

ANTONI RIERA MELIS

*JERARQUIA SOCIAL Y DESIGUALDAD ALIMENTARIA EN EL
MEDITERRANEO NOROCCIDENTAL EN LA BAJA EDAD MEDIA.
LA COCINA Y LA MESA DE LOS ESTAMENTOS PRIVILEGIADOS*

I. INTRODUCCIÓN

El mundo mediterráneo en la etapa final del Medioevo constituía un conglomerado de pueblos, un área donde coexistían y se interrelacionaban diversas culturas, la cristianooccidental, la griegoortodoxa, la islámica y la judía. Resulta difícil, por lo tanto, intentar un análisis global de las diferentes cocinas que prosperaron entonces en las riberas del viejo Mare Nostrum.¹ Para conjurar el peligro del descriptivismo pintoresco y superficial, he optado por circunscribir con rigor tanto el campo de observación, las tierras comprendidas entre Niza y Alicante, como el objeto de estudio, los sistemas alimentarios desarrollados por la casa real, la nobleza y el patriciado urbano. Me propongo, pues, reconstruir y comparar los regímenes más amplios e innovadores de cuantos crearon las ya complejas y estratificadas sociedades provenzal, occitana y catalana,² durante los siglos XIV y XV, una

1. Especialmente si se utiliza el término cocina en sentido amplio, si se considera que abarca, además del conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida, *des représentations, des croyances et des pratiques qui leur sont associées et qui sont partagées par les individus faisant partie d'une culture ou d'un groupe à l'intérieur de cette culture* [Cl. FISCHLER, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1993, p. 32]

2. En el seno de las formaciones sociales jerarquizadas, coexisten siempre diversas escalas de valores, diferentes visiones del mundo. Estas mentalidades dispares condicionan la actuación privada y pública de las personas, conforman las relaciones que establecen con los otros hombres y mujeres, con la naturaleza y con la divinidad, influyen en la manera como resuelven sus necesidades biológicas, afectivas e intelectuales. La religiosidad de un señor feudal es muy diferente a la de un campesino, como lo es también su sexualidad: espontánea y natalista entre los poderosos, para quienes un linaje amplio refuerza el poder, fuertemente controlada entre los payeses, que se ven obligados a adaptar, en la medida en que se lo permiten sus empíricos conocimientos fisiológicos, la magnitud de la familia a la extensión del patrimonio. A cada estrato social le corresponde también un sistema alimentario específico, que le define como grupo. La alimentación, en cualquier época, constituye un hecho cultural estrechamente relacionado tanto con el nivel material (biológico, económico, técnico) como con las estructuras mentales y el imaginario colectivo de cada estamento diferenciado [J.L. FLANDRIN, *Historia de la alimentación. Por una ampliación de perspectivas*, «Manuscrits», 6 (Barcelona, 1987), p. 12. M. MONTANARI, *Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altome-*

época en la que las diferencias, en el campo de la alimentación, dimanaban más, como ha recordado recientemente Stephen Mennell,³ de la estructura social de cada país que de las fronteras políticas o lingüísticas.

Durante la segunda mitad del siglo XIII, se cierra en Occidente la etapa de colonización agraria que se inició hacia el 1050. En las riberas mediterráneas, todas las tierras cultivables con la tecnología de la época ya estaban prácticamente en explotación. El incremento de la producción agraria, el establecimiento de unas nuevas relaciones de trabajo y el triunfo de una mentalidad más dinámica han enriquecido a los señores, han reactivado los intercambios entre la ciudad y el campo, han consolidado el mercado y la manufactura urbanas, y han multiplicado los circuitos del gran comercio internacional. El uso de la moneda y el crédito han dejado de ser unas prácticas exclusivamente burguesas, como se desprende de la alarma que la rápida difusión social del afán de lucro suscita entre los moralistas escolásticos.

La capacidad de crecimiento de las sociedades feudales no era, sin embargo, ilimitada. Después de más de doscientos años de expansión empiezan a emerger, hacia el 1280, las contradicciones internas del sistema. El equilibrio, siempre precario, entre población y recursos se está rompiendo. Este cambio de tendencia, sin embargo, no es imputable sólo a un dispar comportamiento de la demografía y de la oferta global de alimentos, obedece también a otras causas, como una estructura social fuertemente jerarquizada, que favorece la distribución desigual de los recursos entre los diversos estamentos, y una tecnología agraria débil, de evolución lenta y poco compatible con los planteamientos intensivos. De una época de relativa bonanza se pasa, en el curso de una pocas décadas, a otra muy diferente, caracterizada por las dificultades intermitentes, por la alternancia de las crisis con las recuperaciones, más perceptibles en el sector primario que en el gran comercio o las finanzas.

Un conjunto de fenómenos heterogéneos pero estrechamente relacionados entre sí, como la subida lenta pero ininterrumpida de la población, el avance casi continuo de los frentes roturadores, el retroceso paralelo de los yermos, la instauración de una nuevas relaciones de producción, del orden feudal,⁴ en el campo, la paulatina articu-

dievali, «Archeologia Medievale», VIII (Firenze, 1981), p. 36. A. RIERA MELIS, *El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglos VIII-XII*, «Representaciones de la sociedad en la Historia. De la autocomplacencia a la utopía», Valladolid, Instituto de Historia Simancas, 1991, pp. 10-11. IDEM, *Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa*, «Revista d'Etnologia de Catalunya», 2 (Barcelona, 1993), p. 8.]. La reconstrucción de estos regímenes es tanto más precisa cuanto más alto es el grupo al que corresponde, puesto que la documentación conservada suele ser directamente proporcional al rango de su titular. Cuanto más poderoso y solvente es un colectivo, más documentación produce y mejor acostumbra a conservarla.

3. *Français et anglais à table, du moyen âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987, pp. 65 y 70.

4. Que había incrementando considerablemente, al disgregar las antiguas estructuras comunarias, de solidaridad horizontal, el control económico de los señores sobre los payeses.

lación de la economía agraria a los circuitos mercantiles interiores y el despegue —pausado— de los intercambios exteriores, había dejado sentir, en la etapa central de la Edad Media, sus efectos sobre amplios sectores de las sociedades europeas. La «agrarización» de la economía rural, impulsada por los señores⁵ y protagonizada por los payeses, las restricciones impuestas por los poderes locales a la libre explotación de los bosques, la multiplicación de los mercados rurales y la apertura de las fronteras a la oferta y la demanda exteriores⁶ tuvieron importantes consecuencias alimentarias, contribuyeron a acentuar las diferencias, ya importantes, que separaban las dietas ordinarias de las aristocracias de las de los estamentos subalternos.

Los alimentos de origen vegetal habían avanzando, entre las capas bajas, a expensas de la carne, cuyo consumo había experimentado, excepto en los bien surtidos comedores de la nobleza, la alta clerecía y el patriciado urbano, un retroceso substancial.⁷ Las dietas de los estratos sociales inferiores han perdido, entre 1100 y 1280, la variedad que las caracterizó durante el Alto Medievo,⁸ los cereales han eclipsado las restantes viandas, relegándolas, como en la época romana,⁹ a la condición de *companage*.

El pan se ha convertido, para amplios sectores de la sociedad, en el principal escudo contra el hambre y la enfermedad. Su ausencia constituye una privación poco menos que insostenible, puesto que doscientos años de crecimiento agrario han sumido en el olvido los comestibles alternativos como las castañas, las bellotas o las nueces. Fuentes de todo tipo atestiguan la revalorización de este alimento. El término «pan», durante los siglos XII y XIII, ha ampliado paulatinamente su ámbito semántico, llegando a incluir el trigo y los demás cereales panificables,¹⁰ las

5. Para quienes el cultivo del trigo y de la vid, dos alimentos de notable calidad y de fácil almacenamiento, conservación y distribución, se revelaron, en el contexto de una economía cada vez más abierta y monetaria, como la modalidad más rentable de explotación del suelo. Este cambio de planteamientos en la gestión de los señoríos se tradujo, desde principios del siglo XII, en una multiplicación de las tenencias y en la generalización de los censos en cereales panificables y en vendimia. Los grandes propietarios estimularon, con inversiones considerables, el avance de las sementeras, pero procuraron trasladar, aprovechando la expansión demográfica, el grueso de la tarea roturadora sobre el *excedente de mano de obra que periódicamente se acumulaba en sus múltiples mansos* y sobre los numerosos hombres libres que, faltos de recursos, aflúan hacia los señoríos en demanda de tierras en usufructo. De esta sinergia surgieron numerosos *borghi, sauetés, bastides*, pueblos y villas, que transformaron profundamente los paisajes agrarios.

6. Mediante la concesión, por parte de las Administraciones central y locales, de facilidades de tráfico y exenciones arancelarias a los comerciantes nacionales y extranjeros.

7. M. MONTANARI, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, Einaudi, 1984, p. 209.

8. Bien analizada por M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Li-guori, 1979, pp. 429-431.

9. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, Laterza, 1988, pp. 13-21.

10. La comunidad cisterciense de La Real, en abril de 1248, cede en enfiteusis una tercera parte de la villa de Deià (Mallorca) a Pere Ramon Porter, con la condición de que éste le entregue anualmente, en concepto de censo, «*quartum et decimam de vindemia...et de olivis et de exitibus partis tue molendinorum... et de omni fructu panis, canabi et lini octavam partem et decimam*» [P. MORA-L. ANDRINAL, *Diplomatari del monestir de Santa Maria de La Real de Mallorca*, I, Palma de Mallorca, 1982, doc. 44, p. 262].

sementeras han pasado a designarse, en los documentos italianos, *terre panis* y las mieses, *recoltu panis*,¹¹ ejemplos parecidos abundan en los contratos agrarios pronvenzales y catalanes coetáneos.

