

"TRANSMARINA VEL ORIENTALIS ESPECIES  
MAGNO LABORE QUAESITA, MULTO PRECIO EMPTA".  
ESPECIAS Y SOCIEDAD  
EN EL MEDITERRÁNEO NOROCCIDENTAL  
EN EL SIGLO XII

ANTONI RIERA I MELIS  
*Universidad de Barcelona*

SUMARIO

1. Introducción.- 2. La formación del "sistema feudal" en ambas vertientes de los Pirineos Orientales.- 3. La nueva nobleza y su poder de consumo.- 4. El uso de las especias en Catalunya y el Languedoc: a) La casa real. b) La nobleza. c) La alta clerecía. d) El monacato. e) El campesinado. f) Causas del prestigio de las especias.- 5. Conclusión.

1. INTRODUCCIÓN

Los receptarios demuestran que las especias gozaron de gran prestigio y aceptación entre los estamentos solventes del Occidente medieval. De esta evidencia muchos eruditos y "gastrógrafos" deducen que la abundante utilización de los condimentos exóticos constituía poco menos que una necesidad, un recurso para disimular, en una época en que la higiene y los controles sanitarios eran muy deficientes, el frecuente mal sabor u olor de las carnes y pescados disponibles. Con pimienta, canela, clavo o azafrán —productos muy caros— los cocineros profesionales y las amas de casa de familias acomodadas compensaban la deficiente calidad de muchos de los componentes de sus variados menús.

"Anuario de Estudios Medievales", 30/2 (2000)

Esta hipótesis se ha perpetuado sin revista porque la historia de la alimentación, hasta muy recientemente, ha sido considerada por los medios académicos como una disciplina menor, como una tarea pintoresca, exenta de sentido y valor, propia de eruditos y sibaritas, dos colectivos de pluma fácil y deficiente preparación metodológica y heurística. Un historiador profesional no debía perder el tiempo en estas minucias que tanto interesaban al gran público, tenía que dedicar su bagaje teórico y sus esfuerzos a empresas de mayor relieve, prescindiendo de modas y demandas sociales. Esta deserción de los profesionales cualificados ha relegado la historia de la alimentación al nivel de la mera divulgación; sus cultivadores, incapaces de manejar con rigor las fuentes inéditas, impulsan su curriculum —y su cuenta corriente— con síntesis "ligeras", elaboradas a partir de lecturas rápidas y descontextualizadas de la bibliografía más asequible.

Esta situación, afortunadamente, está cambiando. La reducción gradual de los recursos públicos consignados a la investigación en Humanidades, obliga a los historiadores a frecuentar nuevos ámbitos temáticos, a asociarse con expertos de disciplinas aplicadas, a fin de aportar sus conocimientos al reenfoque de los principales problemas que tienen planteados las sociedades actuales: la alimentación, la salud, el envejecimiento, la contaminación o los sistemas de transportes. La historia de la alimentación está reaccionando a estos cambios con una ampliación de su campo de trabajo y un incremento del rigor metodológico. Estos avances cualitativos son perceptibles tanto en los cada vez más frecuentes congresos específicos como en las documentadas síntesis recientes, entre las que destaca la *Histoire de l'alimentation*<sup>1</sup>, dirigida por Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari, de la que ya ha aparecido una traducción italiana<sup>2</sup>.

Estimulado por las propuestas de la nueva historia de la alimentación<sup>3</sup>, pretendo analizar la oferta y el consumo de especias, entre 1071 y 1268, en Catalunya y el Bajo Languedoc ¿Cómo se organizó la distribución de los aderezantes exóticos en el mercado interior de cada uno de estos dos territorios? ¿Qué estamentos sociales tuvieron acceso a los aromatizantes finos

---

<sup>1</sup>París, 1996.

<sup>2</sup>Roma-Bari, 1997.

<sup>3</sup>Especialmente por la de Bruno LAURIOUX, *Spices in the Medieval Diet. A New Approach*, "Food and Foodway", I (París, 1985), pp. 43-76.

y en qué medida? ¿Qué papel desempeñaron en las dietas cotidianas, festivas y penitenciales? ¿Qué correlaciones mantuvieron con las viandas principales? ¿Cuáles eran las causas de su prestigio y amplia aceptación? He reservado para otro trabajo, por su complejidad e interés específico, el análisis de las rutas que conectaban los mercados de origen, en el océano Índico, con los de consumo, en Occidente.

El ámbito geográfico de este artículo es el Mediterráneo noroccidental, los territorios comprendidos entre el Ródano y el Ebro. Catalunya y el Languedoc, dos entidades políticas geográfica y culturalmente contiguas, mantuvieron entre 1050 y 1313 estrechos contactos económicos y diplomáticos. La consignación de una parte considerable de las parias andalusíes a la compra de derechos feudales al norte de las Corberes y la sustitución de una estrategia familiar endogámica por otra abierta permitieron a los condes de Barcelona crear un red de dominios patrimoniales y vasalláticos que se extendía desde Carcasona a Niza. Esta expansión territorial ultrapirenaica —cuyos principales jalones fueron la incorporación del condado de Provenza por Ramon Berenguer III, en 1112 y del señorío de Montpellier, 1204, por Pedro el Católico— suscitó la desconfianza de los genoveses y de los pisanos, que pretendían monopolizar el comercio marítimo en el litoral occitanoprovenzal, coartando el desarrollo naval de Marsella, Montpellier y Narbona. La respuesta más contundente a este afianzamiento de la influencia política de Catalunya en el *Midi* no provino, sin embargo, de las repúblicas marineras italianas, sino de la Monarquía capeta. La expansión de la herejía cátara en todo el Languedoc, el fracaso de la vía conciliar, la organización de una cruzada y el protagonismo asumido por la nobleza de la Francia septentrional en la empresa obligaron a Ramón VI de Tolosa, a principios del siglo XIII, buscar la protección de la Corona Catalanoaragonesa. Pedro el Católico, de regreso de las Navas de Tolosa, tuvo que acudir precipitadamente en defensa de sus vasallos y aliados ultrapirenaicos. Los cruzados, dirigidos por Simón de Montfort, el 12 de septiembre de 1213, derrotaron, en Muret, al frente meridional. El descalabro significó el triunfo, en el Languedoc, de la nobleza septentrional sobre la autóctona, de los Capetos sobre la casa de Barcelona, de la ortodoxia sobre la herejía. La instauración de unas estructuras administrativas de tipo francés en el *Midi* implicó un fuerte recorte de la autonomía política y fiscal, y el ocaso definitivo de la refinada cultura occitana, tan lamentado por la última generación de trovadores. La Corona Catalanoaragonesa salvó del desastre el señorío de Montpellier y sus dependencias, los

derechos sobre diversos territorios occitanos y algunos vínculos familiares, en Provenza continuó gobernando una rama secundaria de la casa de Barcelona. La opción de la corte de Aix por Carlos de Anjou —en detrimento de Jaime I— a la hora de esposar a la heredera del condado, Beatriz I, en 1246, constituye el segundo fracaso catalán en el Midi; Provenza se alejaba de la "confederación" para empezar a girar en la órbita de Francia. El diferendo occitano se prolongó hasta 1258, cuando representantes de Luis IX y Jaime I lo cerraron en Corbeil. La solución fue más favorable a Francia que a Catalunya. Las perspectivas comerciales y políticas abiertas en el Mediterráneo por las conquistas recientes de las Illes Balears y el reino de València influyeron tal vez en el escaso resultado obtenido por los negociadores catalanes. Para la ascendente burguesía y un sector de la nobleza el futuro estaba en ultramar, no en Occitania, y los recursos económicos y humanos —siempre limitados— tenían que concentrarse en los escenarios más prometedores, no en la defensa de anacrónicos proyectos dinásticos.

El arco cronológico elegido supera el siglo XII. He optado por iniciar el análisis en 1087, cuando Génova y Pisa —que acababan de obtener, con la creación del consulado, su autonomía política— organizan, con Gaeta, Salerno y Amalfi, una expedición conjunta contra Mahdiya e imponen al sultán de Kairwan un impuesto de 100.000 dinares de oro y una serie de concesiones comerciales<sup>4</sup>. La iniciativa de las "repúblicas marineras" —alentada por el papa Víctor III— y sus positivos resultados evidencian que la superioridad naval en el Mediterráneo occidental, en vísperas de las Cruzadas, había pasado del Islam a la Cristiandad. Coetáneamente, los normandos, después de expulsar a los bizantinos del sur de Italia, ultiman la conquista del emirato de Sicilia; los almorávides intentan contener la presión feudal en la Península Ibérica, donde los catalanes han empezado a colonizar el Camp de Tarragona; y los turcos silyuquíes, tras la victoria de Mantzikert (1071) y la toma de Jerusalén (1078) intensifican su penetración en el Próximo Oriente, rompiendo el equilibrio que había existido durante el siglo XI. El jalón cronológico final, 1225, coincide con la dislocación definitiva del califato almohade, que permitirá a las Coronas Castellanoaragonesa y Catalanoaragonesa iniciar una etapa de rápidas conquistas territoriales y reducir la presencia islámica en la

---

<sup>4</sup>R.H. BAUTIER, *Los grandes problemas políticos y económicos del Mediterráneo medieval*, B. GARÍ (ed.), "El mundo mediterráneo de la Edad Media", Barcelona, 1987, p. 29. G. PISTARINO, *Génova medieval entre Oriente y Occidente*, "Ibidem", p. 214.

Península Ibérica al sultanato nazarí de Granada. Federico II, este mismo año, adopta, después de su matrimonio con Isabel de Brienne, el título de rey de Jerusalén e inicia la preparación de la V Cruzada. Su expedición, que culminará con su entrada, en 1229, en la "Ciudad Santa", afianzará la presencia militar y la penetración comercial latinas en el Próximo Oriente.

En los ciento treinta y ocho años que median entre 1087 y 1225, se produjeron en el Mediterráneo cambios importantes, como el declive del poderío naval musulmán y bizantino, el ocaso de Tunicia como mercado redistribuidor de productos orientales, el retroceso del Islam frente a la agresividad feudal en la Península Ibérica y en Sicilia, la eclosión del complejo fenómeno de las Cruzadas; estas mutaciones repercutieron decisivamente sobre el comercio internacional y en la circulación de las especias.

Puesto que el contenido semántico del término especias ha variado considerablemente a lo largo del tiempo<sup>5</sup>, lo utilizaré en sentido restrictivo<sup>6</sup>, tal como lo entendían los hombres de la etapa central de la Edad Media. Para un cocinero, un boticario o un médico de los siglos XII y XIII, el concepto especiería integraba sólo un pequeño conjunto de substancias que compartían una serie de características especiales: partes de plantas exóticas o raras, de alto precio, prolongada conservación y escaso poder nutritivo; que potenciaban el sabor y la fragancia de los alimentos, y mejoraban la conservación de las viandas; y a las que se les atribuía una serie de cualidades positivas y casi mágicas. Los condimentos finos se añadían, pues, a los platos por motivos hedonistas, sociales y culturales; constituían el componente sensual y superfluo del menú, un lujo deseado por todo y al alcance sólo de unos cuantos. Distinguiré, pues, entre condimentos orientales y aderezos autóctonos, a los que no aplicaré el término "especias locales", acuñado por Fernand Braudel<sup>7</sup>.

---

<sup>5</sup>Como han demostrado la mayoría de los autores que se han ocupado del tema, como P. DELAVEAU [*Les épices. Histoire, description et usage des différents épices, aromates et condiments*, París, 1987, pp. 17-20] o R. RICHARDSON [*Especias exótica*, Palma de Mallorca, 1987, pp. 9-10].

<sup>6</sup>En consonancia con las propuestas de J. GARCÍA FORTUNY [*La condimentació a la Catalunya Medieval. Aportacions per al seu estudi*, "Alimentació i societat a la Catalunya Medieval", Barcelona, 1988, pp. 62-63] y de C. VELA [*El llibre de comptes de Francesc Canes, especier i ciutat de Barcelona (1378-1381)*, Memoria de licenciatura, dactilografiada, Universidad de Barcelona, 1995, p. XXXII, notas 5 y 6].

<sup>7</sup>*Civilisation matérielle et capitalisme (XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, París, 1967, p. 163.

## 2. LA FORMACIÓN DEL "SISTEMA FEUDAL" EN AMBAS VERTIENTES DE LOS PIRINEOS ORIENTALES

Durante la etapa central de la Edad Media, las sociedades occidentales experimentan una serie de cambios decisivos: la población crece, la actividad económica se expande y diversifica, las estructuras familiares evolucionan, los mecanismos de encuadramiento de la mano de obra se transforman, la tecnología se renueva y los regímenes alimenticios se modifican.

