
RESEÑAS

GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. 2022. *Food consumption in Medieval Iberia. A socio-economic analysis, 13th-15th centuries*. Londres / Nueva York: Routledge. 288 págs. ISBN: 978-0-367-36408-3.

Antoni Riera Melis

Institut d'Estudis Catalans

ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0001-6974-2713>

antoniriera@ateneu.ub.edu

La nueva historia de la alimentación llegó tarde a los centros de investigación hispanos. Suscitó inicialmente suspicacias entre los historiadores, que la consideraron como una disciplina menor, más propia de divulgadores eruditos que de profesionales cualificados. A pesar de este complicado arranque, se ha ido abriendo paso en los departamentos universitarios. En esta introducción, los medievalistas y los modernistas han desempeñado el papel de pioneros.

Juan Vicente García Marsilla forma parte del restringido colectivo de los primeros investigadores interesados por analizar la relación de los diversos estamentos sociales con la alimentación. Ya dedicó al tema su memoria de licenciatura. Desde entonces, la historia de la alimentación ha continuado siendo una de sus líneas de investigación preferente. La presente obra significa un cambio parcial de enfoque. Hasta su publicación, el autor se había dedicado al estudio analítico de la jerarquía alimentaria vigente en la Baja Edad Media en el reino de Valencia, ahora nos ofrece una síntesis del consumo alimentario en el conjunto de la Península Ibérica. Se mantiene fiel, sin embargo, a su tradicional arco cronológico, los tres últimos siglos del medioevo.

En la Baja Edad Media, el pan continuó siendo, para el grueso de la sociedad, el alimento fundamental. Aunque en el abastecimiento de cereales de las ciudades el protagonismo correspondió a la iniciativa privada, a los mercaderes y grandes productores, los concejos asumieron también un papel importante. Supervisaron el funcionamiento de los mercados locales, cuantificaron los contingentes que penetraban en la ciudad, ofrecieron a los proveedores infraestructuras de almacenamiento e incrementaron la oferta

local con aportaciones periódicas de grano, tanto en las épocas de escasez como de normalidad.

Otro alimento básico era la carne. En su aprovisionamiento, el concejo jugó un papel muy inferior al de los cereales. Se limitó a contratar una aportación mínima de reses con los carniceros locales. El cristianismo imponía a sus creyentes restricciones alimentarias, como las abstinencias y los ayunos. En las jornadas penitenciales, la carne desaparecía de la mesa de todos los estamentos sociales, substituida por otros alimentos proteínicos de procedencia animal como el pescado, el queso o los huevos.

La bebida principal, entre todos los estamentos sociales, fue el vino. Los concejos adoptaron medidas proteccionistas, prohibiendo la entrada de vino foráneo en el recinto urbano durante buena parte del año. El aceite, que había gozado de gran prestigio gastronómico en la Antigüedad clásica, fue substituido, como grasa de cocción, por el lardo en la Alta Edad Media. Se reservó para la preparación de los platos de las jornadas de abstinencia, como ingrediente de mortificación.

La panificación de los cereales era un proceso complejo que exigía infraestructuras y profesionales específicos. La primera fase consistía en la molturación del grano, que se efectuaba en los molinos, unas máquinas impulsadas por la energía hidráulica o eólica. La construcción de los molinos, que inicialmente había sido libre, devino un monopolio del soberano, en los territorios de realengo, y de los nobles y de las comunidades monásticas, en los de señorío. Los usuarios pagaban al molinero, en compensación de su trabajo, una tasa que solía consistir entre 1/20 y 1/11

del grano molidos o una cantidad en metálico por unidad de capacidad.

La segunda fase del proceso de panificación de los cereales era el horneado. Los hornos eran otro de los monopolios jurisdiccionales que se habían reservado el soberano y los señores. En las ciudades coexistieron los horneros y los panaderos. Los primeros se limitaron a cocer panes ajenos, cuyos propietarios les pagaban una tasa por su trabajo, consistente en una unidad por cada 20 o 30 cocidas. Los segundos, en cambio, amasaban los panes y los cocían en su propio horno. Las oscilaciones de la cotización de trigo no influyeron en el precio de los diversos tipos de pan, que se mantuvo inalterado, pero condicionaron su peso, que se reducía a medida que se encarecía grano.

