

ANTONI RIERA I MELIS

*ESTRUCTURA SOCIAL Y SISTEMAS ALIMENTARIOS
EN LA CATALUÑA BAJOMEDIEVAL*

I. INTRODUCCIÓN *

En el seno de las sociedades jerarquizadas y complejas, como la que prosperó en Cataluña durante la Baja Edad Media, coexisten 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, 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 su 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.¹ La reconstrucción de cada uno de estos regímenes es tanto más precisa cuanto más alto es el grupo al

*. Siglas utilizadas: ACA = Arxiu de la Corona d'Aragó, ACB = Arxiu Capitular de Barcelona, ACP = Archives Communales de Perpignan, ACT = Arxiu Capitular de Tarragona, AEV = Arxiu Episcopal de Vic, AHCB = Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, AHPB = Arxiu Històric de Protocols de Barcelona, C = Cancelleria, CB = Ciutat de Barcelona (Secció del ACA), PNT = Protocols Notarials de Tavertet, RP = Reial Patrimoni (Secció del ACA).

1. 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 altomedievali*, «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.

que corresponde, puesto que la documentación conservada suele depender directamente del rango de su titular. Cuanto más poderoso y solvente es un colectivo, más documentación produce y mejor acostumbra a conservarla.

Durante la segunda mitad del siglo XIII, se cierra en Occidente la etapa de colonización agraria que se inició hacia el 1050. La subida lenta pero ininterrumpida de la población, el retroceso de las áreas forestales y las restricciones impuestas por la Corona y por los señores a la libre explotación de los bosques empiezan a dejar sentir sus efectos sobre las explotaciones agrarias, cuyos titulares han ido potenciando gradualmente los cultivos permanentes a expensas de los yermos. La transformación del paisaje incide, a su vez, en los sistemas alimentarios de cada una de las capas sociales, con una intensidad inversamente proporcional a su nivel de solvencia económica. Las dietas de los estamentos subalternos pierden variedad a medida que los cereales se convierten en su elemento básico y reducen los restantes componentes a la condición de complementarios, de *companatge*, lo que acompaña al pan. Las escaseces de grano, inevitables en una agricultura extensiva, falta de fertilizantes y de instrumental, desencadenan, desde mediados del siglo XIII, auténticas situaciones de emergencia, especialmente en las grandes ciudades manufactureras.² Las crisis de subsistencia se convierten, durante la Baja Edad Media, en un fenómeno recurrente. La penuria de pan obsesiona a amplios sectores sociales, los cuales, al no saber como sustituirlo, consideran que la agricultura constituye la principal garantía de supervivencia para toda la comunidad.³

II. LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

Cada estamento social, entre 1300 y 1500, desarrolló 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,⁴ un

2. S. AGUADÉ, *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 de la Baixa Edat Mitjana a la Corona d'Aragó. 1: 1250-1300*, «Miscel·lània en homenatge al P. Agustí Altisent», Tarragona, Publicacions de la Diputació, 1991, pp. 35-72.

3. «*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 Restauracione Sancti Martini Tornacensis*, citado por M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori ed., p. 438, nota 48.

4. 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].

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 la época bajomedieval.

1. *La casa real y la nobleza, la opulencia como señal de poder*

La familia del soberano y la nobleza constituyen, para el conjunto de la sociedad, un paradigma de conducta; 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 sistema alimentario disponemos de fuentes documentales directas, los libros de gastos, registros contables donde se anotaban diariamente los alimentos adquiridos para la mesa del rey, de la reina, del primogénito o de un miembro de la alta nobleza. En el Archivo 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.⁵ 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 alimentos de alta calidad efectuados por el soberano a su procurador fiscal en algunas de las numerosas circunscripciones administrativas de la Corona de Aragón.

Las coincidencias entre estos libros de cuentas⁶ 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 apreciadas eran el carnero, que se consumía 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.⁷ Con estas viandas, combinadas de manera diversa y cocinadas casi siempre con tocino,⁸ que se utilizaba como grasa y como complemento a la vez, se preparaban

5. ACA, C, regs. 27-33 y 36; RP, Serie E, «Diversos de Tesorería», vols. 14-41.

6. Dos de los cuales —ACA, RP, Serie E, vols. 14 y 21—, correspondientes respectivamente a Pedro el Ceremonioso (1374) y a Sibila de Forrià, su cuarta esposa (1380), fueron analizados, en 1990, por Anna Domingo y Marina Miquel, alumnas de doctorado, como práctica de archivo para la asignatura «Alimentación y sociedad en Cataluña en la Baja Edad Media»; de este cuidado trabajo de curso he extraído parte de la información relativa al comportamiento alimentario de la familia real.

7. Los mejores procedían del Alto Aragón [ACA, C, reg. 1103, fol. 146v. (1383); reg. 1104, fol. 193v. (1383); reg. 1107, fol. 8r. (1384)].

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

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 gengibre⁹ y la canela—, de azafrán y de algunas hierbas aromáticas, como el perejil, el hinojo, la oruga, el comino y el tomillo.

El pan blanco de trigo aparecía también diariamente en la mesa real. El vino tampoco faltaba nunca, desde los finos tintos o blancos¹⁰ a los dulces y aromáticos, como la malvasía o el moscatel,¹¹ procedentes tanto unos como otros de los mejores viñedos de toda la Corona de Aragón. Los caldos extranjeros estaban representados por los griegos y los calabreses, que se adquirían normalmente en Nápoles.¹² Con vino griego, miel y especias se preparaba el *piment*, una bebida dulce que se consumía durante el invierno.

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,¹³ que se servía casi a diario, los de Aragón,¹⁴ los de la Cerdeña,¹⁵ y los de la Vall de Ribes¹⁶ y Camprodon.¹⁷ La corte adquirirían también quesos tiernos,

9. Pedro el Ceremonioso, en 1350, adquiere, a través del *batlle* general de Cataluña, .XXX. *lliures de gingebrada indiana e .XX. lliures de gingebre vert* [ACA, C, reg. 1134, fol. 177v.].

10. Alfonso el Benigno, en 1334, adquiere, por medio del lugarteniente del *batlle* general de Alpuente (Los Serranos, Valencia), *una càrrega del mellor vi blanch qu.y sia* [ACA, C, reg. 536, fol. 8r.]. Una década después, Bernat Samorera y Bertran Roig, procuradores reales en la isla, compran, por cuenta de Pedro el Ceremonioso, *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. 108v.]. El soberano ordena a un delegado del Maestro Racional, en 1373, que descuenta a los los jurados insulares las cantidades que les adeuda por unas partidas de vino que le enviaron [ACA, C, reg. 1239, fol. 91r.]. Su hijo, el infante Juan, encarga, en 1374, una partida *del mellor vin claret* de Sarrion (Alto Millares, Teruel) [ACA, C, reg. 1740, fol. 85r.].

11. 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. 112v.].

12. 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.

13. ACA, C, reg. 1239, fol. 91r. (1373). Su precio, hacia 1400, oscilaba, en Barcelona, entre los 10 y los 12 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].

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

15. Joan Volà, procurador real en los condados del Rosellón y la Cerdeña, 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. 54v.].

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

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

procedentes de Mallorca,¹⁸ del Rosellón,¹⁹ de Queralbs²⁰ y de Camprodon²¹ o elaborados en las inmediaciones de la ciudad o residencia donde se encontraba la corte, que era itinerante.

Los productos vegetales ocupan en la dieta de los poderosos un lugar nada desdeñable. Con verduras y hortalizas se preparan entrantes o guarniciones para los platos de carne. Excepto las cebollas, los ajos y las coles, cuya oferta es permanente,²² las verduras se consumen 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. Con la primavera llegaban las espinacas, los espárragos, las habas, los guisantes y las lechugas. Las hortalizas de verano están representadas, en los registros de gastos, por las calabazas, las berenjenas y los pepinos.

La fruta, a pesar de los recelos que su consumo continuado suscitaba entre los representantes de la medicina culta de la época,²³ aparece a menudo en la mesa real. 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,²⁴ 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 melones²⁵ y las manzanas.²⁶ Con azúcar,²⁷ miel, huevos, queso fresco, canela y otros ingredientes se elaboraban una amplia serie de pasteles y platos dulces, muy apreciados por quienes podían costeárselos.

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

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

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

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

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

23. «No és profitosa cosa a cors atemprat usar fruyta per manera de menjar, mas per manera de medicina, çò és a saber, per guardar lo cors d'alcun accideni, lo qual li pot esdevenir ho de part del temps o de part del aer; 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 voluntat, 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].

