que se relaciona el consumo de bellotas vinculado al pasado de la Edad de Oro con un cierto primitivismo o falta de civilización de los pueblos que las consumían, que eran difíciles de someter.

Similar interpretación se ha mantenido por parte de la historiografía al valorar las noticias que el geógrafo Estrabón daba sobre los pueblos prerromanos del interior de la península ibérica al señalar:

Los montañeses del interior de Iberia se alimentan tres cuartas partes del año con un pan hecho con harina de bellotas.

Esta descripción de las comunidades peninsulares de la Edad del Hierro que se interpreta como una justificación de la conquista romana de la península sobre unos pueblos menos civilizados, está perfectamente constatada en el registro arqueológico, siendo el caso más emblemático el de la ciudad celtibérica de Numancia. Los numantinos se van a enfrentar durante una larga guerra, que durará más de 20 años, a las legiones romanas, causándole cuantiosas pérdidas y derrotas con repercusiones en la organización administrativa y política de Roma. Los estudios de paleonutrición realizados sobre los individuos enterrados en la necrópolis de Numancia han constatado que las bellotas formaban parte habitual de su dieta. Este dato se ha visto confirmado por el estudio que se ha realizado en los molinos de mano documentados en la ciudad numantina en los que se han identificado fitolitos de bellota. Las bellotas una vez más se vinculaban a pueblos que mantenían cierto carácter primitivo que les hacía oponerse violentamente y con cierto éxito a enemigos en teoría más civilizados.

Las pocas referencias generales sobre el aprovechamiento de las bellotas como alimento por parte de los seres humanos durante la Edad Media tienden por lo general a valorarlas como un recurso de emergencia, al que recurrir durante las hambrunas que eran tan habituales en ese período. Las imágenes procedentes

de distintos tipos de documentos, como libros de horas o calendarios ilustrados, representan casi siempre las tareas de vareado destinadas al engorde de pjaras de cerdos desarrolladas durante los meses de octubre y noviembre. En escasas ocasiones estas imágenes ilustran que la cosecha de bellotas no solo se destinaba al consumo animal, sino que también se recogían para consumo humano (García Gómez, Ruiz Taboada y Pereira, 2020).

Durante la Baja Edad Media hay evidencias que demuestran que el consumo de bellotas estaba más generalizado y no era por tanto un recurso de emergencia, sino que se consumía habitualmente. Dos referencias permiten sostener esta interpretación: la primera de ellas procede del monasterio de San Clemente de Toledo, uno de los monasterios femeninos más antiguos de la ciudad de Toledo, fundado inicialmente extramuros de la ciudad en el siglo XII, se trasladará al interior del recinto amurallado e irá acumulando un importante patrimonio inmobiliario en la ciudad protegido por los reyes y vinculado a las familias más importantes de Toledo (Vizuet, 2021). En su libro de cocina con fecha de la víspera de San Lorenzo de 1361 se anota junto con la compra de pescado la de bellotas (Vizuet, 2009).

La segunda referencia procede de un tratado escrito por Enrique de Aragón, marqués de Villena (1384-1484), en 1423 "Arte Cisoria" o arte de trinchar y cortar los alimentos, dedicado a Sancho de Jarava, maestro trinchante del rey Juan III de Castilla (figura 4). En el capítulo sexto de este tratado se reseñan los frutos que se cortan, mondan y parten citando entre ellos las castañas y las bellotas. Estas referencias nos revelan que a finales de la Edad Media e inicios de la Edad Moderna el consumo de bellotas era algo habitual y conocido por todos los estamentos de la sociedad, desde el rey de Castilla al más humilde campesino.

