

# Índice

<i>Agradecimientos</i> . . . . .	11
1. INTRODUCCIÓN . . . . .	13
2. COMER CARNE EN LAS CIUDADES DE LA BAJA EDAD MEDIA . . . . .	23
2.1. Consumo de carne y diferenciación social . . . . .	23
2.2. Consumo de carne y medicina: ¿una influencia real? . . . . .	48
2.3. Carne y religión: una relación polémica . . . . .	63
3. COMPRAR GANADO Y VENDER CARNE. LA ORGANIZACIÓN DEL MERCADO DE CARNE EN LA CIUDAD . . . . .	85
3.1. Ganadería y mercado urbano. El origen del ganado destinado a carne y los problemas de transporte hasta la ciudad . . . . .	85
3.2. El último engorde. Conflictos por los pastos en la periferia de la ciudad . . . . .	108
3.3. El proceso de transformación de la carne: el problema de la higiene . . . . .	119
3.4. Estructuración y control de la venta de carne en la ciudad . . . . .	145
4. EL NEGOCIO DE LA CARNE: TRABAJO, NEGOCIO Y ABASTECIMIENTO . . . . .	163
4.1. Los protagonistas del negocio de la carne: ¿hombres de negocio o trabajadores manuales? . . . . .	163
4.2. La organización del oficio: corporaciones y cofradías . . . . .	171
4.3. Los poderes públicos y el abastecimiento de carne . . . . .	189
5. CONCLUSIONES . . . . .	213
FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA . . . . .	219

# Introducción

Cuando pensamos en la alimentación medieval, una de las imágenes que nos viene a la mente es un gran festín donde un animal casi entero gira sobre el fuego ensartado en un enorme espetón. La carne tiene un puesto privilegiado en nuestra representación del mundo medieval; sin embargo, hasta hace relativamente poco tiempo no sabíamos demasiado sobre el papel que jugaba realmente en la alimentación de los hombres y mujeres de la Edad Media. Ideas como que la carne no se consumía muy fresca y que se le añadían especias para enmascarar los problemas de conservación o que la carne era de consumo exclusivo de las clases altas no son solo comunes entre el público no especializado, sino que incluso son todavía ideas extendidas entre los mismos historiadores. Como se verá a lo largo de las siguientes páginas, el consumo de carne era complejo, con una gran extensión social, especialmente en el mundo urbano, y con una comercialización mucho más higiénica y ordenada de lo que en un principio se pudiera pensar.

La permanencia de ciertos tópicos que giran alrededor de la alimentación medieval no tiene otra razón que el escaso interés que ha despertado este tema hasta tiempos recientes. Los primeros trabajos que se interesan sobre el consumo y la venta de carne aparecen tras la primera guerra mundial e intentan acercarse a dos problemas: el papel de la carne en la alimentación medieval, centrándose en la cantidad de carne consumida, y el papel que jugaban los carniceros en el mundo urbano de la Baja Edad Media. Naturalmente estas preguntas tenían precedentes: el papel jugado por los carniceros de París durante las guerras civiles que asolaron Francia en el siglo xv hizo que la historia decimonónica asociara al oficio de carnicero elementos como la brutalidad, la sangre, la violencia y el espíritu revolucionario propio de los grupos mal adaptados a las estructuras de poder vigentes. Obras como la *Vie privée d'autrefois*,

colección de libros escritos por Alfred Franklin a finales del siglo XIX sobre la vida de los parisinos a través de la historia, sería precursora en el estudio de la vida cotidiana del pasado e inspiradora de obras como *Vida española en la época gótica*, escrita en los años cuarenta del siglo XX por Jordi Rubió. En estos primeros estudios la alimentación medieval se aborda desde un punto de vista puramente descriptivo y anecdótico,<sup>1</sup> fijándose principalmente en los grandes banquetes de los reyes y la nobleza, escandalizándose de las grandes cantidades de alimentos que aparecen en la documentación, destacando todos los autores que se comían ingentes cantidades de carne. Hay que señalar que los autores españoles destacaron con orgullo que la alimentación en las cortes principescas de la península ibérica era más sobria que en los países del norte de Europa, lo que les daba a entender que en nuestro territorio había un grado más avanzado de civilización.<sup>2</sup>