Las ciudades, hacia 1280, continúan aprovisionándose de cereales en las campiñas circundantes y en los mercados rurales situados dentro de sus respectivas áreas de influencia, cuya extensión depende básicamente de la magnitud del núcleo a abastecer.¹² Cuando la demanda supera ampliamente la oferta regional, los comerciantes también aportan grano, en contingentes exiguos y con unos costos de transporte considerables,¹³ desde zonas lejanas. La posibilidad de una escasez de pan empieza a obsesionar a las capas medias y bajas urbanas, que, al considerar a la agricultura como el principal valladar frente a la penuria,¹⁴ contemplan con recelo la paralización de las roturaciones y defienden el avance de la cerealicultura, la conveniencia de *reducere terram ad panem*,¹⁵ en el hinterland de las ciudades. El comercio puede atenuar una carestía pero no constituye todavía, por la lentitud y limitada capacidad de carga de los medios de transporte, la embarcación y la recua, una defensa eficaz ante una crisis de subsistencia generalizada. La agricultura mediterránea es, sin embargo, de una calidad mediocre, que la diversidad de condiciones locales y las importaciones contribuyen a disimular. El protagonismo de la pequeña explotación payesa en la producción de cereales¹⁶ dificulta, por otra parte, la renovación tecnológica en el campo. La debilidad crónica de los rendimientos, más que las oscilaciones climáticas, complica a menudo la «soldadura». La expansión de las ciudades y los cambios en la dieta ordinaria de amplios sectores de la población urbana, al romper paulatinamente los antiguos equilibrios regionales, acentúan, desde 1300, la dependencia del mercado local de alimentos

11. M. MONTANARI, *Campagne medievali*, pp. 157 y 201.

12. G. Duby, hacia 1960, calculó que, en pleno siglo XIII, para cubrir la demanda cerealista de una pequeña aglomeración de 3000 habitantes, se necesitaba, en Francia, en los años normales, un área roturada del orden de las 3000 ha. [cit. G. FOURQUIN, *Histoire Economique de l'Occident Médiéval*, Paris, Armand Colin, 1969, p. 209]. En las riberas mediterráneas, más secas y con unos suelos menos potentes que las llanuras atlánticas, se precisaría una superficie algo más extensa, no inferior a las 4000 ha.

13. Por lo menos hasta la difusión, en el último tercio del siglo XIV, de los fletes diferenciados, cuyo precio no dependía sólo del volumen o peso del cargamento y de la distancia a recorrer, como en los antiguos, sino también del valor de las mercancías que lo integraban. Su positiva incidencia en el gran comercio internacional ha sido analizada detenidamente por Federigo Melis, *Werner Sombart e i problemi della navigazione nel Medioevo*, «I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo», Prato, Istituto Internazionale di Storia Economica «Francesco Datini», 1984, pp. 36-68.

14. «*Radulfus ergo, videns et sciens ecclesiam pauperum redditibus carentem sine agricultura non facile posse subsistere, totum studium suum ad emendas et adquirendas terras convertit*» [pasaje del *Liber de Restauratione Sancti Martini Tornacensis*, citado por M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, p. 438, nota 48].

15. M. MONTANARI, *Campagne medievali*, pp. 202-203.

16. Puesto de manifiesto por G. BOIS, *La crisi del feudalisme a Europa a la fi de l'Edat Mitjana*, Barcelona, Societat Catalana d'Estudis Històrics, 1986, pp. 23-25.

del gran comercio internacional. Barcelona, Valencia y Mallorca, como Génova o Venecia, empiezan a consumir, además de los cereales producidos dentro de las fronteras de los respectivos estados, *blat de mar*, trigo importado de Sicilia, Provenza, el Magreb y Castilla.¹⁷ Los concejos de estas grandes urbes, conscientes de esta dependencia exterior, improvisan una serie de medidas tendentes a estimular la afluencia de cereales,¹⁸ a contener los peligrosos efectos de las bruscas caídas de la oferta interior. Cuando esta tarea de los ediles se revela infructuosa, sólo cabe esperar el arribo fortuito de víveres, que los estamentos populares —alarmados— suelen atribuir más a la intervención divina que al afán de lucro de los mercaderes: desde mediados del siglo XIV, la hagiografía recoge un nuevo tipo de milagro, la llegada providencial, a una ciudad hambrienta, de una nave foránea cargada de grano.¹⁹ Paradójicamente es entre la población rural, menos organizada políticamente que la urbana, donde los efectos de las crisis de subsistencia se dejan sentir con más intensidad. Los pequeños propietarios y los colonos, una vez agotadas sus reservas alimenticias y las de las modestas *almoinas* parroquiales inmediatas, se ponen en movimiento y acuden, en busca de víveres, a los monasterios y a las ciudades abastecidas con grano de importación.²⁰

17. Cl. CARRERE, *Barcelona 1380-1462. Un centre econòmic en època de crisi*, I, Barcelona, Curial, 1977, pp. 339-366. L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècles*, Paris-La Haye, Mouton & Cie., 1970, pp. 58-82.

18. Que iban desde el *vetum bladi*, la prohibición de la saca, hasta la compra directa de partidas de grano, por agentes del concejo, en los mercados extranjeros, pasando por la subvención de las importaciones. Esta política activa e intervencionista de los municipios en el abastecimiento frumentario de las ciudades ha sido estudiada, entre otros, por Cl. CARRERE, *Barcelona 1380-1462*, pp. 339-366; S. RIERA VINADER, *El proveïment de cereals a la ciutat de Barcelona durant el «mal any primer» (1333): la intervenció del Consell de cent i de la Corona*, «II Congrés d'Història del Pla de Barcelona», I, Barcelona, 1989, pp. 315-326; A. CURTO, *La intervenció municipal en l'abastament de blat d'una ciutat catalana: Tortosa al segle XIV*, Barcelona, Fundació Salvador Vives Casajuana, 1988; E. SERRA, *Els cereals a la Barcelona del segle XIV*, «Alimentació y societats a la Catalunya Medieval», Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1988, pp. 71-107; P. TUTUSAUS, *Un mal any en la ciutat de Barcelona (1374-1375)*, Barcelona, 1986, Tesis de Licenciatura, dactilografiada; P. ORTI, *El forment a la Barcelona baixmedieval: preus, mesures i fiscalitat (1283-1345)*, «Anuario de Estudios Medievales», 22 (Barcelona, 1992), pp. 377-423; M. TANGHERONI, *Aspetti del commercio dei cereali nei Paesi della Corona d'Aragona. I. La Sardegna*, Cagliari, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 1981, pp. 75-78; y L. STOUFF, *Ravitaillement en Provence*, pp. 72-79].

19. Una pequeña tabla de Pietro di Giovanni d'Ambrogio, «La llegada milagrosa del grano», pintada hacia 1435 y que se conserva actualmente en Dahlem-Museum de Berlín, constituye un bello y claro ejemplo iconográfico de esta nueva modalidad de asistencia divina a las poblaciones desabastecidas pero devotas.

20. El hambre, en 1256, alcanza tal intensidad en el *condado* de Lucca que muchas familias campesinas, para poder sobrevivir, abandonan sus explotaciones y acuden a Bolonia, en busca de asistencia [A. RIERA MELIS, *Els pròdroms de les crisis agràries de la Baixa Edat Mitjana a la Corona d'Aragó. I: 1250-1300*, «Miscel·lània en homenatge al P. Agustí Altisent», Tarragona, Diputació Provincial, 1991, p. 41]. La falta de alimentos provoca, en 1276, migraciones rurales en Lombardía, Liguria y Toscana, los labradores se dirigen hacia las grandes ciudades, atraídos por las reservas frumentarias almacenadas en los graneros municipales [*Ibidem*, p. 44]. La amenazadora presencia de masas campesinas hambrientas en las puertas de las grandes plazas mercantiles se repetirá periódicamente, durante los siglos XIV y XV, en todos los países cristianos de la cuenca occidental del Mediterráneo.

Las escaseces frumentarias, poco frecuentes durante la etapa central de la Edad Media, se repiten, desde el último tercio del siglo XIII, a un ritmo cada vez más rápido, provocando periódicas situaciones de emergencia.²¹ En Catalunya, las crisis de subsistencia bajomedievales se inician en 1333, con el *mal any primer*, cuyas secuelas aparecen descritas con inusitado detalle en la crónica coetánea. Unos años más tarde, en 1348, se abate sobre la población europea un segundo flagelo, la peste, provocando unas fuertes pérdidas demográficas y una súbita contracción del área cultivada. Los rebotes de la epidemia, las malas cosechas y las plagas retrasarán el restablecimiento de la normalidad. Las intermitentes penurias cerealísticas, el auge de la ganadería y el incremento subsiguiente de la oferta de carne y de queso constituirán algunos de los efectos más visibles de reavance de los yermos, imputable tanto a rigidez de las estructuras agrarias como a la falta de fuerza de trabajo.

Las retireadas crisis frumentarias comprometen, desde mediados del siglo XIV, el normal abastecimiento de las ciudades del Mediterráneo noroccidental y obligan a los concejos a mirar más allá de las regiones circundantes, a fin de buscar provisiones en territorios cada vez más lejanos, en Cerdeña, Nápoles, la costa dalmata, Portugal, Flandes, Normandía y Borgoña.²² El comercio internacional, hasta 1300, había puesto en circulación preferentemente artículos de lujo, de alto valor y escaso peso, destinados a los estamentos privilegiados. Además de los tejidos de calidad, las especias, el oro, las armas, los esclavos, las pieles finas, la lana inglesa o la grana, sólo efectuaban largos recorridos mercantiles los alimentos imprescindibles, como el trigo o la sal. La acentuación de la división social del trabajo, el incremento de la productividad de los medios de transporte, especialmente de los marítimos, y la difusión de unas técnicas mercantiles, contables y financieras más decididamente capitalistas permiten, durante el segundo tercio del centuria, la incorporación progresiva a los circuitos del gran comercio internacional de los productos pobres y de los comestibles no vitales, cuyas transacciones se incrementan ininterrumpidamente en los mercados urbanos y rurales. El tráfico creciente de alimentos ordinarios permite una cierta especialización regional y amplía considerablemente el segmento social que depende, para su abastecimiento cotidiano, del mercado. La aristocracia y el patriciado urbano, con un poder adquisitivo elevado, difícilmente desestabilizable por las oscilaciones de coyuntura, serán los grandes

21. S. AGUADE, *En los orígenes de una coyuntura depresiva. La crisis agraria de 1255 a 1262 en la Corona de Castilla*, «De la sociedad arcaica a la sociedad campesina en la Asturias medieval», Madrid, Universidad de Alcalá de Henares, 1988, pp.333-370; *La crisis de la segunda mitad del siglo XIII en Asturias*, «Ibidem», pp.371-390. A. RIERA MELIS, *Els pròdroms de les crisis agràries*, pp. 35-72. R.S. GOTTFRIED, *La Muerte Negra. Desastres en la Europa medieval*, México, Fondo de Cultura Económico, 1989, pp. 67-82. E. CARPENTIER, *Autour de la peste noire. Famines et épidémies dans l'histoire du XIV siècle*, «Annales. Economies. Sociétés. Civilisations», XVII (Paris, 1962), pp. 1062-1092.