24. Las preferidas eran las de Daroca [ACA, C, reg. 1148, fol. 6r. (1355); reg. 1093, fol. 25r. (1375); reg. 1103, fol. 146v. (1383); reg. 1104, fol. 193v. (1383); reg. 1107, fol. 8r. (1384)], las de Aragón [ACA, C, reg. 1134, fol. 177v. (1350); reg. 1142, fol. 75r. (1352); reg. 1168, fol. 93r. (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 ?)].

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

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

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

La religión cristiana impone a los creyentes una cierta disciplina alimentaria, durante una serie de días, repartidos a lo largo de ciclo litúrgico, han de limitar su dieta o abstenerse de comer carne. Eran jornadas penitenciales todos los viernes y la mayoría de sábados del año, la Cuaresma, las cuatro Témperas, el Adviento y las vigiliias de las fiestas solemnes. Tanto la familia real como los miembros de la nobleza siempre tendieron a sustituir una parte importante de los ayunos y las abstinencias, que consideraban como alteraciones molestas y poco justificadas del régimen alimentario, por limosnas. Las mujeres solían tolerar mejor estas exigencias eclesiásticas. Las comidas de los días de mortificación giraban en torno al pescado. Las clases altas preferían el pescado y los crustáceos frescos de mar (el asturión, el pagel, la merluza, el congrio, la sardina, el atún, los langostinos,²⁸ etc.) a los de río, representados por las anguilas, las truchas,²⁹ los barbos y algunas otras especies. Sólo comían pescado salado cuando no disponían de fresco. El pescado se cocinaba³⁰ siempre con aceite, cuyas compras coinciden también con los días de abstinencia.

Las grandes festividades se celebran con banquetes,³¹ contrapartida de las colaciones penitenciales. Las diferencias entre la dieta ordinaria y la festiva son de orden más cuantitativo que cualitativo. El refinamiento de los menús era tan elevado que, para celebrar la excepcionalidad, no quedaba otro recurso que aumentar las raciones de los comensales.

El vasto y heterogéneo conjunto de alimentos que integraban la dieta ordinaria de la familia real eran combinados y manipulados por cocineros altamente cualificados, los cuales, para transformar las viandas en platos comestibles y sensualmente atractivos, disponían de una amplia batería, integrada por calderas, sartenes, asadores, cucharones, espumaderas, coladores, morteros y cuchillos. En palacio, los yantares, después de una cuidadosa preparación en la cocina, eran servidos en fuentes, en el comedor, una sala amplia donde se desarrollaba una intensa actividad social. El elemento caracterizador de este ámbito era la mesa, un conjunto de grandes tablas

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

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

30. 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 caçola, 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].

31. 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, C, reg. 1735, fol. 149r.], volatería [ACA, C, reg. 1089, fol. 35v.; reg. 1715, fol. 65v.; reg. 1717, fol. 9r.], 10 quintales *dels 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 41r.-41v.]

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.

Tanto el rey como la reina nunca comían solos, les acompañaban siempre algunos familiares directos³² y unos cuantos representantes de la alta nobleza y de la jerarquía eclesiástica, a quienes habían distinguido con su amistad.³³ Los miembros del séquito y los oficiales de la corte, aunque comían también en palacio, no compartían nunca la mesa con la familia real.

La documentación contable dejada por algunos miembros de la nobleza³⁴ demuestra que en los comedores señoriales se intentaba seguir, en la medida en que los permitían las rentas respectivas, las pautas alimentarias creadas por la corte. Tanto la diversidad de los componentes y la magnitud de las raciones como el número de comensales³⁵ 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,³⁶ 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

32. Entre las personas que acompañaron habitualmente en la mesa a la reina Sibil·la 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.

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

34. 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 dona Sanxa Ximenis de Fox e de Cabrera e de Novalles, 1440-1443*, Barcelona, Fundació Noguera, 1992.

35. Cuyo comportamiento estaba sujeto a un ritual bastante formalizado: F. EIXIMENIS, *Com usar bé de buere e menjar*, pp.107-118.

36. 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.

compras de esta vianda significaron, según los cálculos de Juan V. García Marsilla,³⁷ el 49,4% de los gastos totales efectuados, en 1411, por el duque de Gandía, Alfonso el Viejo. 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. El exceso de grasas y de proteínas provocaría a la larga, entre los miembros de la aristocracia, enfermedades degenerativas como la obesidad, la hipertensión, la discrasia úrica y la apoplejía.

2. *Los eclesiásticos, la degradación paulatina de un modelo alimentario alternativo*

Durante la Alta Edad Media, el monacato había generado una mentalidad muy distinta a la de los señores, presidida por la frugalidad, la continencia y el autocontrol.³⁸ En la mesa monástica, la carne, fuente de concupiscencia, había retrocedido frente a las legumbres y las verduras, símbolos de pureza.³⁹ Estas pautas dietéticas, que habían sido propuestas como modelo para el resto de los eclesiásticos, no suscitaban mucho entusiasmo entre las capas altas del clero, cuya tarea específica no era el ascetismo sino la pastoral.⁴⁰ La relajación de costumbres, a pesar de los esfuerzos de algunos movimientos rigoristas, prosperó, con el paso del tiempo, entre los eclesiásticos, incluso en los monasterios.⁴¹ Amplios sectores de la clerecía bajomedieval no se caracterizaban precisamente por la sobriedad, como se deduce tanto de las denuncias de algunos predicadores como del análisis de su dieta. Conviene, sin embargo, no generalizar demasiado cuando se examina el comportamiento alimentario de un conjunto tan estratificado; la dieta ordinaria de muchos párrocos rurales no se diferenciaría apenas de la de una buena parte de sus feligreses. Las altas jerarquías eclesiásticas, integradas preferentemente por miembros de la aristocracia, disfrutaban, en cambio, de un nivel de consumo parecido al de sus parientes laicos, como se

37. *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, Diputación Provincial, 1993, pp. 197-198.

38. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, pp. 464-468. A. RIERA MELIS, *El sistema alimentario como elemento de diferenciación social*, pp. 18-30.

39. Según Rabano Mauro, *legumina continentiam luxuriae et mortificationem corporis significare possunt* [Cit. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, p. 164].

40. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, Ed. Laterza, 1988, pp. 105-123. A. RIERA MELIS, *El sistema alimentario como elemento de diferenciación social*, pp. 30-42.

41. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, pp. 63-104. A. RIERA MELIS, *Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc*, «I Congrés d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó», Lleida (en prensa).

deduce de la consulta del *Llibre del Coc de la Canonja de Tarragona*,⁴² redactado, en 1331, por Guillem Clergue, mayordomo del paborde Guerau de Rocabertí. El almuerzo de los canónigos tarraconenses consistía, en los días normales, en un pan blanco de 28 onzas, un *quarter* y medio de vino, un plato de sopa, un trozo de carne —de carnero normalmente— asada o guisada, con salsa o con guarnición de vegetales, fruta del tiempo o algún dulce. Integraban la dieta penitencial un potaje de verduras, un plato de pescado o un trozo de queso, acompañados del pan y del vino correspondientes. El sistema alimentario de los canónigos, a pesar de que, incluso en las épocas de relajación de costumbres, observasen los ayunos y las abstinencias con más rigor que los nobles, parece excedentario en proteínas y grasas; una dieta ordinaria alta en calorías y una vida bastante sedentaria explicarían el dicho catalán «*estar gras com un canonge*».

