

Índice

Presentación	II
ÁLVARO ADOT LERGA, LUIS ALMENAR FERNÁNDEZ, ALEJANDRO RÍOS CONEJERO, ÁNGEL ROZAS ESPAÑOL	

PARTE I

ALIMENTAR LA CIUDAD MEDIEVAL: ABASTECIMIENTO Y GRUPOS POPULARES

1. Alimentar la ciudad. Las políticas de abastecimiento de Sevilla a finales del Medioevo	21
ALEJANDRO RÍOS CONEJERO, <i>Universidad Complutense de Madrid</i>	
2. Abastecimiento urbano y diezmo eclesiástico a finales de la Edad Media: el caso particular de Toledo	35
ÁNGEL ROZAS ESPAÑOL, <i>Universidad Complutense de Madrid</i>	
3. Dieta, cocina y etiqueta entre las clases populares de la Corona de Aragón durante la Baja Edad Media	53
LUIS ALMENAR FERNÁNDEZ, <i>Universidad Complutense de Madrid</i>	

PARTE II
A LA MESA DEL REY, DEL NOBLE Y DEL ABAD:
EXPRESIONES DE PODER

4. Veneno para la monarquía navarra: entre mito y realidad. Los casos del príncipe de Viana, Blanca de Navarra, Francisco Febo y Catalina de Foix (1461-1489) 69
ÁLVARO ADOT LERGA, *Universidad Complutense de Madrid*
5. La dieta en los monasterios altomedievales. De la norma al registro arqueológico 87
FRANCISCO J. MORENO MARTÍN, *Universidad Complutense de Madrid*
6. Ágapes, banquetes y comidas rituales 103
M.^a ISABEL PÉREZ DE TUDELA, *Universidad Complutense de Madrid*
7. A la mesa con San Luis. Comer y beber en las memorias de Jean de Joinville 113
MARTÍN ALVIRA CABRER, *Universidad Complutense de Madrid*
8. Comer como representación: los banquetes y la diplomacia 133
ÓSCAR VILLARROEL GONZÁLEZ, *Universidad Complutense de Madrid*
9. El consenso en la mesa: la comida como vía de encuentro político y social en la Castilla bajomedieval. 149
M. DEL PILAR CARCELLER CERVIÑO, *Universidad Complutense de Madrid*

PARTE III
ALIMENTACIÓN NO CRISTIANA:
VIKINGOS, MUSULMANES, JUDÍOS

10. «El glotón que el juicio no sabe usar, come y arruina su vida». La comida en la época vikinga 167
CARLOS MOYA CÓRDOBA, *Universidad Complutense de Madrid*

11. El consumo de alimentos vegetales entre los judíos hispanos de época medieval 183
 ENRIQUE CANTERA MONTENEGRO, *Universidad Nacional de Educación a Distancia*
12. La comida los delató: los judeoconversos de Almazán, 1501-1505 199
 MARÍA DEL PILAR RÁBADE OBRADÓ, *Universidad Complutense de Madrid*
13. Comer y beber en al-Ándalus: la perspectiva de los ulemas 215
 MARIBEL FIERRO, *Instituto de Lenguas y Culturas del Mediterráneo, CCHS-CSIC (Madrid)*

PARTE IV

ENTRE COPAS E INSTRUMENTOS. LA MATERIALIDAD DE LOS ALIMENTOS

14. Del oído al gusto. Convivio y música en el Medievo 233
 ARTURO TELLO RUIZ-PÉREZ, *Universidad Complutense de Madrid*
15. El vidrio de mesa en la Edad Media en la península Ibérica: contribuciones desde la arqueología y la arqueometría 255
 JORGE DE JUAN ARES, *Universidad Complutense de Madrid*
16. Jugar y beber. Botellas de vidrio en el *Libro del axedrez, dados e tablas* de Alfonso X 269
 LAURA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, *Universidad Complutense de Madrid*
- Conclusión. Comer y beber en la Edad Media: usos culturales y valoraciones morales 283
 MIGUEL ÁNGEL LADERO QUESADA, *Profesor honorífico de la Universidad Complutense de Madrid*