22. E. SERRA, *Els cereals a Barcelona*, pp. 72-78.

beneficiarios de esta ampliación de la oferta mercantil de alimentos, que les permitirá diversificar aún más su ya amplia dieta ordinaria.

Las dificultades económicas actúan sobre el conjunto social de forma selectiva, acentuando su jerarquización interna. Los alimentos —bienes limitados e imprescindibles— se distribuían, durante la Baja Edad Media, de forma muy desigual entre los diversos estamentos. Mientras los pobres sólo tenían acceso a una estrecha gama de manjares y pasaban hambre incluso en los años de buena cosecha, los poderosos atravesaban las crisis de subsistencia sin restringir apenas su régimen alimentario. La penuria y el derroche, el miedo a morir de inanición y el afán por elevar el techo gastronómico, coexistían permanentemente; constituían, según Massimo Montanari,²³ dos realidades indisociables.

II. LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

Cada estamento social, como ya se ha expuesto, desarrolló, entre 1300 y 1500, su propio sistema alimentario, seleccionó, de acuerdo con sus posibilidades respectivas, una gama más o menos amplia de víveres, les atribuyó, según un criterio no estrictamente funcional,²⁴ un valor determinado y los combinó de forma diferente. El resultado consistió en una serie de regímenes muy diversos. El proverbio catalán «*el ric menja quan vol, el pobre quan pot i el monjo quan li toca*» es aplicable también a las sociedades pretéritas del Mediterráneo noroccidental.

1. *La casa real y la nobleza, la opulencia del poder*

La familia del soberano, en aquellos estados que se han organizado políticamente de acuerdo con el modelo monárquico, y la nobleza consituyen un paradigma de conducta para el conjunto de la sociedad; su comportamiento alimentario es observado atentamente por los demás estamentos, que desearían poderlo reproducir en sus mesas respectivas, aunque fuese a escala menor. Para reconstruir su régimen disponemos de fuentes documentales directas, los libros de gastos, registros contables donde se anotaban diariamente las vituallas adquiridas para la mesa del rey, de la reina, del primogénito o de un miembro de la alta nobleza. En el Ar-

23. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, p. 98.

24. Puesto que el lugar que ocupa cada vianda en la escala de preferencias no depende sólo de su poder nutritivo ni de su abundancia o escasez relativas. «La escala de valores gastronómicos de un pueblo, de una región, de una clase social o de un individuo dependen tanto de un conjunto de razones socioculturales como de razones naturales y económicas» [J.L. FLANDRIN, *Historia de la alimentación*, p. 12].

chivo de la Corona de Aragón, sólo de la familia real, se han conservado, para el período comprendido entre 1260 y 1430, treinta y seis registros.²⁵ Además de esta rica y cuantificable información, disponemos también de las noticias —breves y dispersas— contenidas en los registros de la Cancillería real, relativas, en su mayor parte, a encargos de viandas de alta calidad efectuados por el soberano a su procurador fiscal en algunas de las numerosas circunscripciones administrativas de la «confederación» catalanoaragonesa.

Las coincidencias entre estos libros de cuentas²⁶ son muy numerosas, sus titulares disfrutaban de una dieta ordinaria con un alto contenido cárnico, que sólo desaparece en las jornadas penitenciales. Las carnes más consumidas eran el carnero, que se adquiría casi a diario, las aves de corral (las gallinas, los capones, las ocas, los pavos reales y los ánades), la caza mayor (el ciervo y el jabalí) y menor (los conejos, las liebres, las perdices, los palomos, las codornices, las becadas y los tordos) y el jamón.²⁷ Con estas viandas, combinadas de manera diversa y cocinadas casi siempre con tocino,²⁸ que se utilizaba como grasa, se preparaban menús abundantes y variados. Para potenciar el sabor de las carnes, los cocineros utilizaban cantidades considerables de especias orientales, entre las cuales destacaban la pimienta, el jengibre²⁹ y la canela. El azafrán y algunas hierbas aromáticas autóctonas, como el perejil, el hinojo, la oruga, el comino y el tomillo, complementaban los caros condimentos exóticos.³⁰

25. Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA), Cancelleria (C), regs. 27-33 y 36; Reial Patrimoni (RP), serie E, «Diversos de Tresoreria», vols. 14-41.

26. Dos de los cuales, los correspondientes al 1373, de Pedro el Ceremonioso, y al 1380, de Sibila de Fortià, su cuarta esposa, [ACA, C, RP, E, regs. 14 y 21] han sido analizados por M. MIQUEL y A. DOMINGO, en *La taula reial a finals del segle XIV*, «I Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó», 2, Lleida, 1995, pp. 293-307.

27. Que solía adquirirse en el Alto Aragón [ACA, C, reg. 1103, fol. 146 v. (1383); reg. 1104, fol. 193 v. (1383); reg. 1107, fol. 8 r. (1384)].

28. Pedro el Ceremonioso ordena, en 1355, a Bernat d'Olzinelles, tesorero de la corte, que le remita a Perpiñán *.LX. quintars de bona cansalada, car açí no se'n troba de bona* [ACA, C, reg. 1189, fol. 231 v.].

29. El soberano, en 1350, adquiere, a través del *batlle* general de Cataluña, *.XXX. lliures de gíngebre indiana e .XX. lliures de gíngebre vert* [ACA, C, reg. 1134, fol. 177 v.].

30. Cuyo alto precio los había convertido en objeto de deseo para los estamentos solventes, quienes se acostumbraron paulatinamente a los sabores fuertes, que definieron como buenos [M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia*, pp. 67-68]. Luis IX de Francia, según uno de sus hagiógrafos, por ascetismo, para mortificar el cuerpo y doblegar la gula, rebajaba con agua las salsas fuertemente sazonadas [J. LE GOFF, *Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire*, «La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges», Rouen, Publications de l'Université, 1992, pp. 137-138]. La utilización de numerosas especias y en cantidades elevadas constituyó un rasgo de distinción alimentaria hasta mediados del siglo XVI, cuando se inicia un cambio en los gustos de las clases privilegiadas. Las salsas ácidas y especiadas de la Edad Media, entre 1550 y 1650, son substituidas gradualmente por salsas grasas, bastante más dulces y respetuosas con el sabor de los alimentos a los que acompañan, en cuya preparación las hierbas finas, los bulbos, la trufa y las setas juegan un papel mucho más importante que las especias orientales [J.L. FLANDRIN, *Pour une histoire du goût*, «La cuisine et la table. 500 ans de gastronomie», Paris, L'histoire/Seuil, 1986, pp. 14-15].

El pan blanco de trigo —elaborado y cocido en palacio— aparecía también diariamente en la mesa real. El vino tampoco faltaba nunca, desde los finos tintos o blancos³¹ a los dulces y aromáticos, como la malvasía o el moscatel,³² procedentes tanto unos como otros de las mejores viñas de toda la Corona de Aragón.³³ Los caldos extranjeros estaban representados por los griegos y los calabreses, que se adquirían normalmente en Nápoles.³⁴ Con vino griego, miel y especias se preparaba, en los meses invernales, el *piment*, una bebida dulce y rica en calorías.

Después de la carne, el pan y el vino, que constituían los componentes básicos de la dieta ordinaria de los miembros de la casa real, aparecen en los citados registros contables, aunque con una frecuencia bastante inferior, los huevos y el queso. Estos dos alimentos, con un alto contenido proteínico, tanto combinan con la carne, en los días normales, como alternan con el pescado, en las jornadas de mortificación. El soberano y sus familiares consumían una amplia gama de quesos curados, integrada por los de Mallorca,³⁵ que se servían casi a diario, los de Aragón,³⁶ los de la Cerdanya,³⁷ los de la Vall de Ribes³⁸ y los de Camprodon.³⁹ La

31. Alfonso el Benigno, en 1334, adquiere, por medio del lugarteniente del *batlle* general de Alpuente, una *càrrega del mellor vi blanc qu.y sia* [ACA, C, reg. 536, fol. 8 r.]. Una década después, Bernat Samorera y Bertran Roig, procuradores reales en la isla, adquieren, para Pedro el Ceremonioso o *dues botes de vin vermell fet en la terra de Mallorca, çò és a saber: de les dones de Santa Clara de la Ciutat de Mallorca* [ACA, C, reg. 1059, fol. 108 v.]. El soberano ordena a un delegado del Maestro Racional, en 1373, que descuente a los los jurados de la capital balear las cantidades que les adeuda por unas partidas de vino que le enviaron [ACA, C, reg. 1239, fol. 91 r.]. Su hijo, el infante Juan, encarga, en 1274, una partida *del mellor vin claret* de Sarrión [ACA, C, reg. 1740, fol. 85 r.].

32. Pedro el Ceremonioso, en noviembre de 1372, ordena a su procurador en el Rosellón, que le envíe 4 cargas de *vin moscat de Clayrà*, para los banquetes de las próximas fiestas de Navidad [ACA, C, reg. 1087, fol. 112 v.].

33. Entre las que destacaban, además de las citadas en las notas 31 y 32, las de Martorell, La Bisbal del Penedès, Cariñena, Daroca, Ejea de los Caballeros, Teruel, Montearagón, Sant Mateu i la Vall d'Uixó [J. TRENCHS, *El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a l'època de Pere el Cerimoniós*, «Vinyes i vins: mil anys d'història. Actes del III Col.loqui d'Història Agrària», Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona, I, 1993, pp. 343-365].

34. M. DEL TREPPO, *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Napoli, L'Arte Tipografica, 1972, pp. 189 y 199-200. A. RIERA MELIS-G. FELIU, *Activitats econòmiques [a la Baixa Edat Mitjana]*, «Història de Barcelona», dirigida per J. Sobrequés, 3, Barcelona, Ajuntament-Enciclopèdia Catalana, 1992, p. 203-206].

35. ACA, C, reg. 1239, fol. 91 r. (1373). Su precio, hacia 1400, oscilaba, en Barcelona, entre los 12 y los 10 dineros la libra [T.M. VINYOLES, *Notes sobre el formatge de Mallorca*, «Bolletí de la Societat Arqueològica Luliana», 47 (Palma de Mallorca, 1991), p. 78].

36. ACA, C, reg. 1134, fol. 177 v. (1350); reg. 1142, fol. 75 r. (1352); reg. 1148, fol. 6 r. (1355); reg. 1168, fol. 93 r. (1359); reg. 1104, fol. 193 v. (1383); reg. 1107, fol. 8 r. (1384).