Cada comunidad monástica seguía su propia regla, que imponía sistemáticamente a sus miembros un régimen alimentario bien preciso, en el cual los numerosos días de mortificación eran equilibrados por algunos ágapes festivos, a fin de romper la monotonía en el refectorio. En la Baja Edad Media, la carne aparecía, algunos días de la semana, en la mayoría de las mesas conventuales, especialmente entre las órdenes masculinas. Un cuaderno de cuentas del monasterio de Santa Ana de Barcelona,⁴³ correspondiente al año 1402, editado y estudiado por Teresa M. Vinyoles,⁴⁴ nos puede servir para formarnos una idea aproximada del sistema alimentario monástico a principios del siglo XV. La comunidad, de frailes del Santo Sepulcro, estaba constituida entonces por unos trece profesos, unos cuatro novicios y otros tantos familiares, laicos o sirvientes. Los alimentos provenían de las rentas recaudadas en el patrimonio del monasterio y de las limosnas obtenidas con los aniversarios, las misas para los difuntos. El patrimonio abastecía de trigo y de vino a la comunidad, que obtenía del huerto la mayor parte de las verduras. Los restantes víveres, el queso, la carne, el tocino, el pescado, la miel, las legumbres secas y la fruta, se compraban en el mercado. Cada comensal recibía, en los días normales, como almuerzo, una cantidad determinada de pan y de vino, un pequeño trozo de tocino, un plato de carne, otro de potaje de legumbres o de verduras y una parva ración de queso o de fruta, según la estación. La cena era bastante menos consistente: la integraban un plato caliente ligero y los restos del pan y del vino del mediodía. En las jornadas de abstinencia, el pescado sustituía a la carne y al tocino; los frailes, en los

42. ACT, «Llibre Vilaseca», mns. 355, fols. 167-187; de este importante tratado de cocina existe una edición muy correcta: J. SERRA I VILARÓ, *El Llibre del Coch o del Ventre de la Canonja de Tarragona*, Barcelona, Tip. «La Academia», 1935.

43. AHCB, Vària 30.

44. *El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400*, «Alimentació y societat a la Catalunya Medieval», Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1988, pp. 137-166.

días de ayuno, no cenaban. Las festividades las celebraban, en cambio, con una ración doble de determinados yantares.

El pan, el vino, las verduras, las legumbres y el pescado, alimentos característicos de los ascetas occidentales desde la regla de Benito de Nursia, se combinaban o se alternaban, en el refectorio de Santa Ana, con víveres de alto contenido proteínico, como la carne o el queso, que se fueron incorporando gradualmente a la dieta monástica durante los siglos centrales de la Edad Media. Del análisis de su composición parece deducirse que el régimen alimentario de los frailes del Santo Sepulcro era, hacia 1400, racional y equilibrado, sin deficiencias cualitativas importantes. La dieta ordinaria, en los conventos mendicantes, sería, en cambio, por los testimonios que nos han llegado, algo más sobria, menos extensa que la de la citada comunidad barcelonesa. Los colectivos eclesiásticos, tanto los canonicos como los monásticos, acostubaban, para dar ejemplo a los laicos, a repartir entre los pobres las sobras del refectorio.

3. *La alta burguesía, un estamento de gustos ponderados*

En las ciudades catalanas, como en las del resto de Occidente, había ido emergiendo, con el auge del comercio y de la manufactura, una oligarquía, cuyo poder no se basaba en las rentas de la tierra sino en las inversiones mercantiles o en el ejercicio de alguna profesión liberal. Integraban esta *segona mà*, según Francesc Eiximenis, los juristas, los notarios, los mercaderes, los grandes pañeros y todos los ciudadanos que habían conseguido reunir una fortuna importante.⁴⁵ De esta capa social surgía una buena parte de los cargos municipales. A pesar de que casi todos sus miembros dominaban la escritura y las principales operaciones matemáticas, no acostumbraron a incluir, en sus libros de cuentas, las compras de víveres, lo que explica que hoy, salvo raras excepciones, nos sea bastante difícil reconstruir, con un mínimo de precisión, su sistema alimentario. Los gastos cotidianos se suelen anotar únicamente cuando existe la obligación de presentar cuentas periódicamente a una tercera persona. La información más interesante y detallada la suelen aportar, pues, los factores destacados por las grandes compañías extranjeras en Barcelona, Valencia o *Ciutat de Mallorca*. Juan V. García Marsilla,⁴⁶ con buen criterio, ha utilizado, para analizar la economía doméstica de esta oligarquía urbana, los registros contables

45. «*La segona mà dels habitants de la ciutat s'apella mà mitjana, e aquests no s'apellen bonrats 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 ésser tenguts en l'estament d'aquells*» [*Dorçè del Crestià*, cap. 115, ed. J. Webster, «La societat catalana al segle XV», Barcelona, Edicions 62, 1967, p. 12].

46. *La jerarquía de la mesa*, pp. 232-251.

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,⁴⁷ las virtudes más apreciadas eran la austeridad y la previsión. Francesc Eiximenis atribuía el despegue económico de Barcelona, plaza mercantil de primer orden, a la sobriedad de sus ciudadanos más representativos.⁴⁸ La mesa era, sin embargo, uno de los principales exponentes de la dignidad y del rango de las personas, 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 cuentas de los citados factores italianos, el principal componente de la dieta era el pan, cuyas compras representan el 26,7% de los gastos del hogar. Cada comensal consumiría diariamente unos 750 gramos de pan de trigo. 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, en las cocinas burguesas, particularmente en las de los mercaderes, se utilizaban especias orientales y hierbas aromáticas autóctonas. Las verduras constituyen también un elemento importante del régimen cotidiano, la variedad de hortalizas es incluso superior a la que aparece en los libros contables de la nobleza. El vino de calidad tampoco falta 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, costumbre típicamente italiana, no extrapolable, por lo tanto, a los ricos burgueses catalanes, de un plato de carne de volátiles o de ternera, sazonada con especias finas, y de fruta del tiempo.

47. 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 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 perdudes que fa, e ls drets que paga, e çò que hom li furta, e çò qui es perd per mar e per terra*» [*Lo Libre de les dones*, Barcelona, Ed. Curial, 1981, p. 142; cit T.M. VINYOLES, *El prassupost 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].

48. «*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].

Una sentencia arbitral formulada, el 26 de noviembre de 1400, por Hug Ubac, licenciado en leyes, en el contencioso que mantenían el mercader barcelonés Ramon de Manlleu y su esposa Esteveta⁴⁹ acerca de los gastos del hogar ha permitido a Teresa M. Vinyoles⁵⁰ 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, 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, de acuerdo con su rango, 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 representaría más de 750 gramos de pan por persona y día. La familia 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 festivos y las *mesquinarias* utilizadas para preparar 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, 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. La grasa animal, tan utilizada en la Alta Edad Media, ha sido rebasada, pues, entre la población urbana económicamente solvente, por el aceite de oliva, proceso paralelo al seguido, entre las carnes frescas, por el cerdo y los ovinos. En la mesa de Ramon de Manlleu, como en la de 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*, lo que significa una ración diaria de unos tres cuartos de litro por comensal.

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 *quarters* de vino blanco normal, nueve de vino blanco corso y dieciséis de tinto —unos 259 litros en

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

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

total-, cincuenta y nueve libras y media de carnero y una libra de tocino –unos 86 kilos entre unas y otra-, pan y huevos por valor de 50 sueldos y media libra de especias para la salsa y el perejil. La fuente no especifica el número exacto de comensales, debieron de ser, sin embargo, numerosos, puesto que los albaceas pagaron 33 sueldos a un mensajero por los desplazamiento efectuados para invitar y convocar *parentes et amicos dicti deffuncti die sepulture*.⁵¹

Aunque la no inclusión del vino distorsiona las cifras en el segundo caso y dificulta su comparación con el primero, los paralelismos entre los prepuestos domésticos del factor de Francesco di Marco Datini en Valencia y del mercader barcelonés Ramon de Malleu 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.

4. *Los menestrales y el «poble menut», la sobriedad forzosa como norma*

Por debajo de la poderosa y culta alta burguesía existía, en las ciudades bajomedievales, una amplia franja de población, la *terça mà*, integrada fundamentalmente por menestrales,⁵² con un poder adquisitivo y una influencia política muy inferiores. La documentación sobre la vida privada, a medida que vamos descendiendo en la escala social, se hace más escasa e inexpressiva. Tanto para el artesano que trabajaba en su obrador como para el asalariado que lo hacía por cuenta ajena, comer cada día constituiría una preocupación constante. La exigua cuantía⁵³ y la irregularidad de sus ingresos les hacía especialmente vulnerables frente a las oscilaciones de precios de los alimentos, puesto que, al no disponer de un patrimonio rural propio, dependían, para su abastecimiento diario, del mercado local.

La dieta ordinaria de los estamentos populares urbanos se apoyaba sobre el pan de trigo, por lo menos en las épocas normales. Durante las frecuentes crisis frumentarias, las autoridades municipales repercutían la restricción de la oferta de cereales en el peso y la composición del pan, no en el precio, que procuraban mantener inalterado.⁵⁴ El concejo, consciente del importante papel que este producto jugaba en

51. AHPB, Bernat Nadal, *Secundus liber manumissoriorum*, fol. 62r.; cit. EQUIP BROIDA, *Els àpats funeraris segons els testaments vers el 1400*, «Alimentació i societat a Catalunya», p. 264.