Es en el ámbito rural donde se detectan los primeros síntomas de un cambio de tendencia: pequeñas roturaciones, reconstrucción de las infraestructuras, incremento de los intercambios, acuñaciones de los botines y aumento de la circulación monetaria. Mientras que los signos anunciadores de los nuevos tiempos, para algunas regiones periféricas especialmente precoces, como Catalunya y Septimania, son ya perceptibles antes del cambio del milenio<sup>8</sup>, el crecimiento no alcanzará al conjunto de Occidente hasta mediados del siglo XI, cuando, después de las hambrunas de 1005-1006 y 1032-1033, una progresiva recuperación de la vida y de la esperanza se impondrán sobre la muerte y el pesimismo.

El alza gradual de la población y la creación de un nuevo sistema tecnológico permiten talar bosques, disecar marismas, colonizar baldíos. Los testimonios directos de roturaciones se multiplican en la documentación del siglo XII y de la primera mitad del XIII; el fuego y el trabajo humano expanden rápidamente las sementeras a costa de los yermos. Las rozas amplían, inicialmente, espacios agrícolas ya existentes y generan, en una segunda etapa, nuevas explotaciones independientes. Los cereales panificables y la viña prosperan por doquier.

Los grandes beneficiarios de estas mutaciones no son los pequeños propietarios, sino la aristocracia, que transforma sus grandes dominios en señoríos. Los terratenientes aprovechan el excedente de mano de obra generado por la expansión demográfica para parcelar la *terra indomnicata* y conceder los lotes resultantes a familias campesinas, a cambio de rentas en especie y prestaciones personales. Las innovaciones tecnológicas, por otra

---

<sup>8</sup>P. BONNASSIE, *El proceso de feudalización en Cataluña y Francia del Sur: similitudes y diferencias*, "Los Orígenes del Feudalismo en el Mundo Mediterráneo", ed. A. MALPICA y T. QUESADA, Granada, 1994, p. 107.

parte, facilitan la destrucción de los bosques y aumentan la productividad de las tierras de labor en los señoríos. La multiplicación de los ingresos permite a los poderosos controlar el mercado de la tierra y adquirir las parcelas que les interesen, para ampliar o compactar sus respectivos patrimonios.

El hundimiento de las estructuras públicas<sup>9</sup> y el potencial coactivo de sus respectivas comitivas proporcionan a los señores otra fuente de ingresos complementaria a las rentas de la tierra, los beneficios generados por las jurisdicciones privadas. Los miembros del bloque del poder, desde mediados del siglo XI, consideran que un patrimonio extenso, un alto nivel de recursos económicos y una mesnada propia les confieren el derecho a proteger, juzgar y exigir impuestos a la población rural asentada en su respectiva área de influencia, a concurrir con los oficiales de la Administración periférica. Cuando el príncipe intenta reaccionar contra este expolio de atribuciones se tiene que enfrentar, como en Catalunya entre 1041 y 1059, con un levantamiento general de la nobleza, que genera una auténtica espiral de violencia<sup>10</sup>. Los principales afectados por esta agresividad señorial son los pequeños alodieros, un estamento residual, puesto que ya sólo pueden regenerarse en las áreas fronterizas. Sobre la malla de los señoríos territoriales se superpone rápidamente la de los señoríos jurisdiccionales; ambas redes, inicialmente distintas, tienden a hacerse coincidente con el paso del tiempo. Casi todos los grandes propietarios se convierten en señores jurisdiccionales y viceversa.

La patrimonialización de las funciones públicas constituyó otro de los instrumentos utilizados por la aristocracia para incrementar su participación en el reparto de los frutos generados por el crecimiento agrícola. Los señores, a cambio de una protección y justicia eficaces, exigen de sus payeses y de los

---

<sup>9</sup>Algo más precoz en el Languedoc que en Catalunya: mientras que el colapso, al norte de las Corberes, es ya evidente hacia el 980, al sur, no se producirá hasta la tercera década del siglo XI. En ambos países, los estamentos bajos, ante la ineficacia de las estructuras públicas, solicitan la protección de las jerarquías eclesiásticas frente a las rapiñas y matanzas perpetradas por los señores, dando origen al movimiento de "Paz y Tregua de Dios". La nueva institución arranca en el *Midi*, a finales del siglo IX, con la asamblea de Charroux (989) y en Catalunya, unos treinta años después, con la de Toluges (1027) [P. BONNASSIE, *El proceso de feudalización en Cataluña y Francia*, pp. 102 y 109-109]. La recusación de los tribunales condales y del procedimiento escrito y su sustitución por el duelo judicial están documentadas desde el 1024 [P. BONNASSIE, *La Catalogne du milieu du X<sup>e</sup> à la fin du XI<sup>e</sup> siècle. Croissance et mutation d'une société*, Toulouse, II, 1976, pp. 560-566 y 656-662; *El proceso de feudalización en Cataluña y Francia*, p. 109].

<sup>10</sup>P. BONNASSIE, *La Catalogne du XI<sup>e</sup> siècle*, II, pp. 610-646.

pequeños propietarios libres sometidos a su jurisdicción nuevas tasas —*toltas, questias, tallas, acaptos, forcias, placitos*—, cargas que los afectado se apresuran a tildar de "malos usos". Uno de los rasgos más característicos del proceso de feudalización es el sometimiento de todos los antiguos campesinos, independientemente de su categoría social, al poder de los señores, a una autoridad arbitraria en su origen y en su ejercicio, puesto que dimana de la fuerza militar de las mesnadas<sup>11</sup>.

Un uso bien dosificado de la violencia<sup>12</sup>, que obliga a las capas bajas rurales a comprar una protección efectiva, y un sistema impositivo diseñado a la medida de sus intereses permiten a los poderosos, durante el siglo XII, parasitar los excedentes de las familias rurales, reducir la diferencias entre los campesinos libres y los enfiteutas, y ampliar el foso que separaba a los rentistas de los trabajadores. La desigual distribución de la riqueza y de la agresividad provoca, pues, el retroceso ininterumpido, en una época de expansión económica, del alodio campesino frente al señorío territorial, del pequeño propietario<sup>13</sup> frente al colono.

La sociedad feudal se apoya en la producción agraria generada por los enfiteutas y siervos, quienes, además de atender a sus propias necesidades, deben entregar una parte de las cosechas a los titulares de las tierras que cultivan, a unos señores que han convertido el despilfarro en el principal indicador de poder. La lógica del sistema consiste, pues, en estimular eficazmente a las familias campesinas para que arranquen de sus parcelas una cantidad de recursos superior a la necesaria para garantizar su subsistencia, la continuidad de la producción y el pago de las tasas señoriales. Los tenentes multiplican sus esfuerzos para poder obtener excedentes intercambiables en los mercados rurales. Las estructuras feudales generan, pues, un potencial mercantil nada desdeñable. Las rentas no consumidas por el señor y los eventuales excedentes de las familias payesas más emprendedoras alimentan

---

<sup>11</sup>Proceso bien analizado por Thomas N. BISSON a *L'Impuls de Catalunya. L'època dels primers comte-reis (1140-1225)*, Vic, 1997, pp. 75-100.

<sup>12</sup>Que prospera por doquier y adopta formas muy diferentes: saqueos, robos de ganado, homicidios, mutilaciones, capturas con petición de rescate y, sobre todo, guerras privadas. Como ha señalado Pierre BONNASSIE, las fuentes documentales occitanas y catalanas coetáneas "son verdaderas antologías de escenas de horror" [*El proceso de feudalización en Cataluña y Francia*, pp. 108-109].

<sup>13</sup>Que habían sido, hasta el año 1000, el estamento más representativo de la sociedad rural, tanto en Catalunya como en el Languedoc [P. BONNASSIE, *El proceso de feudalización en Cataluña y Francia*, p. 105].

la bomba de los intercambios. La multiplicación de las transacciones a nivel local provoca una demanda creciente de instrumentos de pago y anima los caminos.

El sistema, en una segunda fase, rebasa los estrechos marcos comarcales y establece rutas interregionales e, incluso, internacionales. En este contexto de ampliación y diversificación de la oferta y la demanda de productos, los señores se esfuerzan por incrementar su liquidez, por disponer sistemáticamente de grandes cantidades de dinero, para aumentar su poder de compra. Los productores más sagaces intentan paralelamente concentrar sus esfuerzos en el cultivo de su explotación. Como consecuencia de estos nuevos intereses, diversos pero no necesariamente contrapuestos, avanzan la adopción de técnicas agrarias más avanzadas y el rescate, a cambio de un censo supletorio en metálico, de los servicios laborales y de las obligaciones *banales*.

La interacción de esta compleja serie de factores introduce, durante el siglo XII, un elemento nuevo en el sistema, el alza de la división social del trabajo, más rápida en la ciudad que en el campo. Esta creciente diversificación funcional facilita la aparición de los mercaderes urbanos, de unos hombres de negocios con los recursos económicos y las ideas necesaria para convertirse en los motores de la producción manufacturera. Los señores, que controlan la población rural, se verán obligados, para poder incrementar sus estándares de consumo, a entenderse con esta nueva élite burguesa, su equivalente en el ámbito urbano.

El crecimiento demográfico, el desarrollo de la producción agraria y la reactivación de los intercambios proyectan mano de obra joven, alimentos y materias primas desde el campo hacia la ciudad. La viejas urbes, a medida que son frecuentadas por los señores, que venden en ellas sus excedentes y compran aquellos artículos de calidad que no pueden proporcionarlos los talleres rurales, recuperan su antiguo papel de principal mercado y centro manufacturero de la región. Ciudad y campo, desde finales del siglo XI, a medida que experimentan un desarrollo diferenciado, dejan de ser dos realidades concurrentes y se convierten en dos ámbitos económicos complementarios.

El proceso de feudalización provocó, pues, importantes cambios económicos, sociales y políticos. Uno de los más significativos fue el auge de las huestes privadas, la multiplicación de los combatientes a caballo, de los *milites*. Un señor sin comitiva militar no podía proteger ni exigir una parte de

la producción agraria a los payeses de sus dominios y a los pequeños propietarios sometidos a su jurisdicción. El normal funcionamiento del sistema implicaba un contingente importante de violencia interna, administrado por los poderosos. Al ser Catalunya una tierra periférica de Occidente, la mesnada permitió también a los señores, en las épocas de disgregación política en Al-Andalus<sup>14</sup>, emprender ofensivas contra los territorios islámicos en busca de botín, cautivos o parias. La magnitud de la respectiva comitiva era, además, la medida utilizada por los condes de Barcelona para distribuir, una vez arrasadas las estructuras musulmanas, una parte de los territorios incorporados entre los nobles que habían participado en la campaña.

¿De dónde proceden estos guerreros profesionales? Algunos de ellos son miembros de la pequeña nobleza o de ramas secundarias de los grandes linajes. El grueso, sin embargo, son hijos de campesinos ricos, de familias que poseen dos o tres explotaciones y son capaces de adquirir un caballo y armas<sup>15</sup>. Aventureros, eventuales cazadores de primas, estos vástagos de familias campesinas acomodadas constituyen "la espuma de una sociedad que se ha adentrado, sin retorno, en la vía de la violencia"<sup>16</sup>. Aunque su número es imposible de calcular, estos nuevos combatientes son mucho más numerosos que los barones de la antigua nobleza.

¿A quién ofrecen su agresividad? La mayoría de los *milites* está al servicio de los titulares de los castillos, de los vizcondes o *comtores*. Este colectivo, integrado en su mayor parte por descendientes de los antiguos vicarios carolingios, conserva el rango de alta aristocracia. Los condes y los obispos también han enrolado numerosos caballeros. Desde 1020 aproximadamente, el reclutamiento se hace por homenaje, sacralizadamente.

Entre los dueños de los castillos y los caballeros se interpone un personaje de importancia capital, el *castlà*, el jefe de la guarnición de una fortaleza<sup>17</sup>. Dirige a los *milites* en los servicios de hueste —operaciones ofensivas contra otras mesnadas señoriales o contra la frontera musulmana—

---

<sup>14</sup>La supremacía cristiana fue especialmente efectiva entre 1031 y 1086, época de los reinos de taifas, en el tercer cuarto del siglo XII, coincidiendo con el hundimiento del estado almorávide, y durante el segundo cuarto del siglo XII, cuando se desplomó el califato almohade.

<sup>15</sup>P. BONNASSIE, *La Catalogne du XI<sup>e</sup> siècle*, II, pp. 569-574 y 799-802.

<sup>16</sup>P. BONNASSIE, *La Catalogne du XI<sup>e</sup> siècle*, II, p. 573.

<sup>17</sup>P. BONNASSIE, *La Catalogne du XI<sup>e</sup> siècle*, II, pp. 571-573 y 598-599.

y de cabalagada —ronda casi cotidiana por el del término del castillo para proteger e intimidar a los campesinos—.