Presentación

La nutrición es una necesidad ineludible para toda forma de vida. El ser humano, con todo, es único en el mundo animal en transformar una actividad biológica en un proceso en el que se conjugan aspectos que van mucho más allá de aportar calorías o de buscar la subsistencia. A nadie se le escapa que cuestiones como qué productos ingerimos, cuándo o cómo lo hacemos son aspectos marcadamente culturales, enormemente diferentes al comparar sociedades, regiones y países. Resulta igualmente sugerente el hecho de que no comamos igual en todos los contextos sociales ni todos los días, no solo en lo que a los productos se refiere, sino en cuanto a las formas y hábitos, más o menos ajustados a una etiqueta dependiendo de las circunstancias. Se puede comer por comer y se puede comer para aparentar. Es posible compartir mesa con quien se desea entablar amistad, y también con la familia sin más propósito que el de continuar con el desarrollo de la vida cotidiana. Particularmente, un aspecto como las técnicas culinarias es compatible con la creatividad, la sorpresa y la innovación, tanto en la cocina popular como en la de clase alta. Preparamos la comida para comerla, pero, en efecto, con ello podemos buscar algunas cosas que van mucho más allá.

Esta perspectiva más amplia de la nutrición, contextualizada como un proceso genuinamente humano en el que se conjugan aspectos sociales, económicos, culturales y políticos, es la que nos lleva a hablar más bien de «alimentación» o «sistemas alimentarios», utilizando en este último caso un término historiográfico que cuenta ya con una larga tradición en el medievalismo. Un balance actualizado sobre la historiografía medieval de este ámbito de estudio, verdaderamente ingente, es realizado en este libro por el profesor Miguel Ángel Ladero Quesada. Por lo que respecta a estas páginas introductorias, baste decir que este trabajo resulta del interés por continuar profundizando en una

vía de análisis fértil que tiene la capacidad de aportar resultados significativos a muchas perspectivas y campos de trabajo dentro de los estudios medievales actuales. En ese sentido se celebró entre los días 31 de enero y 2 de febrero de 2023 el congreso *Comer y beber en la Edad Media*, el cual se presentó como el XVI Seminario Multidisciplinar del Área de Historia Medieval de la Universidad Complutense de Madrid. Este tipo de seminarios, caracterizados por la participación de ponentes de diversas disciplinas, vienen enriqueciendo y dando visiones multidisciplinares de aspectos diversos del Medievo, celebrándose desde hace más de una década, y han sido consignados a todo tipo de temáticas, desde la historia de la guerra hasta la del amor, la fe o el pecado. Nunca había tenido lugar la celebración de una edición sobre la alimentación en la Edad Media, y muy pronto observamos que las expectativas quedaban rápidamente superadas. El evento reunió a una treintena de especialistas de varias universidades madrileñas, destacando claramente los de los departamentos de la Universidad Complutense de Madrid.

El éxito de las jornadas, visible en una asistencia enorme, compuesta tanto por especialistas como por alumnado de todos los niveles académicos y de una gran variedad de titulaciones universitarias, se percibió claramente como resultado de la profunda interdisciplinariedad de las jornadas. Quizás el leitmotiv más recurrido durante aquellos días fue que la multidisciplinariedad era el siguiente paso a dar en este ámbito de estudio, superando la recurrente visión estanca de la alimentación medieval a la que nos sometemos al abordar una única fuente o un grupo concreto de ellas, sea escrita, material o visual. Fue este convencimiento el que nos animó a plantear este volumen colectivo, *Comer y beber en la Edad Media europea*, cuyo subtítulo, muy significativamente, es *Nuevas perspectivas y enfoques multidisciplinares*. Y, así, de aquel congreso surgen las diecisiete contribuciones de este volumen, realizadas por expertos y expertas en historia, historia del arte, filología, arqueología y musicología. Todas ellas suponen una puesta a punto en sus respectivas temáticas de análisis, buscando conjugar aquello que es ya muy conocido con hallazgos novedosos y recientes. Nada de esto habría sido posible sin el apoyo financiero aportado por una Ayuda («Acción especial UCM») para la organización de congresos y reuniones científicas, proporcionada por el Servicio de Investigación de la mencionada universidad.¹

¹ Acción especial AEOC9/23. Investigador principal: Luis Almenar Fernández (Universidad Complutense de Madrid).