52. «La *terça mà* s'apella de menestrals, així com són argenters, ferrers, sabaters, cuiracers, e així dels altres» [*Dotzè del Crestià*, cap. 115; ed. J. Webster, «La societat catalana al segle XIV», p. 12].

53. Del orden de los 20 florines anuales, durante el último cuarto del siglo XIV, según Francesc Eiximenis [T.M. VINYOLES, *El pressupost familiar d'una mestressa de casa*, pp. 108-109].

54. La medida –de carácter antiinflacionista– de hacer depender de la cotización del trigo el peso del pan y no su precio, que ya se aplicaba en Constantinopla a fines del siglo IX [A.I. PINI, *Alle origini delle corporazioni medievali: il caso de Bologna*, «Città, comuni e corporazioni nel medioevo italiano», Bologna, Ed. CLUEB, 1986, pp. 233-234], estará en vigor, en las ciudades catalanas, durante toda la

el régimen alimentario de amplios sectores de la población urbana, ejerció siempre un control estrecho sobre el comercio de granos⁵⁵ y sobre el funcionamiento de los hornos y de las tahonas de la ciudad,⁵⁶ a fin de garantizar un abastecimiento fluido de pan de una calidad aceptable a unos precios asequibles para las capas subalternas. La ración diaria oscilaría, en función del precio del trigo, entre los 400 y los 700 gramos por persona. El pan se había convertido en un alimento tan esencial que, antes de de 1200, se le atribuyó una simbología religiosa. Cuando, a mediados del siglo XII, se generalizan, entre todos los estamentos de la sociedad, las misas de difuntos, se divulga la costumbre de ofrecer, en el ofertorio, un pan de un dinero, usanza que continuaba vigente en Barcelona hacia 1400.

El consumo de carne, entre las clases populares, retrocedió sustancialmente, en cambio, a lo largo de la Edad Media.⁵⁷ Durante los siglos XIV y XV, sólo tenían acceso —y todavía limitado— a las variedades menos selectas y más baratas: el tocino salado, el buey, la cabra y la oveja.⁵⁸ El carnero⁵⁹ se reservaba para los escasos ágapes

Baja Edad Media, como lo demuestran los casos de Perpiñán [ACP, *Livre Vert Mineur*, fols. 85-86; ed. B.J. ALART, *Documents sur la langue catalane des anciens comtés de Roussillon et de Cerdagne*, Paris, Maisonneuve et Cie. ed., 1881, pp. 230-231] y de Balaguer [Arxiu Històric Comarcal de Balaguer, *Llibre de Bans i Ordinacions*, fols. 58r.-59v.].

55. Esta política activa e intervencionista del municipio en el abastecimiento frumentario de la urbe ha sido estudiada, entre otros, por Cl. CARRÈRE, *Barcelona 1380-1462. Un centre econòmic en època de crisi*, II, Barcelona, Ed. Curial, 1977, 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, Ajuntament, 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 i societat a Catalunya», pp. 71-107; P. TUTUSAUS, *Un mal any en la ciutat de Barcelona (1374-1375)*, Barcelona, 1986, Tesis de Licenciatura, dactilografiada; y P. ORTÍ, *El forment a la Barcelona baixmedieval: preus, mesures i fiscalitat (1283-1345)*, «Anuario de Estudios Medievales», 22 (Barcelona, 1992), pp. 377-423.

56. En 1275, el *batlle* de Perpiñán confía el control del funcionamiento de las tahonas a dos prohombres, seleccionados por él y los consules municipales, no por los propios panaderos [ACP, BB 7, fol. 1r.; regist. B.J. ALART, *Documents sur la langue catalane*, p. 66]. En Barcelona, antes de 1284, había unos pesadores del pan, elegidos anualmente por el *batlle* y el concejo, puesto que Pedro el Grande, en el *Recognoverunt proceres*, confirma el cargo y su mecanismo de renovación: «Item capitulum quod ponderatores panis remutentur de anno in annum, cum voluntate baiuli et proborum hominum, et quod non sint perpetuales concedimus, eo modo ut in vestro privilegio continetur» [ACA, C, CB, pergamino original; ed. A.M. Aragó-M. Costa, *Privilegios reales concedidos a la ciudad de Barcelona*, «Colección de documentos inéditos del Archivo de la Corona de Aragón», XLIII, Barcelona, 1971, doc. 22, p. 16].

57. «La viande n'est pas, pour la plupart des homes de ces temps, un aliment quotidien; pour beaucoup, sa consommation se limite aux dimanches et aux jours de fêtes. C'est à dire aussi que tout Provençal, même citadin, même Carpentrasien, n'est pas forcément bien nourri, ni gros mangeur de viande» [L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haye, Mouton & Cie., 1970, p. 194]. En Cataluña, país de clima y suelos bastante parecidos a Provenza, la situación no debió de ser muy diferente.

58. Cuyos precios oficiales, en Barcelona, no superaban, durante el bienio 1332-1333, los 9 dineros la libra [J. MUTGÉ, *L'abastament de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV*, «Alimentació i societat a Catalunya», pp. 118-119].

59. Que, en la capital catalana, no se vendió nunca, durante el bienio 1332-1333, por debajo de 11 dineros la libra [*Ibidem*, p. 264].

extraordinarios, festivos o funerarios.⁶⁰ La exigua presencia de carne fresca en la dieta cotidiana producía frustración entre las familias menos solventes, que la consideraban, como los restantes estamentos sociales, el mejor alimento para el hombre, una vianda que ayudaba a mantener y a recuperar la salud. Su carencia era compensada parcialmente con legumbres y algunas verduras de poco valor, como las cebollas, los ajos y la col. El potaje debía de aparecer a menudo en las mesas humildes. El vino corriente de la tierra enriquecía en hidratos de carbono una dieta deficitaria en lípidos y proteínas.

En las jornadas penitenciales, un trozo de queso o de pescado salado –arenque o congrio– constituiría el *companage* normal; el pescado fresco, excepto la sardina, la corvina y alguna otra variedad de pequeño tamaño, se vendía, incluso en las ciudades marítimas, a unos precios⁶¹ prohibitivos para muchas familias menestrales.

La dieta podía llegar a ser, en las capas más bajas, muy estrecha y poco variada; un sector de la población urbana tendría que conformarse con unas rebanadas de pan negro de cebada, cebollas, ajos y, eventualmente, un pequeño trozo de tocino, acompañados de agua o de vinagre,⁶² régimen con un contenido calórico inferior al que ofrecían, durante la primera mitad del siglo XIV, las instituciones caritativas a algunos pobres locales. La obligada sobriedad que presidía los hogares populares explica que sus moradores considerasen la alegría y la mesa bien surtida como dos conceptos indisociables.

5. *Los campesinos, entre la autosuficiencia alimentaria y el mercado*

La reconstrucción y el análisis de los sistemas alimentarios de los campesinos, aunque la sociedad bajomedieval continuó siendo mayoritariamente rural, constituyen para el historiador dos problemas complicados. La documentación que nos ha llegado se hace menos variada y expresiva a medida que nos alejamos de la ciudad. No disponemos, para rehacer las dietas ordinarias, de fuentes directas y la información aportada por la arqueología es, por el momento, muy puntual y dispersa, no ha dado origen todavía a síntesis interpretativas bien elaboradas. La población rural, por otra parte, no era, en la etapa final de Medioevo, un estamento uniforme sino fuertemente jerarquizado: el régimen de los payeses *grassos*, acomodados, con tierras suficientes como para subestablecer en ellas, a cambio de censos, a familias faltas de

60. EQUIP BROIDA, *Els àpats funeraris segons els testaments vers 1400*, «Ibidem», p. 267.

61. Superiores, en 1332-1333, a 3 dineros por libra, en Barcelona [J. MUTGÉ, *L'abastament de peix i carn a Barcelona*, p. 112].