Las carnicerías constituyeron otro monopolio jurisdiccional. Inicialmente los animales se sacrificaban en las mismas carnicerías, por lo que estas se concentraron en unas pocas áreas bien delimitadas de la ciudad, para atenuar las molestias a los vecinos. Las autoridades urbanas procuraron garantizar el acceso de todos los estamentos sociales a la carne, mediante un cierto control sobre los precios, que se especificaban en los contratos de aprovisionamiento concertados por los carniceros con los concejos. La existencia de numerosos días de abstinencia generó una demanda importante de pescado. Los soberanos, por motivos fiscales e higiénicos, concentraron a la comercialización del pescado fresco en unos espacios urbanos determinada, las Pescaderías. Su explotación fue transferida normalmente a concesionarios privados, quienes, a su vez, alquilaban las mesas de venta a profesionales.

No todos los colectivos sociales dependieron íntegramente del mercado para cubrir sus necesidades alimentarias, algunos producían todavía una parte considerable de los víveres que consumían. Los campesinos fueron quienes menos dependieron del mercado, aunque nunca lograron el pleno avituallamiento y tuvieron que adquirir algunos componentes de su dieta ordinaria. Los señores, laicos y eclesiásticos, también destinaron al propio consumo una parte de su producción agropecuaria y obtuvieron además de sus payeses, cereales, vino, huevos, pollos, quesos y jamones. El consumo de los alimentos no perecederos se escalonaba a lo largo del año; tenían, pues, que

ser almacenados y conservados. Los cereales y las legumbres se guardaron en silos y graneros, en las regiones secas, y en hórreos, en las húmedas. El vino, muy sensible a las oscilaciones climáticas, se conservó en bodegas subterráneas.

Los animales domésticos fueron una importante fuente de proteínas para el conjunto de la población. Los nobles concedieron una importancia especial a las aves. Para asegurarse el aprovisionamiento, además de incluir la volatería en los censos en especie exigidos a sus payeses construyeron gallineros en los castillos y palacios, y confiaron su gestión a un oficial específico. Entre los campesinos, el animal de carne por antonomasia fue el cerdo. Los campesinos también obtuvieron carne de la caza, una actividad que compaginaron con las tareas agropecuarias.

En la etapa final de la Edad Media, se produjo un cambio importante en el comportamiento alimentario de las elites, el triunfo de la calidad sobre la cantidad, del refinamiento, de las buenas maneras. Este proceso se inició en las Cortes italianas, desde donde se extendió a las restantes de Occidente. El protagonismo de esta renovación culinaria correspondió a un nuevo tipo de profesional altamente cualificado y alfabetizado, que plasmaba periódicamente su experiencia gastronómica en recetarios. Para poder complacer a sus señores, los nuevos cocineros necesitaron espacios específicos y un creciente equipamiento instrumental.

En la Alta Edad Media, solo los castillos y los monasterios dispusieron de dependencias específicas donde preparar los alimentos. Los estamentos populares rurales y urbanos vivían en casas de superficie reducida y poco compartimentadas; cocinaban comían y dormían en una habitación central plurifuncional. En la Baja Edad Media, como resultado de la jerarquización social, la planta de las casas se amplió y se diversificó, y muchas de ellas dispusieron ya de cocina. El elemento central de todas las cocinas era el hogar, debajo de la chimenea, con los correspondientes fogones. Las cocinas pobres disponían de escaso utillaje, cuya mínima expresión consistía en olla de cerámica y un cucharón de madera. La condición social de una familia, tanto en el campo como en la ciudad, se reflejaba también en la cantidad de utensilios en la cocina, en el número de calderos, cazuelas, sartenes, parrillas y espetos.

La cocina, entre los estamentos populares, fue un ámbito estrictamente femenino. Entre la menestralía urbana figuran también algunos cocineros. La cúspide de esta pirámide profesional estaba reservada a los cocineros reales y de la alta nobleza, algunos de los cuales, desde principios del siglo XIV, plasmaron sus conocimientos en libros de cocina. Estos recetarios reflejan las características principales de la alta cocina de la época: cocciones prolongadas y condimentación fuerte, que enmascaraban el gusto, fragancia y textura natural de los alimentos, así como la combinación del sabor dulce con el salado en un mismo plato. Las cocinas populares son mucho más difíciles de analizar que las privilegiadas, ya que han dejado menos testimonios escritos directos. No usaban ingredientes ni condimentos caros; no exigían muchos utensilios, técnicas complejas ni tiempos de cocción prolongados.