Los alcaides y caballeros constituyen "las clavijas maestras del señorío"<sup>18</sup> ¿Cómo son remunerados sus cualificados servicio? Casi exclusivamente mediante la entrega de feudos. El feudo del *castlà* es la *castlania*; un conjunto de bienes e ingresos situados en el término del castillo, que nunca incluye la fortaleza, de la que el *castlà* continua siendo únicamente el guarda. El feudo del *miles* es la caballería. Aunque la retribución del caballero puede consistir en un sueldo en metálico, del orden de las seis onzas de oro anuales, o en un lote de tierras, en una o dos explotaciones agrícolas con sus rentas anexas, normalmente está integrada por rentas, por partes de las nuevas tasas impuestas a los campesinos en el marco del señorío.

### 3. LA NUEVA NOBLEZA Y SU PODER DE CONSUMO

Durante el siglo XII, el crecimiento de la producción agraria, el acaparamiento de la tierra, la militarización de la sociedad, la expansión de las jurisdicciones privadas, las parias y los botines arrancados a los andalusíes permitieron una ampliación considerable del círculo nobiliario y acentuaron su jerarquía interna<sup>19</sup>. Los artículos 4 y 5 de los *Usatges* de Barcelona<sup>20</sup> distinguen en el colectivo de la aristocracia, por debajo del nivel superior de los condes, cuatro categorías: vizcondes, *comtores*, *vasvessores* y *milites*. Conviene retener, puesto que no tiene nada de fortuito, que los compiladores del código han establecido una cesura dentro del estamento de los privilegiado, al agrupar en un artículo las cláusulas relativas a los vizcondes y los *comtores*, y relegar al siguiente las correspondientes a los *vasvessores* y *milites*.

Después del 1070, todos los atributos del poder soberano se han concentrado, en Catalunya, en manos de la casa de Barcelona. Las demás

---

<sup>18</sup>*Ibidem*, II, p. 599.

<sup>19</sup>Como ha demostrado Pierre BONNASSIE, uno de los expertos más cualificados en la materia, a quien seguimos en este breve análisis de la sociedad feudal catalana [*La Catalogne du XI<sup>e</sup> siècle*, II, pp. 781-829].

<sup>20</sup>*Usatges de Barcelona. El codi a mitjan segle XII*, ed. J. BASTARDAS, Barcelona, 1984, pp. 54-57.

familias condales se han convertido en los primeros vasallos del príncipe barcelonés. Los miembros más inquietos, disconformes con este horizonte, buscan su futuro en escenarios lejanos, como Castilla, Provenza o el Magreb. A pesar de haber perdido su antiguo poder político, las familias condales continúan ocupando la cúspide de la pirámide social y han visto expandirse sus ya altos niveles de renta, atributos que conservarán hasta la extinción de sus linajes, que se producirá entre 1111 y 1322. En el Sur de Francia, en cambio, ninguna familia dispone de entidad y de recursos suficientes para protagonizar la centralización del poder político, para convertirse en el núcleo de condensación de un Estado occitano. Los condes de Tolosa no consiguen integrar vasalláticamente a las restantes familias de la alta nobleza meridional. La inexistencia de un "ejecutivo" único e indiscutido será una de las causas principales del desplome del Languedoc ante la cruzada antialbigense organizada, a principios del siglo XIII, por la Monarquía francesa.

El destino de las familias vizcondales es algo diferente. A finales del siglo XI, los vizcondes han perdido todas sus atribuciones de oficiales públicos, han dejado de ser los lugaretenientes de los condes en la administración de los distritos del condado. Se han convertido en los primeros señores jurisdiccionales de Catalunya y su poder se apoya en la disposición de un número importante de castellanías. Fuertes en sus poderes territoriales, con unas rentas crecientes, emparentados con los más altos linajes, incluido el real, estas familias acumulan títulos y honores, en un proceso de ascensión que se prolongará, en muchos casos, hasta la Baja Edad Media. Esta evolución no es aplicable a Occitania, donde algunas familias vizcondales, como la de los Trencavel, al conservar sus atribuciones públicas e integrar vasalláticamente numerosas estirpes nobiliarias, crean, en el siglo XII, un auténtico poder regional en el Bajo Languedoc, sobre Carcasona, Béziers, Albi y Nîmes<sup>21</sup>

Los *comtores*, descendientes de la vieja nobleza carolingia, bien representados en la corte del conde de Barcelona, de quien son vasallos inmediatos, forman parte también, en los siglos XII y XIII, de la alta aristocracia. Disponen normalmente de dos o tres castillos, en feudo o en alodio; su patrimonio, sin embargo, puede alcanzar la decena de fortalezas, e incluso la quincena.

---

<sup>21</sup>P. BONNASSIE, *El proceso de feudalización en Cataluña y Francia*, p. 116.

Por debajo de la alta nobleza, se han formado, durante el siglo XI, dos capas nuevas de privilegiados, los *vasvessores* y *milites*, que disfrutaban de sendos estatutos especiales que les distinguen de la masa campesina.

El *vasvessor* no es sino un *castlà*, el custodio de una fortaleza, que le ha sido confiada por un miembro de la alta nobleza, de quien dependen en calidad de vasallo. Los componentes de esta categoría social no forman parte, pues, de la corte del conde ni establecen con él vínculos directos de dependencia.

Los *milites* son hombres de extracción social campesina, que disponen, sin embargo, de un patrimonio inicial nunca inferior a dos masadas. Su tren de vida continúa siendo modesto y sus disponibilidades en numerario, mediocres, entre 1 y 7 sueldos. El elemento más valioso de su ajuar consiste en su equipamiento militar, que consta sistemáticamente de caballo, sillas, espadas y coraza. Algunos de ellos siguen vinculados a su patrimonio alodial, que explotan, tras ampliarlo con algunos pequeños feudos, con la colaboración uno o dos colonos. Son guerreros profesionales que ofrecen sus servicios militares simultáneamente a varios señores, sin integrarse de manera decidida en el sistema vasallático. Este tipo de caballero es, sin embargo, bastante escaso y constituye un vestigio del pasado. Los señores prefieren combatientes estrictamente profesionales, agrupados en mesnadas permanentes, susceptibles de responder a todos sus llamamientos y de defender a tiempo completo sus fortalezas. El grueso de los caballeros está constituido, pues, por los *milites castrí*, por guerreros que han abandonado patrimonio y familia para vivir en un castillo. Estos caballeros, cuya principal característica es la disponibilidad permanente, no restablecen el vínculo con su aldea originaria hasta la vejez. El señor les concede anualmente, en la época de las mieses y de la vendimia, un permiso especial, de unos pocos días de duración, para que supervisen las cosechas en sus respectivas caballerías, ubicadas en el término de la fortaleza. Este último colectivo experimentará, entre 1100 y 1250, un crecimiento muy importante.

En la etapa central de la Edad Media, los miembros de la alta y la baja nobleza, exceptuados los escasos y poco representativos caballeros que no vivían en castillos, constituían, junto con las jerarquías del clero secular, la franja de los principales consumidores de especias. Todos los estratos de la aristocracia aumentaron su nivel de renta durante los siglos XII y primera mitad del XIII, mientras persistieron la expansión demográfica, el auge de la producción agraria y los avances territoriales a expensas de Al-Andalus. El

alza de sus ingresos y la reactivación del comercio, que incrementó y diversificó la oferta de los artículos de lujo, permitieron a estos colectivos intensificar el consumo, refinar sus gustos, valorar el confort y renovar sus preferencias alimenticias. Los señores laicos y eclesiásticos, prescindiendo de los planteamientos autárquicos, acentuaron, en la medida de sus respectivas posibilidades, su vinculación a los mercados urbanos, donde daban salida a sus excedentes de productos ordinarios y adquirían viandas, telas y armas de calidad. A medida que las estructuras feudales se afianzaban, crecía, pues, en todo el Occidente la demanda de especias, un condimento caro, cuyo consumo continuaba confiriendo prestigio. La importación y distribución de aderezos exóticos, cuya oferta crecía a un ritmo algo más lento que la demanda, se convirtió en una de las actividades más lucrativas de la época.

#### 4. EL USO DE LAS ESPECIAS EN CATALUNYA Y EL LANGUEDOC

La oferta de especias en Catalunya y el Languedoc —como en el resto de Occidente— se incrementó a lo largo del siglo XII, a medida que las flotas cristianas arrinconaban a las musulmanas en el Mediterráneo y los mercaderes italianos, provenzales, occitanos y catalanes, protegidos por los cruzados, se introducían en los puertos de Siria y Palestina, en algunos de los principales emporios de Levante. Las fuentes fiscales de la Corona de Aragón confirman tanto el alza de las importaciones de condimentos finos orientales como los altos precios a que se vendían en sus mercados. En los aranceles de la primera lezda de Barcelona, redactados hacia 1170, figuran tres especias: la pimienta, el anís y la canela. La unidad fiscal, en cada caso, es el quintal, un peso equivalente a 41,600 kgs<sup>22</sup>, sólo apto, por lo tanto, para el comercio al por mayor. La tasa, 20 dineros, es la más elevada que aparece en la tarifa<sup>23</sup>.

Para atender la demanda de especias, en todas las grandes ciudades marítimas del Mediterráneo noroccidental se había formado un colectivo de grandes importadores, antecedentes inmediatos de los *pebriers soubeyrans*

---

<sup>22</sup>C. ALSINA, G. FELIU y L. MARQUET, *Pesos, mides y mesures dels Països Catalans*, Barcelona, 1990, p. 223.

<sup>23</sup>«Quintale piperis, XX denarios, et anyr, XX denarios,...et canela, XX denarios» [Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Caixa de pergamins del segle XIII, A-1. Ed. J. SOBREQÜÉS y S. RIERA, *La lleuda de Barcelona del segle XII*, "Estudis Universitaris Catalans", XXVI (Barcelona, 1984), p. 341].

montpellierenses de la Baja Edad Media. A su sombra prosperaban otras dos profesiones, las de los especieros y de los boticarios. Los primeros vendían al por menor, además de especias, cirios y candelas. Los segundos ofrecían medicinas, conservas, salsas y mermeladas. Con la renovación de la enseñanza universitaria y el redescubrimiento de la farmacopea galénica, los boticarios, después de 1280, iniciarán su despegue y se especializarán en la preparación de fórmulas magistrales complejas. La ruptura con los especieros será, sin embargo, lenta y no se consumará hasta finales del siglo XIV.

Desde las franjas costeras, las especias se adentraban, por las grandes vías comerciales, hacia las ciudades interiores, que empezaban a disponer también de un reducido colectivo de especieros y boticarios. En la Corona de Aragón, uno de estos ejes de comunicaciones coincidía con el curso del Ebro. Hacia 1080, Alfonso el Trovador establece un peaje en esta ruta<sup>24</sup>. Entre las mercancías que circulaban entre Tortosa y Gallur figuran los condimentos orientales, el azúcar y algunos aderezos mediterráneos, como el comino y el orégano.

En los aranceles aparece diversas unidades fiscales: la libra, para la seda; el quintal, para las especias y el azúcar; la pieza, para los artículos textiles; y la carga —de 5 quintales—, para las restantes mercancía. La utilización tres pesos refleja que la magnitud de los contingentes en circulación variaba considerablemente según la naturaleza de las mercancías. La tasa más alta, 5 sueldos por quintal, corresponde a las especias orientales<sup>25</sup>. El azúcar, el comino y el orégano, en cambio, ocupan conjuntamente el cuarto lugar en el ranking, al pagar sólo 1 sueldo por quintal<sup>26</sup>, el edulcorante, y 5 sueldos por carga, los condimentos mediterráneos<sup>27</sup>. De esta disparidad de exigencias podría deducirse que el azúcar —andalusí— se cotizaba entonces por debajo de la pimienta o la canela —índicas—, puesto que no podía soportar idéntica presión fiscal.

---

<sup>24</sup>Arxiu Municipal de Lleida, pergs. 31, 53 y 54. Ed. M. GUAL, *Peaje fluvial del Ebro (siglo XII)*, "Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón", VIII (Zaragoza, 1967), pp. 169-173.

<sup>25</sup>«Et dóna lo quintar de les espècies quinze solidos» [M. GUAL, *Peaje del Ebro*, p. 170].

<sup>26</sup>«Et dóna el quintar del sucre: en Tortosa, duos denarios; et en Azchon, unum denarium; en Michinensa, unum denarium, en Vilella, unum denarium; en Saragossa, tres denarios; en El Castelar, unum denarium; en Alagon, unum denarium; en Galur, unum denarium» [*Ibidem*, pp. 171-172].

<sup>27</sup>«Et la carga de cumí dóna quinze solidos...Similiter, la carga de l'oxitano dóna quinze solidos» [*Ibidem*, p. 171].