62. Alimentos que Francesc Eiximenis, considera propios de los estratos urbanos subalternos y adecuados, en consecuencia, para los clérigos de esta extracción, a uno de los cuales aconseja *aque tornets a aquelles [viandes] en què fos nodrit, çò és, a pa d'ordi e a mengar cebes e aylls, e a vegades un poch de carnsalada, e que beguats de la aygua, axí com lavors feyets, o del vinagre bé amerat* [Com usar bé de beure e menjar, p. 46].

recursos, cuyos ingresos ordinarios les permitían frecuentar los mercados cercanos, debía de ser bastante más abundante y variado que el de los campesinos pobres, a quienes unos patrimonios reducidos o unas exigencias señoriales fuertes obligaban, para poder sobrevivir, a ofrecer su trabajo, durante las mieses y los demás períodos de faenas estacionales, a los grandes y medianos propietarios. Para estas capas bajas de la sociedad rural, que no podían prescindir del jornal y eran muy vulnerables frente a las recurrentes crisis cerealistas, la autosuficiencia alimentaria constituiría aún el modelo más atractivo. Muchas familias se esforzarían por extraer de sus tierras los alimentos que necesitaban y sólo adquirirían, en los mercados, aquellos que no eran capaces de producir directamente. En las casas rurales, incluso en las más humildes, siempre había, en los años normales, unas cuarteras de cereales, algunas piezas de carne salada y varios recipientes con vino.

El alimento básico, para todos los campesinos, era el pan, que había adquirido, también en el campo, una marcada simbología religiosa; muchos payeses consignaban, en su testamento, una cantidad de pan para los pobres que acudiesen a las exequias: Joan Armentera, de Santa Maria de Corcó (Osona), deja, en 1441, un cuartera de trigo en pan para que se reparta a la puerta de la iglesia, el día del funeral, entre los indigentes.⁶³ Los inventarios, en la cocina de los *massos*, registran sistemáticamente, además del hogar, el horno y la artesa. El pan de los payeses acomodados, como los titulares del mas L'Avenc,⁶⁴ en Tavertet (Osona), era de trigo, el de las familias normales de mezcla de cereales, de trigo y cebada,⁶⁵ de trigo y centeno o de centeno y mijo;⁶⁶ su color y textura dependía, pues, del grado de solvencia del destinatario. La cantidad de carne integrada en la dieta ordinaria variaba también en función de los recursos del titular, pudiendo llegar a ser muy escasa entre los estratos inferiores;⁶⁷ las variedades más consumidas eran la oveja, el cordero y la cabra, durante la primavera y el verano, el cerdo salado,⁶⁸ en invierno, y

63. Arxiu Particular Ententes, doc. 36; cit A. SERRA, *La comunitat rural a la Catalunya Medieval: Collsacabra (s. XIII-XVI)*, Vic, Eumo ed., 1990 p. 227, nota 7.

64. En cuya cocina, había, según un inventario del último cuarto del siglo XV, veintiuna cuarteras de trigo y cuatro de harina del mismo cereal [AEV, PNT, R/16, fols. 40v.-54r.; cit. A. SERRA, *La comunitat rural*, p. 227].

65. En el mas Noguer, de la misma comarca, se siembran, por la misma época, cuatro octavos de cebada y uno de trigo [AEV, PNT, R/16, 66v.-69r.; cit. *Ibidem*].

66. Cereales que aparecen en la mayoría de explotaciones de Collsacabra inventariadas en los siglos XIV y XV [*Ibidem*].

67. «Le morceau de mouton qu'une fois par semaine on peut acquerir chez le fermier de la boucherie, l'agneau quelquefois tué pour Pâques, le porc salé que l'on a élevé et abattu à la maison et que l'on mange au cours des mois d'hiver, la pièce de boeuf que l'on achète à la Noël et, avec beaucoup de chance, en une o deux autres occasions: voilà à quoi se réduit la consommation de viande dans les champagnes. Elle est loin d'être une habitude quotidienne» [L. STOUFF, *Ravitaillement en Provence*, p. 181]. Entre amplios sectores de la payesía catalana, la situación no sería muy diferente a la descrita, para el campesinado provenzal, por el historiador francés.

68. En el comedor del mas l'Avenc, en las últimas décadas del siglo XV, se guardaban cuatro bacons -piezas de tocino saladas- de 30 libras y cuatro espaldas [Véase *supra*, nota 64].

la gallina, en cualquier época del año.⁶⁹ El queso, especialmente en la comarcas de montaña, se empleaba como sustituto o complemento de la carne.⁷⁰ Con legumbres y verduras, dos víveres fáciles de obtener en el campo, las mujeres payesas preparaban potajes y menestras,⁷¹ dos platos bien conocidos en muchos hogares rurales.⁷² La bebida normal era, como en la ciudad, el vino local, cuya calidad dependía tanto de las características edáfico-climáticas de la comarca como de la experiencia y del utillaje acumulados por el campesino que lo elaboraba.

En los días de abstinencia, acompañarían al pan y al vino, el queso, los huevos o el pescado, que sólo se consumiría fresco en las comarcas que disponían de pesqueras fluviales o de litoral marítimo. Mucho menos frecuentes que las jornadas penitenciales eran, en los hogares campesinos, las festivas, que se celebraban con una comida extraordinaria, cuya composición podemos intuir a través de los almuerzos que los colonos ofrecían periódicamente a sus señores. Estos ágapes, que constituirían el máximo alimentario al que podía aspirar el sector más representativo de la payesía catalana, constaban normalmente, en la zona de Collsacabra (Osona), de pan, vino y carne asada o guisada con coles.⁷³

6. Los pobres, la dependencia sistemática de la caridad institucional o privada

El auge del comercio y de la manufactura, el triunfo de una economía monetaria, de un nuevo concepto de riqueza, que ya no se apoyaba sólo en las rentas de la tierra,

69. Los restos óseos aportados por las excavaciones del Bullidor de Sant Just Desvern ponen de manifiesto que «el consum més elevat en el jaciment és el de l'espècie ovicaprina, les restes de la qual són més de la meitat del total trobat. Això significa que l'economia càrnia de la comunitat es basava primordialment en el consum de bestiar ovi. En comparació, el bestiar bovi té molt poca importància i una representació mitjana la donen el porc i la gallina» [J. AMIGÓ-J. BARBERÀ-J. CORTADELLA-D. GUASCH-J.M. SOLIAR-M.A. CORTÉS, *El Bullidor, jaciment medieval. Estudi de materials i documentació*, Sant Just Desvern, 1987, pp. 63-72]. Si del Barcelonès pasamos a una comarca de montaña, al Pallars Jusà, el resultado es parecido, como se desprende de la tesis de licenciatura —inérita— de D. BUIXÓ, *L'estudi de la fauna del jaciment de Sant Miquel de la Vall*, leida, en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Barcelona, en septiembre de 1985.

70. A. RIERA MELIS, *Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalano-aragonés*, «Il caseario. Un archetipo alimentare: il latte e le sue metamorfosi», Bologna, Consorzio Emiliano Romagnolo produttori latte, 1985, pp. 50-57. En treinta y cinco de los censos en especie que percibe anualmente el señor de Rupit de sus sesenta y cinco payeses figura, según el *capbreu* de 1379, el queso [E. SERRA, *La comunitat rural*, p. 75].

71. Veintiuño de los payeses de Rupit, según el *capbreu* de 1379, pagan, entre otras cosas, a su señor, en concepto de censo, una olla de coles cocidas [A. SERRA, *La comunitat rural*, pp. 73-74 y 228], componente censual que Josep Pella i Forgas y Josep Fernández Trabal encuentran también, en la década de 1330-1340, en la Vall d'Hostoles y en el Gironès respectivamente.

72. Tanto de Cataluña como de Provenza [L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation*, p. 233] o Inglaterra [S. MENNELL, *Français et anglais a table, du moyen âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987, pp. 72-73].