El empuje de la escuela historiográfica de los Annales y la apertura metodológica que supuso, adoptando la historia técnicas de otras ciencias como la antropología, la sociología o la dietética, abrió nuevos campos de estudio para los historiadores, entre ellos, la alimentación. Uno de los primeros trabajos sobre el aprovisionamiento y el consumo de carne en una ciudad medieval fue el que realizó Philippe Wolff sobre Toulouse. El profesor Wolff se sorprendió de encontrar una proporción tan alta de carniceros por habitante en la ciudad y dedujo que el consumo de carne debía de ser más habitual de lo que se había pensado tradicionalmente.<sup>3</sup> Paralelamente, en Alemania y Polonia otros autores también advirtieron que durante la Baja Edad Media hubo un considerable incremento del consumo de carne entre todas las clases sociales. Louis Stouff duda de las altísimas cantidades de carne que, según el historiador alemán W. Abel, se consumían de media en los siglos XIV y XV. Para comprobarlo,

<sup>1</sup> Sirva de ejemplo la media página que le dedica la *Historia de España* de Antonio Ballesteros y Beretta a la alimentación durante la Baja Edad Media. Antonio Ballesteros y Beretta: *Historia de España y su influencia en la Historia Universal*, Barcelona: Salvat, 1922, vol. III, pp. 399-400.

<sup>2</sup> Jordi Rubió i Balaguer: *Vida Española en la época gótica*, Barcelona: Abadía de Montserrat, 1985 (1.ª ed. 1943), pp. 239-259. Ferran Soldevila: *Historia de España*, Barcelona: Ariel, 1952, vol. II, pp. 154-160.

<sup>3</sup> Philippe Wolff: «Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle», *Annales du Midi*, núm. 65, 1953, pp. 375-393.

el historiador francés hizo un análisis de los libros de contabilidad fiscal de una pequeña ciudad de la Provenza, Carpentras. Los *Liber macelli* de Carpentras le ofrecen a Louis Stouff una radiografía del consumo de carne en el conjunto de la ciudad. En su estudio comprueba que la media de consumo era de unos 26 kg de carne por persona y año, cifra que, si bien estaba muy alejada de los 100 kg que defendían los autores alemanes, estaba en cambio muy cerca del consumo de carne en España y Grecia a principio de los años sesenta del siglo xx.<sup>4</sup> El problema del trabajo de Louis Stouff es que con las fuentes con las que contaba era imposible saber cómo se repartía ese consumo dentro de la sociedad bajomedieval. En la estructuración social de la alimentación subyace uno de los problemas que los historiadores de los años sesenta y setenta no supieron o no pudieron resolver, porque, como se ha demostrado posteriormente, el acto de comer y la propia comida no solo cumplen una función fisiológica, sino que detrás de ellos subyace un potente elemento de orden cultural: detrás de la elección de un determinado alimento y en la forma de cocinarlo y servirlo se esconden múltiples variables, como la tradición cultural, la disponibilidad, los tabúes religiosos, las prescripciones médicas, la voluntad de representación social, etcétera. Todos estos elementos no fueron tenidos en cuenta por el historiador francés, lo que nos impide conocer si había grandes contrastes en el consumo de carne dentro de la misma ciudad. Es probable que la media de consumo de carne planteada por Louis Stouff escondiera enormes variables en su interior, grupos sociales cuyo consumo estaría muy por encima de esa media y otros grupos sociales que tendrían un consumo muy por debajo. El problema es que mientras para las clases altas (la nobleza y el clero) se han conservado libros contables que nos permiten conocer qué y cuánto comían, acercarse a la alimentación de las clases trabajadoras es mucho más difícil, ya que los testimonios que se han conservado son escasos y dispersos. Ante este problema los historiadores en los últimos años han decidido renunciar a la búsqueda de cifras absolutas sobre el consumo de alimentos e intentar aproximarse a la alimentación desde un punto de vista cualitativo, es decir, saber qué alimentos consumía la gente en la Edad Media y cómo los consumía,