La creación de censos en pimienta —bien documentada, especialmente en las ciudades— constituye una prueba indirecta del alza que experimentaron, a lo largo de la centuria, tanto la oferta como el valor económico y simbólico de los condimentos exótico: en Béziers, desde 1107, como represalia por el asesinato, en el curso de un levantamiento urbano, del vizconde Roger, cada hogar debía entregar anualmente a su sucesor 3 libras de pimienta<sup>28</sup>; en la vecina Provenza, el arzobispo de Aix, en 1143, imponía también a la comunidad judía local una renta de 2 libras de pimienta al año<sup>29</sup>.

La subida de la oferta no queda circunscrita, sin embargo, a la pimienta, alcanza también al jengibre y el clavo, que gozaban asimismo de un gran prestigio entre los estamentos poderosos:

E gengibre e girofle a puignies mangeit<sup>30</sup>

Esta cita, sacada de un poema francés, ilustra acerca del fuerte consumo de aderezos finos que, en su afán de manifestar riqueza y distinción, efectuaban sistemáticamente los poderosos de la segunda mitad del siglo XII en todo el Occidente. Los crecientes recursos consignados por la aristocracia y las jerarquías eclesiásticas a la adquisición de sazonadores escandaliza a un sector de la sociedad, que los consideran como gastos ostentosos e innecesarios: Jean de Hauteville, en sus *Ventricoles*, constata irónicamente que, entre los miembros de la corte de Felipe Augusto, el prestigio de los platos dependen más de la cantidad y del precio de los condimentos utilizados que de los sabores y aromas resultantes<sup>31</sup>.

La oferta de las especias no quedaba circunscrita, sin embargo, al medio urbano; comerciantes profesionales aseguraban su redistribución por las áreas rurales. Los miembros de la nobleza no modificaban sustancialmente su abundante y variada dieta durante sus entancias en sus diferentes castillos y palacios; sus servidores adquirirían sin problema los condimentos finos en los mercados cercanos o directamente de los comerciantes en tránsito por la zona.

---

<sup>28</sup>P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 113.

<sup>29</sup>*Ibidem*.

<sup>30</sup>Cit. P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 168.

<sup>31</sup>«Entre los condimentos, prefieren los más costosos; pues el derroche prestigia la mesa y el precio de los platos aumenta su sabor. Para encontrar sazonadores, para reunir especias, se explora el universo entero» [Cit. P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 35].

a) *La casa real*

Para analizar el consumo de especias entre los miembros de los estamentos privilegiados en la segunda mitad del siglo XII disponemos, en Catalunya, de una fuente directa muy expresiva, las cuentas de gastos. Desde la reforma fiscal de Ramon Berenguer IV<sup>32</sup>, los administradores del Patrimonio anotan detalladamente todos los dispendios efectuados diariamente en el castillo, palacio o sala de su circunscripción con motivo de la estancia tanto de algún miembro de la familia real, la nobleza o la alta clerecía, como de algún agente de la administración, embajador extranjero, mercader o peregrino<sup>33</sup>. En el Archivo de la Corona de Aragón, se conservan numerosas cuentas fiscales, algunas han sido publicadas<sup>34</sup>, otras, en vías de clasificación, no han sido aún analizadas.

La reina Petronila, en 1156, efectuó tres breves estadías en el palacio de Sant Pere de Vilamajor, en el Vallés Oriental: del 27 al 30 julio, el 14 y el 15 de agosto, y el 15 y el 16 de septiembre. Al año siguiente, la soberana reapareció en la citada residencia condal en dos ocasiones: dos días no especificados de la última semana de febrero, junto con la mesnada de su esposo, y el 6 y el 7 de marzo. Durante estas cinco breves visitas, el baile del dominio anota diariamente y, en algunos casos, cada dos días los alimentos consumidos por la reina y su séquito<sup>35</sup>. Los asientos son de tres tipos: en

---

<sup>32</sup>Muy bien estudiada por T.N. BISSON, *Fiscal accounts of Catalonia under the early Count-kings (1151-1213)*, Londres, 1984, I, pp. 23-77.

<sup>33</sup>T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, I, pp. 49-52.

<sup>34</sup>Por J. BALARI JOVANY [*Orígenes históricos de Cataluña*, Sant Cugat, 1964<sup>2</sup>, II, pp. 605-610 y 720-725], T.N. BISSON [*Fiscal accounts*, II, pp. 33-43, 101-103, 110-112, 118, 120-123 Y 129 ] y R. CONDE [*Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillema de Montcada (A.D. 1189)*, "Medievalia", 3 (Barcelona, 1982), pp 18-21; *Fonts per a l'estudi del consum alimentari en els temps medievals: fonts de l'Arxiu de la Corona d'Aragó*, "Alimentació i societat a la Catalunya Medieval", Barcelona, 1988, pp. 27-50].

<sup>35</sup>Arxiu de la Corona d'Aragó (en adelante, ACA), Cancillería (en adelante, C), Ramon Berenguer IV, perg. 16, s.d. Eds. J. BALARI, *Orígenes de Cataluña*, II, pp. 607-610; T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 34, 35, 40-41 y 41-42.

especie<sup>36</sup>, en metálico específicos<sup>37</sup> y en metálico globales<sup>38</sup>. Del análisis conjunto de todas las anotaciones se desprende que, en las doce jornadas en que la reina se albergó en Sant Pere de Vilamajor, se consumieron:

11	cuarteras de trigo
2	<i>mitgeres</i> de pa
10	hogazas
11	<i>sesters</i> y 5 <i>quarters</i> de vino
11	cerdos
16	gallinas
11	pollos
8	capones
2	ocas
1,5	jamones
2	<i>freixures</i>
27	quesos
1	cuartán de aceite

<sup>36</sup>«Et in die dominica et feria .II. [29 y 30 de julio], dispensavit .V. porchos et.III. parilios capons et .V. parilios pullorum et enmig» [T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 34].

<sup>37</sup>«Et alio die gouis [7 de marzo], dispenserunt in cebas .II. solidos, cirons .XVIII. denarios, mel .VI. denarios, olei .XVIII. denarios, ... piper .VI. denarios, pex .X. solidos et .II. denarios, de pan .XII. solidos et .II. denarios, ...de uino .I. sextarium et .V. quarta» [T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 41-42].

<sup>38</sup>«Vigilia sanctae Mariae mediante augusti [14 de agosto] venit regina. Et dispensavit inter olei et cebas et piper et alias menutias cuzine .II. solidos et .I. denarium...et de pan .III. solidos et medium et uino .I. sextarium et .I. quarta» [T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 34].

Pan por valor de	95s 8d
Pescado por valor de	16s 8d
Cebollas por valor de	4s 3d
Garbanzos por valor de	3s 2d
Aceite por valor de	1s 6d
Pimienta por valor de	1s 3d
Huevos por valor de	11d
Miel por valor de	6d
Ajos y cebollas	2d
Total.....	124s 6d

Huevos, queso, aceite, lumbre, <i>sabrer</i> y cebollas por valor de	7s
Aceite, cebollas, pimienta y otras menudencias de cocina por valor de	2s 1d
Total.....	9s 1d

Parece bastante probable que los alimentos anotados en especie procedieran de las provisiones del palacio y que los asientos en metálico reflejaran compras en el mercado local. Este triple sistema de anotación impide precisar el precio de cada uno de los manjares y sólo permite computar eventualmente el presupuesto diario de la cocina. La reina, por otra parte, viajaba siempre acompañada por su séquito y, en una ocasión, coincidió

además con la mesnada de Ramon Berenguer IV<sup>39</sup>, dos colectivos cuya composición el baile se abstuvo de precisar; omisión que imposibilita el cálculo de la dieta de la soberana y de los miembros de su comitiva. Estos registros fiscales, por utilizar diferentes criterios contables y dejar de anotar el número de comensales, dificultan, pues, el análisis cuantitativo del sistema alimentario de los miembros de la casa real y de sus respectivos séquitos. A pesar de estas limitaciones, las cuentas del baile de Vilamajor demuestran que la cúpula de la sociedad catalana disfrutaba, en la segunda mitad del siglo XII, de un régimen alimenticio abundante y diversificado, en el que el pan y el vino no faltaban nunca, la carne sólo desaparecía, por prescripción religiosa, los días de abstinencia, los condimentos jugaban un papel importante, las verduras y legumbres ocupaban una posición secundaria<sup>40</sup> y la fruta no tenía ninguna función.

Aunque la pimienta, en términos absolutos, ocupe, en los gastos alimentarios de Sant Pere de Vilamajor, un lugar intermedio y sea relegada, entre los condimentos, a un segundo lugar por la cebolla, mucho más barata; su función en el sistema alimentario se revaloriza si se tiene en cuenta la cronología de las adquisiciones. Durante los doce días en que la reina permaneció en la residencia condal del Vallés, el baile anota seis pequeñas compras de pimienta, una frecuencia de adquisición idéntica a la de cebollas y sólo superada por las del pan y del vino. El sazónador fino entra sistemáticamente en los platos selectos de los banquetes, como los que se sirvieron el día de la Asunción:

Sterit die sacte Marie [15 de agosto] et oferit .XIII. denarios et .III. porc, et .I. parilio aucas et .II. parilios gallinas et demidio et demidio perna salada et piper .II. denarios et alos et cebas .II. denarios...et empan .VI. solidos et uino .I. sextarium et .VI. quarta...et .II. frexuras<sup>41</sup>.

La especia india no suele faltar tampoco en los menús de los días ordinarios, ni se la excluye siquiera de las colaciones cuaresmales, en las que

---

<sup>39</sup>«Ebdomanda .IIII. februarii, venit regina in Uilla maioris et mesnada del comte et esteterunt .II. dies» [T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 40].

<sup>40</sup>Puesto que la cebolla, la única hortaliza que aparece en las cuentas con relativa frecuencia, se utilizaría más como condimento que como ingrediente de la mayoría de los platos.

<sup>41</sup>T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 34-35. J. BALARI, *Orígenes de Cataluña*, II, pp. 607-608.

constituiría una compensación por la renuncia de la carne y de las grasas animales:

Ebdomanda .IIII. februarii venit regina in Uila maioris et menada del comte et esterunt .II. dies. Et dispenderunt in pane .LVIII. solidos et inter pex, olei et lumen et piper et alias menucias cuzine .LXX.I. solidos<sup>42</sup>.

La pimienta, en el sistema alimentario de los estamentos privilegiados, actúa, pues, como un condimento de amplio espectro, ya que combina con la carne, el jamón, el pescado e, incluso, con los huevos y el queso:

XVII kalendas octobris fuit regina in Uilla maior. Et dispensavit .X. denarios in cebas et .XI. denarios in ouo et .XXVII. fromages et .II. denarios in piper .I. migera pan<sup>43</sup>.

En el mes de marzo de 1181, Alfonso el Trovador se detiene, en Manresa, durante un fin de semana: desde el viernes 13 hasta el domingo 15. El baile local registra puntualmente los dispendios alimenticios que se efectuaron con motivo de la visita real<sup>44</sup>. El sistema contable, en este caso, es mucho más preciso que el utilizado en Sant Pere de Vilamajor, puesto que el agente fiscal, además de prescindir de las anotaciones en especie, utiliza sistemáticamente el asiento en metálico específico, en el que incluye el importe de cada uno de los alimentos consumidos<sup>45</sup>. La ausencia de apuntes en especie parece indicar que todos los manjares que se sirvieron en la mesa del soberano habían sido adquiridos en el mercado y en las tiendas locales. La citada omisión también podría ser debida, sin embargo, al establecimiento en la Hacienda real, durante el reinado de Alfonso el Trovador, de un sistema de control de ingresos y gastos más preciso que el vigente en el segundo tercio

<sup>42</sup>T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 40-41. J. BALARI, *Orígenes de Cataluña*, II, p. 609.

<sup>43</sup>T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 35. J. BALARI, *Orígenes de Cataluña*, II, p. 608.

<sup>44</sup>ACA, C, pergs. extrainventario, 3446. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 101-103.

<sup>45</sup>«Die dominica [15 de marzo]. In espinax .XVI. denarios. In porris .VII. denarios. In sale .II. denarios. In piper .IIII. denarios. In oleo .II. solidos. In mel .II. solidos. In castaneis .XV. denarios,...In quendam gallinam .IIII. denarios,...In pane .XXXIII. solidos. In vino .V. solidos et .VII. denarios» [T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 102].

del siglo XII<sup>46</sup>. Este tipo de cuentas refleja con exactitud el presupuesto diario de cocina; pero no permite, al no incluir las cantidades de alimentos que se utilizaron en la preparación de los menús ni el número de comensales que los consumieron, calibrar de la estructura cuantitativa de las dietas.