73. A. SERRA, *La comunitat rural*, p. 231.

la jerarquización gradual de la población urbana, estructurada básicamente en familias nucleares, el alcance limitado de las instituciones horizontales de solidaridad, las cofradías, y la progresiva concentración de la riqueza y del poder local en manos de una naciente oligarquía urbana provocaron, durante los siglos centrales de la Edad Media, la ampliación, en las ciudades, del colectivo de los indigentes. Según los teóricos sociales de la época, los pobres —una herencia del pasado— no eran sólo aquellas personas que transitoria o definitivamente estaban fuera del sistema productivo, sino también todo hombre o mujer que, por cualquier circunstancia adversa, no podía disfrutar del nivel de vida que correspondía a su status. La Iglesia, para atender las necesidades de estas capas insolventes, había ido creando instituciones asistenciales a nivel de sedes episcopales, de monasterios e, incluso, de parroquias: las *pies almoines* y los hospitales. Los benefactores iniciales de este sistema fueron las altas jerarquías clericales⁷⁴ y los miembros de la nobleza.⁷⁵ La incorporación paulatina de la burguesía a esta línea de actuación permitirá consolidar las instituciones ya existentes⁷⁶ y crear otras nuevas.⁷⁷ Durante el segundo tercio el siglo XIII, como consecuencia de la difusión del pensamiento social escolástico, los mercaderes y cambistas de las principales ciudades de la Europa occidental, que especulaban con el dinero, adquieren conciencia del carácter permanente de la pobreza, de la función social de la caridad y del valor penitencial de la limosna.⁷⁸ Bajo

74. En Barcelona, dos de los seis hospitales que funcionaron hasta 1401, cuando se fusionaron para dar origen al de la *Santa Creu i Sant Pau*, fueron fundados por sendos canónigos, por Joan Colom, en 1229, y por Pere Desvilar, en 1256 [C. BATLLE-M. CASAS, *La caritat privada i les institucions benèfiques de Barcelona (segle XIII)*, «La pobreza y la asistencia a los pobres en la Cataluña Medieval», 1, Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1980, pp. 121-135]; uno, el de San Lázaro, por el obispo Guillem Torroja, en el tercer cuarto del siglo XII [A. PEREZ, *El hospital de San Lázaro o «Casas dels malats o masells»*, «Ibidem», pp. 78-79]; y otro, el de la Catedral, por el obispo Deodat y los canónigos conjuntamente, en 1023 [C. BATLLE, *L'assistència als pobres a la Barcelona Medieval (s. XIII)*, Barcelona, Rafael Dalmau ed., 1987, p. 26].

75. Empezando por los condes de Barcelona, que dotaron de tierras el hospital de la Catedral de Barcelona, reconstruido en 1090; su ejemplo fue seguidos por otros miembros de la aristocracia [C. BATLLE, *L'assistència als pobres*, p. 26].

76. El matrimonio Berenguer de Canet y Pereta costearon, en una fecha no precisada, la construcción de la capilla de San Salvador y del nuevo hospital de pobres de Santa Eulàlia del Camp, edificios que entregaron, bajo ciertas condiciones, al citado monasterio barcelonés [C. BATLLE-M. CASAS, *La caritat privada*, p. 141]. Dolça, esposa de Guillem de Banyeres, en su testamento, redactado en 1212, deja 12 dineros para el hospital de la Catedral y 40 sueldos para atender a los niños huérfanos [C. BATLLE, *L'assistència als pobres*, p. 28] Berenguer Dürfort, en su testamento, consigna una cantidad para el hospital del canónigo Pere Desvilar [*Ibidem*, p. 50]. En los cuadros confeccionados por C. Batlle y M. Casas, a partir de un centenar de testamentos del siglo XIII, conservados en el ACB, aparecen numerosos legados —de cuantía muy diversa— efectuados por burgueses de Barcelona a los diversos hospitales de la ciudad.

77. Como los hospitales barceloneses de Bernat Marcús, fundado a finales del siglo XII, y de Pere Desvilar, creado hacia 1300 por este ciudadano, que no debe confundirse con el canónigo homónimo [C. BATLLE-M. CASAS, *La caritat privada*, pp. 135-139].

78. L.K. LITTLE, *Pobreza voluntaria y economía de beneficio en la Europa occidental*, Madrid, Ed. Taurus, 1980, pp. 221-223, 250 y 260-264.

la influencia de la Iglesia, se va abriendo paso una especie de consenso sobre la bondad intrínseca de la transferencia voluntaria de recursos entre los poderosos y los desvalidos: los indigentes, con las limosnas, pueden sobrevivir y, en consecuencia, han de respetar y amar a sus benefactores; los ricos, practicando la caridad, tranquilizan su conciencia y se aseguran la salvación eterna, sin un esfuerzo intenso ni una renuncia importante a los placeres de la vida.

Las instituciones asistenciales, para poder realizar sus funciones, necesitaban rentas permanentes, generadas por un patrimonio inmobiliario o por capitales en metálico. El principal mecanismo de agregación de estos activos fueron —como ya se ha expuesto— los legados testamentarios, procedentes de personas de la más diversa extracción social. La *Pia Almoina* de la Seo de Barcelona, en 1317, alimentaba diariamente a 178 pobres.⁷⁹ La Catedral de Lérida, unos años más tarde, hacia 1330, atiende las necesidades alimentarias mínimas de 137 indigentes⁸⁰ ¿En qué consistía exactamente esta comida única que proporcionaban las *almoines* catedralicias a un sector determinado de los miserables urbanos?

El almuerzo de los pobres ilerdenses, según Prim Bertran,⁸¹ estaba integrado, en 1338, por unos 700 gramos de pan de mezcla de cereales, por una ración de poco más de medio litro de vino y un plato de potaje, cuyos ingredientes ordinarios eran legumbres, verduras y carne. Esta última vianda, aunque siempre en pequeñas cantidades, aparece a menudo en la mesa de la *Almoina*, 253 días al año. La variedad más consumida es la ovina, la vaca sólo se sirve en 12 ocasiones y el cerdo fresco, en franco retroceso en el sistema alimentario de todos los estamentos sociales, únicamente se compra un día, el 13 de mayo. Conviene resaltar la ausencia total de volátiles, alimento caro, reservado para paladares finos. Las legumbres están representadas en la dieta de los indigentes por las habas y las judías. Las cebollas, los ajos y las coles constituyen prácticamente las únicas verduras que aparecen mencionadas en el libro de cuentas de la citada institución caritativa. La fruta es un alimento impropio de los menesterosos, de ahí que no se sirva nunca en el comedor de la *Almoina*, ni tan solo en Navidad o Pascua.

Cada viernes del año, día de abstinencia, un trozo de queso, de unos noventa gramos, acompañado de cebollas o de salsa, substituía el potaje. El almuerzo de las jornadas penitenciales, durante la Cuaresma, tenía, en cambio, como componente principal, el congrio salado. Los pobres celebraban, en la mesa de la *Almoina*, las grandes festividades del ciclo litúrgico con un incremento de las raciones. Por razones

79. M. ECHÁNIZ, *La alimentación de los pobres asistidos por la Pia Almoina de la Catedral de Barcelona según el libro de cuentas de 1283-1284*, «Alimentació i societat a Catalunya», pp. 176-177.

80. P. BERTRAN, *El menjador de l'Almoina de la Catedral de Lleida. Notes sobre l'alimentació dels pobres lleidatans al 1338*, «Ilerda», XL (Lleida, 1979), p. 93.

81. *Ibidem*, pp.94-106; *La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338*, «Manger et boire au Moyen Âge», I, Nice, 1984, pp. 362-363.

muy diferentes, las comidas extraordinarias no implicaban, tanto entre los más ricos como entre los menos solventes, cambios cualitativos en la dieta ordinaria.⁸²

María Echániz,⁸³ después de analizar detenidamente el primer libro de cuentas de la *Pia Almoina* de Barcelona, el correspondiente al bienio 1283-1284, llega a unas conclusiones prácticamente idénticas a las aportadas, para Lérida, por Prim Bertran. Muy distinto es el funcionamiento, en cambio, de la institución en Gerona,⁸⁴ donde se limita a repartir diariamente, durante una época determinada del año,⁸⁵ panes⁸⁶ de cebada y, en algunas ocasiones, de trigo⁸⁷ entre los pobres.

La principal característica del sistema alimentario creado por las instituciones caritativas bajomedievales consiste en su falta de variedad: el pan, el vino y el potaje se repiten monótonamente a lo largo del año. No hay ningún elemento, como la fruta fresca o algún pequeño dulce, que introduzca un poco de alegría en la dieta. Los indigentes reciben diariamente de sus protectores institucionales un régimen alimentario de subsistencia, los placeres de la mesa, incluso los más pequeños, les están vedados, ya tienen suficiente con la seguridad de la manutención cotidiana, con no sucumbir frente al hambre, la triste compañera de todos los menesterosos.

Las *Pies Almoines* catedralicias no podían atender íntegramente, en la Baja Edad Media, las necesidades alimentarias de un colectivo de desvalidos urbanos que crecía a un ritmo superior al de sus respectivas rentas; se vieron obligadas a poner un límite preciso a su tarea asistencial, a seleccionar, de entre la masa de indigentes, a un grupo de una cuantía determinada, los pobres ordinarios, a los que ofrecían comida diariamente, y a admitir en el refectorio, en las grandes festividades o por cortos

82. Véase *supra*, p. 198.

83. *La alimentación de los pobres de Barcelona*, «Alimentació i societat a Catalunya», pp. 184-186.