37. Joan Vola, procurador real en los condados del Rosellón y la Cerdanya, recibe, el 28 de diciembre de 1367, la orden de remitir a la corte una *càrrega dels millors formatges de Cerdanya* [ACA, C, reg. 1219, fol. 54 v.].

38. ACA, C, reg. 1078, fols. 3 v.-4 r. (1365).

39. ACA, C, reg. 1071, fol. 72 v. (1359).

corte adquirirían también quesos tiernos, procedentes de Mallorca⁴⁰ del Rosellón,⁴¹ de Queralbs⁴² y de Camprodon⁴³ o elaborados en las inmediaciones de la ciudad o residencia donde se encontraba la corte, que era itinerante. En la mesa real coincidían, pues, los mejores quesos de montaña, fabricados preferentemente con leche de vaca, con las variedades más selectas de las tierras bajas, en cuya composición preponderaba, en cambio, la leche de oveja.

Los productos vegetales ocupan en la dieta de los poderosos un lugar nada desdeñable, bastante menos marginal que el que les asignaron sus antecesores del siglo XII.⁴⁴ Con verduras y hortalizas se preparaban entrantes o guarniciones para los platos de carne. Excepto las cebollas, los ajos y las coles, cuya oferta era permanente,⁴⁵ las verduras se consumían de acuerdo con el ritmo estacional. En invierno, el conjunto de vegetales frescos disponibles quedaba reducido prácticamente a las raíces y los bulbos, a los nabos, las chirivías y los puerros, alimentos que algunos agrónomos y naturalistas italianos coetáneos consideraban vulgares,⁴⁶ impropios de señores. Con la primavera llegaban las espinacas, los espárragos, las habas, los guisantes y las lechugas; la oferta de verduras mejoraba, pues, en cantidad y en calidad. Las hortalizas de verano están representadas, en los registros de gastos, por las calabazas, las berenjenas y los pepinos, productos tan apreciados en el Mediterráneo noroccidental, por influencia de la alta cocina musulmana, como escasamente conocidos en la Europa atlántica⁴⁷. Este incremento del consumo de verduras y hortalizas no tuvo su equivalente, sin embargo, entre las legumbres secas, las cuales, durante toda la Baja Edad Media, continuaron siendo, para los miembros de la familia real, un alimento basto, propio de gente pobre. Hasta bien en-

40. ACA, C, reg. 1740, fol. 77 r. (1374).

41. ACA, C, reg. 1087, fol. 112 v. (1372).

42. ACA, C, reg. 1173, fol. 40 r. (1361).

43. ACA, C, reg. 1071, fol. 72 v. (1359).

44. La reina Petronila, en el curso de las seis breves estancias que efectuó, entre julio de 1157 y marzo de 1158, en Vilamajor, cumplió dos de las jornadas penitenciales con garbanzos y no consumió ningún tipo de verdura. Guillema de Montcada, durante los cuarenta y tres días que pasó, en 1189, en el castillo de Sentmenat, adquirió coles, en una ocasión, y espinacas, en otra. La ausencia de la fruta fue total en ambas mesas [A. RIERA MELIS, *Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa*, «Revista d'Etnologia de Catalunya», 2 (Barcelona, 1993), p. 12].

45. Aparecen, en 1374, 109 días en la mesa de Pedro el Ceremonioso y, en 1380, forman parte de 120 de los menús servidos a Sibila de Fortià.

46. Por desarrollarse bajo el suelo y crecer en estrecho contacto con la tierra. «El humor alimentario de la planta es más insípido en la raíz, y a medida que se aleja de la raíz va adquiriendo un sabor conveniente» [P. DE CRESCENZI, *Trattato della agricultura*, Bolonia, I, 1784, p. 50; cit. M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia*, p. 92, nota 60].

47. B. SANTIĆ, *Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne*, «Du manuscrit à table. Essai sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires», Paris-Montréal, Champion-Slatkine-Les Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 134.

trada la Edad Moderna, las lentejas y los guisantes no pasaran, tanto en los países mediterráneos como en los atlánticos, de las mesas monásticas, campesinas y menestrales a las nobiliarias.⁴⁸

La fruta, a pesar de los recelos que su consumo continuado suscitaba entre algunos de los representantes más cualificados de la medicina universitaria,⁴⁹ aparece a menudo en la mesa real.⁵⁰ Su presencia varía también en función de las estaciones. Los frutos secos (las almendras, las avellanas, las pasas y los higos) y las naranjas forman parte de muchos menús de invierno. Las peras,⁵¹ los higos, las cerezas, los albaricoques y las ciruelas van apareciendo a medida que avanza la primavera. La variedad alcanza su cota máxima en los meses de verano, cuando se incorporan al conjunto anterior los melocotones, los melones⁵² y las manzanas.⁵³ Con azúcar,⁵⁴ miel, huevos, queso fresco, canela y otros ingredientes se elaboraban una amplia serie de pasteles y platos dulces, muy apreciados por quienes podían costárselos.

La religión cristiana impone, por razones todavía no bien dilucidadas,⁵⁵ una

48. S. MENNELL, *Français et anglais à table*, p. 73.

49. «No és profitosa cosa a cors atemprat usar fruyta per manera de menjar, mas per manera de medicina, ço és a saber, per guardar lo cors d'alcun accident, lo qual li pot esdevenir ho de part del temps o de part del àer; e, per tal, covén que hom les ús atempradament e bordonadament, esguardan lo profit que hom pot per la fruyta aconseguir, cor no la deu hom raebre per complir sa volentat, mas solament per profit» [A. VILANOVA, *Regiment de sanitat a Jaume II*, «Obres catalanes. II: Escrits mèdics», ed. M. Batllori, Barcelona, Ed. Barcino, 1947, p. 141]. La literatura médica italiana desaconsejaba también el consumo habitual de fruta fresca, recién cogida, puesto que la consideraba, por su alto contenido en agua, peligrosa para el organismo; transigía sólo con los frutos con poco jugo, como los higos, las peras, las granadas, los nísperos, las ciruelas, los albaricoques y los melocotones secos, que se servirían, en pequeñas cantidades, antes de las comidas [A.M. NADA PADRONE, *Trattati medici, diete e regime alimentari in ambito pedemontano alla fine del Medioevo*, «Archeologia Medievale», VIII, (Firenze, 1981), p. 384].

50. La alta nobleza y el patriciado urbano de la Italia septentrional también apreciaba este tipo de alimento, cuyo consumo continuado reivindicaba como privilegio exclusivo [M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia*, pp. 89, 92 y 93].

51. Las preferidas eran las de Daroca [ACA, C, reg. 1148, fol. 6 r. (1355); reg. 1093, fol. 25 r. (1375); reg. 1103, fol. 146 v. (1383); reg. 1104, fol. 193 v. (1383); reg. 1107, fol. 8 r. (1384)], las de Aragón [ACA, C, reg. 1134, fol. 177 v. (1350); reg. 1142, fol. 75 r. (1352); reg. 1168, fol. 93 r. (1359)] y las de Lérida [J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II de Aragón. Su vida familiar*, Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1948, II, doc. 4, p. 3 (1299 ?)].

52. Los más apreciados procedían de los regadíos de Lérida [J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II de Aragón*, II, doc. 4, p. 3].

53. Entre las que destacan, como en el caso de las peras, las de Daroca [ACA, reg. 1134, fol. 33 v. (1350); reg. 1093, fol. 25 r. (1375)], seguidas por las de Amer [ACA, C, reg. 2687, fols. 10 r.-10 v. (1430)].

54. Procedente de Alejandria o de Chipre [ACA, C, reg. 536, fols 10 r.-10 v. (1334)].

55. Entre las que figuran, además de las de orden estrictamente penitencial (la renuncia a un importante placer), otras relacionadas con la convicción de que la presencia de la carne en la dieta, uno de los perniciosos legados del antiguo paganismo, estimulaba la sexualidad. Los recelos que esta vianda suscitaba entre los moralistas medievales podrían constituir, incluso, una pervivencia tardía de ciertas tradiciones éticas, griegas y helenísticas, favorables al vegetarianismo y a la frugalidad [M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia*, p. 82]. Las restricciones alimentarias por razones religiosas

cierta disciplina alimentaria: los creyentes, durante una serie de días, repartidos a lo largo de ciclo litúrgico, han de reducir considerablemente su dieta o abstenerse de comer carne. Eran jornadas penitenciales todos los viernes y la mayoría de sábados del año, la Cuaresma, las cuatro Témporas, el Adviento y las vigiliias de las fiestas solemnes. Tanto la familia real catalana como los miembros de la nobleza —bastante más hedonistas que Luis IX de Francia, en cuya mesa se observaban rigurosamente, según sus hagiógrafos, las prescripciones eclesiásticas—⁵⁶ siempre tendieron a sustituir una parte importante de los ayunos y las abstinencias, que consideraban como alteraciones molestas y poco justificadas del régimen ordinario, por limosnas. Las mujeres solían tolerar mejor estas exigencias eclesiásticas. Las comidas de las jornadas de mortificación giraban en torno al pescado, la cronología de cuyo consumo, muy precisa, sólo adquiere sentido en función de factores de índole religiosa. Las clases altas preferían el pescado y los crustáceos frescos del mar (el asturión, el pagel, la merluza, el congrio, la sardina, el atún, la dorada, el mújol, el lenguado, la lubina, la corvina, el langostino,⁵⁷ la langosta,⁵⁸ etc.) a los de río, representados por la anguila, la trucha,⁵⁹ el barbo, el lucio,⁶⁰ el cangrejo y algunas otras especies. Sólo comían pescado salado cuando no disponían de fresco. El pescado se cocinaba de diferentes formas, en sartén, cazuela o parrilla,⁶¹ siempre con aceite de oliva, cuyas compras coinciden también con los días de abstinencia. Freir el pescado en aceite, práctica documentada también en Provenza,⁶² ya constituiría entonces un rasgo distintivo de las cocinas mediterráneas,⁶³ puesto que al

no son exclusivas de la cultura occidental, existen en otras viejas sociedades jerarquizadas como la hindú o la china, en las que el ayuno y la abstinencia también son considerados instrumentos idóneos para alcanzar la gracia [J. GOODY, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982, pp. 116-117].

56. J. LE GOFF, *Saint Louis à table*, pp. 134, 138 y 143.

57. Pedro el Ceremonioso, en 1384, ordena que se obligue a un cierto número de embarcaciones del litoral ampurdanés, a *pescar langostins o altres peys per nostre servey* [ACA, C, reg. 1107, fol. 8 r.].