El soberano y la comitiva, durante su estancia en Manresa, generaron unos dispendios alimenticios de 183 sueldos y 4 dineros; el presupuesto diario medio fue, pues, de 61 sueldos 1 dineros y óbolo. Las contribuciones absoluta y relativa de los diversos comestibles en el monto fueron las siguientes:

<i>Alimento</i>	<i>Importe global</i>	<i>%</i>
Pan	110s	60,00
Vino	16s	8,90
Pescado salado	14s 6d	7,90
Aceite	11s 6d	6,27
Miel	5s 3d	2,86
Puerros	5s 1d	2,77
Castañas	4s 9d	2,59
Habas	4s 4d	2,36
Espinacas	3s 8d	2,00
Pescado fresco	2s	1,09
Pimienta	1s 8d	0,90
Pescado	1s 4d	0,73
Gallina	1s	0,54
Cebollas	1s	0,54

<sup>46</sup>Reforma analizada con detalle por T.N. BISSON [*Fiscal accounts*, I, pp. 78-116].

Sal	6d	0,27
Oruga y vinagre	3d	0,14
Vinagre	1d	0,04
Azúcar	1d	0,04
Total.....	183s 4d	100,00

El régimen alimenticio de Alfonso el Trovador en Manresa diverge cualitativamente del de la reina Petronila en Sant Pere de Vilamajor. Coinciden en la centralidad del pan y del vino, el uso del aceite como grasa, una condimentación basada preferentemente en la pimienta y la cebolla, y la presencia eventual tanto de las legumbres<sup>47</sup> como de la miel. La dieta del soberano presenta, sin embargo, una serie de rasgos especiales: la relegación de la carne —representada por tres gallinas, que sólo significaron el 0,54% de total de los dispendios alimenticios— a un segundo plano; el alto valor concedido al pescado, cuyo consumo rebasa ampliamente las jornadas penitenciales para extenderse a las festivas; la renuncia al queso y a los huevos; la incorporación decidida tanto de las verduras y hortalizas de temporada —el puerro y la espinaca— como de la fruta seca; la integración del comino, la oruga y el vinagre —productos mucho más asequibles que la pimienta— al conjunto de los aderezos; y la aparición —tímida pero precoz— del azúcar. La composición de estos menús sorprende, puesto que se separa claramente de la vigente en la mayoría de los comedores feudales coetáneos. Alfonso el Trovador, por gusto, imperativo religioso o prescripción médica, ha optado por una dieta ligera, diversificada e innovadora. Parece como si la conquista de la Catalunya Nueva y el Bajo Aragón, tierras profundamente islamizadas, empezara a influir en los usos alimentarios del rey, que consume con frecuencia espinacas y conoce el azúcar, dos alimentos introducidos en la Península Ibérica por los musulmanes<sup>48</sup>. Esta referencia al nuevo edulcorante, al corresponder al 13 de marzo de 1181, reviste un gran interés, puesto que

<sup>47</sup>Las habas tiernas, en la mesa del rey, y los garbanzos, en la de la reina.

<sup>48</sup>J.M. PELT, *Historia y Ciencia de las Hortalizas*, Madrid, 1994, pp. 88-89. L. BOLENS, *La cuisine andalouse, un art de vivre, XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1990, pp. 221-224. P. DELAVEAU, *Les épices*, pp. 281-282.

podría ser una de las primeras en la documentación catalanoaragonesa. El azúcar y la fruta seca, sin embargo, no constituirían ya dos extravagancia gastronómicas, puesto que, en el verano de 1183, un agente fiscal adquirió, por cuenta del soberano, una partida en el mercado de Perpiñán y se la remitió a Prats de Molló<sup>49</sup>. De este envío parece desprenderse que el azúcar y las almendras —al revés que la pimienta— no habían penetrado aún en los mercados rurales.

Las cuentas del baile de Manresa, tanto por el corto arco cronológico que cubren, tres días de marzo, un fin de semana cuaresmal de 1181, como por el laconismo de su redacción, propio de las fuentes fiscales, deben ser analizadas, sin embargo, con mucha prudencia, a fin de no confundir los elementos coyunturales con los permanentes. La originalidad del régimen podría dimanar no de la neofilia alimentaria del soberano, sino de razones morales o, incluso, de recomendaciones dietéticas ¿Es descartable suponer que el confesor y los restantes asesores espirituales hubiesen sugerido al monarca que, durante la Cuaresma y en algunas vísperas de festivos, restringiera el consumo de carne e incrementara el de verduras y legumbre, como medida expiatoria de los pecados propios y ejemplo para sus súbditos? La ligereza de la dieta podría dimanar también de algún régimen de sanidad específico, prescrito al soberano por los médicos de la corte, a fin de prolongar su salud o mantener bajo control alguna enfermedad crónica. Desde mediados del siglo XI, los monarcas europeos habían empezado a considerar que la mejor medicina era la preventiva, por lo que solicitaban, a fin de conservar la vitalidad, el consejo de las escuelas de medicina más reputadas de la época, como la de Salerno. La influencia de este importante centro cultural, documentada hacia 1100 incluso en Inglaterra, bien pudiera haber llegado ya a la Corona de Aragón<sup>50</sup>. La composición del régimen parece sugerir un intento de permutar las proteínas de la carne por los minerales, la fibra y las vitaminas de las verduras y legumbres, y los hidratos de carbono de la fruta seca y el azúcar.

---

<sup>49</sup>«Et sucre et melas agras et dulcias quas misi domino regi ad Prads .II. solidos et .III. denarios» [ACA, C, perg. extraseries nº 3180. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 111].

<sup>50</sup>Véase *infra*, pp. 1081 y 1083.

La pimienta entró, junto con la cebolla, tanto en los menús festivos<sup>51</sup> como en los penitenciales<sup>52</sup>. Su frecuencia de compra, tres adquisiciones en tres días, es equiparable a la de los alimentos básicos: el pan, el vino y el pescado. El condimento exótico se utilizaba, pues, para potenciar el sabor del pescado fresco y salado, de las verduras y de las legumbres. Si la sobriedad de la dieta obedeciera a imperativos dietéticos, la presencia de la especia acreditaría que se la considera como un condimento sano, cuyo consumo moderado pero constante contribuiría a conservar la vitalidad y aliviar las dolencias pasajeras.

La originalidad del comportamiento alimentario de Alfonso el Trovador se hace aún más evidente cuando se le compara con el que exhibió su hermano Sancho, conde de Provenza, durante una breve estancia estival que efectuó, en 1184, en Perpiñán<sup>53</sup>. Los gastos alimentarios del noble y sus acompañantes ascendieron a 88 sueldos y 2 dineros, una cifra que rebasaba ampliamente el presupuesto diario medio del soberano. Es de suponer que el conde provenzal, al estar de viaje por el extranjero, llevaría una escolta muy superior a la que acompañaba normalmente al monarca catalanoaragonés en sus desplazamientos por el Principado. Por otra parte, aunque el baile local acostumbra a anotar diariamente los gastos, el encabezamiento del asiento, *hec est dispensa comitis Prouence quando fuit apud Perpinianum*, no contiene ninguna precisión cronológica, por lo que podría incluir los dispendios alimenticios de más de una jornada. Las incidencias absoluta y relativa de los diversos alimentos en el monto fueron las siguientes:

<i>Alimento</i>	<i>Importe</i>	<i>%</i>
Cerdo y vaca	41s	46,50
Pan	12s 6d	14,18
Vino	10s	11,34
Carnero	9s 2d	10,40

<sup>51</sup>T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, p. 102.

<sup>52</sup>*Ibidem*, pp. 102 y 122.

<sup>53</sup>ACA, C, perg. extraseries, 3228. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 120.

<i>Pigmentum</i>	7s	7,93
Pescado	3s 6d	3,96
Gallina	2s	2,27
<i>Folegas</i>	1s	1,34
Pimienta	8d	0,76
Lardo	6d	0,57
Coles	6d	0,57
Vinagre	4d	0,38
Total.....	88s 2d	100,00

La dieta del conde de Provenza, que giraba en torno a la carne, cuyas compras significaron el 59,17% del total de los gastos, es mucho más representativa de las preferencias gastronómicas de la aristocracia militar feudal que la de Alfonso el Trovador. Para cocinar aquella vianda noble se empleaba la grasa animal, el lardo, no el aceite. El condimento principal era la pimienta, con la que se sazonaban incluso las bebidas, como se desprende de la presencia en la mesa del *pigmentum*, vino perfumado con especias y endulzado con miel. Los vegetales, representados exclusivamente por la col, ocupan una posición ultraperiférica en un sistema alimentario en el que la fruta no desempeña ninguna función. La dieta de Sancho I de Provenza era, pues, más fuerte, desequilibrada y anticuada que la de su hermano, el conde-rey.

De todos los regímenes analizados, éste es el que concede mayor importancia a la pimienta. La especie india, además de constituir el principal y casi único aderezo de los numerosos platos, se utiliza para sazonar una parte de la bebida, puesto que —como se verá más adelante— es un ingrediente imprescindible para la elaboración del *pigmentum*. La incidencia relativa de la pimienta en los gastos alimentarios de Alfonso el Trovador y de su hermano Sancho I de Provenza es muy parecida, el 0,90% y 0,76%, respectivamente; pero en el caso del conde, al adquirirse el *pigmentum* ya preparado, habría que añadir a la proporción anterior la correspondiente al valor de la especia

contenida en los siete sueldos que costó la citada bebida. Aunque la información disponible no permite afinar más los cálculos, parece evidente que la contribución relativa de la especia en el monto del provenzal es más elevada que en el del catalanoaragonés.

b) *La nobleza*

Las cuentas de gastos no son un tipo de documento exclusivo de la Hacienda condal, la alta nobleza también las exigía a los administradores de sus dominios. Rafael Conde<sup>54</sup> ha editado y analizado con pulcritud y perspicacia unas cuentas procedentes del archivo de los Marqueses de Sentmenat<sup>55</sup>. El documento —reestudiado con detenimiento por mí<sup>56</sup>— recoge los dispendios alimentarios que se efectuaron en el castillo de Sentmenat (Vallès Occidental) con motivo de tres estancias que efectuó, en la primavera de 1189, Guillema de Montcada. La señora, acompañada de tres oficiales y cinco criados, llega a la fortaleza el miércoles 12 de abril y permanece en ella hasta el domingo 16. Se ausenta el lunes 17 de abril y regresa el 28, para residir hasta hasta el domingo 7 de mayo. Parte de nuevo el lunes 8 de mayo, dejando los cinco criados hasta el miércoles 24. Retorna el lunes 5 de junio para efectuar su estadía más larga, que se prolongará hasta el 22 del mismo mes. La duración de las visitas fue, pues, progresiva: cinco, diez y diecisiete días.

El sistema de anotación del *castlà* de Sentmenat es idéntico al del baile de Perpiñán: utiliza sistemáticamente la anotación en metálico mixta<sup>57</sup>. Las agregaciones son, sin embargo, aleatorias y el valor específico de sus componentes aparece registrado por separado en otros asientos. Un examen

---

<sup>54</sup>*Cuentas de Guillema de Montcada*, pp. 7-21.

<sup>55</sup>Depositado en el Arxiu de la Corona de Aragó: Fondo de pergaminos por clasificar, A-4.

<sup>56</sup>*Société féodale et alimentation (XII-XIII siècle)*, "Histoire de l'alimentation", dir. J.L. FLANDRIN y M. MONTANARI, Paris, 1996, pp. 405-406; *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, Barcelona, 1997, pp. 11-18; *Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa*, "Revista d'Etnologia de Catalunya", 2 (Barcelona, 1993), pp. 8-21.

<sup>57</sup>«In secunda septimana junii, in feria .II<sup>a</sup>. venit domina Guillelma de Montecatano ad castrum Sancti Minati et expensit .II. solidos in .I. porc, et .II. solidos in pane, et inter ceram et piperum et ova .XIII. denarios, et in vino .VII. denarios» [R. CONDE, *Cuentas de Guillema de Montcada*, p. 19].

detenido del conjunto del documento permite deshacer con relativas garantías los agregados e intuir, incluso, el número de personas que acompañaron diariamente a la anfitriona en la mesa. Las cuentas de Sentmenat soportan mejor, pues, los análisis cuantitativos que las de Sant Pere de Vilamajor: al reflejar el presupuesto diario de cocina y aportar información indirecta acerca del número de comensales, invitan al historiador a intentar establecer el valor de las dietas de la señora, de los oficiales y de los servidores<sup>58</sup>. En las anotaciones —como en las cuentas de Manresa y Perpiñán— sólo figura, sin embargo, el importe de cada yantar, no la cantidad adquirida; esta limitación informativa dificulta extraordinariamente la reconstrucción de la estructura cuantitativa de los regímenes de la anfitriona y de los miembros de su comitiva. La ausencia de los asentamientos en especie parece indicar que todos los alimentos que se servían en la mesa de Sentmenat habían sido adquiridos en los mercados inmediatos. Esta omisión también podría ser debida, sin embargo, a que en el castillo se practicaba un control de las provisiones más preciso que el utilizado por el *castlà* de Sant Pere de Vilamajor y casi idéntico al vigente en Manresa.

