

# Índice

Procedencia de los textos . . . . .	II
-------------------------------------	----

Prólogo. Toni Riera y la historia de la alimentación . . . . .	13
--	----

## PARTE I LOS ALIMENTOS Y LOS CONDIMENTOS

1. De la mortificación al placer: la carne en las mesas medievales. . . . .	27
---	----

Introducción . . . . .	27
------------------------	----

La Alta Edad Media . . . . .	30
------------------------------	----

<i>El triunfo de la carne entre la nueva aristocracia medieval y los canónigos regulares</i> . . . . .	33
--	----

<i>La defensa monástica de los alimentos vegetales</i> . . . . .	36
--	----

<i>La carne en la alimentación de los campesinos</i> . . . . .	41
--	----

De mediados del siglo XI a finales del XIII. . . . .	43
--	----

<i>Continuidades y cambios en la presencia de la carne en las mesas de la nobleza y las altas jerarquías eclesiásticas</i> . . . . .	44
--	----

<i>La penetración gradual de la carne en los refectorios cenobíticos y la reacción rigorista del «nuevo monacato»</i> . . . . .	52
---	----

<i>El retroceso de la carne fresca en las mesas de los estamentos bajos rurales y urbanos.</i> . . . .	64
--	----

La Baja Edad Media . . . . .	67
------------------------------	----

<i>La centralidad de la carne en los sistemas alimentarios de los colectivos privilegiados</i> . . . . .	72
--	----

<i>La consolidación del consumo de carne en los grandes monasterios</i> . . . . .	80
---	----

<i>El incremento lento, pero sostenido, del consumo de carne entre las clases populares urbanas y rurales</i> . . . . .	91
---	----

Conclusiones . . . . .	98
------------------------	----

2. «Dono vobis peciam unam terre causa precharia, ad complantandum vineas de bonas vites et hedificandum»: el vino en Cataluña, siglos IX-XIII . . . . .	103
--	-----

Introducción . . . . .	103
------------------------	-----

La viña y el vino en la Alta Edad Media . . . . .	103
---	-----

La expansión de la vid en los siglos XII y XIII . . . . .	III
Conclusiones . . . . .	131
<b>3. Producción y consumo de higos en la Corona de Aragón durante la Baja Edad Media . . . . .</b>	<b>133</b>
Introducción . . . . .	133
Los primeros testimonios cristianos del cultivo de la higuera en la franja septentrional de la «Confederación» . . . . .	133
El legado islámico en el valle del Ebro y las comarcas valencianas . . . . .	134
La colonización feudal de las Tierras Nuevas y sus consecuencias agropecuarias y alimenticias . . . . .	136
El crecimiento sostenido de la producción y del consumo de higos en la Baja Edad Media . . . . .	138
<i>La producción</i> . . . . .	139
<i>La conservación</i> . . . . .	141
<i>La comercialización</i> . . . . .	142
<i>El consumo</i> . . . . .	152
Conclusiones . . . . .	155
<b>4. «Transmarina vel orientalis species magno labore quaesita, multo precio empta». Especies y sociedad en el Mediterráneo noroccidental en el siglo XII . .</b>	<b>157</b>
Introducción . . . . .	157
El uso de las especias en Cataluña y el Languedoc . . . . .	162
<i>La casa real</i> . . . . .	164
<i>La nobleza</i> . . . . .	172
<i>La alta clerecía</i> . . . . .	180
<i>El monacato</i> . . . . .	194
<i>El campesinado</i> . . . . .	205
Causas del prestigio de las especias . . . . .	208
Conclusión . . . . .	215

## PARTE II

### ALIMENTACIÓN E IDENTIDAD SOCIAL

<b>5. El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media: Occidente, siglos VIII-XII . . . . .</b>	<b>219</b>
Introducción . . . . .	219
El paisaje altomedieval . . . . .	222
Los sistemas alimentarios . . . . .	222

<i>La aristocracia</i> . . . . .	223
<i>Los monjes</i> . . . . .	225
<i>Los canónigos regulares</i> . . . . .	234
<i>El campesinado</i> . . . . .	242
Conclusiones . . . . .	249
<b>6. Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media: las cocinas y las mesas seculares</b> . . . . .	255
Introducción . . . . .	255
Las disfunciones, los conflictos y las reestructuraciones en la Baja Edad Media. . . . .	260
Los sistemas alimentarios . . . . .	269
<i>La casa real y la nobleza, la opulencia del poder</i> . . . . .	270
<i>La alta burguesía, una dieta amplia y diversa como signo de ascenso social</i> . . . . .	281
<i>Los menestrales y el «poble menut» urbano, la sobriedad forzada como norma</i> . . . . .	287
<i>Los campesinos, entre la autosuficiencia alimentaria y el mercado</i> . . . . .	296
Conclusiones . . . . .	306