En la búsqueda por mantener ese cruce de miradas y tender puentes entre metodologías de análisis, de hecho, este libro se divide en secciones disciplinariamente transversales: «Alimentar la ciudad medieval: abastecimiento y grupos populares», «A la mesa del rey, del noble y del abad: expresiones de poder», «Alimentación no cristiana: musulmanes, judíos, vikingos» y, finalmente, «Entre copas e instrumentos. La materialidad de los alimentos». Respectivamente, son apartados que abordan, pues, la alimentación desde una óptica social y económica, política, religiosa y, finalmente, material. En cada uno de estos apartados se cuenta con los trabajos de expertos en campos muy diferentes, contribuyendo a dibujar una panorámica variada e interrelacionada que escapa a las metodologías y fuentes convencionales.

En lo que respecta al primer apartado, «Alimentar la ciudad medieval: abastecimiento y grupos populares», este se inicia con la propuesta de Alejandro Ríos, que ofrece una imagen completa del sistema de abastecimiento de la ciudad de Sevilla a finales de la Edad Media. El capítulo comienza comentando los cauces de distribución de los alimentos en el interior de la urbe y las fórmulas de intervención del concejo sobre ellos y, posteriormente, continúa tratando lo que es propiamente el abastecimiento de la ciudad desde el territorio circundante y los circuitos comerciales de mayor alcance, tanto regionales como internacionales. Finaliza ahondando en los factores de las carestías, y las políticas del concejo para paliarlas y garantizar el abastecimiento. En esta misma línea continúa el capítulo de Ángel Rozas, quien señala los diezmos eclesiásticos como un elemento esencial dentro de los sistemas de abastecimiento urbano. Después de iniciar con una breve introducción historiográfica sobre las políticas de abastecimiento, evalúa la trascendencia de los diezmos en la provisión de cereales a las ciudades no solo por el volumen del total que representaban, sino también por los postulados franciscanos del siglo XIV que justificaban una mayor intervención sobre los intercambios. Para ilustrar esta trascendencia se sirve de algunos ejemplos de la Corona de Castilla y particularmente de Toledo. Por último, cierra este primer apartado el trabajo de Luis Almenar referente a la alimentación popular. Frente a una imagen tópica que la considera monótona y vulgar, el autor evidencia las numerosas posibilidades que existían de que la dieta de estos amplios sectores de la sociedad fuera diversa y variada y con técnicas abiertas a la creatividad y la innovación. En su línea argumental se sirve de la producción historiográfica de las últimas décadas relativa a la Corona de Aragón, espacio cuyas variadas fuentes (entre ellas numerosos inventarios) permiten una aproximación

precisa sobre las cocinas y las prácticas alimentarias populares en los últimos siglos medievales.