58. La reina María de Luna, durante su estancia en Altura (Alt Palancia), se hace enviar, el 2 de junio de 1403, cuatro langostas desde Morvedre [J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, Pub. de la Diputación, 1993 p. 194, nota 12].

59. Eran muy apreciadas las de Sant Llorenç de Morunys, con las que Pedro el Ceremonioso, en junio de 1373, celebró algún viernes de abstinencia [ACA, C, reg. 1089, fol. 76 r.].

60. Uno de los manjares preferidos de Luis IX de Francia: J. LE GOFF, *Saint Louis à table*, pp. 137 y 141.

61. Francesc EIXIMENIS, pone en boca de un imaginario eclesiástico goloso y solvente: *Si meng peix, tostemps l'è ab dents e de tall, frit e en caçula, o en graylles e en pa* [Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el «Terç del Crestià», ed. J. J. E. Gracia, Barcelona, Ed. Curial, 1983, p. 43].

62. Como se desprende del brusco incremento que experimentaban, durante la Cuaresma, las ventas de aceite [O. TAVIANI, *Le commerce dans la région aixoise au milieu du XIV siècle (1348-1349) à travers un fragment de compte de péage d'Aix-en-Provence*, «Annales de Midi», LXXIV (Toulouse, 1962), pp. 255-285].

63. B. SANTI, *Les éléments de la cuisine méditerranéenne*, p. 135-136.

norte del Loira este manjar se servía escalfado, hervido, tostado o asado, con la correspondiente salsa especiada.⁶⁴

Las grandes festividades se celebran con banquetes,⁶⁵ contrapartida de las colaciones penitenciales. Las diferencias entre la dieta ordinaria y la festiva eran de naturaleza tanto cuantitativa como cualitativa. En las mesas reales, para celebrar la excepcionalidad, se multiplicaban los manjares y se depuraba su preparación. El elemento más característico de estos convivios eran, al menos en Francia e Italia, los *entremets*, platos suplementarios, de composición muy variada, que se servían entre los asados, para marcar una pausa en la comida, coincidiendo con las diversiones.⁶⁶ Los ágapes también implicaban normalmente un avance de la volatería y de la caza menor a expensas de la ganadería y de la caza mayor.⁶⁷ El banquete, cuya finalidad primordial —como veremos más adelante— era reforzar la preponderancia social del anfitrión, presuponía, hasta bien entrado el siglo XIV, abundancia de manjares, derroche de recursos, más que alta calidad culinaria.

El vasto y heterogéneo conjunto de viandas que integraban la dieta ordinaria de la familia real eran combinados y manipulados por cocineros altamente cualificados. Estos artistas de los fogones solían transmitir sus saberes por vía oral, por medio de la palabra y el gesto. Los secretos, celosamente guardados, pasaban de padres a hijos, en el seno de auténticas dinastías de cocineros. Excepcionalmente, alguno de estos profesionales, por encargo expreso o tácito de su señor, consignaron por escrito sus experiencias y redactaron los correspondientes libros de cocina, un género que, después de un hiato de casi un milenio,⁶⁸ reaparece en Occidente hacia 1300. En Cataluña, la literatura culinaria bajomedieval está muy dignamente representada por el *Libre de Sent Soví*,⁶⁹ redactado en torno a 1324, y por el *Libre del Coch*,⁷⁰ cuya aparición se ha situado en la última década del siglo XV.

Estos libros de cocina van destinados casi siempre a expertos en la combinación de sabores, aromas y texturas. No son manuales de aprendizaje del oficio sino recetarios. Están redactados en un estilo claro y conciso; sus autores prescinden a menudo, por considerarlas innecesarias para un profesional en la materia, de las indicaciones cuantitativas. Se trata de una literatura refinada, hecha a la medida

64 Br. LAURIOUX, *Les premiers livres de cuisine*, «La cuisine et la table. 500 ans de gastronomie», p. 54. J. LE GOFF, *Saint Louis à table*, pp. 136 y 141.

65. Los comensales del banquete nupcial del infante Juan con Matha de Armanyac, celebrado en mayo de 1373, consumieron entre, otras cosas, caza mayor y menor [ACA, reg. 1735, fol. 149 r.], volatería [ACA, C, reg. 1089, fol. 35 v.; reg. 1715, fol. 65 v.; reg. 1717, fol. 9 r.], 10 quintales de *millors formatges de Mallorca* y *.II. botes de vinch blanc e altres .II. botes de vi vermell del millor e pus fi* que se pudieron encontrar en la isla [ACA, C, reg. 1239, fols 41 r.-41 v.]

66. B. LAURIOUX, *Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Age*, «Du manuscrit à la table», pp. 94-98.

67. Véase *supra* nota 64. B. LAURIOUX, *Table et hiérarchie sociale*, pp. 92-93.

68. Desde la desaparición, a finales del siglo IV, de Apicius.

69. Editado por R. Grewe, Barcelona, Ed. Barcino, 1979.

70. Editado por V. Leimgruber, Barcelona, Ed. Curial, 1977.

de los poderosos, en una época en que la calidad empieza a primar sobre la cantidad, en que la distinción social ya no implica comer mucho, sino saber elegir entre una gama creciente de platos. La mejora de los cauces de aprovisionamiento, al ampliar gradualmente el sector de la sociedad capaz de imitar a las élites, provocó, durante la etapa central de la Edad Media, una creciente «entropía» alimentaria, a la que se intentó poner coto mediante las leyes antisuntuarias. Para los miembros de la familia real y de la alta nobleza, comer más de lo que lo hacían ordinariamente era casi imposible, de ahí que, desde 1300, empezaran a exigir de sus cocineros platos cada vez más sabrosos y elaborados. Desde el momento en que el rango, en la mesa, ya no pudo expresarse en términos cuantitativos, los poderosos utilizaron, para evidenciar su superioridad social, las mejoras de calidad, un procedimiento que, al revés que el anterior, no tenía ningún techo físico. Este interés por una cocina más compleja y refinada se inició en las cortes principescas de la Italia septentrional y central, donde el ascenso económico y social del patriciado urbano fue más precoz. El cambio en el comportamiento alimentario pasó, durante los dos últimos siglos de la Edad Media, a Provenza, Francia y la Corona de Aragón, cuyas élites políticas respectivas mantenían estrechos contactos con las repúblicas toscanas, lombardas y vénetas. La nueva moda impuso una proliferación de pequeños platos de ingredientes caros y preparación prolongada. El verdadero cortesano, hacia 1400, domina la literatura culinaria y selecciona cuidadosamente, en cualquier circunstancia, los manjares. El conocimiento gastronómico implica siempre una notable capacidad del autocontrol, puesto que consiste esencialmente en saber escoger, en ser capaz de rechazar, por motivos que dimanen tanto de las convenciones sociales como del gusto personal, ciertos alimentos y determinadas combinaciones de sabores, fragancias y texturas.

Los cocineros reales, para transformar el amplio agregado de viandas puestas a su disposición en platos atractivos, utilizaban una compleja batería, integrada por calderas, sartenes, cazuelas, asadores, parrillas, cucharones, espumaderas, coladores, morteros y cuchillos.

Con este abundante y diversificado conjunto de viandas y de utensilios, los exigentes maestros del arte culinario preparaban una gran multiplicidad de sopas, asados y postres. Las sopas asociaban un alimento fuerte —carne, pescado o legumbres— a un líquido. Este yantar consistente, después de haber sido hervido o sofrito en una materia grasa, finalizaba su cocción en una salsa corta y especiada, bastante más espesa y picante que la mayoría de las actuales. Los asados también se acompañaban siempre de salsas especiadas, múltiples y polivalentes, que los comensales elegían o combinaban a su criterio. Para ligar estas numerosas salsas se utilizaban la miga de pan, la yema de huevo y la almendra picada. No será hasta bastante más tarde cuando se empleará la harina para estos menesteres. Los ingredientes de los postres rebasaban ampliamente el campo de lo dulce. La nueva cocina tenía como una de sus finalidades básicas travestir el gusto y la textura de los ali-

mentos, este afán de enmascaramiento obligaba a los cocineros a manejar una vasta gama de especias y colorantes. Para imprimir una tonalidad amarilla, roja, verde o azul a un plato se usaban el azafrán, la madera de sándalo, las finas hierbas y las moras respectivamente. Esta utilización generosa de condimentos caros no obedecía, como se creyó hace unas décadas, a la necesidad de disimular el mal gusto de las carnes deterioradas, sino a motivos de orden cultural, puesto que, en los libros de cocina, no se aconseja sazonar menos las carnes y los pescados frescos, lo que habría podido indicar una preferencia por los sabores naturales. Los elevados precios de la pimienta, el jengibre y la canelas los colocaron fuera del alcance de un amplísimo sector de la sociedad y los convirtieron, en consecuencia, en signos de distinción social. Cuando, en la Edad Moderna, antes de la introducción de mejoras sensibles en los métodos de conservación, su cotización económica, al ampliarse los cauces de aprovisionamiento, empezó a caer, los poderosos buscaron otros indicadores de rango y redujeron progresivamente su consumo.

En palacio, los yantares, después de una cuidadosa preparación en la cocina, eran servidos, en fuentes, en el comedor, una sala espaciosa, donde se desarrollaba una intensa actividad social. El elemento caracterizador de este ámbito era la mesa, un conjunto de grandes tablas de madera apoyadas sobre una serie de caballetes. La mesa, antes de que los comensales ocupasen su lugar, se cubría con los manteles, sobre los cuales se colocaban los platos, los cubiertos, los vasos, los saleros, las servilletas y, por la noche, los candelabros. Los platos y las fuentes, en los días normales, solían ser de cerámica vidriada o de estaño. La vajilla de metales preciosos se reservaría para los banquetes solemnes. La bebida, circunscrita prácticamente al vino, aparecería en la mesa en ampollas de cristal o en jarros de metal. Las reiteradas libaciones se efectuaban en copas de metales preciosos o de cristal. La comida, según los teóricos de las «buenas maneras», debe rodearse de una escenografía agradable y no improvisada, exige unos manteles, una vajilla y unos cubiertos atractivos. Desde principios del siglo XIV, se abre paso, en las cortes europeas, una comensalidad basada en la elegancia, no en la bulimia, que concede una gran importancia a los gestos y las formas, que valora tanto la presentación como el contenido de cada plato.