Similar situación se ha documentado en otros países del ámbito mediterráneo como Italia, donde si bien abundan las referencias del uso de las bellotas como alimento de emergencia durante las hambrunas, se constata que hacia el final de la Edad Media alimentos de la clase campesina aparecen en las mesas de la aristocracia y los burgueses de las grandes ciudades. Los cocineros de estos ámbitos comienzan a usar alimentos de las clases bajas o campesinas como guarniciones o ingredientes secundarios en recetas que por su precio los campesinos no podían acceder. Se documenta la aparición de bellotas en libros de cocina de élite como el publicado en 1549 póstumamente por Cristoforo da Messisbugo, mayordomo de la Casa de Este, donde se detalla la receta de un pastel de bellotas. Otro famoso cocinero, Bartolomeo Scappi (1500-1577), que sirvió en las cortes italianas más importantes de su época, incluyó un pastel de bellotas en su colección de recetas (Maraschi, 2018).

Entre 1595 y 1596 la nao San Agustín, al mando de Sebastián Rodríguez Cermeño, realizó una expedición por la costa de California buscando un puerto que



Arte Cisoria del Marques de Villena

serviera de apoyo al galeón de Manila. Avistó las costas de California el 4 de noviembre y naufragó el 30 de noviembre en la bahía Drake. Los supervivientes siguieron viaje en una lancha con rumbo sur, llegando al puerto de Chacala en la costa occidental de Nueva España en enero de 1596. En la documentación que se conserva de esta expedición cabe destacar la información que proporciona Rodríguez Cermeño de su periplo tanto por la costa californiana como en algunas ocasiones tierra adentro entre el 4 de noviembre y el 22 de diciembre de 1595 (González Vázquez, 1999). Esta información básicamente señala los contactos mantenidos con los diferentes pobladores de aquellos territorios, haciendo referencia entre otras noticias al aprovechamiento de los recursos vegetales entre los que predominan “las bellotas amargas”.

La información recopilada destaca la importancia de los recursos vegetales que desempeñaban un papel básico en la subsistencia de los cazadores-recolectores de la costa de California. En la bahía de San Francisco se almacenaban grandes cantidades de bellota amarga, que posteriormente se procesaba, convirtiéndola en harina para posteriormente consumirla como puré, pasta o masa comestible, en muchos casos combinada con el pescado. Que los españoles acopien bellotas amargas para su consumo (González Vázquez, 1999) indica dos cosas: por un lado, que en su experiencia personal no les extraña que los indígenas consuman bellotas, salvo que estas sean amargas, ya que las que se consumían habitualmente en España eran más dulces que las variedades californianas. Por otro lado, que probablemente habían aprendido de los naturales como procesar las bellotas para quitarles el sabor amargo que produce la presencia de taninos y glucósidos.

Los indígenas, según la información conservada, solo proporcionaron a los españoles alimentos vegetales. La mayoría de estos recursos eran estacionales, y los grupos de indígenas habían desarrollado estrategias de recolección y almacenamiento que les permitían contar con grandes cantidades de frutos secos recolectados durante el otoño, que posteriormente “se tuestan, se panifican o se hacen sopas y masas con ellas” (González Vázquez, 1999). Las diferencias que se observan en



Quercus coccifera. Bellotas. Santo Isidoro (Mafra, Portugal)

el informe de Rodríguez Cermeño entre los productos alimenticios consumidos desde la bahía Drake en rumbo sur hacia Nueva España están relacionadas con los distintos ecosistemas: mientras al norte de lo que luego será denominada California abundaban las especies de *Quercus* -productoras de bellota- en el sur desaparecen las referencias a este tipo de recurso.

En la península ibérica el aprovechamiento de unas masas de encinar abundantes se va a mantener hasta mediados del siglo XVIII, siendo el consumo de bellotas



California, mujer de la tribu Cahuilla almacenando bellotas 1900. Robert F. Heizer



Romería de San Eugenio. Biblioteca Nacional



Quercus ilex. Bellotas. Layos (Toledo)