Durante los treinta y un días que Guillema de Montcada permaneció, con el séquito completo, en Sentmenat efectuó compras de alimentos por valor de 167 sueldos 9 dineros y óbolo. El presupuesto diario medio de cocina fue, pues, de 5 sueldos y 5 dineros. Las contribución absoluta y la incidencia relativa de cada manjar en el monto total fueron las siguientes:

<i>Alimento</i>	<i>Importe global</i>	<i>%</i>
Pan	59s 1d	35,21
Vino	25s 10d	15,39
Cerdo	15s 1d	8,99
Carne sin especificar	14s 1d	8,39
Pollo	12s 7d	7,50
Tocino	9s 4d	5,56

<sup>58</sup>Los resultados de mi tentativa pueden consultarse en *Senyors, monjos i pagesos*, pp. 11-18.

Oca	8s 11d	5,31
Pimienta	4s 4d 1o	2,60
Carnero y cordero	3s 8d	2,08
Huevos	3s 4d	1,99
Carnero	3s 2d	1,88
Vaca	3s	1,79
Pescado	2s	1,19
Queso	1s 10d	1,09
Lechón	1s	0,59
Verdura y legumbres	5d	0,25
Gallina	3d	0,15
Total.....	167s 9d 1o	100,00

La composición cualitativa de los sistemas alimentarios de la reina Petronila y de Guillema de Montcada es muy parecida. La dieta, en ambos casos, gira en torno a la carne, el pan y el vino. La carne, cuyas adquisiciones significan el 36,68% de los dispendios alimenticios, sólo desaparece de la mesa en las jornadas penitenciales, sustituida por el pescado. Los huevos y el queso, alimentos complementarios, se adquieren tanto en los días normales como en los de abstinencia. Ambas anfitrionas comparten el recelo por la fruta. Las principales diferencia entre los dos regímenes radican en las grasas y en los condimentos. El aceite, adquirido periódicamente por los servidores de la soberana, no aparece entre las compras de la señora de Montcada, cuyo tesorero adquiere con frecuencia, en cambio, tocino. La utilización de la cebolla como sazonador ha retrocedido considerablemente en la cocina de Guillema de Montcada, ausencia compensada con una subida importante de la pimienta. Ambas damas disfrutaron de un régimen alimenticio más fuerte y variado que el de Alfonso el Trovador, aunque mucho menos equilibrado e innovador.

En los treinta y un días en que la señora de Montcada permaneció en Sentemenat, su tesorero efectuó dieciocho compras de pimienta, frecuencia de adquisición sólo superada por el pan, el vino y la carne. Los dispendios en condimento oriental de Guillem de Montcada son más frecuentes y de una cuantía media más elevada que los de Petronila. El aderezo indio ingresó en la cocina de Sentmenat en los días festivos, en los ordinarios e, incluso, en los penitenciales:

Et mane, in die Dominica [11 de junio], .III. solidos in carne de vacha, et .XVIII. denarios in pane, et in cera et in pipero .XII. denarios, et .VIII. denarios in pullastros, et .XII. denarios in vino...et .XIII. denarios in .II. ochas<sup>59</sup>

Et mane, feria V<sup>a</sup> [jueves, 4 de mayo], .II. solidos et .V. denarios in pane, et .II. solidos et .III. denarios in carne, et .XIII. denarios in vino, et .III. denarios in cols, et .III. denarios in pipero<sup>60</sup>

Et mane, feria VI<sup>a</sup> [viernes, 16 de agosto], .II. solidos in pane, et .II. solidos in pisce, et .VIII. denarios inter caseos et ova et piperum, et .XII. denarios in vino<sup>61</sup>

Las cuentas del Fisco —mucho más abundantes que las privadas— constituyen también una buena fuente documental para reconstruir el sistema alimentario de la nobleza, puesto que los bailes anotaron con idéntica precisión los dispendios ocasionados, en sus respectivas dependencias, tanto por los miembros de la familia real como por los restantes huéspedes.

Entre junio de 1156 y abril de 1157, por ejemplo, pasaron por la residencia condal de Sant Pere de Vilamajor<sup>62</sup>, además de Petronila y Ramon Berenguer IV, personas de étnia y condición social muy diversas, desde la condesa María de Bearn<sup>63</sup> o el arzobispo de Santiago de Compostela<sup>64</sup> hasta

---

<sup>59</sup>R. CONDE, *Cuentas de Guillem de Montcada*, p. 19.

<sup>60</sup>*Ibidem*, p. 18.

<sup>61</sup>*Ibidem*, p. 20.

<sup>62</sup>Una especie de *international hotel*, según Thomas N. BISSON [*Fiscal accounts*, I, p. 51].

<sup>63</sup>T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 36.

<sup>64</sup>«Et ista ebdomanda [cuarta de septiembre] venit archiepiscopi de Sancti Iacobi, et uenia de Roma» [*Ibidem*, II, p. 35].

judíos<sup>65</sup> y alfaquíes<sup>66</sup>, pasando por embajadores<sup>67</sup> y mercaderes<sup>68</sup>. Al tener que alimentar simultánea o sucesivamente a huéspedes de diferente rango, el *castlà*, en vez de ofrecer a cada uno de ellos un régimen acorde a su condición social, optó, a fin de simplificar el funcionamiento de la cocina, por servir un menú único, digno de un miembro de la nobleza, cuyos componentes básicos eran el pan y las carnes de cerdo y de gallina. La jerarquía reaparecería en la mesa, a la hora de asignar lugar y de distribuir las raciones. La dieta única —que incrementaría considerablemente los dispendios alimenticios— se revelaba, sin embargo, impracticable cuando los comensales pertenecían a diferentes étnias; a finales de noviembre de 1156, coincidieron una pequeña hueste de musulmanes de Burriana con otra de aragoneses; ambos colectivos compartieron el pan, pero no el compañaje, que tuvo que seleccionarse de acuerdo con las respectivas prescripciones religiosas:

Et dispenderunt istos sarracenos et .I. ostor que portaren .VIII. parilios de galinas, et ad cristianos mig por<sup>69</sup>

La pimienta, que con tanta frecuencia se utilizó para sazonar los platos servidos a la reina Petronila y al conde Ramon Berenguer IV, no aparece en los menús ordinarios y festivos de los restantes huéspedes. El baile la reserva para mejorar las comidas preparadas a partir de huevos y queso, dos alimentos propios de jornada penitencial. La especia, en Sant Pere de Vilamajor, no constituiría, pues, un condimento cotidiano más que para los miembros de la familia real; en el régimen de los otros visitantes, sólo aparecería eventualmente y como compensación por la ausencia de un yantar muy deseado, la carne. En la tercera semana de diciembre, en pleno Adviento, confluyeron en Sant Pere de Vilamajor Guillem de Sentmenat, Bertran de Castellet y Arnau de Rocha, con sus respectivos séquitos, y el baile

---

<sup>65</sup>*Ibidem*, pp. 37 y 38.

<sup>66</sup>En la tercera semana de noviembre venit «alfachim de Tortosa et venia del comte» [*Ibidem*, p. 37].

<sup>67</sup>En la primera semana de octubre, pasó un «abbas de l'emperador et ivit ad reg de França» [*Ibidem*, p. 36].

<sup>68</sup>*Ibidem*, pp. 36 y 39.

<sup>69</sup>*Ibidem*, p. 38.

les alimentó, durante cuatro días, con huevos, queso, aceite y pimienta<sup>70</sup>. Unas semanas después, el primer sábado de enero de 1157, estas mismas viandas fueron servida a Pere de Queralt, Raimon de Cervera y a un contingente de caballeros aragoneses que regresaban de Provenza:

Et dispenderunt in pan .XX. solidos et inter ouos et caseos et olei  
et piper et candelas .VI. solidos et demidio<sup>71</sup>

En la segunda mitad del siglo XII, la presencia de la pimienta en los menús servidos en las residencias reales a los huéspedes se incrementa considerablemente, como se desprende de las cuentas de gastos presentadas por el baile de Perpiñán en septiembre de 1183<sup>72</sup> y en noviembre de 1184<sup>73</sup>. Galcerà de Pinós<sup>74</sup>, Berenguer de Cerdanya y Assalit d'Agoza<sup>75</sup>, y Marruc y el judío Perfecte<sup>76</sup>, consumieron, durante sus respectivas estancias en la capital del Rossellón, manjares muy diversos: pan, vino, aceite, queso, pimienta y *frupoxa*, el primero; pan, vino, carne y pimienta, los segundos; pan, vino, gallina, ganso y pimienta, los terceros. La pimienta fue, pues, junto con el pan y el vino, uno de los escasos elementos comunes a los tres menús.

Después de Sancho I de Provenza, la persona de mayor alcurnia que, a principio de los años ochenta, pasó por Perpiñán fue Ermengarda de Narbona. La vizcondesa acudió a la capital del Rosellón, en el verano de 1184, para entrevistarse con Alfonso el Trovador. El baile local, Bernat Sanç anotó —de una forma un tanto arcaica— los alimentos que consumieron la dama y su cortejo durante las dos jornadas que permanecieron en la ciudad: en el primer asiento, distribuye los alimentos en agregados parciales de los

---

<sup>70</sup>*Ibidem*, p. 38.

<sup>71</sup>*Ibidem*, p. 38.

<sup>72</sup>ACA, C, perg. extrainventario, nº 3180; ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 110-112.

<sup>73</sup>ACA, C, perg. extraseries, nº 3228. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 120-123.

<sup>74</sup>*Ibidem*, p. 111.

<sup>75</sup>*Ibidem*, p. 122.

<sup>76</sup>*Ibidem*, p. 122.

que sólo anota el monto<sup>77</sup>, en el segundo, no registra más que el valor global de todas las compras<sup>78</sup>. Esta limitación informativa sólo permite formarse una idea aproximada de la composición cualitativa del sistema alimentario. La vizcondesa disfrutó de una dieta cuyos componentes principales fueron la carne, el pan y el vino. En su mesa se sirvieron platos que combinaban carnes de textura y sabor diversos: cerdo, vaca, gallina y conejo. Entre los condimentos destaca claramente la pimienta, con dos compras; los restantes aderezos fueron el vinagre, la cebolla y la oruga, que se adquirieron en una sola ocasión, en la primera de las dos jornadas. Las verduras, representadas exclusivamente por la col, y la fruta desempeñaron un papel muy secundario en la dieta. El comportamiento alimentario de Ermengarda presenta notables concordancias con los de Petronila y Guillema de Montcada. Perpiñán debió de causar una impresión muy favorable a Ermengarda, puesto que, en 1192, después de traspasar la administración del vizcondado de Narbona a su nieto Pedro Manrique de Lara, se retiró a esta ciudad, donde murió en 1196<sup>79</sup>.

Esta presencia casi sistemática de la pimienta en los menús servidos en las residencias reales a los visitantes no queda circunscrita al Rosellón, se extiende a las restantes circunscripciones administrativas de Catalunya. Según las cuentas de Berenguer de Parets<sup>80</sup>, el lunes 21 de noviembre de 1183, se detuvieron en Cervera Ordoño Garcés y García, caballeros castellanos, y algunos parientes del soberano, que se dirigían a Aragón. Se rehicieron de la fatiga del viaje con una comida abundante, integrada por carne sin especificar, gallina, conejo, pan, vino, pimienta y otras minucias. En la etapa siguiente, en Tàrrega, se les sirvió, en cambio, un menú más consistente pero menos variado, exento de toda clase de condimentos, compuesto de carne asada, pan y vino.

---

<sup>77</sup>«In dispensa Ermengardis de Narbona. Inter piper et cera .VI. solidos. Inter ligna et caulos et acetum et orugam et cepe .III. solidos. Gallinas i conils .VI. solidos. Porcum et vacca .XXVIII. solidos et dimidium. Panis .XII. solidos. Vinum .VIII. solidos et dimidium» [T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 120].

<sup>78</sup>«Ermengardis de Narbona cun prandio secunde diei inter ciuadam et ceram et panem et ligna et uinum et fructus et piper el paleam quando expectabat regem pro visu .XXV. solidos» [*Ibidem*, p. 121].

<sup>79</sup>A. RIERA MELIS, *Perpiñán, 1025-1285. Crecimiento económico, diversificación social y expansión urbana*, "En las costas del Mediterráneo Occidental. Las ciudades de la Península Ibérica y del reino de Mallorca y el comercio mediterráneo en la Edad Media", dir. D. ABULAFIA y B. GARÍ, Barcelona, 1996, pp. 11-12.

<sup>80</sup>ACA, C, Alfons I, perg. 353. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 118.