En las casas de los estamentos populares, el comedor apareció bastante más tarde que la cocina. La prioridad en la adopción de esta estancia correspondió a las grandes ciudades mercantiles, a las élites urbanas. El mueble definidor del comedor fue la mesa. Los comensales solían sentarse en bancos corridos, adosados frecuentemente a las paredes. En cuanto a la vajilla, los platos y cuencos de cerámica vidriada sustituyeron, después de la Peste Negra, a los de madera, en las mesas humildes, y triunfaron los de cerámica fina y de metales nobles, en las privilegiadas.

El refinamiento y la ostentación se acentuaban en los banquetes. Consistían en comidas extraordinarias que, mediante la depuración cualitativa y el incremento de los platos, pretendían impresionar a los comensales y generar en ellos un recuerdo duradero. La ostentación alcanzaba su cota máxima en la corte, donde los ágapes no eran solo fiesta y despilfarro, sino que se utilizaban también para explicar estrategias políticas, mediante espectáculos que se intercalaban entre los diversos servicios. A pesar de que el ideal del monarca sistemáticamente bulímico había sido superado, la exhibición de la abundancia en su mesa siguió vigente. La nueva aristocracia cortesana se convirtió en el paradigma del refinamiento; aprendió a cómo comportarse en la mesa, a diferenciar los platos que podía comer de los que debía rechazar. Su autocontrol no implicó, sin embargo, el estricto cumplimiento del calendario penitencial impuesto por la Iglesia, tendió

a reemplazar las abstinencias y los ayunos por limosnas.

La clerecía, en la Baja Edad Media, fue un colectivo fuertemente jerarquizado y, por lo tanto, su comportamiento en la mesa fue dispar. Los obispos y los canónigos compartieron con los magnates y los caballeros las exigencias cualitativas y el refinamiento gastronómico. Observaron, sin embargo, con mayor rigor las restricciones alimentarias impuestas por la religión. Los párrocos disfrutaron de una dieta algo superior a la de la mayoría de sus feligreses. En cuanto al clero regular, el ingreso de miembros de la nobleza y el incremento de sus rentas provocaron una atenuación gradual de la frugalidad alimentaria inicial. Se afirma que, en la Baja Edad Media, “the rules had generally canceled out vegetarianism, with some exceptions, such as that the Carthusian monks” (p. 182). La realidad fue, sin embargo, más compleja: ninguna comunidad se atrevió a modificar las reglas, que, a pesar de su manifiesto anacronismo, seguían envueltas en un halo de prestigio; lo que cambió fue la interpretación que cada monasterio o convento hizo de las mismas, que se plasmó en consuetas locales cada vez más laxas, donde se especificaron los derechos y deberes alimentarios de los miembros.

El pan continuó siendo el centro de la dieta campesina, los cambios, en la Baja Edad Media, fueron, en este caso, más cualitativos que cuantitativos. La mayoría de las familias rurales siguió comiendo pan de morrajo, pero cada vez menos obscuro, por el avance gradual del trigo a expensas de los cereales secundarios. El acompañamiento solía consistir en potajes y guisos de legumbres y verduras, pequeñas cantidades de salazones o embutidos, queso o huevos. El autor sostiene que los campesinos “obtained from their own gardens (...) vegetables, eggs or cheese” (p. 199). Es posible que consiguieran algunos huevos de su huerto, si previamente habían cercado en él un pequeño espacio para encerrar unas cuantas gallinas o ánades, pero es difícil relacionarlo con el queso, con las ovejas y las cabras. Esta pequeña ganadería estante pastaría en los yermos comunales, los barbechos y las rastroyeras del término, y los agricultores procurarían mantenerla lo más lejos posible de los huertos, para evitar que destruyera los sucesivos cultivos estacionales de regadío. La bebida de los campesinos continuó siendo el vino de la propia cosecha, de baja calidad. Las

clases bajas urbanas adquirirían en los mercados la casi totalidad de los alimentos que consumía, esta vinculación estructural las convertía en especialmente vulnerables frente a las oscilaciones de precios. Su dieta estaría integrada, pues, por los alimentos que sus contemporáneos consideraban bastos, como el pan integral de trigo común, el vino de baja graduación, las legumbres y las hortalizas, la carne salada de cerdo y fresca de buey o cabra, y el queso.