El segundo apartado, «A la mesa del rey, del noble y del abad: expresiones de poder», comienza con el estudio de Álvaro Adot sobre el uso del veneno en el territorio navarro durante la segunda mitad del siglo xv. El autor ofrece varios ejemplos que muestran su extensión entre el conjunto de la sociedad, pero centra su interés en analizar las hipótesis de muerte por envenenamiento de distintos miembros de la Casa Real navarra en un contexto políticamente convulso por los enfrentamientos por la sucesión al trono. El estudio concluye confirmando la idea de un miedo muy vivo en las Cortes europeas de finales de la Edad Media a morir envenenado por ingesta, aunque reconoce la dificultad de saber si eran ciertos o no las acusaciones y rumores de muerte por envenenamiento. El siguiente estudio, de Francisco Moreno, centra el foco en la alimentación de las comunidades monásticas altomedievales del conjunto de la cristiandad, confrontando la legislación y la práctica. El capítulo repasa, en primer lugar, el horizonte teológico y moral sobre el que las reglas monásticas establecieron qué, cuánto, cuándo y cómo debía comerse. Seguidamente, el autor reúne los resultados de numerosos estudios arqueológicos realizados en monasterios egipcios, sirios, italianos, anglosajones e irlandeses, y señala las numerosas transgresiones de la norma que se evidencian en dichas excavaciones, las cuales registran un destacado consumo de carne y pescado con el que se incumplía el autoimpuesto ideal ascético. Enlaza este capítulo con una propuesta en cierta medida análoga de María Isabel Pérez de Tudela, quien aborda los aspectos rituales de la alimentación en las tres religiones presentes en la España medieval. Recorriendo las fuentes sagradas del cristianismo, el judaísmo y el islam, así como el desarrollo de sus prácticas rituales, la autora identifica y señala las formas en que la alimentación trascendía lo material y vehiculaba el culto religioso. Continúa el apartado con el capítulo de Martín Alvira, quien extrae y analiza todo lo referente a la alimentación de la crónica *Vida de San Luis*, escrita por el senescal de Champaña, Jean de Joinville (ca. 1225-1317). En esta biografía del monarca francés se describe el desarrollo de banquetes, la práctica ascética en la mesa de este rey y sus acciones caritativas consistentes en dar de comer a los pobres. En conjunto, la crónica ilustra el modelo de conducta aristocrática en la mesa, aunque también recoge interesantes testimonios sobre la alimentación en contextos adversos como la guerra o la cautividad, así como aspectos de la gastronomía musulmana, todo ello fruto de la experiencia de Joinville en las cruzadas. El siguiente capítulo, de Óscar Villarroel, plantea la alimentación

desde la historia de la diplomacia y transita, a través de numerosos ejemplos, una amplia cronología (todo el periodo medieval) y geografía (desde Occidente hasta Próximo Oriente). Inicia el estudio documentando los medios de manutención de los embajadores en el viaje y en el destino, y prosigue detallando los significados que envuelven a los banquetes, verdaderos instrumentos para el desarrollo y formalización de las relaciones diplomáticas. Por último, a través de los testimonios de distintos embajadores, aborda la alteridad gastronómica entre las distintas culturas mediterráneas. Cierra este apartado el estudio de María del Pilar Carceller sobre los banquetes aristocráticos en la Castilla bajomedieval mediante el análisis de diversas crónicas. En primera instancia aborda la cuestión de los modales en la mesa que, de nuevo, están referidos a la medida en el comer y el beber. Si bien, esta medida es reiteradamente abandonada a la hora de realizar agasajos, tanto en el caso de los nobles como de los monarcas, que hacen de la fastuosidad una forma de honra y exhibición de poder que refuerza la cohesión del estamento privilegiado.

El tercer apartado, «Alimentación no cristiana: musulmanes, judíos, vikingos», empieza con la propuesta de Carlos Moya sobre la alimentación vikinga desde un planteamiento de síntesis. En él se abordan los sistemas de producción, las formas de elaboración y la consumición de los alimentos que formaban parte de la dieta de estas sociedades nórdicas. Además, evalúa las connotaciones sociales de los banquetes haciendo uso de diversas fuentes narrativas y arqueológicas. Los dos siguientes capítulos están vinculados con la religión judía. El primero, de Enrique Cantera, supone un minucioso repaso de la alimentación vegetal entre los judíos hispanos. Destacan entre sus observaciones las similitudes con la sociedad cristiana, tanto en el consumo de alimentos como en los gustos gastronómicos. Según el autor, las principales diferencias tenían que ver con las prácticas devocionales que giraban en torno a la transformación de estos alimentos, particularmente en lo referente al pan y al vino, y a ciertos platos propios de las festividades. El segundo, de María del Pilar Rábade, ahonda en estas diferencias, utilizadas en los procesos inquisitoriales como base de las acusaciones de criptojudasmo. La autora se remite a los casos inquisitoriales de Almazán de finales de la Edad Media para ilustrar una identidad cultural alimentaria judía, la cual resultaba difícil de abandonar para los cristianos nuevos, independientemente de la autenticidad o no de su conversión. Finaliza el apartado con un estudio dedicado a la alimentación en el ámbito musulmán a cargo de Maribel Fierro. Su análisis se centra en el grupo de los ulemas, y plantea cuestiones relacionadas con sus preocupaciones

dietéticas (cómo la dieta podía afectar a la memoria y a la inteligencia), y con la construcción de modelos de conducta en los que se buscaba dar relevancia a la frugalidad, el desdén por el enriquecimiento y el ascetismo. Añade, además, algunas observaciones relativas al consumo de alcohol en aquellas sociedades.