Por esta misma época, en el cuarto jueves de Cuaresma de un año no especificado, en el curso de un viaje a la Cerdanya, pasaron por Cervera Ramon de Porqueras, Arnau Pelai y un contingente de tarraconenses. El baile local anotó con una precisión inusitada sus dispendios<sup>81</sup>, por lo que podemos reconstruir con bastante precisión la composición cualitativa de su dieta. El colectivo, cuya magnitud desconocemos, consumió alimentos por valor de 122 sueldos 3 dineros y óbolo, cifra bastante más cuantiosa que la generada, en Perpiñán, por Sancho I de Provenza y dos veces superior al presupuesto diario medio de Alfonso el Trovador en Manresa. El laconismo redaccional de las cuentas fiscales no permite comprobar si la elevada cuantía del monto era debida a un número inusitado de comensales. La contribución absoluta y la incidencia relativa de cada yantar en el conjunto de los gastos fueron las siguientes:

<i>Alimento</i>	<i>Importe</i>	<i>%</i>
Pan	73s 4d	60,00
Pescado salado y fresco	22s 8d	18,53
Vino	13s 4d	10,90
Aceite	9s 8d	7,90
Espinacas y cebollas	13d	0,88
Fruta	12d 1o	0,85
Pimienta	8d	0,54
Miel	4d	0,27
Oruga y vinagre	2d	0,13
Total.....	122s 3d 1o	100,00

---

<sup>81</sup>ACA, C, perg. extrainventario, 3463. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 129.

El régimen alimenticio de estos nobles catalanes es muy parecido en composición, no en magnitud, al que siguió Alfonso el Trovador en Manresa en marzo de 1181. Tanto unos como otro, celebran la Cuaresma sustituyendo la carne y las grasas animales por el pescado y el aceite. Esta renuncia se compensa con la presencia en la dieta de alimentos de alto valor calórico, como la miel y la fruta. La innovación dietética que significaban las espinacas<sup>82</sup> empieza a difundirse desde la mesa real a las nobiliarias. La mortificación, sin embargo, no alcanza el nivel de la renuncia a los condimentos; la pimienta, la cebolla, la oruga y el vinagre siguen potenciando, en las mesas de los poderosos, el sabor y la fragancia de los platos cuaresmales.

Respecto a la incidencia relativa de las compras de pimienta en el conjunto de los gastos alimentarios de la nobleza, es difícil establecer, por la naturaleza de la información disponible, comparaciones válidas. En el caso de Guillem de Montcada, el 2,60% corresponde al valor global de dieciocho adquisiciones, mientras que el 0,54 obtenido a partir de las cuentas del baile de Cervera, deriva de una sola compra.

### c) *La alta clerecía*

La cuentas del Erario real también contienen información valiosa acerca del régimen alimenticio de las jerarquías eclesiásticas, puesto que asumieron también encargos políticos. Los condes-reyes, hasta la eclosión, en la Baja Edad Media, de los juristas universitarios laicos, solicitaron a menudo la colaboración —como consejeros o embajadores— de los miembros más destacados del episcopado, de quienes apreciaban su preparación jurídica y filológica.

El arzobispo de Tarragona, Berenguer, en el verano de 1183, coincidió, en Perpiñán, con Galcerà de Pinós. Ambos huéspedes generaron conjuntamente, según las cuentas del baile Bernat Sanç<sup>83</sup>, unos dispendios alimentarios de 18 solidos. La composición del menú parece la propia de una jornada penitencial: pan, vino, aceite, queso, pimienta y *frupoxa*. El prelado volvió a detenerse en la capital del Rosellón, para entrevistarse con el soberano, el sábado 24 de noviembre de 1184, en su comida sólo se

---

<sup>82</sup>Véase *supra*, p. 1037, nota 48.

<sup>83</sup>Véase *supra*, p. 1046, nota 73.

invertieron 2 sueldos y 6 dineros, cuantía que parece indicar que el metropolitano, en contra de lo usual entre personas de su rango, no compartió la mesa con ningún acompañante. La distribución del monto entre las distintas manjares fue la siguiente:

<i>Alimento</i>	<i>Importe</i>	<i>%</i>
Gallina	13d	43,33
Carne vieja	6d	20,00
Pan	6d	20,00
Vino	3d	10,00
Comino y pimienta	2d	6,67
Total.....	2s 2d	100,00

El prelado disfrutó, pues, de una comida rodeada tal vez de poco boato, pero con una calidad propia de un miembro de la alta nobleza. La carne, cuyas compras significaron nada menos que el 63,33% del conjunto de los dispendios, alcanza unas cotas sin paralelo en los restantes regímenes, incluido el consistente de Sancho I de Provenza. No faltan tampoco los condimentos finos, representados por la pimienta y el comino, cuya incidencia relativa en el monto, un 6,67%, tampoco tiene equivalente en las cuentas anteriores. La suavidad, escasa consistencia y blancura de la carne de gallina se complementa con el sabor fuerte, la textura firme y el cromatismo subido de la carne vieja de mamífero. La dieta, a pesar de la ausencia total de vegetales y de fruta, se parece más a las de la reina Petronila y de Guillema de Montcada, que a la Sancho de Provenza.

Bastante menos calórica y proteínica fue la comida que, en el otoño de 1184, se ofreció al obispo de Lleida, en Perpiñán, en el curso de un viaje a Roma<sup>84</sup>. Los dispendios, en este caso, ascendieron a 20 sueldos 6 dineros, cuantía que permite suponer que el prelado se desplazaba acompañado de una

---

<sup>84</sup>Véase *supra*, p. 1046, nota 73.

comitiva considerable. Las incidencias absoluta y relativa de los diversos manjares en el monto fueron las siguientes:

<i>Alimento</i>	<i>Importe</i>	<i>%</i>
Pescado fresco	7s 6d	36,58
Pan	4s	19,51
Espinacas, cebollas, aceite, <i>fructus</i> y pimienta	3s 6d	17,07
Vino	3s	14,63
Pescado salado	2s 6d	12,19
Total.....	20s 6d	100,00

La ausencia de carne parece indicar que este menú corresponde a una jornada penitencial. El déficit calórico —hipotético o real— vuelve a ser compensado con la inclusión de la fruta en la dieta. La verdura, que sigue desempeñando un papel marginal en el régimen, está representada por las espinacas, circunstancia que le confiere un cierto carácter innovador, en la línea abierta por el soberano<sup>85</sup> y seguida por Ramon de Porqueras, Arnau Pelai<sup>86</sup>. Para reforzar el sabor del pescado se utilizaron la pimienta y la cebolla, un aderezo exótico y caro y otro autóctono y asequible.

Las altas jerarquías eclesiásticas, al menos cuando comían por cuenta del Fisco real, compartían el sistema alimentario de la alta nobleza. En su mesa, la pimienta era también el condimento más utilizado. Su alto nivel de exigencia les inducía a combinarla incluso con otros aderezos finos, como el comino, otra planta originaria de Oriente, pero ya aclimatada en el Mediterráneo, con una carga exótica y un valor económico bastante inferiores a los de la pimienta<sup>87</sup>.

<sup>85</sup>Véase *supra*, pp. 1036-1038.

<sup>86</sup>Véase *supra*, pp. 1048-1049.

<sup>87</sup>P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 246. R. RICHARDSON, *Espicias exóticas*, pp. 73-76.

Cuando de los obispos descendemos a los canónigos regulares, cambia la naturaleza de la información disponible, puesto que de las fuentes directas contables pasamos a las normativas. Mientras que los registros de dispendios alimenticios reflejan la realidad, las consuetas evocan paradigmas, arquetipos. Aunque los canónigos procurarían adecuar su régimen a estos modelos alimentarios, no siempre lo conseguirían: algunos, por autoexigencia moral o falta de recursos económicos, quedarían por debajo; otros, poco interesados por la excelencia espiritual y con una amplia disponibilidad de vianda, los rebasarían ampliamente.

La reforma religiosa impulsada por los carolingios a principios del siglo IX consistió esencialmente en un proceso de uniformación de las observancias a escala de Occidente. Para restablecer la dignidad de vida, la moralidad de conducta y el nivel intelectual de los canónigos regulares y de todo el clero secular, Luís el Piadoso reunió, en el 816, una asamblea de expertos en Aquisgrán. Del sínodo, coordinado por Simfosio Amalarico, emanó una regla, la *Institutio canonicorum*, que fue promulgada poco después en forma de capitular<sup>88</sup>. Al año siguiente, la secuencia se repitió para las comunidades monásticas. Una asamblea de abades y de monjes, dirigida por Benito de Aniano, revisó detenidamente la regla de Benito de Nursia, para adaptarla a las realidades coetáneas; sus conclusiones también fueron promulgadas por el soberano<sup>89</sup>, a fin de instaurar en todos los monasterios del Imperio un "régimen idéntico de comer, beber y dormir"<sup>90</sup>.

La *Institutio canonicorum* no era más que un marco normativo destinado a un clero numeroso, heterogéneo y poco autoexigente, una medida posibilista, una solución intermedia entre el laxismo vigente y el rigor de la Antigüedad Tardía. Los canónigos, aunque vivirán en comunidad y la clausura de su residencia será casi tan rigurosa como en un monasterio, podrán comer carne los días ordinarios y festivos, vestir prendas de lino, disponer de bienes

---

<sup>88</sup> *Patrologiae cursus completus. Series latina prior*, CV, París, 1864, cols. 816-934.

<sup>89</sup> *Monumenta Germaniae Historica, Legum. II: Capitularia Regum Francorum*, ed. A. BORETIUS, Hannover, I, 1883, pp. 343-349. *Consuetudines Monasticae*, III, ed. B. ALBERT, Montecassino, 1907, pp. 115-145.

<sup>90</sup> ARDON ESMERAGDO, *Vita Sancti Benedicti Annianensis*, "Patrologiae Latina", CIII, París, 1864, col. 377. Para los resultados del reformismo monástico carolingio, véase A. RIERA MELIS, *Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana. Gènesi de la "dietètica" monàstica benedictina (540-820)*, "Temps de monestirs. Els monestirs catalans entorn l'any mil", Barcelona, 1999, pp. 150-157.

propios y administrarlos personalmente, y vivir, incluso, en casas individualizadas —*mansiones*— dentro del recinto cerrado —*claustrum*— creado en torno a la Catedral.

Las condiciones de vida —poco rigurosas— atrajeron hacia las canónicas a muchos miembros de las grandes familias locales. La regla de Aquisgrán, con su manifiesta moderación, permitió el establecimiento de un estrecho vínculo espiritual y económico entre la aristocracia de la región y la Catedral.

La atenuación del control episcopal e imperial sobre los cabildos, la ingerencia de la aristocracia en los claustros, y el afán de riqueza y de poder de numerosos canónigos provocaron la reaparición, durante el siglo X, de la laxitud moral en el seno de muchas comunidades. La ignorancia, el menosprecio de la frugalidad, la incontinencia, el descuido de las obligaciones pastorales y el manejo de dinero vuelven a arraigar entre el clero regular. La situación alcanza niveles tales que provoca la aparición de movimientos de reforma. Georges Duby<sup>91</sup> considera que la renovación de la espiritualidad y de la disciplina canónicas —que alcanzaron su máxima intensidad entre 1070 y 1125— no era sino una manifestación de los cambios de estructuras que se estaba produciendo en Occidente en los confines de los siglos XI y XII. La revalorización de la pobreza y de la austeridad se generó en un contexto presidido por el crecimiento de la producción agraria, la aceleración de la circulación monetaria, la reactivación del comercio y la multiplicación de los burgos. La reforma despegó en el momento en que la ciudad empezó a recobrar el protagonismo en la evolución de la civilización. El menosprecio de la riqueza, que estaba en la base de la reforma de los capítulos catedralicios, sería indisociable, pues, del paso de la estabilidad campesina a la movilidad de las fortunas mercantiles, del ascenso del dinero, de la penetración de la idea de lucro en la sociedad.

Durante la primera mitad del siglo XI, se registran movimientos dispersos de resistencia frente la degradación de la vida canonical en muchas regiones de Occidente. Estos focos de nueva espiritualidad comparten el deseo de sustituir la regla de Aquisgrán, que consideran demasiado laxa, por normas más antiguas y rigurosas. Su principal fuente de inspiración serán las reglas y las reflexiones sobre la vida común de Agustín de Hipona. Cada canónica

---

<sup>91</sup>*Les chanoines réguliers et la vie économique des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles*, "Seigneurs et paysans. Homes et structures du Moyen Âge (II)", París, 1988, pp. 132-133.

reformista elabora su propio código, seleccionando, de la vasta producción del obispo africano, aquellas disposiciones que considera más idóneas para elevar el nivel moral e intelectual de sus miembros. El *Ordo canonicorum sancti Agustini*, título que se impone por doquier a partir de 1085 aproximadamente, designa, pues, compilaciones distintas<sup>92</sup>. Un fragmento de una consuetud derivada de la norma agustiniana, copiado en el segundo cuarto del siglo XI en la colegiata de San Rufo de Aviñón, ha sido editado por D. Misonne<sup>93</sup>. La parte conservada contiene una descripción detallada de los rezos y ceremonias litúrgicas que los canónicos deben celebrar diariamente y una regulación bastante precisa de su sistema alimentario.

