

Isidorus Hispalensis, *Etymologiarum siue originum*, XX, II, 7; 15-19. Intento de comentario

ENRIQUE A. LLOBREGAT
Museo Arqueológico de Alicante

Cuando me llegó la noticia de que se preparaba un homenaje literario al Dr. M. Ponsich, a quien me une desde hace muchos años, más de veinte, una buena amistad, me quedé un poco en suspenso. El tema de los alimentos en el Imperio Romano no era, en modo alguno, uno de mis ámbitos de estudio habitual. No obstante había tenido que trabajar sobre los cereales en el mundo mediterráneo antiguo para el catálogo de una exposición titulada «del grano al pan» que organizó el Museo de Etnología de Valencia». Amén de textos de autores greco-romanos, de menciones mitológicas, no en balde *cereal*, en la primera acepción del Diccionario de la Real Academia Española, es «perteneciente a la Diosa Ceres», manejé también textos de la Baja Romanidad y de los confines con el mundo islámico que la substituyó en buena parte de la península ibérica. De allí, entre la *Expositio totius mundi et gentium*, la *Regula Sancti Benedicti*, o el Pacto de Teodomiro de Oriola con Abd al-Aziz b. Musa, utilicé los datos escuetos de San Isidoro acerca de los puches y gachas, así como sobre el pan y sus variedades. En aquella ocasión me reduje a la cita de la fuente, en traducción propia. Ahora parece que vale la pena aprovechar la buena coyuntura para profundizar un poco más en lo que nos explica sobre el tema. Naturalmente

¹ Utilizo la edición de W.M. Lindsay, *Isidori Hispalensis episcopi Etymologiarum siue Originum libri XX*, Oxford, Clarendon Press, 1911, reimpresión de 1971, 2 volúmenes. Véase también la edición bilingüe, latino-castellana, sobre la edición anterior, con traducción y anotaciones de J. Oroz Reta y M.A. Marcos Casquero, *Etimologías*, Madrid, BAC, 1982-1983, 2 volúmenes, que dispone además, de una amplia y eruditísima introducción del profesor M.C. Díaz y Díaz.

me he interesado por cada uno de los términos y su significado, así como por la posible fecha de su aparición en la literatura. No tanto para poder llegar a adivinar que fuente copiaba en cada caso el obispo hispalense, lo que es sin duda dificultoso y alejado de mis posibilidades bibliográficas, cuanto para dejar a la vista el acervo de material con que trabajó. No pienso que sea vano el recoger unas cuantas informaciones sobre las variadas especies de pan que menciona, algunas de las cuales están atestiguadas en autores del siglo V d.C. con lo que es posible que en términos isidorianos alguna de ellas se conservara. En Apicio hay recetas que se pueden paralelizar con alguna de las expresiones que emplea, y en Apicio igualmente, se constata el uso del *clibanus*, lo que está más cerca de época isidoriana que del Alto Imperio. Veamos, pues, cual es el tenor de los textos redactados por el obispo de Híspalis.

ISIDORVS, *Etymologiarum siue Originum*, XX, ii, 7; 15-19:

7. Pulmentum uocatum a pulte; siue enim sola pultis, siue quid aliud eius permixtione sumatur, pulmentum proprie dicitur.

15. Panis dictus quod cum omni cibo adponatur, uel quod omne animal eum adpetat; πᾶν enim Graece omne dicitur. Cibarius est qui ad cibum seruis datur, nec delicatus. Fermentacius fermentis confectus. Azymus non fermentatus; nam ἄζυμος est sine fermento, sincerus. Acrozymus leuiter fermentatus, quasi acrozymus. Siligineus panis a frumenti genere nuncupatur; siligo enim genus est tritici. Rubidus, recoctus et rubefactus. Subcinericius, cinere coctus et reuersatus: ipse est focacius. Clibanicius, in testo coctus. 16. Spungia panis aqua diutius malaxatus similam modicam accipit et fermentum modicum, et habet humectationis plus quam omnis panis; unde et spungiae nomen accepit. 17. Placentae sunt quae fiunt de farre. Quae alii liba dicunt, eo quod libeant et placeant. 18. Dulcia sunt genera pistorii operis, a sapore dicta; melle enim asparso sumuntur. Crusta superficies panis: ipsa est fragmenta, quia diuiditur, ut fracta. Fermentum a feruore nuncupatum, quod plus prima hora non potest contineri; crescendo enim excedit. Farina et furfures a farre dictae, cuius sunt purgamenta. 19. Amolum flos farinae, tenuissimum, praee leuitate de molaiectum; unde et appellatum, quasi a mola. Simila. Pollines.