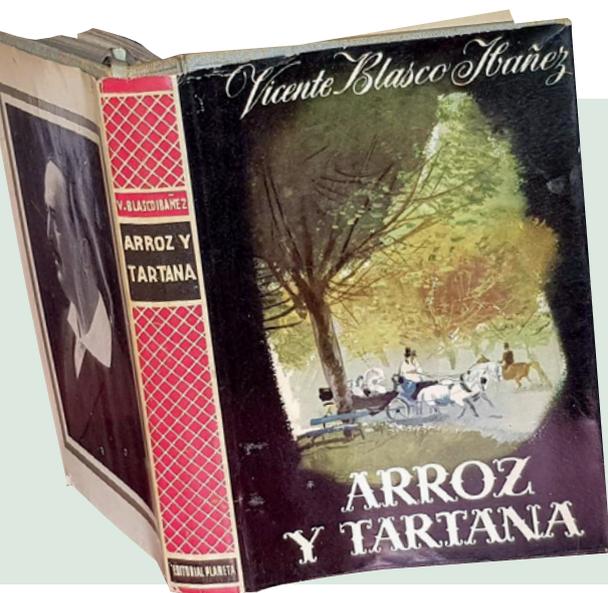


Quercus faginea. Bellotas. Saucedilla (Cáceres)

por parte de la población una de sus opciones y muchas veces la solución de emergencia que permitirá afrontar épocas de malas cosechas y hambrunas por la población campesina. Esta última circunstancia estaría en el origen de la romería de san Eugenio del Monte del Pardo. Según la tradición, un 15 de noviembre, festividad de san Eugenio, el rey Felipe IV que estaba cazando en el monte de El Pardo sorprende a un hombre recogiendo bellotas en el cazadero real. Cuando el rey le advierte de que puede ser duramente castigado, el hombre le informa que en Madrid es tal el hambre que sufren las clases humildes que no les importa el riesgo de ser castigados por recoger bellotas en el cazadero real para paliar el hambre que sufren. El rey ante esta noticia autoriza que todos los años en la festividad de san Eugenio el pueblo de Madrid pueda entrar en el monte de El Pardo a recoger bellotas. Esta fiesta ha tenido cierta raigambre en las romerías populares madrileñas, haciéndose referencia a ella en cuplés, zarzuelas, películas y en novelas ambientadas en Madrid como Fortunata y Jacinta, y aunque desaparece de las festividades populares



Quercus petraea. Bellotas. Zarnesti (Rumanía)



Portada de Arroz y Tartana, de Blasco Ibáñez



Quercus robur. Bellotas. Zoo de Santillana del Mar (Cantabria)

durante la Guerra Civil, desde finales del siglo pasado ha sido recuperada y en la actualidad se sigue celebrando puntualmente cada 15 de noviembre.

Entre finales del siglo XVIII y finales del siglo XIX el crecimiento demográfico, la demanda de tierras consiguente y la pérdida de rentabilidad de la ganadería, a la que se dedicaban grandes extensiones de tierra sin cultivar, van a propiciar una fase de tala y por lo tanto de retroceso de los encinares para poner en cultivo las nuevas tierras, que no siempre dará los resultados apetecidos.

Esta tala generalizada de encinas no será un impedimento para que determinadas zonas mantengan sus encinares como alimento humano bien como harina de bellota consumida sola o mezclada como en épocas anteriores con harinas de otros cereales. Así se aprecia en la correspondencia que aparece en el legajo nº 1608 de la Biblioteca Nacional, donde D. Francisco Ganchoso, presbítero de Valencia de Alcántara, en la provincia de Cáceres, envía en 1804 un informe al conde de Montarco, gobernador del Consejo de Estado durante la crisis de subsistencia que se declaró en el reino de España entre 1803 y 1805 que dio lugar en Madrid a los llamados tumultos del pan. En ese informe se propone, ante la notoria escasez de grano en la comarca, fabricar pan con mezcla de harina de trigo y de bellota a partes iguales, con las consiguientes ventajas de abaratamiento del precio y descenso en las necesidades de importar grano de otros países. A pesar de algunos informes favorables sobre las características del pan obtenido con esta mezcla, el expediente se acabó archivando, tras un informe del gobernador de Valencia de Alcántara en el que se afirmaba que la penuria descrita por el presbítero era una exageración voluntaria, y que no faltaba ningún tipo de alimento básico en dicha villa (Pereira et al. 2003)