El rey y la reina nunca comían solos, les acompañaban siempre algunos familiares directos⁷¹ y unos cuantos representantes de la alta nobleza y de la jerarquía eclesiástica, a quienes habían distinguido con su amistad.⁷² Los miembros del sé-

71. Entre las personas que acompañaron habitualmente en la mesa a la reina Sibila de Fortià destacan su hija, la infanta Isabel, su madre, Francesca, su hermana, Marquesa, y su hermano, Bernat de Fortià. Pedro el Ceremonioso comparte frecuentemente la mesa con su hijo, el infante Martín.

72. Con el soberano comieron, a lo largo del año, entre otros, el arzobispo de Zaragoza, los vizcondes de Rocabertí y de Cardona, Ramon Arnau de Lara, Juan Ramírez de Avellano, Bernat de Lamporells, mossen Ramon Planella, mossen Marçal de França, mossen Antoni d'Aragó, mossen Guillem Sanoguera mossen Pere de Centelles, fra Nicolau Saguàdia y fra Guillem Vinya. Los comensales de Sibila de Fortià fueron Eleonor de Cabrera, su madre, la condesa de Osona, la duquesa de Luna, la vizcondesa de Castellbó, mossen Huguet d'Anglesola y mossen Vidal de Vilanova.

guito y los oficiales de la corte, aunque comían también en palacio, lo hacían siempre, desde mediados del siglo XIV, en otras dependencias. La mesa real, durante la Baja Edad Media, deja de ser, en los días normales, el principal punto de reunión de la comitiva, se contrae paulatinamente hasta transformarse en un ámbito privado, cada vez más selecto y exclusivo,⁷³ donde los comensales conversan distendidamente de temas placenteros y exhiben unos modales refinados. Un vivo sentido de la distancia social y una voluntad de intimidad alejan a los miembros de la familia real de la masa de los domésticos. Este abandono del gran comedor por el apartamiento privado facilitó la génesis de una alta cocina en las mansiones príncipescas.

Los banquetes, en cambio, continuaron reuniendo, en torno al soberano, contingentes importantes de personas, de condición social elevada pero no idéntica. Constituían diversiones apasionantes, justificadas por un evento de notable importancia, que requerían una larga preparación. El acopio de viandas, algunas de ellas de procedencia lejana, y la selección de los invitados requerían recursos, esfuerzos y tiempo. Los convivios, sin embargo, no eran sólo solaz y fiesta, constituían uno de los principales medios de que disponían los monarcas para afirmar su preponderancia sobre la aristocracia, para atenuar las tensiones que periódicamente surgían entre los poderosos, para despejar los recelos que su creciente autoritarismo suscitaba entre los privilegiados. En Francia e Inglaterra, los organizadores de los ágapes reales optaron, poco después de 1400, por distribuir a los participantes —cada vez más numerosos y heterogéneos— en varias salas, en función de su respectiva categoría, y por servir en cada mesa, cuya composición obedecía a idénticos criterios sociales, un menú específico.⁷⁴ Todos los invitados consumían simultáneamente platos diversos en ámbitos distintos; la cohesión del banquete disminuía, pues, más del tiempo que del espacio, de la sincronía de ritmos instaurada entre las mesas que de la contigüidad de los comensales al anfitrión. Es probable que, en la corte catalana, las comidas festivas se estructuraran también, desde mediados del siglo XV, de acuerdo con este complejo esquema espacial.

Los banquetes son objeto de una puesta en escena cada vez más meticulosa, se estructuran de acuerdo con una ritualidad formal casi litúrgica, que deja escaso margen a la improvisación. Los oficiales imponían una etiqueta estricta en las mesas, los invitados comían en un ambiente coactivo, donde la espontaneidad de gestos y palabra estaba tácitamente proscrita.⁷⁵ Esta liturgia de la mesa alcanza su cénit en el Renacimiento.

73. S. MENNELL, *Français et anglais à table*, pp. 88-89. M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia*, p. 94.

74. B. LARIOUX, *Table et hiérarchie sociale*, pp. 98-100.

75. F. EIXIMENIS, *Com usar bé de beure e menjar*, pp.107-121.

La documentación contable dejada por algunos miembros de la nobleza⁷⁶ demuestra que en los comedores señoriales se intentaba seguir, en la medida en que lo permitían las rentas respectivas, las pautas alimentarias creadas por la corte. Tanto la composición de los menús ordinarios como el número de comensales dependerían, en cada caso, del grado de solvencia económica del anfitrión. Mientras el soberano, inserto en una economía plenamente monetaria, compraba casi todos los alimentos que integraban su dieta, los nobles no desdeñaban consumir los mejores producidos en sus extensos patrimonios.

Los estamentos privilegiados disfrutaban, pues, en la Baja Edad Media, de una dieta abundante, variada y algo más equilibrada que la de sus antecesores inmediatos,⁷⁷ como consecuencia de la gradual incorporación de las verduras y de las frutas, que sólo atenuaron, sin embargo, el predominio de la carne, sin llegar nunca a eclipsarla. Las compras de esta vianda significaron el 49,4% de los gastos totales efectuados, en 1411, por el duque de Gandía, Alfonso el Viejo.⁷⁸

Tanto la familia real como las de la alta nobleza disponían de rentas suficientes como para mantener inalterado, en cualquier circunstancia, su régimen alimentario: Pedro el Ceremonioso, en 1374, un año de gran escasez en toda la Corona de Aragón, en vez de reducir el consumo, aumentó los gastos a medida que subían los precios de los cereales y de las restantes viandas. La presencia de un miembro de la familia real o de la alta nobleza en una ciudad o en una villa actuaba sobre el mercado local como un factor distorsionante, al provocar, con su alto poder de consumo y nutrida comitiva, una brusca subida de precios o desabastecimiento. Los efectos inflacionistas de estos cortejos itinerantes son tanto más rápidos e intensos cuando menor es la capacidad de reacción de la oferta, cuando más bajo es el contingente demográfico que los alberga. Como ha demostrado J.V. García Marsilla,⁷⁹ la estancia de la reina María de Luna en Altura (Alt Palancia), la primera quincena de octubre de 1403, coincide con una una alza ininterrumpida del precio de la carne de carnero, que en diecisiete días pasó de 9 a 11 dineros la libra.

A medida que la distinción social se manifiesta más en comer bien que mucho, en la elegancia que en la bulimia, en disponer sistemáticamente de una mesa bien surtida donde elegir que en consumir grandes cantidades de carne, las enfer-

76. Que ha empezado a ser publicada: J. ANDREU-J. CANELA-M.A. SERRA, *El Llibre de Comptes com a font per a l'estudi d'un casal noble de mitjan segle XV. Primer llibre memorial començat per la senyora duna Sanxa Ximenis de Fox e de Cabrera e de Novalles, 1440-1443*, Barcelona, Fundació Noguera, 1992.

77. La alimentación señorial en la Alta Edad Media ha sido estudiada por M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, pp. 457-464, y por A. RIERA MELIS, *El sistema alimentario como elemento de diferenciación social*, pp.15-18.

78. J.V. GARCÍA MANSILLA, *La jerarquía de la mesa*, pp.195-198.

79. *La jerarquía de la mesa*, pp. 193-194.

medades degenerativa provocadas por el exceso de grasas y proteínas, tan abundantes entre los miembros de las casas reales y de los linajes aristocráticos de la Alta Edad Media, retroceden. Los reyes gotosos, como Carlomagno o Vermudo II de León, obesos, como Luis VI de Francia o Sancho I de León, o víctimas de indigestiones, sin desaparecer, se hacen bastante más escasos después de 1200.

2. La alta burguesía, la diversidad como signo de ascenso social

En las ciudades mediterráneas —como en las del resto de Occidente— había ido emergiendo, con el auge del comercio y de la manufactura y la renovación de la enseñanza superior, una oligarquía, cuyo poder no se basaba ya en las rentas de la tierra sino en las inversiones mercantiles o en el ejercicio de alguna profesión liberal. Integraban esta *segona ma*, según Francesc Eiximenis, los juristas, los notarios, los mercaderes, los grandes pañeros y todos los ciudadanos que habían conseguido reunir una fortuna importante.⁸⁰ Confluían en este estamento los nuevos ricos, una inquieta aristocracia de los negocios que buscaban en los escaños del concejo la consolidación definitiva de su rápido ascenso social. El dominio de la escritura y de las principales operaciones matemáticas no indujo, sin embargo, a los miembros de la alta burguesía a incluir las compras de víveres en sus libros de cuentas, lo que explica que hoy, salvo raras excepciones, nos sea bastante difícil reconstruir, con un mínimo de precisión, su sistema alimentario. Los gastos cotidianos sólo se solían anotar cuando existía la obligación de presentar cuentas periódicamente a una tercera persona. La información más interesante y detallada la acostubran a aportar, pues, los factores destacados por las grandes compañías italianas en el extranjero, en Marsella, Aviñón, Aigues-Mortes, Montpellier, Barcelona, Valencia o *Ciutat de Mallorca*. Juan V. García Marsilla,⁸¹ con buen criterio, ha utilizado, para analizar la economía doméstica de esta oligarquía urbana, los registros contables redactados, durante el bienio 1404-1405, por los agentes de la compañía de Francesco di Marco Datini, de Prato, en Valencia.

Entre los burgueses que no disponían de ingresos fijos,⁸² las virtudes más

80. «La segona mà dels habitants de la ciutat s'apella mà mitjana, e aquests no s'apellen honrats ciutadans, mas són apellats ciutadans així que no hi ajusta hom altre vocable d'honor, així com fa als generosos. E sots aquesta mà se comprenen comunament juristes, notaris, mercaders e drapers poderosos, e tots aquells qui sens generositat notable han gran riqueses en la ciutat. Aquests no són en lo grau dels primers ne deuen éster tenguts en l'estament d'aquells» [*La societat catalana al segle XIV*, ed. J. Webster, Barcelona, Edicions 62, 1980, p. 12].

81. *La jerarquía de la mesa*, pp. 232-247.