El autor comienza con la mención del *pulmentum*, que procede de *puls* la comida de los romanos previa a la difusión del uso del pan. Para los romanos hay una serie de narraciones semimíticas, marcadamente literarias, en relación con el alimento fundamental. Plinio el Viejo (*Nat. Hist.*, XVIII, 8) narra el paso de comer bellotas a comer trigo cuando un rey legislador —semejante al Habis de los tartesios— les enseñó a tostar los

granos de trigo para poder comerlos. Esta tradición cristalizó en una fiesta, los *fornacalia*, en la que el horno, *fornax*, se deificaba. Parece que se podía entender esto a través de la costumbre de sembrar espelta, cuyas primicias se consagraban a Ceres. Cuando se comenzó a tostar el grano se producían a las veces incendios ocasionales que podían llegar a tener carácter catastrófico, de ahí que se arbitró la argucia de deificar el horno, lo que consiguió acabar con la plaga. Así lo explica Ovidio (*Fasti*, II, 525 ss.). No es tal la opinión de Virgilio, para el que la costumbre de tostar el grano venía de que, al no conocer todavía el molino los romanos primitivos, se ayudaban del tostado para hacer más fácil el picarlo en un mortero. La espelta picada es el *far*, primitiva forma de comida, de cuyo nombre derivó posteriormente *farina*, viva aún en las lenguas románicas. Este grano tostado y picado se hervía convirtiéndose en unas gachas que fueron alimento esencial de los romanos a lo largo de tres siglos, según comenta Plinio. La torta de espelta que se usaba en la forma matrimonial de más alta significación, la *confarreatio*, muestra también la sacralización del primitivo alimento.

El *puls* era un menú completo, un hervido de harina en cuya composición se incluían otros ingredientes como carne o verduras, hasta constituir un puchero completo. *Pulmentum* que de él deriva, por más que inicialmente tuvo el valor de companaje o de condimento que acompaña al pan, acabó como genérico, con el valor de alimento. En su forma de *pulmentarium* lo vemos mencionado por Benito de Nursia (*Regula*, XXXIX) que alude a que haya en las mesas del refectorio «*duo pulmentaria cocta*» a fin de que los monjes puedan elegir de uno u otro. Como menciona aparte la posibilidad de tomar verduras tiernas, si las hay, y también menciona que la ración de pan sea de una libra diaria, podemos hacernos una idea de la alimentación de la gente humilde en el Bajo Imperio. No puedo reprimir la pluma para traer a colación dos palabras vivas en español que se relacionan con esta familia de términos latinos: puches (= *pultes*) y puchero (= *pultarius*)². Los puches son una especie de gachas, y la voz es aún más habitual en Sudamérica.

Dejando aparte las variedades previas al pan propiamente dicho, veamos ahora los tipos de pan que describe. Comienza con el pan cibario (*cibarius*) que se da a los esclavos y no es delicado. Pan basto, en su primera acepción, más genérica, la palabra significa todo lo que es comestible³.

² J. Corominas, *Diccionario Crítico Etimológico de la lengua castellana, s.u.*, puches. La primera documentación es del vocabulario de Nebrija, como *puchas*. Laguna ya lo recoge como *puches* en 1555. Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana o española*, (según la impresión de 1611, con las adiciones de Benito Remigio Noydens publicadas en la de 1674), edición de M. de Riquer, Barcelona, Altafulla, 1987 lo define *s.u. puches*: «Un género de guisado de harina y azeite, de que usaron mucho los antiguos antes que se hallasse la invención de cocer el pan, *latine pultes*.»

³ Las definiciones de los diversos términos que vamos analizando, son, salvo que se indique algún otro subsidio, tomadas de Ch. T. Lewis y Ch. Short, *A Latin Dictionary*, Oxford, Clarendon Press, 1879, reimpresión de 1969.

En forma específica es el pan ordinario o común, fundamentalmente el pan negro. (Cf. Cicerón, *Tusculanas*, 5, 34, 97). En la panadería romana se distinguía el pan por los cernidos de la harina, cambiando de cribas en tres ocasiones, de más fina a más gruesa, uso que perduró hasta la industrialización, y que ha dejado en el léxico una considerable cantidad de términos hoy en desuso. La tercera calidad de pan muy inferior, era el *secundarium* o *cibarium*, nombres que correspondían con ciertos tipos de diferentes harinas⁴.