<sup>4</sup> Louis Stouff: «La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au xv<sup>e</sup> siècle», *Annales ESC*, xxiv, núm. 6, 1969, pp. 1431-1448.

intentando aproximarse a las cantidades pero sin aspirar a encontrar una cifra tal y como se podría hacer con la alimentación en el mundo contemporáneo o en un pasado reciente.

A pesar de las limitaciones de las fuentes, la documentación y la arqueología nos pueden dar una gran cantidad de información sobre la alimentación de nuestros antepasados, pero hay que tener en cuenta el marco en el que nos movemos. La sociedad medieval era una sociedad fuertemente jerarquizada y reglamentada. Elementos como la religión, el estamento, la clase social o la propia cultura de origen eran fundamentales para entender qué se comía, cuándo se comía y cómo se comía. Pero el que fuera una sociedad jerarquizada, reglamentada e, incluso, ritualizada no significa que fuera una sociedad estática.

La sociedad medieval era una sociedad dinámica, cambiante y permeable a las influencias externas, pero el dinamismo no era igual en todos los ámbitos de la sociedad. La nobleza y la alta burguesía eran los sectores más dinámicos y receptivos a los cambios, ejerciendo sus costumbres y prácticas una amplia influencia en toda la sociedad, que veía en las clases altas un modelo a seguir. En este contexto la carne, y especialmente la carne de cuadrúpedos, no es un alimento cualquiera, llega a la mesa fruto de la muerte violenta de un ser vivo; un animal muy parecido físicamente al ser humano, lo que genera una gran cantidad de tabúes y restricciones, pero también una pasión y deseo de consumo superior al de otros productos.

Como se verá a lo largo del libro, la carne no era un alimento imprescindible para la supervivencia, como el pan, sin embargo era un producto que marcaba la frontera entre vivir y sobrevivir, entre tener una vida plena o luchar para no morir de hambre. Prescindir de la carne de manera voluntaria es un signo de penitencia y de renuncia, prescindir de ella involuntariamente, a causa de la pobreza, la escasez o la guerra, es una desgracia que hay que intentar superar o paliar.

El consumo de carne tiene unos ritmos marcados por la Iglesia y por los ciclos de la naturaleza, unas restricciones claras, algunas de origen religioso, pero otras más difíciles de rastrear. No todo el mundo comía lo mismo en Europa por razones de precio y accesibilidad, pero también por razones de gusto y costumbre fuertemente enraizadas, algunas de las cuales han llegado hasta

nuestros días. Resulta interesante pasearse hoy en día por un supermercado, por ejemplo en Francia y en España, para poder ver las diferencias en los estantes: el mismo supermercado en países diferentes varía su oferta dependiendo de la demanda del público local y, mientras en Francia, en las neveras dedicadas a carne vemos una gran cantidad de cortes de carne de buey, en los supermercados españoles esta carne apenas está representada, y en cambio, podemos encontrar ternera, cordero y una carne difícil de encontrar en los supermercados del país vecino: el cabrito. A pesar de que nuestra manera de comer ha variado mucho en los últimos años (carnes que eran de consumo habitual hace medio siglo, como el carnero, actualmente han desaparecido de nuestros platos), nuestra preferencia por ciertas carnes y el rechazo de otras tiene muchas veces profundas raíces históricas.