### PARTE III

#### ALIMENTACIÓN Y ASCETISMO

<b>7. «A carnibus se abstineat, nam dura est conditio nutrire hostem contra quem dimices»: la alimentación en algunas reglas monásticas hispanas de los siglos VI y VII</b> . . . . .	315
Introducción . . . . .	315
El contexto económico, social y cultural . . . . .	316
Las propuestas alimentarias monásticas. . . . .	326
<i>La dieta ordinaria</i> . . . . .	331
<i>Los regímenes especiales</i> . . . . .	332
<i>Los servicios alimentarios y la comensalidad monástica</i> . . . . .	335
<i>Las restricciones alimenticias</i> . . . . .	337
Conclusiones . . . . .	344
<b>8. Cluniacenses y cistercienses en el siglo XII: dos concepciones del ascetismo, dos sistemas económicos, dos actitudes ante la alimentación</b> . . . . .	347
Introducción . . . . .	347
El ascetismo de los monjes negros: una vida centrada en la liturgia. . . . .	350
La economía cluniacense: la centralidad de la mano de obra secular . . . . .	352
Un sistema alimentario amplio y refinado . . . . .	359
El ascetismo de los monjes blancos: el retorno a los orígenes . . . . .	366

La economía cisterciense: una red de grandes propiedades rurales sin masadas, rentas de la tierra ni monopolios señoriales . . . . .	376
Un sistema alimentario «para superar el hambre, no para agasajar el paladar». . . . .	385

## PARTE IV

## POLÍTICAS PÚBLICAS DE APROVISIONAMIENTO

9. «Tenir la ciutat provehida de vitualles e, singularment, de forments»: crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media . . . . .	395
Introducción . . . . .	395
Las disfunciones, los conflictos y las reestructuraciones económicas y sociales de la Baja Edad Media. . . . .	397
Los tipos de grano. . . . .	406
El abastecimiento de cereales . . . . .	407
Los circuitos intraurbanos del grano y de la harina . . . . .	418
La regulación del comercio urbano de cereales . . . . .	427
Carestías, penurias y hambres . . . . .	431
<i>Las carestías del primer tercio del siglo XIV</i> . . . . .	436
« <i>El mal any primer</i> ». . . . .	441
<i>Las penurias del segundo tercio del siglo XIV</i> . . . . .	447
« <i>L'any de la fam</i> » . . . . .	452
<i>Las crisis alimentarias del último cuarto del siglo XIV</i> . . . . .	463
<i>Las carestías de la primera mitad del siglo XV</i> . . . . .	467
La gestión municipal de las crisis frumentarias . . . . .	475
<i>El control de las áreas de aprovisionamiento y de las vías de circulación del grano</i> . . . . .	476
<i>Los mecanismos de intervención indirecta</i> . . . . .	479
<i>Los mecanismos de intervención directa</i> . . . . .	485
<i>Las medidas de fuerza</i> . . . . .	493
<i>La tasación de los precios de los cereales</i> . . . . .	498
<i>Los rituales expiatorios</i> . . . . .	498
La fiscalidad de los cereales y sus derivados. . . . .	500
El precio de los cereales . . . . .	507
Conclusiones . . . . .	510

## PRÓLOGO

# Toni Riera y la historia de la alimentación

MASSIMO MONTANARI

La comida es el punto de llegada de un sistema complejo. Aparentemente, consiste en una cosa simple, algo que se come. Pero detrás del acto de comer hay muchos otros: el hallazgo y la selección de recursos; la decisión de incluirlos en una estructura productiva —si no nos limitamos a tomarlos del contexto natural—; la preparación para convertirlos en comestibles —pocos recursos se consumen tal como se encuentran en la naturaleza—; someterlos a procesos de conservación cuando sea necesario; distribuirlos a través de los canales de mercado o de trueque; venderlos o comprarlos, si no somos nosotros mismos los que gestionamos todo el proceso; transformarlos a través de las prácticas de cocina para hacerlos apetecibles y saludables y, por fin, consumirlos. Es solo entonces cuando la comida entra en nosotros, nos nutre y nos proporciona placer, presumiblemente. Pero el recorrido hasta llegar a este punto ha sido largo y ha concernido a distintos ámbitos —quizá a todos—: la economía, la política, las relaciones sociales, el imaginario colectivo, los valores simbólicos, elementos que condicionan y enriquecen todo el proceso. El hombre se alimenta de ideas y de símbolos, no solo de carbohidratos y proteínas, y se relaciona con la comida a través de valores que están determinados por la cultura en un sentido global, comprendiendo en ella la religión, el arte, la filosofía, la economía, la política y el gusto.