El pan *fermentacius* era el leudado, que había sido amasado con levadura o fermento (*fermentum*, quod uide infra). En Plinio, (*Naturalis Historia*, XVIII, 104) se ha mención a él. Es término frecuente en el latín cristiano, y aparece en la *Vulgata* jeronimiana. Su contrario es el pan *azymus*, sin leudar. Por más que el uso se incline hacia los textos bíblicos —la mención de Lewis y Short remite a la *Vulgata*, «Exodo», 29, 2— Galeno, en el siglo II de la era, ya lo menciona. Otra cita bíblica, en este caso del «Levítico», 7, 12, añade alguna noticia a nuestro catálogo de tipos de pan o de pastas: *offerent panes, absque fermento conspersos oleo et lagana azyma uncta oleo, coctamque similam*. Además de los panes ázimos aderezados con aceite, tenemos los láganos untados con aceite, como las actuales tortas aceitadas, y además la flor de harina hervida (*simila*) que habrá de aparecer más adelante en este elenco de panes. Hay todavía un pan que no es ni carne ni pescado, el *acrozymus*, ligeramente leudado, que sólo es mencionado por nuestro comentado autor, hasta donde llega mi conocimiento de las fuentes. Es palabra griega, aceptada (?) por el latín.

La siguiente mención es del pan siligineo (*siligineus*), de primera calidad, hecho con la harina de la primera cernida, la más fina, harina de *siligo* que era más ligera que la harina del *triticum*. No he sido capaz de encontrar las diferencias entre estas harinas en los diccionarios, tan sólo que la siligo es trigo de invierno. Menciona la harina de este grano Catón, *de re rustica*, 121, en el siglo II a.C. El pan siligineo lo mencionan Varrón, en el siglo I a.C. y Séneca en la primera centuria de nuestra era. Del trigo siligo, considerado como flor de harina, hacen mención Plinio el Viejo (18, 9, 20) y Juvenal (5, 70; 6, 472).

Este pan tomaba el nombre en las dos primeras calidades, tanto como

⁴ Cf. Ch. Daremberg et E. Saglio, *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines d'après les textes et les monuments*, 1877-1919. s.u. *Pistor*, redactada por M. Besnier.

Por lo que hace a los diversos cernidos de la harina, su huella se ha conservado en diferentes lenguas románicas y ha sido señalada por Germán Colón, «Salvado y segó», *El español y el catalán, juntos y en contraste*, Barcelona, Ariel, 1989, 85-101. En Menorca, según hizo notar F. de Borja Moll, se conserva la serie completa de los términos para la harina: «*farina primera*, la más fina, le sigue la *farina segona*, no tan fina, producto del segundo cernido; la *farina tercera* o *sèmola* es la que sale de la tercera cernida con un tamiz de mallas más anchas. Les sigue, ya el salvado, del que el de cuarta cernida es nombrado *prims* (el primer tamizado) y de la quinta cernida se extrae el *segó*, segundo tamizado». En todos los casos se emplean los ordinales.

flos siligini o *siligo* propiamente dicha, en tanto que la tercera calidad, la de cribado más grueso, tomaba el nombre de *panis sordidus, ater* o *durus* ⁵. Galeno y Celso hacen notar que se consideraba al pan siligeneo como el más nutritivo, siguiéndole en calidad de *cibarius* y en último término el *furfureus*.

El pan *rubidus* es recocado y rojizo o sonrosado. La mención más antigua que he encontrado es de Casio Hémina, en el siglo II a.C. También lo menciona el gramático Festo, de época imperial.

El pan *subcinericius*, también denominado *focacius*, es el que se cuece en el hogar, entre las cenizas. Para la primera acepción la fuente es la *Vulgata*, «Exodo», 12, 39. Pero por lo que hace a la denominación de *focacius*, mejor que *focacius* al parecer, M. Besnier ⁶ subraya que era un pan de lujo, cocido bajo la ceniza. Todas las citas remiten a nuestro comentado autor.

El pan *clibanicius* toma su nombre del hornillo en que se cocía: *clibanus* (palabra de origen griego, κλίβανος) una vasija de barro con tapadera, de mayor dimensión en la base que en su parte alta, perforada en la pared con agujeritos, que tenía diversos usos, pero el más ordinario era la cocción del pan. Así lo atestiguan Columela, V, 10, 4, y Dioscórides, II, 81 y 96. También Plinio el Viejo, (*Naturalis Historia*, XIX, 3). Para el uso como horno se recubría por los costados de ceniza ardiente cuyo calor, penetrando por los agujeros, proporcionaba una temperatura más regular y homogénea que la de un horno normal. Los clíbanos eran ordinariamente de cerámica, y se cita como caso ridículo el de Trimalción (Petronio, *Satyrae*, 35, 6) que tenía uno de plata. Apicio, *De re coquinaria*, menciona varias veces el uso del clíbano como horno para platos delicados, como el de lirones rellenos (VIII, ix), y otros más. El pan clibanicio lo consideraba Plinio (XVIII, 105) más delicado que el *furnaceus* (Plinio, XVIII, 88) ⁷.