El autor reserva el último capítulo del libro a analizar la “alimentación de los otros”, de los colectivos mudéjares y judíos. El rápido avance de la conquista cristiana, entre mediados del siglo XII y finales del XIII, provocó la formación a retaguardia de comunidades musulmanas y multiplicó las ya existentes de judíos. Tanto unos como otros fueron confinados, como minorías segregadas, en barrios urbanos, las morerías y los *calls*, y en algunas áreas rurales pobres y de escaso valor estratégico. Los tres credos monoteístas, desde sus orígenes, habían impuesto a sus creyentes, para cohesionarlos y dificultar la confraternización interreligiosa, tabúes alimentarios.

En cuanto a los mudéjares, el autor solo analiza los problemas creados por dos de los tabúes, los relativos a la carne y al vino. No menciona ni analiza los otros tabúes alimentarios coránicos. Una lectura de dos monografías de referencia (Hocine Benkheira, Mohamed. 2000. *Islam et interdits alimentaires*. París: PUF. Y Marín, Manuela. 2003. “En los márgenes de la ley: el consumo de alcohol en al-Adalus”. En *Estudios onomástico-biográficos*, editado por Cristina de La Puente, 271-328. Madrid: CSIC) le hubiera permitido conferir más rigor teórico a su exposición, aunque no pretendiera “do not go so far as to analyze the food systems of these minorities in depth, [sino meramente] to understanding that dynamic that was established between them through food as the central element” (p. 210).

La convivencia de cristianos y judíos también provocó problemas alimentarios, debido a las numerosas restricciones que la ley de Moisés imponía a los hebreos. El autor las describe con bastante detenimiento. La consulta de otras dos importantes aportaciones teóricas le hubiese permitido captar el porqué de esta obsesión de los hebreos con la comida, que es indisociable de su monoteísmo, su rechazo a la contaminación y

su convencimiento de ser “el pueblo elegido por Dios” (Soler, Jean. 2006. *L'invention du monoteïsme. 3: Sacrifices et interdits alimentaires dans la Bible*, París: Hachette. Y Douglas, Mary. 1973. *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI).

La presión ideológica, la agresión física y el saqueo generalizado a las aljamas, en 1391, provocaron el bautismo forzoso del grueso de los judíos y de un parte de los mudéjares. Este violento proceso generó, en la Península Ibérica, un nuevo colectivo social, el de los conversos. Los cristianos nuevos quedaron a medio camino de dos mundos, puesto que suscitaban el desprecio entre sus antiguos correligionarios y fueron recibidos con recelo por los clérigos y amplios sectores de la sociedad de acogida. La conservación de determinadas prácticas alimentarias judías fue considerada como prueba irrefutable de que no habían roto definitivamente con su vieja fe.

El autor cierra su obra con un largo epílogo donde expone con detalle sus principales conclusiones; en una de las cuales insiste en la pervivencia en ciertas recetas hispánicas de algunos ingredientes que los árabes contribuyeron a difundir, como “eggplants, squash or rice” (p. 225). La afirmación es discutible para el arroz y difícilmente aceptable para la calabaza, puesto que algunas variedades de este fruto ya se cultivaron y consumieron en la Antigüedad, como lo demuestra su presencia en el de *De coquinaria* de Apicio, y otras variedades llegaron de América en la Edad Moderna. Andrew M. Watson no la incluye en su exhaustivo análisis del legado botánico árabe

Juan Vicente Garcia Marsilla, de acuerdo con los planteamientos metodológicos propuestos por Massimo Montanari, Bruno Laurioux y Jean-Louis Flandrin, considera que comer no constituye una mera necesidad biológica, sino que es a la vez una creación cultural compleja, el resultado de la interacción de numerosos factores, económico, sociales, médicos, filosóficos, religiosos, estéticos y estrictamente personales. Tiene una visión holística del tema, puesto que, a pesar del título del libro, no ha estudiado solo la preparación y el consumo de los alimentos, objetivos específicos de la Historia de la Alimentación, sino que ha abarcado además su producción y su distribución, aspectos de los que tam-

bién se ocupan la Historia Agraria, la Historia del Comercio y la Historia Económica. Se trata de una primera síntesis, con todo el riesgo que esto implica. Su amplia base heurística y su exigente metodología le confieren, sin embargo, un gran valor científico y la convierten en una obra de consulta obligatoria para cualquier futuro trabajo

de Historia de la Alimentación en la Península Ibérica medieval. Su adecuada estructura interna y su estilo cuidado facilitan su lectura, no solo para los expertos en la materia, sino también para cualquier lector interesado por conocer la relación que los hispanos mantuvieron con los alimentos entre los siglos XIII y XV.