Por ello, el historiador de la alimentación debe tener una mirada amplia. Puede tener —lo tiene necesariamente— un punto de referencia preferente, pero no puede dejar de enmarcar tal punto en el contexto, en el sistema, en el propio proceso. Será —en cierto sentido y para seguir con la metáfora— un historiador «omnívoro».

El interés de Toni Riera por la historia de la alimentación se desarrolla desde el prisma de la historia del comercio —no podía ser de otro modo, dada la importancia de esta perspectiva en su actividad como investigador—. Su primer enfoque es económico-político: estudia los mercados como lugares de intercambio y de poder, como centros estratégicos de control de la economía alimentaria. Este es un tema central en la investigación medievalista, y no solo de esta, si pensamos en la imagen del *re fornaio*<sup>1</sup> como modelo antropológico del sistema político del Antiguo Régimen. Pero desde el principio, esta perspectiva se extiende hacia atrás, es decir, hacia los sistemas de producción, y hacia adelante, es decir, hacia los modos de transformación de la materia prima. Así pues, aparece en 1985 el ensayo —debut «oficial» de Riera en la historia de la alimentación— *Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalanoaragonés*, fruto de un congreso celebrado en Bolonia dos años antes (1983), organizado por el consorcio de productores de leche de la región de Emilia-Romaña. La ocasión nos lleva a hacer otra consideración sobre el modo en el que los historiadores tratan la alimentación como objeto de estudio: este tema, más que otros, favorece —y en cierto sentido presupone— el intercambio entre el mundo académico y el mundo productivo, así como el encuentro con el mundo de la restauración. Esto, que puede parecer obvio ahora, no lo era en absoluto hace treinta o treinta y cinco años, cuando Riera y otros historiadores buscaban un cotejo práctico e inmediato a sus investigaciones bibliográficas y archivísticas. Por eso —y por usar una expresión de moda— la historia de la alimentación se presta especialmente bien a convertirse en *public history*, «historia popular», una historia que, aun ajustándose a todos los parámetros tradicionales de científicidad y del propio método histórico, puede dirigirse a un público más amplio y ofrecer apuntes para la reflexión —si no respuestas— a preguntas que surgen en la actualidad. Además, ¿no señalaba Marc Bloch que la historia siempre es contemporánea? Toni Riera siempre ha prestado especial atención a esta dimensión «pública» de hacer historia —en la que los intereses económicos, políticos, culturales del mundo en el que vivimos se entremezclan—, sobre todo, cuando ha estudiado la comida, la alimentación y la gastronomía.

Quien estudia la Edad Media sabe bien que los modelos de consumo tienen una fuerte connotación social, en un mundo en el que las contraposiciones de

<sup>1</sup> Literalmente «rey panadero»: el rey como figura capaz de llevar a cabo la tarea «paternal» de alimentar a su pueblo.

clase se evidencian, de manera espectacular, en el campo de la alimentación, confiriendo a la comida una extraordinaria carga ideológica. Y sabe bien que esto no se debe al azar o la improvisación, sino que se inserta en un «sistema», en una «estructura» que, aunque deja cierto margen de libertad y de elección a los individuos, las decisiones de fondo, de peso, se justifican colectivamente. *Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana* (préstese atención a los dos términos utilizados: *sistemes, estructura*) es el título con el que Riera contribuye a un volumen sobre «Alimentación y sociedad en la Cataluña medieval», publicado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas en 1988. El libro recoge materiales elaborados por varios estudiosos para un curso sobre alimentación medieval organizado por la Istitució Milà i Fontanals y muestra cómo en los años ochenta del siglo pasado el tema de la alimentación había ya «conquistado» el mundo académico y la investigación. En las páginas introductorias del libro, Riera expone brevemente cómo se ha ido asentando progresivamente la cuestión de la alimentación en la historiografía europea y manifiesta su deseo de que la incorporación de los historiadores españoles en ese foro científico contribuya a enriquecer una investigación entonces apenas iniciada.

Después de esta «aproximación», Riera dedicará más tiempo y energías a profundizar en el tema, extendiendo sus intereses a la Baja Edad Media (*Els pròdroms de les crisis alimentàries baixmedievals a la Corona d'Aragó*, 1991) y subrayando su predilección por el estudio de las implicaciones sociales del sistema alimentario: *El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Edad Media* es otro ensayo publicado en 1991, que tiene por objeto el Occidente europeo de los siglos VIII-XII.