Llamaban *spongia* (clásico *spongia*), es decir esponja, a un tipo de pan que se traba con mucha agua, de ahí el nombre. No he encontrado fuentes antiguas que abonen el uso de este tipo de pan en época clásica. Además de la mención de nuestro comentado autor sólo encuentro otra en Prisciliano, con la misma grafía que en aquel. En época clásica el valor de *spongia* es el habitual ⁸.

Los panes llamados *placentae* se hacían con farro, o sea espelta, y también recibían el nombre de *liba*, en opinión de Isidoro Hispalense porque gustaban. De hecho en latín clásico existe el *libum*, palabra de género neutro que significa pastel, atestiguada por diferentes autores desde época republicana. Es posible que en sus lecturas o en su época ya se hubiera aban-

⁵ Daremberg et Saglio, o.c. nota 4.

⁶ Daremberg et Saglio, o.c. nota 4.

⁷ A. Rich, *Dictionnaire des antiquités Romaines et Grecques*, París, Didot, 1861. Cf. *etiam* o.c. nota 4.

⁸ A. Blaise, *Dictionnaire Latin-Française des auteurs chrétiens*, Turnhout, Brepols, 1954.

donado su empleo. Las *placentae* eran un pastel, presumiblemente de forma circular, y vienen mencionadas por Catón, *de re rustica*, 76, así como por Juvenal y Marcial. En la *Vulgata* se advierte su empleo como ofrenda, «Jeremías», 7, 18, que trata de las tortas ofrecidas a la reina de los cielos babilónica.

Por lo que hace a los *dulcia* el similar empleo del término castellano nos allana el camino. Hoy también son «dulces» una amplia serie de pastas y otras confecciones así como diversas frutas de sartén que se embeben posteriormente en miel, al igual que los dulces de que ahora tratamos. El empleo de *dulcia* para esta significación comienza con el bajo latín, en autores del siglo IV d.C. así Aelio Lampridio en su *Elagabali uita*, o Aurelio Prudencio en su *Psychomachia*, 429.

El *fermentum* o levadura para leudar los panes y hacerlos más huecos viene atestiguado desde antiguo en los diferentes autores y así lo vemos en Plinio (18, 11, 26) o en Celso (2, 24; 2, 30). También se menciona en épocas posteriores, *Vulgata*, «Levítico», 2, 4.

De la familia del farro o espelta son la *farina* y los *furfures* que ya han sido mentados. El nombre sigue vigente en las lenguas románicas y no hay que decir nada más. No ocurre así con el salvado (*furfur*) que ha tenido muy diferente destino en la historia lingüística. Cuando se emplea en plural suele acompañarle el nombre del cereal del que procede, así encontramos *furfures hordeacei*, de cebada; *triticei*, de trigo, y también tenemos la mención de Fedro (4, 18, 4) de panes espolvoreados con salvado (*furfuribus conspersus panis*). El *panis fufureus* era el que hoy llamamos integral, muy empleado por los naturistas por su valor nutritivo, y al que no se le ha eliminado el salvado.

Amolum, que nuestro autor no define, así como tampoco lo hace con la siguiente mención, tiene una dificultad que se resolvería empleando la lección del código Matritensis Toletanus T (s. VIII), que trae, en el aparato crítico de Lindsay, la forma *amulum*, más afín al clásico *amylum*, como se ve en Plinio, *Nat. Hist.* 18, 76, y más cercana a su origen, el griego ἀμυλον. Es la fécula o el almidón.

Simila, que ha quedado pendiente de explicación anteriormente, por mor de seguir el orden empleado por nuestro autor, es según un subsidio⁹ la más sutil flor de harina, mientras para otro¹⁰ significa la harina de grado medio, o de segundo cribado. En época clásica hay menciones en Marcial y en Celso, más tarde en San Jerónimo, *epístolas*, 52, 6. Plinio también llama a esta harina *similago* (18, 10, 20), y en la *Vulgata* aparece con frecuencia esta forma. Isidoro hispalense deja caer el nombre pero no da ninguna información adicional como hará también con la siguiente y última palabra a comentar.