Antes de empezar este relato habría que preguntarse qué entendían por carne en la Baja Edad Media; en la actualidad, según la vigésima segunda edición del *Diccionario de la Real Academia Española*, las tres primeras acepciones de la palabra *carne* son:

1. La parte muscular del cuerpo de los animales.
2. Carne comestible de vaca, ternera, cerdo, carnero, etcétera.
3. Alimento consistente en todo o parte del cuerpo de un animal de la tierra o del aire, en contraposición a la comida de pescados y mariscos.

En la primera acepción se identifica como carne la parte muscular del cuerpo de los animales, sin especificar ningún tipo de animal, por tanto se considera carne no solo la carne de los mamíferos y aves sino también la de los peces o reptiles. En la segunda acepción se especifica que es carne la parte comestible de cuatro tipos de animales muy concretos: la vaca, la ternera, el cerdo y el carnero, incorporando un etcétera difícil de interpretar: ¿cuadrúpedos domésticos comestibles? ¿Otros animales comestibles? Nos podríamos preguntar por qué los autores eligen estos tres animales (ya que la ternera no es sino una vaca joven) y no otros, y si consideran que el resto de los animales no puede ser llamado propiamente *carne*. Finalmente, la tercera acepción, más amplia que la anterior, define *carne* en contraposición a dos conceptos: pescado y marisco; por tanto es carne todo animal comestible que va por el aire y la tierra, que no es pescado o marisco es, así pues, una definición muy

amplia que nos lleva a reflexionar sobre qué animales consideramos comestibles, pero que sin duda incluye los cuadrúpedos y las aves. Como se puede comprobar, la definición no es excesivamente clara, ya que unas acepciones son muy amplias y otras muy restrictivas; sin embargo, hay tres tipos de carne que entran de lleno en las tres primeras acepciones: la carne de vaca, ternera, cerdo y carnero.<sup>5</sup>

No sabemos si la definición de *carne* ha ido variando a lo largo de los siglos y si en la Edad Media la gente entendía por *carne* lo mismo que se entiende en la actualidad. Si nos acercamos al *Dictionarium ex hispaniense in latinum sermonem* escrito por Antonio de Nebrija a finales del siglo xv, vemos que el humanista sevillano considera varios tipos de carne: carne de animal fiero, carne de buey o vaca, carne de cordero, carne de oveja, carne de carnero, carne de cabrón, carne de puerco y carne de jabalí; sin mencionar entre los tipos de carne a las aves. El franciscano fray Pedro de Alcalá en su *Vocabulista arábigo en letra castellana*, publicado en 1505, vuelve a considerar más o menos los mismos tipos de carne que Nebrija: la carne de animal fiero, carne de buey o vaca, carne de oveja, carne de carnero, carne de cabrón, carne de puerco y carne de jabalí.<sup>6</sup> Ninguno de los dos autores incluye en sus traducciones un apartado para las carnes de aves. Tanto para Nebrija como para fray Pedro de Alcalá la carne proviene de los cuadrúpedos comestibles, tanto domésticos como salvajes, pero no incluiría a las aves, las cuales formarían parte del concepto «volatería», concepto ambiguo que no participa plenamente de la idea de «carne» pero de la que tampoco está plenamente excluido. Esta conceptualización del mundo hunde profundamente sus raíces en el pensamiento medieval.

En la Baja Edad Media fue la Iglesia la que reflexionó sobre el tema forzada por sus propias restricciones; tanto los fieles como los propios religiosos exigían saber qué es lo que podían y lo que no podían comer a lo largo del año. Se ha de tener en cuenta que las únicas restricciones alimentarias dentro del cristianismo católico están directamente vinculadas con el consumo de «carne». Por ejemplo, la regla de san Benito prohibía a los monjes explí-

<sup>5</sup> Real Academia Española: *Diccionario de la lengua española*, Madrid, 2001, p. 457.

<sup>6</sup> Lidio Nieto Jiménez, Manuel Alvar Ezquerro: *Nuevo tesoro lexicográfico del español (s. xiv-1726)*, Madrid: RAE, 2007, vol. III, pp. 2171-2173.