82. El problema que planteaba a estas familias unos ingresos aleatorios fue analizado por Francesc Eiximenis —siempre tan comprensivo con los burgueses como crítico con los campesinos— al insistir que no siempre podían ajustar los gastos del hogar, constantes y difícilmente reducibles, a las entradas, puesto que éstas no eran seguras: «mercaders e menestrals no han certes rebudes... pensa en un

apreciadas eran la sobriedad, el ahorro y la previsión, de ahí que los libros de cocina encargados por ellos incluyan sistemáticamente las principales indicaciones cuantitativas.⁸³ Francesc Eiximenis, el gran panegirista del patriciado urbano, atribuía el despegue económico de Barcelona, plaza mercantil de primer orden, a la sobriedad de sus ciudadanos más representativos.⁸⁴ La mesa era, sin embargo, uno de los principales exponentes de la dignidad y del rango de las personas, uno de los instrumentos más eficaces de que disponían los nuevos ricos para materializar su ruptura con el resto de la burguesía, para disipar el recuerdo de sus modestos orígenes, de ahí que la austeridad se aplicase más a la magnitud de las raciones y al número de comensales invitados que a los componentes de la dieta ordinaria, integrada por una gran variedad de alimentos, algunos de procedencia muy lejana. En las ciudades de la Italia septentrional y central, la «bonanza» económica, el alejamiento del poder imperial y la ausencia de cortes reales confieren, en cambio, al patriciado urbano, desde 1300, un fuerte protagonismo social, que se traduce en unas prácticas alimentarias suntuosas y refinadas. Los grandes mercaderes, según uno de sus críticos, Ricobaldo de Ferrara, habían trocado, durante la segunda mitad del siglo XIII, sus austeras costumbres originarias⁸⁵ por un consumismo cada vez más ostentoso: bebían vinos selectos de importación, disponían de cocineros especializados, cuyos servicios pagaban con generosidad, daban grandes fiestas⁸⁶ y desviaban los elevados costes de su opulencia, con la práctica sistemática de la usura y el fraude, sobre las capas bajas de la población urbana.⁸⁷ Esta pretensión de

mercader qui entre tot l'any pensant l'estament de sa casa, e provisió de diverses cases e companyes que té per diverses parts, e les pèrdues que fa, e ls drets que paga, e çò que hom li furta, e çò qui es pert per mar e per terra» [Lo Libre de les dones, Barcelona, Ed. Curial, 1981, p. 142; cit T.M. VINYOLES, El pressupost familiar d'una mestressa de casa barcelonina per l'any 1401, «La societat barcelonina a la Baixa Edat Mitjana», Annex a «Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia», Barcelona, 1983, p. 103].

83. B. LAURIOUX, *Les premiers livres de cuisine*, p. 53.

84. «Barcelona és dotada de gran seny e poblada de gent notable e de gran pes, e fort nodrida, especialment en la gola; per tal se diu comunament en Catalunya de tota taula amesurada i sens superfluitat, que 'par que sia taula de Barcelona'... e Barcelona (és) rica, e qui ha especial privilegi que ama lo diner e el sap guardar mills que altra generació del món» [Dotzè del Crestià, cap. XXIV, ed. Albert Hauf, «Lo Crestià», Barcelona, Edicions 62, 1983, p. 185].

85. «Allora le usanze ed i costumi in Italia erano rudi....Ai pasti marito e moglie prendevano il cibo dallo stesso piatto; non venivano ancora usate posate di legno per mangiare. Per tutta la famiglia c'erano soltanto uno o due boccali. La sera la tavola della cena era illuminata da torce tenute sollevate da un ragazzo o da un servo; no c'era ancora l'abitudine di adoperare candele di sego o di cera...Le abitudini degli uomini e delle donne erano primitive; scarsi gli ornamenti d'oro o d'argento sui loro vestiti ed i loro cibi non erano raffinati» [Cit. J.K. HYDE, *Società e politica nell'Italia medievale*, Bologna, il Mulino, 1977, pp. 245-246].

86. «Abitudine dissolute hanno ora oscurato quegli antichi costumi e molte di esse portano alla distruzione dell'anima. La moderazione del vivere è divenuta eccentricità...Non mancano gli incitamenti ad una smodata avidità. Si bevono vini che vengono da lontano e tutti sono grandi bevitori; le feste sono suntuose, ed i cuochi che lo sanno preparare ricevono paghe elevate. Sono ricercate con favore quanti incitano alla ghiottoneria de all'ambizione» [Ibidem, p. 246].

87. «Perciò esiste l'usura, l'inganno, la rapina, il furto, le liti nello stato, le illecite pretese, l'oppressione dell'innocente, il bando dei cittadini» [Ibidem].

la alta burguesía por imitar los usos de mesa de la aristocracia obligó —como ya se ha expuesto— a las cortes principescas lombardas, toscanas y vénetas a efectuar una importante mutación alimentaria, a trasladar el acento de la magnitud de la dieta a la calidad de los platos que la integraban.

En las cuentas de los citados factores italianos, cuyo poder de consumo era bastante inferior al de los miembros de la familia epónima de la compañía, el pan aparece como el alimento primordial, sus compras representan el 26,7% de los gastos del hogar. Cada comensal consumiría diariamente unos 750 gramos de pan de trigo, recién elaborado por *flaquers de blanc*.⁸⁸ La carne figura en segundo lugar, con un 20,8% del presupuesto doméstico; el carnero era también la variedad más adquirida, seguido, a gran distancia, por la ternera y las aves de corral. Para potenciar el gusto de estas viandas se utilizaban, como en las cocinas de palacio, especias orientales y hierbas aromáticas autóctonas. Las verduras constituían otro de los elementos importantes del régimen cotidiano; el consumo de hortalizas era más abundante entre el patriciado que entre la nobleza. El vino de calidad tampoco faltaba nunca en la mesa. Las comidas incluían sistemáticamente, en invierno, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pasas e higos) o naranjas y, durante la primavera y el verano, una vasta gama de fruta fresca (cerezas, ciruelas, peras, albaricoques, higos, melones, manzanas, uvas y granadas).

Los factores toscanos ayunaban los viernes y los sábados de cada semana, además de los consabidos períodos penitenciales. En estos días, los componentes principales de la dieta eran los huevos, el queso y, de vez en cuando, el pescado. Los ágapes festivos constaban de un entrante de pasta, un manjar de lujo,⁸⁹ cuya difusión por la Europa occidental es indisociable de los mercaderes italianos,⁹⁰ de un plato de carne de volátiles o de ternera, sazonada con especias finas, y de fruta del tiempo.

Una sentencia arbitral, formulada por Hug Ubac, licenciado en leyes, para cerrar el contencioso que, a finales de 1400, mantenían el mercader barcelonés Ramon de Manlleu y su esposa Esteveta⁹¹ por la cuantía de los gastos del hogar, ha permitido a Teresa M. Vinyoles⁹² rehacer someramente el presupuesto familiar de un miembro representativo de la *mà mitjana* de la ciudad condal en los confines de los siglos XIV y XV. La familia estaba integrada por el matrimonio, dos hijos,

88. Profesionales en cuya tahona sólo se elaboraba pan de calidad [J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa*, pp. 110-111].

89. M. MONTANARI, *Campagne medievali*, p. 205.

90. Como han demostrado Odile REDON y Bruno LAURIOUX, *La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age*, «Médiévales», 16-17 (1989), pp. 51-60.

91. Arxiu Capitular de Barcelona, Notarials, Gabriel de Canyelles, prot. 2, 26-XII-1400; ed. T.M. VINYOLES, *El pressupost familiar d'una mestressa de casa*, pp. 109-112.

92. *Ibidem*, pp. 104-109.

una hija, una esclava adulta y un esclavo menor de edad. El árbitro cifra la cobertura adecuada de las necesidades de este conjunto de personas en 75 libras 5 sueldos 6 dineros barceloneses anuales: 59 libras 5 sueldos 6 dineros (el 78,7%) para la alimentación, 12 libras (el 16%) para el vestido y el calzado, y 4 libras (el 5,3%) para leña de combustión.

La mayor parte del presupuesto se destina, pues, a la comida y, más concretamente, al pan. Cada comensal necesita 5 *quarteres* (unos 350 litros) anuales de trigo, lo que representa más 700 gramos de candeal por día. La familia, que amasa el pan en casa y lo cuece fuera, debe destinar 28 libras 5 sueldos 6 dineros cada año a la compra y moltura de cereales, el 38,36% de todos los gastos del hogar. El *companatge* —carne, queso, huevos, pescado, etc.— asciende a 21 libras 7 sueldos, el 28,37% del presupuesto doméstico. Los complementos de los banquetes y las *mesquinarias* utilizadas para sazonar las comidas diarias —frutos secos y frescos, sal, ajos, cebollas y salsa— representan sólo, con 5 libras, el 6,6% del citado monto. La grasa principal es el aceite, cuyo consumo, 16 cuartanes (unos 66 litros), es valorado en 2 libras 8 sueldos, el 3,2% de los dispendios totales. Para cocinar determinadas carnes, probablemente en los días festivos, se utilizaría el tocino, puesto que uno solo, valorado en 1 libra 7 sueldos (el 2,19% de las expensas de la casa), basta para todo el año. El aceite de oliva y los ovinos han desplazado, pues, entre la alta burguesía del Mediterráneo occidental⁹³ a la manteca y al cerdo, dos viandas de amplio consumo durante la Alta Edad Media. En la mesa de Ramon de Manlleu, como en la cualquier mercader acomodado, no podía faltar el vino de calidad, componente básico de la dieta que, por ser de cosecha propia, no se incluye en la lista de los dispendios ordinarios; la sentencia arbitral concede a la esposa, para el consumo familiar, cuatro botas anuales *de vi de pur most*, contingente que aseguraba a cada comensal una ración diaria del orden de los tres cuartos de litro.

Para conocer la composición cualitativa y cuantitativa de los ágapes extraordinarios celebrados, en los siglos XIV y XV, por los hombres de negocios de la ciudad condal, disponemos de una fuente específica, los banquetes funerarios: en el de Joan Ferrer Despuig, muerto en 1400, se consumieron, por ejemplo, doce *quarteres* de vino blanco normal, nueve de vino blanco corso y dieciséis de tinto —unos 259 litros en total—, cincuenta y nueve libras y media de carnero y una libra de tocino —unos 86 kilos entre una y otra—, pan y huevos por valos de 50 sueldos y media libra de especias para la salsa y el perejil. La cuenta de gastos no especifica el número exacto de comensales, debieron de ser, sin embargo, numerosos, puesto

93. Desde Cataluña a Italia [G. NIGRO, *Gli uomini dell'irco. Indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo. Prato alla fine del '300*, Firenze, Le Monnier, 1983, pp. 25-39; O. REDON, *Les usages de la viande en Toscane au XIV siècle*, «Manger et boire au Moyen Age», Nice, Les Belles Lettres, II, 1984 pp. 122-123], pasando por Provenza [L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècles*, Paris-La Haye, Mouton & Cie., 1970, p. 135; O. TAVIANI, *Le commerce dans la région aixoise*, pp. 255-285].

que los albaceas pagaron 33 sueldos a un mensajero por los desplazamiento efectuados para invitar y convocar *parentes et amicos dicti deffuncti die sepulture*.⁹⁴

Los paralelismos entre los prepuestos domésticos del factor de Francesco di Marco Datini en Valencia y del mercader barcelonés Ramon de Manlleu, aunque la no inclusión del vino, en el segundo caso, distorsione las cifras y dificulte la comparación, son bastante evidentes, especialmente en la incidencia relativa del pan y de la carne. Sólo la presencia más frecuente, en la mesa de los italianos, de las verduras y de las frutas parece indicar una régimen alimentario algo más heterogéneo y equilibrado.