84. Ch. GUILLERÉ, *Une institution charitable face aux malheurs du temps: La Pia Almoina de Girone (1347-1380)*, «La pobreza y la asistencia a los pobres en la Cataluña medieval», 2, Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1982, pp. 313-345.

85. Según los estatutos primitivos, que datan de 1228, el reparto de pan se iniciaba el miércoles de Ceniza y finalizaba el día de Pentecostés; cubría, por lo tanto, unos noventa y cinco días del primer semestre del año, coincidiendo con la segunda mitad del invierno y la primera de la primavera. Los estatutos de 1347 establecen que la distribución empezará en la fiesta de San Martín (11 de noviembre) y se prolongará hasta el 31 de mayo, unos doscientos días en total. Una addenda de 1355 adelanta el comienzo del reparto al día de Todos los Santos (1 de noviembre) y mantiene inalterada la fecha de conclusión; desde mediados del siglo XIV, la *Almoina* de la Catedral de Gerona ofrece pan, pues, durante siete meses del año, a los desvalidos que acuden a ella en busca de sustento [Ch. GUILLERÉ, *La Pia Almoina de Girone*, p. 329].

86. Cuyo peso inicial, 24 onzas, unos 800 gramos, según los estatutos de 1347, se eleva, en la addenda de 1355, a 30 onzas, unos 1000 gramos [*Ibidem*, p. 327].

87. Cuya distribución, según los estatutos de 1347, se efectuaba tres veces al año, coincidiendo con grandes festividades litúrgicas, el día de Navidad, el Viernes Santo y el Sábado Santo. Una reforma, introducida en 1376-1377, amplía considerablemente su reparto: desde el 24 al 29 de diciembre, todo el mes de marzo y los tres primeros días de abril [*Ibidem*, p. 329].

períodos de tiempo, una cantidad adicional variable de pobres extraordinarios.⁸⁸ Los indigentes atendidos por el Capítulo, en Barcelona, eran escogidos cuidadosamente por los procuradores, que les proporcionaban, para facilitar su control, un distintivo especial, una imitación de una moneda llamada *pallofa*; preponderaban, entre los que podían acudir cada día al comedor, los parientes o los hijos naturales de los benefactores y los esclavos manumitidos sin recursos.⁸⁹ No todos los pobres —como ha subrayado Juan V. García Marsilla—⁹⁰ eran, pues, iguales; los rechazados por los canónigos podían, sin embargo, buscar sustento o ayuda en otras instituciones asistenciales o en la caridad privada.

Cada parroquia creó también, a finales del siglo XIII, su propia *almoína*; en Barcelona, la primera en ponerla en funcionamiento fue Santa María del Mar, cuyo *bací* de pobres, documentado en 1296, debió de organizarse hacia 1275.⁹¹ Las fuentes de ingresos de estas instituciones caritativas parroquiales eran muy parecidas a las de las catedralicias: los legados testamentarios, desde cantidades en metálico hasta inmuebles, las limosnas y las pensiones de los censales.⁹² Los administradores del *plat* distribuyen los recursos recaudados entre un heterogéneo conjunto de beneficiarios: presbíteros, hospitales, monasterios, conventos, iglesias y personas necesitadas. El concepto de indigente abarca, a su vez, un amplio espectro de situaciones: cautivos, mujeres públicas, jóvenes casaderas, peregrinos, menestrales en dificultades, presos por deudas, pobres *vergonyants*⁹³ y miserables propiamente dichos.⁹⁴ La asistencia parroquial no concentra, por lo tanto, su actuación en la mera ayuda a los desvalidos permanentes, los cuales reciben de ella sólo limosnas en metálico, no dispone de refectorio y su actuación tiende preferentemente a recuperar

88. P. BERTRAN, *El menjador de l'Almoína de Lleida*, p. 93; *L'Almoína de la Seu de Lleida a principis del segle XV*, «La pobreza y la asistencia a los pobres en la Cataluña Medieval», 2, Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1982, pp.355-356.

89. C. BATLLE, *L'assistència als pobres*, p. 75.

90. *La jerarquía de la mesa*, pp. 269-270.

91. M. RIU, *La ayuda a los pobres en la Barcelona medieval: el «Plat dels Pobres Vergonyants» de la Parroquia de Santa Maria del Mar*, «A pobreza e a assistència aos pobres na Península Ibérica durante a Idade Média», II. Lisboa, 1973, p. 791. M. PARDO, «*El bací dels Pobres Vergonyants» de la Parroquia de Santa Maria del Mar*, «Estudis Històrics i Documents dels Arxius de Protocols», VIII (Barcelona, 1980), pp. 151-152. A. MAGDALENA, *El plato de los pobres vergonzantes de la parroquia de Santa Maria del Mar, en Barcelona*, «La pobreza en la Cataluña medieval», 2, p. 154.

92. S. CLARAMUNT, *Los ingresos del «bací o plat dels pobres» de la parroquia de Santa Maria del Pi de Barcelona, de 1434 a 1456*, «La pobreza en la Cataluña Medieval», 1, p. 374. A. MAGDALENA, *El plato de los pobres de Santa Maria del Mar*, pp. 155-167. G. ARAMAYONA, *El cuaderno de 1421 de «el bací dels pobres vergonyants» de la parroquia de Santa Maria del Mar, de Barcelona*, «La pobreza en la Cataluña Medieval», 2, pp. 179-188.

93. Gentes de diversa condición social que, por circunstancias de la vida, han caído en la pobreza y se avergüenzan, dado su origen, de pedir limosna directamente por las calles y plazas de la ciudad.

94. M. RIU, *La ayuda a los pobres en Barcelona*, pp. 803-804. M. PARDO, «*El bací dels Pobres» de Santa Maria de Mar*, pp. 157-159. A. MAGDALENA, *El plato de los pobres de Santa Maria del Mar*, pp.167-169. G. ARAMAYONA, *El cuaderno de 1421 de «el bací dels pobres» de Santa Maria del Mar*, pp. 181-182.

para la producción aquellos feligreses que unas circunstancias adversas han sumido en la ruina o conducido a la cárcel.

La familia real, para dar ejemplo, alimentaba diariamente un determinado número de pobres,⁹⁵ a los que destinaba una parte del pan, vino y carne que compraban los oficiales para la corte; repartía, además, entre los indigentes los restos de las mesas reales y de los domésticos,⁹⁶ y los productos deteriorados.⁹⁷

Los particulares no canalizaron íntegramente sus dádivas por los cauces eclesiásticos; desarrollaron, además de los donativos y de los legados testamentarios a las *Pies Almoines* y a los *bacins*, otros mecanismos de distribución voluntaria de recursos, como la limosna directa a los menesterosos y el pan de los pobres. Los parientes o albaceas del finado, concluidas las exequias, dejaban, de acuerdo con sus disposiciones testamentarias, sobre la tumba recién cerrada, un cierto número de panes para los indigentes, acción que repetían anualmente, al celebrar la misa de aniversario⁹⁸ y en el día de los difuntos. Un buen ejemplo de la pervivencia de esta práctica caritativa, en la ciudad condal, nos lo ofrece el testamento del notario Guillem d'Orta, el cual consigna, en 1393, una renta perpetua de 12 sueldos para que, cada año, el 2 de noviembre, se coloquen panes sobre su sepultura.⁹⁹

Los pobres menos desgraciados serían aquellos que podían acudir regularmente, a la hora del almuerzo, al refectorio de la *Pia Almoina* o a las dependencias del palacio real, al tener asegurada, por lo menos, una comida al día. Los restantes tendrían que deambular sin descanso por iglesias, cementerios y conventos, en busca de pan y de companage, y por plazas y mercados, pidiendo limosna a los transeuntes. Es lógico, pues, que los indigentes presionaran a la canónica catedralicia para ser admitidos como pobres ordinarios y que los teóricos eclesiásticos se esforzaran por distinguir a los auténticos desvalidos de los vagos e inútiles, cuya asistencia no tenía que ser asumida por las instituciones eclesiásticas ni por las concejiles, puesto que constituiría una pésima asignación de unos recursos escasos y un menosprecio del trabajo productivo y del esfuerzo individual.¹⁰⁰ El número de los asistidos regularmente por las *Pies Almoines*, a pesar de los esfuerzos desarrollados por sus respectivos administradores, tendió a aumentar durante los siglos XIV y XV: los indigentes que acuden

95. Sibil·la de Fortià, el 22 de marzo de 1380, dió de comer a trece mujeres pobres [ACA, RP, serie E, vol. 21, fol. 44v.].