Los encinares que sobrevivieron a ese proceso de tala mantuvieron su importante función en los sistemas tradicionales de organización del espacio agrario, y por lo que se refiere al aprovechamiento de bellotas perduró

como una labor estacional realizada por lo general de modo colectivo, cuyos resultados se dividían en partes iguales, distinguiendo la que se destinaba como pienso para el ganado de la que se destinaba para el consumo humano (Costa, 1898), (Fernández Montes, 1992). También en las grandes ciudades se seguirían consumiendo bellotas, pero en este caso probablemente debido a su paulatina escasez, al igual que en el Renacimiento se incorporaron productos de consumo campesino como exquisiteces en la gastronomía de las clases pudientes. Así nos lo describe Blasco Ibáñez en su novela *Arroz y Tartana* de 1894. En el inicio de la obra doña Manuela va al Mercado Central de Valencia y tras comprar verduras entra en el mercado de los frutos seco donde... “estaba en pequeños sacos la aristocracia del casquijo, las bellotas dulzonas, atrayendo la mirada de los golosos”. A salida del mercado se encuentra con su hermano Juan quien le dice... “Chica, si empiezas así vas a llevar a casa medio mercado... Eso son bellotas, ¿verdad? Comida de ricos; quien puede gasta. Eso solo lo compra la gente de dinero”.

El proceso de tala de las encinas se mantendrá durante el siglo XX, recibiendo estas el golpe de gracia en la década de los 40, cuando se fija por el Servicio Nacional del Trigo un precio de garantía para los cereales, lo que junto a la pérdida de valor de los productos ganaderos de las dehesas serán los factores económicos que llevarán al arranque de miles de encinas. Finalmente, el progresivo cambio de las estructuras económicas de las comunidades rurales determina que en la actualidad el consumo de bellotas sea en muchos casos un recuerdo lejano (Pereira et al. 2003).

BIBLIOGRAFÍA

- Costa, J. 1898.- Colectivismo agrario en España. Madrid.
- Fernández Montes, M. 1992.- Los aprovechamientos comunales del monte en el cuadrante Noroccidental de España. *Anales del Museo del pueblo español*. Tomo IV. Ministerio de Cultura. Madrid.
- García Gómez, E.; Ruiz Taboada, A. y Pereira, J. 2020.- El vareo de bellotas: pervivencia de una técnica de recolección prehistórica en el bosque mediterráneo. *COMPLUTUM*. 31 (1): 159-176.
- González Vázquez A. 1999. Aprovechamiento de recursos vegetales en California: los cazadores recolectores en las fuentes escritas del siglo XV. *Nivel Cero*. 6-7: 125-142.
- Herodoto. 1977.- *Historia. Libro I*. Gredos. Madrid.
- Maraschi, A. 2018.- “The seed of hope. Acorns from famine food to delicacy in European History”. En Mc Williams Mark (ed.) *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and cookery 2018*. Prospect Books.
- Pereira, J.; Ruiz Taboada, A. y Rodríguez Montero, S. 2003.- Proyecto Quercus: algunas consideraciones sobre la recolección y consumo de bellotas en la provincia de Toledo. Inédito.
- Vizueté J. C. 2009. Buscando la cuna del mazapán de Toledo. La cocina del Monasterio de San Clemente en el siglo XIV. *La Navidad: arte, religiosidad y tradiciones populares*. Ediciones Escorialenses: 141-158.
- Vizueté J. C. 2021.- Las monjas del monasterio cisterciense de San Clemente según el Libro de los reconocimientos y profesiones (1574-1835). *Anuario Jurídico y Económico Escorialense*. LIV:509-534.



Miguel Ángel Lorente

Productos elaborados a partir de bellotas