La comida aparece como instrumento y expresión de la diferencia social, como premisa y resultado del ejercicio del poder. Este es un tema recurrente en los trabajos de Toni Riera. «Alimentació i poder a la Catalunya del segle XII», un artículo publicado en 1993 en la *Revista d'Etnologia de Catalunya*, propone un acercamiento «al comportament alimentari de la noblesa». Hay que prestar atención a la publicación en la que aparece: la revista de etnología catalana. No es casual, sino muy significativo, ya que revela al menos dos cosas: por un lado, la vocación interdisciplinar que el estudio de la alimentación conlleva necesariamente —tratándose, como ya se ha dicho, de un tema que implica un largo proceso de acciones, gestos y pensamientos condicionados por la economía, la política, la sociedad, la cultura—; y por otro, la conexión predilecta que existe entre la perspectiva histórica y la etnológica/antropo-

lógica, puesto que la relación entre el hombre y la comida está determinada por situaciones bien definidas local y temporalmente (la Alta Edad Media no es la Baja Edad Media, Cataluña no es Italia, etc.), y también por elementos relacionados con aspectos biológicos y antropológicos del propio acto de alimentarse. En este caso específico, la relación alimentación-poder se declina de distintas maneras según los lugares y los tiempos, pero conserva un elemento fijo, constituido por la organización social y el imaginario colectivo. Es esta dinámica entre historia y antropología la que atrae el interés de Toni Riera en este periodo, como demuestran los ensayos publicados en 1994: *Estructura social y sistemas alimenticios en la Cataluña bajomedieval*, *Comer y beber en la Edad Media* y *Sistemas alimenticios y estructura social en la Alta Edad Media*. Por estas fechas, Riera ya ha asumido un papel de líder en una historiografía ibérica —no solamente catalana— que muestra un interés creciente y consciente por la alimentación. Se trata de una progresiva toma de conciencia de la capacidad heurística de la historia de la alimentación, del hecho de que hablar de comida es un modo extraordinariamente eficaz de reconstruir una sociedad en todos sus aspectos, en sus valores imaginarios y en sus intereses materiales. Como estudioso he tenido la misma experiencia y me he dado cuenta poco a poco de su relevancia en el plano de la reconstrucción histórica; si la comida está en el centro de la experiencia cotidiana, ¿cómo puede no estarlo en la historia? De aquí surge, pues, el historiador a la caza de documentos útiles: *Documentación notarial e Historia de la Alimentación* es la contribución de Riera al volumen *Napoli Nobilissima*, publicado en 1995. Y es precisamente en la relación con las fuentes, dada su inagotable tipología, cuando el historiador de la alimentación se convierte en omnívoro, cuando se da cuenta de que la comida está en todas partes y permite llegar a todas partes. Numerosas contribuciones se apoyan en testimonios documentales específicos, aunque no exista un documento *específico* para estudiar la historia de la comida: los recetarios, las listas de la compra o de gastos, obviamente se estudian, pero también los impuestos comerciales, las organizaciones de los mercados, las formas de abastecimiento de las comunidades laicas y eclesiásticas; las reglas monásticas, los diplomas reales, los monopolios señoriales, los estatutos de los gremios... Y esto es solo el comienzo porque hemos olvidado mencionar los contratos agrarios, los inventarios, las formas de aprovechamiento de los bosques, los conflictos por el agua, las técnicas productivas... Realmente es difícil encontrar un documento que no proponga una perspectiva propia del proceso de la alimentación, sin la cual no es posible la sociedad, ni si quiera es imaginable. Hasta el punto de que

la comida llega a ser imagen del mundo, metáfora decisiva para interpretar y representar la realidad.

En 1995 ha llegado ya el momento de realizar un primer balance historiográfico: *Antecedens i rerafons d'un col.loqui d'Història de l'Alimentació* es el título que propone Riera para el primer coloquio sobre «Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó», celebrado en Lleida. En el mismo congreso expone por primera vez un tema que luego desarrollará plenamente: los modelos alimentarios de las comunidades religiosas, empezando por los cluniacienses: *Alimentació i ascetisme a l'Europa Occidental en el segle XII. El model cluniacenc*.

La perspectiva social sigue siendo fundamental en la obra de Riera *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media*, de 1996; en ese mismo año se publican dos ensayos «paralelos» sobre *L'olla pagesa a l'edat mitjana* (en contraposición a *la carn del potents* y también a *les llegums dels sants*) y *La taula senyorial al segle XII*, cuyo subtítulo lo dice todo: *L'hedonisme i l'opulència com a manifestacions de poder*.