96. A. ALTISSENT, *L'almoina reial a la Cort de Pere el Cerimoniós. Estudi i edició de l'almoiner Fra Guillem Deudé, monjo de Poblet (1378-1385)*, Abadía de Poblet, 1969, pp. 19-20.

97. *Vi blanch a l'almoyna, perquè era agre*, [ACA, RP, serie E, vol. 21, 10 de octubre de 1380].

98. M. RIU, *Alguns costums funeraris a l'Alta Edat Mitjana*, Barcelona, Real Academia de Buenas Letras, 1983, p. 25.

99. *Die comemorationibus fidelis defunctorum, in panibus, dare habeat pauperibus, supra tumulum meum, quolibet anno perpetuo, XII solidos* [AHCB, Berenguer Ermengol, Testaments 1392, fol. 38r.; cit. EQUIP BROIDA, *Els àpats funeraris*, p. 264].

100. «Los pobres que són vers pobres deuen romandre aquí sens neguna molèstia que no els deu ésser feta.

diariamente a la Seo de Lérida pasan de unos noventa, en 1338, a unos ciento ochenta, en 1409.¹⁰¹ Este incremento paulatino de los asistidos acaba por provocar cambios en el funcionamiento de la institución: los canónigos ilerdenses, poco antes de 1400, transforman el refectorio en capilla para los pobres y sustituyen la comida cotidiana por un donativo fijo de tres dineros por persona,¹⁰² trasladando así directamente sobre los desvalidos los efectos de las oscilaciones de los precios de los alimentos.

En el campo, donde, en los años normales, el fenómeno de la pobreza no presenta unos perfiles tan definidos como en la ciudad, la caridad asistencial la asumieron los monasterios y las parroquias, cuya actuación, en Cataluña, no ha atraído todavía la atención de los historiadores.¹⁰³ La práctica de concluir los funerales con un reparto de alimentos entre los necesitados alcanzó, en el siglo XIV, una amplia difusión en algunas comarcas catalanas, como Osona o el Gironès. A. Meneies y Pere Rovira, de Tavertet, disponen, en sus respectivos testamentos,¹⁰⁴ que se distribuyan entre los desvalidos unas cantidades determinadas de pan. Joan Armentera, de Santa Maria de Corcó, más solvente o generoso que los dos testadores anteriores, añade a los panes un cierto número de quesos,¹⁰⁵ alimento muy común entre los campesinos de las áreas de montaña. Guillem de Gotmar, un payés acomodado de Constantins (Gironès), deja para los pobres cinco cuarteras de trigo y la carne y el vino correspondientes.¹⁰⁶ Todo parece indicar que en las zonas rurales la integración de los pobres en una economía monetaria y su dependencia sistemática de los mercados avanzó a un ritmo más lento que en la ciudad.

*E açò per tal com per Déus són lleixats e posats en cascuna comunitat, per tal que los rics e aquells qui han a dar bagen lloc de fer almoines e de rembre llurs pecats... Los rectors de la comunitat deuen haver aci ull ubert que no lleixen mendicar ne haver hom indigent sinó aquells de qui saben que són vers pobres de fet e han manifesta necessitat. E per tal, aitals mendicants deuen portar qualque senyal públic, així com segell de plom penjant al coll ab senyal de la comunitat, o qualque altre senyal en què sien coneguts. E açò dic per tal com algunes vegades hi ha alguns ribalts celerats, qui són sans e forts e no volen treballar, e fingen-se contrets e pobres e ab nafres fetes e procurades ab diverses herbes e medecines, e donen a entendre que no poden treballar e enganen així les gents; e per aquesta via volen e sostraen les almoines a aquells que de fet són pobres... Aquests aitals, no solament són inútils ans són encara notòriament damnosos a la cosa pública, deu hom esquivar amb menaces o ab penes, així com a diables» [F. EIXIMENIS, *Regiment de la cosa pública*, cap. XXI, ed. P. Daniel de Molins de Rei, Barcelona, Ed. Barcino, 1927, pp. 125 y 127.*

101. P. BERTRAN, *L'Almoina de la Seu de Lleida*, pp. 355.

102. *Ibidem*.

103. Las aportaciones de A. ALTISSENT [*Dotació de llits per a hospitals cistercencs catalans al segle XIII*, «*Studia Monástica*», XII (Montserrat, 1970), pp. 103-113; *Para la historia de la pobreza entre las monjas cistercienses*, «*Studia Silensia*», I (Silos, 1973), pp. 143-148] constituyen una excepción en la historiografía catalana reciente.

104. Redactados ambos en 1313: AEV, PNT, R/3, III bloc, fol. 1r. y 1v.; cit. A. SERRA, *La comunitat rural a Catalunya*, p. 227, nota 6.

105. Arxiu Particular d'Ententes, doc. 36; cit. *Ibidem*, p. 228, nota 17.

106. *Item dimitto pro mea elemosina facienda, V carterias bladi, et carnem et vinum sicut ibi fuerit necessarium* [ACB, perg. 1-15-30].

III. CONCLUSIONES

Los alimentos, un bien limitado e imprescindible para cualquier persona, se distribuían de forma muy desigual, durante la Baja Edad Media, entre los diversos estamentos de la sociedad catalana. La opulencia coexistía, tanto en los años de abundancia como en los de carestía, con el hambre. La dieta cotidiana de las capas bajas ha perdido la variedad que la caracterizó hasta el siglo XI, cuando el triunfo del feudalismo potencia el cultivo de los cereales y de la viña, en la Europa occidental, a expensas de los bosques y los yermos. El pan y el vino se han convertido en dos componentes indispensables de todos los sistemas alimentarios; las diferencias sociales, se manifiestan en los niveles de calidad y en la magnitud de las raciones ordinarias. De una forma bastante más desigual se reparten socialmente la carne, el pescado y la fruta. La agricultura y la ganadería se han transformado en las dos principales fuentes de viandas, eclipsando a la caza y a la explotación recolectora de los bosques.

El abastecimiento de las ciudades obligó a los concejos a mirar más allá del distrito circundante, a buscar alimentos y materias primas para la manufactura en áreas cada vez más lejanas; la irradiación comercial urbana se convirtió, a medida que perforaba fronteras económicas, en el principal elemento vertebrador de un mercado interregional a gran escala. El tráfico creciente de alimentos ordinarios permitió una cierta especialización regional. Desde el primer tercio del siglo XIV, circulan con regularidad, además de los artículos de lujo, como las especias, y de los víveres imprescindibles, como la sal o los cereales, los productos normales.

El comercio y la moneda atenúan, entre los grandes terratenientes, los reflejos de autosuficiencia, que quedan circunscritos a las capas bajas rurales. Todas las mesas urbanas, desde la del soberano hasta la del menestral, dependen del mercado, ni los monjes se abstienen de comprar una buena parte de los componentes de sus comidas cotidianas, que, con el paso del tiempo, han perdido la frugalidad inicial.

En una sociedad cada vez más jerarquizada, en la que todos los estamentos no tenían un acceso idéntico al mercado ni a la producción, el consumo alimentario se convirtió, junto con el vestido, en una de las principales señas de rango. La riqueza y el poder implicaban una despensa bien surtida de todo tipo de víveres, especialmente de los exóticos, una cocina refinada, una mesa concurrida de familiares e invitados, y una etiqueta reglamentada. Cada colectivo social contemplaba el hecho alimentario desde un prisma diferente. Para los nobles, la comida era un motivo de boato, de manifestación de su supremacía. En los monasterios y conventos, comer era un rito ascético y una compensación por las renunciaciones impuestas por la vida claustral. La mesa se había convertido, para los burgueses acomodados, en la plataforma desde la cual podían manifestar su ascenso social y su cultura. Para los colectivos subalternos rurales y urbanos asegurarse el trozo de pan, el vaso de vino y el plato de potaje cotidianos constituía, sin duda, una de sus primeras, sino la principal, preocupación.

Las reiteradas restricciones alimentarias exasperaban a los desvalidos, que vendían, a cambio de víveres, su fidelidad a los potentados, y solían desencadenar reacciones violentas contra el orden social establecido y contra sus valedores.

Nadie podía mantenerse al margen del hecho alimentario, que ponía de manifiesto tanto los vínculos verticales y sociales que articulaban a la sociedad, como sus contradicciones y conflictos internos.