El último de los apartados, «Entre copas e instrumentos. La materialidad de los alimentos», abre con una aportación, a cargo de Arturo Tello, referida a la música y los banquetes. Desde la premisa de la existencia de una estrecha relación entre lo sacro y lo profano en tiempos medievales, propone un análisis comparativo entre el *doble cursus* y la *estampia trovadora*, particularmente a través de la *Lauda Sion Salvatorem*, compuesta por santo Tomás de Aquino, la *Kalenda maia* de Raimbaut de Vaqueiras y el *Au tans pascor* de Jehan Erart. Los rasgos compartidos entre unas y otras trascienden el hecho de que estuvieran pensadas para ser interpretadas en banquetes: el eucarístico la primera, y los banquetes festivos seculares las otras dos. Siguen dos análisis sobre el vidrio, que comienzan con el capítulo de Jorge de Juan, centrado en el estudio arqueológico y arqueométrico del vidrio de mesa. En él se realiza un recorrido a lo largo de los siglos medievales para examinar los orígenes, características y evolución de los restos de vidrio encontrados por arqueólogos. En lo que respecta a los siglos VII-VIII, señala la ausencia de materia prima y la necesidad de reciclar productos elaborados, situación que continuaría bajo el dominio musulmán a pesar de que progresivamente se desarrollaría la producción local recurriendo a nuevas materias primas. Seguidamente, Laura Fernández propone un análisis del *Libro del axedrez, dados e tablas* de Alfonso X, en particular, sobre las imágenes en las que aparecen unas botellas o ampollas de vidrio de perfil globular. Según la autora, estos objetos tuvieron un gran protagonismo en el ajuar doméstico de la élite de la sociedad musulmana y no es descartable que también lo tuvieran en el ajuar de las élites cristianas; pese a todo, en el mencionado códice sirvieron como un claro identificador del grupo islámico.

El trabajo concluye con la aportación del profesor Ladero Quesada, centrado en el fenómeno alimentario desde la historia cultural, lo cual supone un planteamiento totalizante, puesto que, como él mismo afirma: «el alimento es cultura hasta que entra en el cuerpo y solo a partir de ese momento es biología». De este modo, aborda profunda y sintéticamente aspectos como la gastronomía, la dietética, los modales en la mesa, las diferencias entre mujeres y hombres ante la alimentación y la perspectiva moral (particularmente la gula). A lo largo de estas páginas se ofrece una amplia recopilación bibliográfica a la que, además, se le suma un valioso corpus de literatura medieval en torno

a la alimentación que, en conjunto, constituye una obligada referencia para los estudios sobre comer y beber en la Edad Media.

En definitiva, el lector o lectora hallará en este libro una aproximación actualizada a los sistemas alimentarios de la Edad Media europea, conjugando lo viejo y lo nuevo, es decir, aspectos ya consolidados historiográficamente con aportaciones muy recientes que, incluso, vienen a desmontar concepciones erróneas y prejuicios demasiado asumidos por el público general y el académico. El hilo conductor más evidente de este libro es la idea de que las personas del mundo medieval no vivieron en un *continuum* ahistórico en lo que a alimentación se refiere. Todo lo contrario: los cambios políticos, religiosos, sociales y económicos de los siglos medievales llevaron a un gran dinamismo en los sistemas alimentarios del momento. Todo ello, además, en una dinámica de mejora apreciable entre las élites y las clases populares, revelando una Edad Media mucho menos oscura de lo que muchos aún imaginan.

ÁLVARO ADOT LERGA, LUIS ALMENAR FERNÁNDEZ,
ALEJANDRO RÍOS CONEJERO, ÁNGEL ROZAS ESPAÑOL