La procedencia, no la magnitud, de sus recursos económicos diferenciaba a los burgueses solventes de los nobles de segundo orden. Las leyes antisuntuarias evidencian que ambos estamentos disfrutaban, en la Baja Edad Media, de un poder de consumo equiparable. Los miembros más conspicuos del patriciado urbano habían fraguado su fortuna en los negocios, en el comercio y la manufactura; las inversiones en bienes rústicos y el ejercicio de cargos públicos sólo les han interesado en una segunda etapa, cuando ya estaban cerrando la fase de acumulación originaria de capital. Para consolidar su status, los nuevos ricos diversifican sus inversiones, consignan una parte de sus ahorros a la compra de tierras en las inmediaciones de la ciudad, adquieren suelo urbano, se introducen en la política municipal, orientan alguno de sus hijos hacia los estudios jurídicos y desarrollan complejas estrategias matrimoniales. La alta burguesía aporta racionalidad a la gestión de los patrimonios inmobiliarios; desarrolla, en sus incipientes haciendas, una agricultura especulativa, estrechamente vinculada al mercado urbano, en la que la vid ocupa un lugar importante. De estas fincas obtiene vino, cereales, frutas y verduras, productos que, en los años normales, sólo ingresan en sus despensas, graneros y bodegas después de superar el correspondiente control de calidad. Los oligarcas del dinero canaliza, pues, una parte considerable de sus cosechas hacia las plazas de la ciudad, donde adquieren alimentos selectos de procedencia diversa; comerciantes especializados les aseguran el aprovisionamiento de artículos extranjeros, de los condimentos, caldos y yantares con que intentarán impresionar a los comensales y testigos de sus banquetes.

III. CONCLUSIONES

Entre 1110 y 1280, un conjunto de fenómenos heterogéneos pero convergentes, como el alza de la población, el avance de los frentes roturadores a expensas de

94. AHPB, Bernat Nadal, *Secundus liber manumissoriorum*, fol. 62 r.; cit. EQUIP BROIDA, *Els àpats funeraris segons els testaments vers el 1400*, «Alimentació i societat a la Catalunya Medieval», Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1988, p. 264.

los yermos, la instauración del orden feudal en el campo, la reactivación de los intercambios mercantiles, el despertar de las ciudades, la difusión del uso de la moneda y del crédito, y el triunfo de una mentalidad económica más dinámica, había dejado sentir sus efectos sobre amplios sectores de la población europea, modificando sus respectivos sistemas alimentarios. La dieta ordinaria de los estratos sociales inferiores ha perdido, durante estos ciento ochenta años, la diversidad que la caracterizó durante la Alta Edad Media; los cereales han eclipsado las restantes viandas, relegándolas, como en la época romana, a la condición de *companage*.

La capacidad de crecimiento de las sociedades feudales, que no era ilimitada, toca techo a finales del siglo XIII. El equilibrio, siempre precario, entre población y recursos se quiebra y reaparece el hambre. Este cambio de tendencia no es imputable sólo a un dispar comportamiento de la demografía y de la oferta global de alimentos, obedece también a muchas otras causas, de naturaleza diversa.

El trigo y los demás cereales panificables provienen de los campos de cultivo permanente. La capacidad de reacción de la agricultura mediterránea frente a los nuevos tiempos, como consecuencia de una tecnología débil y unas estructuras rígidas, es bastante limitada. La fragilidad crónica de los rendimientos, más que las oscilaciones climáticas, provoca periódicamente problemas de abastecimiento. Las penurias de grano, escasas durante la etapa central de la Edad Media, se repiten, desde principios del siglo XIV, con frecuencia, provocando periódicas situaciones de emergencia.

La expansión de las ciudades y los cambios en la dieta de amplios sectores de la población urbana, al romper paulatinamente los antiguos equilibrios regionales, acentúan, desde 1300, la dependencia del mercado local de alimentos del gran comercio internacional. Los concejos de las grandes urbes, conscientes de esta dependencia exterior, improvisan una serie de medidas tendentes a estimular la afluencia de cereales, a contener los peligrosos efectos de las bruscas caídas de la oferta interior. Los hombres de negocios, hasta principios del siglo XIV, habían puesto en circulación preferentemente artículos de lujo, de alto valor y escaso peso, destinados a los estamentos privilegiados, y algunos alimentos imprescindibles, como la sal, el trigo y el vino. La acentuación de la división social del trabajo, el incremento de la productividad de los medios de transporte, especialmente de los marítimos, y la difusión de unas técnicas mercantiles, contables y financieras más decididamente capitalistas permiten, desde el segundo tercio de la centuria, que los artículos pobres y los comestibles no vitales efectúen desplazamientos cada vez más largos. Esta reducción progresiva de la incidencia de los costos de transporte en el precio de los alimentos ordinarios permite una cierta especialización regional y amplía considerablemente el sector de consumidores que dependen, para su abastecimiento cotidiano, del mercado. La aristocracia y el patriciado urbano, con un poder adquisitivo elevado, con una gran capacidad de resistencia frente a las oscilaciones de precios, serán los grandes beneficiarios de esta ampliación de la

oferta mercantil de alimentos, que les permitirá diversificar aún más su ya amplia dieta ordinaria.

Las dificultades económicas y los cambios estructurales actúan sobre el conjunto social de forma selectiva, acentuando su jerarquización interna, incrementando las diferencias que separaban las dietas cotidianas de los grupos poderosos de las de los estamentos populares.

La familia del soberano, en aquellos estados que se han organizado políticamente de acuerdo con el modelo monárquico, y la nobleza consituyen un paradigma de conducta para el conjunto de la sociedad; su comportamiento alimentario es observado atentamente por los demás estamentos, que desearían poderlo reproducir en sus mesas respectivas, aunque fuese a escala menor.

El patriciado urbano, integrado por familias solventes y cultas, fue el estamento que mejor emuló la dieta y los ritos de mesa de la cúpula social, introduciendo en ellos algunos elementos propios, de racionalidad, una virtud muy apreciada entre la burguesía y sus valedores. Unas fortunas recientes pero cuantiosas, forjadas a partir de inversiones mercantiles o de la práctica de una profesión liberal, garantizaron, durante la etapa final del Medioevo, a este colectivo un fuerte poder de consumo, parangonable, sino superior, al de la baja nobleza. Los nuevos ricos buscaron en los escaños del concejo la consolidación definitiva de su ascenso, el prestigio que conferían entonces los cargos públicos, cuyos titulares debían reunir una serie de condiciones mínimas: unos ingresos propios de una entidad suficiente como para conjurar el peligro de la venalidad, un aura de honestidad e independencia, y una cierta formación jurídica o contable. Para restablecer el orden estamental y erradicar la «entropía» social, la vieja élite de sangre exigió y obtuvo de la Monarquía la promulgación de normas antisuntuarias. El intento de contener con barreras jurídicas la emergencia social y política de la alta burguesía no obruvo, al no desorganizar su infraestructura económica, resultados efectivos, como se desprende de la misma reiteración de las disposiciones. La solución consistió en un cambio de los *status symbols*, en un alza de las exigencias cualitativas en detrimento de las magnitudes cuantitativas. Los miembros de la familia real y de la alta nobleza, que apenas podían incrementar, por razones fisiológicas, sus raciones cotidianas de carne, empezaron a exigir, durante la primera mitad del siglo XIV, a sus cocineros platos cada vez más complejos y elaborados. Los burgueses no tardaron, sin embargo, en asimilar la mutación, en aceptar que la bulimia había pasado de moda. La convicción, cada vez más generalizada, de que la preeminencia se manifestaba en comer bien, en saber elegir, en el autocontrol y en la elegancia de gestos repercutió positivamente en las condiciones de trabajo de los cocineros, algunos de los cuales, por sugerencia de sus respectivos señores, empezaron a consignar por escrito sus experiencias. Los libros de cocina, un género que, en Occidente, no se había cultivado desde el Bajo Imperio Romano, reaparecen ahora con fuerza. La literatutra culinaria bajomedieval, en Cataluña, está representada por el *Libre de*

Sent Sovi, redactado en torno a 1324, y el *Libre del Coch*, de finales del siglo XV, dos obras conocidas y apreciadas entre la nobleza y la oligarquía urbana.

Las élites de sangre y la aristocracia del dinero compartían el gusto por la carne y las especias, por el carnero, las aves de corral y la pimienta, alimentos que aparecían casi cotidianamente en sus mesas. Tanto los viejos como los nuevos ricos acompañaban siempre las sopas, los asados o los guisados con pan recién horneado de trigo y vinos de calidad. La presencia sistemática y simultánea de estas viandas diferenciaba radicalmente las dietas de los estamentos privilegiados de las de las capas populares, para quienes constituían auténticos yantares de lujo, que se veían obligados a reservar para sus escasos banquetes.

El patriciado urbano, a pesar de sus esfuerzos por estar al día, de su manifiesto afán de emulación, no consiguió reproducir fielmente los gustos y los gestos de la familia real y de la alta nobleza; entre sus respectivos sistemas alimentarios mediaron algunas diferencias. La caza y los dulces desempeñaron un papel mucho más importante en las comidas cotidianas de los señores que en las de los grandes burgueses, quienes tendieron a substituir estos dos alimentos por la ternera y la fruta respectivamente. Los notarios, los farmacéuticos y los hombres de negocios, como consecuencia de una mayor presencia del pan, las verduras y las legumbres en sus mesas, disfrutaron de una dieta menos ostentosa pero más equilibrada que las de sus mentores. El excedente de proteínas de origen animal fue, tanto antes como después de la mutación culinaria de la primera mitad del siglo XIV, más intenso en los regímenes de las élites de sangre que en el de la aristocracia del dinero.