Precisamente en estos años (alrededor de 1996), Toni Riera incrementa su dedicación a las cuestiones de la producción, del consumo, de la cultura alimentaria y, aunque cultiva múltiples intereses historiográficos, se perfila como el estudioso ibérico de la historia de la alimentación. Escribe sobre el vino (*El vino en Catalunya, siglos IX-XIII*, 1996), sobre el pan (*El pan en las ciudades catalanas: siglos XV-XVIII*, presentado en el congreso anual de historia económica de Prato, junto a sus colegas Pérez Samper y Gras). Promueve y coordina congresos científicos como el dedicado al *Mediterráneo, àrea de convergència de sistemes alimentaris*, celebrado en 1996 en Palma de Mallorca, en el Institut d'Estudis Baleàrics.

*Société féodale et alimentation (XIIè-XIIIè siècle)*, un ensayo incluido en *Histoire de l'alimentation*, coordinado por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, publicado en 1996 en francés y en 1997 en italiano, y después en numerosas lenguas, entre ellas el castellano, es una primera síntesis sobre el tema que se añade al balance historiográfico del año anterior. Otra síntesis es el discurso pronunciado el 24 de abril de 1997 por Toni Riera cuando es nombrado miembro de la sección histórico-arqueológica del Institut d'Estudis Catalans, titulado *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, publicado en Barcelona en 1997. Es significativo que la elección del tema —para una ocasión solemne y «formal»— recaiga en la historia de la alimentación y los modelos alimentarios, tema que Riera ya propone como «su» característica identitaria. A la dicotomía señores/campesinos, se añade el modelo alimentario monástico,

al cual Riera dedicará otras investigaciones puntuales en los años posteriores: *Alimentació i ascetisme als segles VI y VII* (1998), que propone un análisis comparativo de las reglas monásticas italianas e ibéricas; *Las restricciones alimenticias como recurso expiatorio* (1999), basado en estas mismas normas de los siglos VI-VII; *Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana: gènesi de la «dietètica» monàstica benedictina* (1999) y *La carn a la normativa monàstica* (1999). Vuelve a tratar la cuestión en su contribución al primer número de una nueva y exitosa revista, *Food & History*, que aparece en el 2002 en Turnhout, gracias al Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation di Tours, con quien Riera colabora desde sus inicios. El ensayo está dedicado a *La faim comme outil expiatoire. Les restrictions alimentaires édictées par certaines règles monastiques aux VIIe et VIIIe siècles*.

El creciente interés de Riera por la cultura de la comida elaborada en el ámbito monástico le impulsa a ampliar la cronología desde la Alta Edad Media hasta los siglos XI-XIII, periodo en el que se había concentrado en sus primeros estudios sobre la comida (prestando especial atención al siglo XII). Sin embargo, la ampliación de la investigación de la cultura alimentaria de los cistercienses (*Alimentació i ascetisme a l'Europa Occidental en el segle XII. La proposta inicial del Cister*, 2007) lo devolverá a «sus» siglos. Después, vendrá inevitablemente la comparación entre el proyecto de Cister y el de Cluny —proyectos polémicos y opuestos entre sí, también en el plano de los modelos alimentarios, por la caracterización como «agrícola», incluso «campesina» (aunque de forma ambigua) de la ideología cisterciense, que contrasta con la naturaleza aristocrática del monaquismo cluniacense—. *Cluniacenses y cistercienses en el siglo XII: dos concepciones de ascetismo, dos sistemas económicos, dos actitudes ante la alimentación* será, en 2009, el resultado de estos estudios. El carácter comparativo está siempre presente y justifica el plural del título (*Las alimentaciones cristianas en Occidente durante la Edad Media*) aparecido algunos años antes (2005) en un volumen de J. Salas, P. García y J. M. Sánchez, dedicado a *La alimentación y la nutrición a través de la Historia*.

Mientras tanto, el corazón «comercial» de las investigaciones de Toni Riera permanece vivo y se manifiesta —en el campo de la historia de la alimentación— sobre todo en sus estudios sobre el mercado de las especias, un componente de gran importancia en la cocina medieval, por el prestigio —vinculado al coste— que conferían a la mesa de quien podía comprarlas. Inaccesibles para la mayoría, las especias eran un signo de privilegio social. Gozaban además de excelente fama en el pensamiento dietético del momento y eran recomendadas para favorecer la digestión. Lo material y el imaginario, como siempre, se re-