Pollines, es la flor de harina. Mientan esta exquisita calidad Catón, Pli-

⁹ o.c. nota 3, s.u. *simila*.

¹⁰ o.c. nota 4.

nio, Terencio. Se trata de harina de trigo cuando se refiere a esta denominación ¹¹.

Hasta aquí el texto isidoriano. Habría sido muy útil llegar a precisar en cada caso cual fue la fuente directa en que bebió el erudito obispo. La masa ingente de materiales acopiados para los *Origines* ha desafiado hasta hoy mismo a los autores, y sólo hay edición crítica de algunos de los veinte libros, entre los que no se cuenta este vigésimo. Inicialmente pensé que era posible que hubiese libado más en autores de su tiempo o cercanos a él. La revisión de la edición de Lindsay ¹² muestra que todas las citas con autoría ya fueron identificadas por él. Quedaba el poder acertar con los autores no mencionados pero de los que extrae sus noticias, pero esto no me ha sido posible llegar a determinarlo, de ahí que haya hecho mención de los autores más antiguos que cita el diccionario oxoniense ¹³ en cada término a fin de establecer una cronología relativa de unos términos con otros. Los ordenaré en cuatro grupos, época republicana, alto imperio, bajo imperio, época cristiana, lo que permitirá al lector ver la estratigrafía y deducir sus consecuencias, si ha lugar. Para un elenco de las citas se puede utilizar el que compuso Lindsay al final del volumen segundo de su edición.

Los autores citados de la época republicana son M. Terencio Afer, M. Porcio Catón, sobre todo su tratado *de re rustica*, M. Tulio Cicerón y M. Terencio Varrón, con otro tratado *de re rustica*. Se lleva la palma la nómina de escritores altoimperiales, que por orden cronológico son T. Fedro, el fabulista, Aur. Cornelio Celso, L. Moderato Columela, L. Anneo Séneca, C. Plinio Secundo, *maior*, M. Valerio Marcial, D. Junio Juvenal, S. Pompeyo Festo y el griego Galeno, todos ellos autores de los siglos I y II de nuestra era. Del Bajo Imperio hay dos autores del siglo IV: Flavio Vopisco y Elio Lampridio, a los que hay que añadir al tratadista de cocina Apicio, que aunque es del siglo I, la obra ha sido conservada en el siglo V, incluso con la adición de un resumen que tiene poco que ver con la obra en sí ¹⁴. En fin, dentro de la producción de época cristiana, tenemos la traducción de la Biblia de San Jerónimo, conocida como *Vulgata* ¹⁵, el poeta Aurelio Prudencio Clemente, y Prisciliano.

Con todas las equivocaciones que podamos hallar, con las etimologías habituales traídas por los pelos, los *Origines* isidorianos son una mina de

¹¹ A. Ernout et A. Meillet, *Dictionnaire Etymologique de la langue latine. Histoire des mots*. Quatrième édition, troisième tirage. Augmenté d'additions et de corrections nouvelles par J. André. París, Klincksieck, 1979, s.u. *puls*.

¹² o.c. nota 1.

¹³ o.c. nota e.

¹⁴ Apicii, *Decem libri cui dicuntur de Re Coquinaria, et excerpta a Vinidario conscripta*, edición de Mary Ella Milham, Leipzig, Teubner, 1969.

¹⁵ Utilizo la *Biblia Sacra Vulgatae editionis Sixti quinti pont. max. iussu recognita atque edita*, Romae, ex Typographia Apostolica Vaticana, MDXCIII, y también la *Sagrada Biblia traducida al español de la Vulgata latina y anotada conforme al sentido de los SS. Padres y expositores católicos*, por el Ilmo. Sr. D. Felipe Scio de San Miguel, obispo de Segovia, Barcelona, 2.ª ed. 1856, 6 vols.

información inagotable, y una lectura repleta de curiosidades que excitan la imaginación e incitan a profundizar, mediante subsidios, en lo que nos viene a narrar el obispo hispalense. Aunque sólo fuera por el placer de la lectura y la satisfacción de la curiosidad, siempre es remunerador el pasear la vista por sus páginas. Valga, pues, esta digresión sobre los panes de los antiguos romanos —que en alguna ocasión aún perviven entre nosotros— para añadir unas letras al homenaje jubilar del Dr. M. Ponsich, cuyo pan he comido más de una vez, contemplando desde la altura de la Vieille Montagne, la antigua Tingis en compañía de la siempre recordada Sylvie y los entonces niños.