Los clérigos regulares, según esta interpretación de la norma agustiniana, desde Pascua hasta el 13 de septiembre, efectuaban dos comidas al día, excepto en las jornadas de rogativas, las vísperas de las grandes festividades y las Témperas. Durante este semestre, la carne aparecía en la mesa el jueves y, si fuese necesario, el martes<sup>94</sup>. Desde los idus de septiembre a la Pascua, el refectorio sólo se abría, en cambio, una vez al día. La carne, en esta fase del año, reforzaba los menús correspondientes a los jueves, a las festividades en que se hubiesen efectuado nueve lecturas y a las octavas<sup>95</sup>.

El consumo de carne y de sangre estaba vetado en el Adviento y desde Septuagésima hasta Pascua. Los huevos y el queso sólo eran aptos para las colaciones de Adviento<sup>96</sup>. La abstinencia de carnes quedaba en suspenso durante las octavas de Pascua, Pentecostés y Navidad. El lardo era incompatible con la mortificación alimentaria de los viernes, excepto cuando coincidían

---

<sup>92</sup>C. EGGER, *Le regole seguite dai canonici regolari nei secoli XI e XII*, "La vita comune del clero nei secoli XI e XII", Milán, 1962, pp. 11-12. L.K. LITTLE, *Pobreza voluntaria y economía del beneficio en la Europa medieval*, Madrid, 1980, pp. 135-138.

<sup>93</sup>*La législation canoniale de Saint-Ruf d'Avignon à ses origines. Règle de Saint Augustin et Coutumier*, "Annales du Midi", LXXXV (Toulouse, 1969), pp. 471-489.

<sup>94</sup>«A Pascha usque ad idus septembris, in feria .V., canonicis carnem manducare licebit, et in feria .III., si necessitas contigerit» [D. MISONNE, *Législation canoniale de Saint-Ruf*, p. 479].

<sup>95</sup>*Ibidem*, pp. 479-480.

<sup>96</sup>«In Adventu Domini et a LXX<sup>a</sup> usque ad Pascha...ab usu carnis et sanguinis abstinere debent, retentu usu ovorum et caseorum tantum in Adventu Domini» [*Ibidem*, p. 480].

con festividades de nueve lecciones y durante las tres octavas citadas, así como por razones de estricta necesidad<sup>97</sup>.

La consuetud provenzal —menos sobria que las reglas monásticas de la Antigüedad Tardía y de la Alta Edad Media— no menciona, sin embargo, ningún tipo de condimento.

Las dos propuestas de reforma que alcanzaron mayor difusión fueron la aviñonesa y la romana. La restauración de la disciplina, en Provenza, se inicia pronto, en 1039, cuando cuatro canónigos de la Catedral de Aviñón deciden retirarse a una iglesia en ruinas, San Rufo, situada en la periferia de la ciudad, para buscar la perfección en la práctica de la pobreza<sup>98</sup>. Los reunidos se debieron de inspirar inicialmente en la interpretación de la regla agustiniana efectuada por los canónigos de la cercana colegial de San Pablo de Narbona, puesto que transcribieron, además de la norma, la consuetud, de la que no nos ha llegado más que una parte, la editada por D. Misonne<sup>99</sup>. El afán prístino de excelencia moral, el "espíritu de San Rufo", se concreta, durante el abadiato de Arbert, cuando se redacta una regla, que fue sancionada por Urbano II en 1090 y 1092. La tarea codificadora la concluye el abad Lietberto, a principios del siglo XII, con la redacción del *Liber ecclesiastici et canonici ordinis*, la primera consuetud de la institución<sup>100</sup>, inspirada en la de la colegial de San Pablo de Narbona. Liebert efectúa, sin embargo, una lectura rigorista del modelo, puesto que, para acentuar la austeridad, modifica bastantes disposiciones. Los cambios son especialmente evidentes en la regulación del régimen alimenticio, del que la carne queda excluida<sup>101</sup>. De este conjunto de testimonios se desprende que, en San Rufo, la regla de Agustín de Hipona fue adoptada hacia 1070. En cuanto a las costumbres, la canónica

---

<sup>97</sup>«In feria .VI., per totum annum, a sagimine abstinendum est, excepto in festivitibus novum lectionum, et feria .VI. Paschae, et Pentecosten et Natalis Domini, vel propter rationabilem necessitatem» [*Ibidem*, p. 480].

<sup>98</sup>D. MISONNE, *Législation canoniale de Saint-Ruf*, p. 271.

<sup>99</sup>Véase *supra*, nota 93.

<sup>100</sup>D. MISONNE, *Législation canoniale de Saint-Ruf*, p. 472. M. CASAS, *La canònica de Sant Vicenç de Cardona a l'edat mitjana. Alguns aspectes de la seva història des dels seus orígens fins al 1311*, Cardona, 1992, pp. 57-58. A. PLADEVALL, *El moviment canònic a l'Església del segle XI*, "La transformació de la Frontera al Segle XI", F. SABATÉ (ed.), Lleida, 2000, p. 177.

<sup>101</sup>D. MISONNE, *Législation canoniale de Saint-Ruf*, p. 475.

disponía de usos propios desde su creación, aunque se ignora si habían sido compilados antes del abadiato de Lietbert<sup>102</sup>.

La restauración de la vida canónica provoca, en Roma, donde los sectores conservadores son más numerosos y están mejor organizados que en Aviñón, una fuerte controversia. Los reformistas decididos, con Pedro Damián e Hildebrando al frente, tienen que enfrentarse con los partidarios de restablecer la observancia estricta de la regla de Aquisgrán. El diferendo es analizado en el sínodo de Letrán de 1059, convocado por Nicolás II. Ninguno de los dos bandos consigue, sin embargo, imponerse en la asamblea, de la que emana una solución de compromiso: se ratifica formalmente el código de Aquisgrán, después de derogar, por incompatibles con la "vida canónica", los capítulos 115, que autorizaba la propiedad privada dentro del claustro, y 122, que concedía a los clérigos una cantidad excesiva de comida y bebida<sup>103</sup>. Los eclesiásticos han de adoptar, pues, en la mesa una actitud morigerada, como conviene a su estado, y no reproducir las pautas dietéticas de la nobleza. El equilibrio entre ambas corrientes será, sin embargo, transitorio, puesto que la subida, en 1073, de Hildebrando al solio pontificio, con el nombre de Gregorio VII, contribuirá decisivamente a reforzar el bando de los partidarios de medidas firmes, a impulsar la "reforma gregoriana".

La renovación canónica en Catalunya, después de unos tímidos y aislados ensayos iniciales, se decanta, en el último cuarto del siglo XI, por el modelo provenzal. La penetración del espíritu de San Rufo en Catalunya<sup>104</sup> se produjo entre 1080 y 1155. Durante estos setenta y cinco años, la regla de Agustín de Hipona, en su versión aviñonesa, se impuso tanto en las viejas comunidades canónicas ubicadas al norte del río Foix como en las creadas en las tierras de conquista reciente, en el arzobispado de Tarragona y los obispados de Tortosa y Lleida.

---

<sup>102</sup>D. MISONNE, *Législation canoniale de Saint-Ruf*, pp. 472-473.

<sup>103</sup>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, 1991, pp. 38-39.

<sup>104</sup>Estudiado por M. CASAS [*La canónica de Sant Vicenç de Cardona*, pp. 59-60], A. PLADEVALL [*El moviment canònic del segle XI*, pp. 175-182] y, sobre todo, por U. VONES-LIEBENSTEIN, *Saint-Ruf und Spanien. Studien zur verbreitung und sum wirken der regularkanoniker von Saint-Ruf in Avignon auf iberischen Halbinsel (11 und 12 Jahrhundert)*, Paris-Turnhout, 1996, 2 vols].

La uniformación de la observancia generó una gran cantidad de documentación, entre la que destacan, por su riqueza informativa, las constituciones y consuetas. En estos textos normativos, se codificaba con precisión, además de las ceremonias litúrgicas y la plegaria, el comportamiento de los miembros de la comunidad en la mesa; se especificaban sus deberes y derechos alimentarios. De las que se redactaron durante el siglo XII —muchas de las cuales se perdieron a raíz de la desamortización— analizaremos sólo dos: la de la Seu d'Urgell, de 1161<sup>105</sup>, y la de Lleida, de 1168<sup>106</sup>.

Los canónigos de la Seu de Urgel, reunidos en asamblea, con el consentimiento del obispo Bernardo, proceden a reestructurar las preposituras, que pasan de doce a once; ratifican el deber de los prepositos de abastecer adecuadamente, a partir las rentas obtenidas del patrimonio, la cocina común; y especifican la composición de los diversos tipos de menús que se servirán en el refectorio a lo largo del año:

En las jornadas ordinarias, la comunidad comerá, además de pan y de vino óptimos, carne de vaca, buena y pingüe, en cantidad suficiente; cuando la carne de vacuno disponible no baste, podrá sustituirse por cuartos buen carnero.

Los domingos y las festividades de San Mateo, San Lucas, San Lorenzo, San Vicente, San Miguel, San Martín y la Santa Cruz de mayo, así como la Transfiguración y el domingo de Pasión, se celebrarán con carne salada de cerdo y con jamones de valor no inferior a los dos sueldos la pieza. Vaca de calidad superior a la cotidiana —de dieciocho dineros la ración— y carne salada constituirán, en cambio, el núcleo de las comidas correspondientes a la Pascua, la Ascensión, Pentecostés, San Pedro y la Circuncisión.

La carne fresca de cerdo, aparecerá en la mesa en las fiestas de San Juan Bautista, San Odón, Santa María Magdalena, la Asunción, Todos los Santos, San Ermengol, la Navidad, la Purificación de María, el domingo en que se canta *Ad te levavi* y el de Quincuagésima. El animal —cuyo precio no bajará de los ocho sueldos— se distribuirá de la forma acostumbrada: se separarán, para el cocinero y el panadero, los muslos y el resto, desprovisto

---

<sup>105</sup>Arxiu Capitular d'Urgell, perg. 987. Ed. C. BARAUT, *Els documents dels anys 1151-1190, de l'Arxiu Capitular de la Seu d'Urgell*, "Urgellia", 10 (La Seu d'Urgell, 1990-1991), pp. 78-80.

<sup>106</sup>Arxiu Capitular de Lleida, Llibre Vert, fol 20v. Ed. J VILLANUEVA, *Viage literario a las iglesias de España*, XVI, Madrid, 1851, pp. 259-261.

del espinazo, se repartirá entre tres o más canónigos<sup>107</sup>. En las octavas de Pascua y de Pentecostés, la comunidad disfrutará también de carne fresca de cerdo; vianda que, durante la de la Aparición, será sustituida por la carne de vaca.

El menú de los lunes consistirá en carne de cerdo con verduras o cebolla; en su defecto, se podrán servir cuartos de carnero, a razón de uno por cada tres comensales. Los huevos y el queso de calidad sustituirán a la carne el miércoles, el viernes y el sábado.

Durante la Cuaresma y el Adviento, los platos se cocinarán sistemáticamente con buen aceite y pimienta, y una tercera parte de la colación consistirá en habas trituradas o garbanzos<sup>108</sup>.

El pescado fluvial sólo se integrará en la dieta en aquellas épocas del año en que sea asequible; su ausencia implicará, sin embargo, una compensación de ocho dineros<sup>109</sup>. Los canónigos no probarán el pescado fresco de mar, un manjar de oferta muy restringida en una comarca distante y mal conectada con el litoral, más que cuando las festividades otoñales e invernales —Todos los Santos, San Ermengol, la Circuncisión, la Epifanía y la Presentación— caigan en viernes.

En Lleida, la regulación del sistema alimentario de los canónigos, en vez de insertarse en la normativa que regulaba el funcionamiento de las preposituras, generó un documento específico, una *constitutio cibaria*. El obispo Guillermo, de consuno con el cabildo catedralicio, regula, en la dominica de la Encarnación de 1168, la estructura y la magnitud de las dietas que se servirán en el refectorio canonical.

Los canónigo de Lleida, en el último tercio del siglo XII, recibirían diariamente una cuarta parte de una *mitgera*<sup>110</sup> —2,6 litros— de vino sin

<sup>107</sup>«Porcus vero sit .VIII. solidorum [...] precii, et dividatur more solito, preter quod spine, dentur ubi .III. vel plures canonici sint; coxia cum timpore dent coquo et pistori similiter» [C. BARAUT, *Documents dels anys 1151-1190*, p. 79].

<sup>108</sup>«In Adventu quidem et Quadragesima, cibi cum bono oleo et pipere, ita quod tercius cibus sit faba fracta vel siceres, dentur» [*Ibidem*].

<sup>109</sup>Los problemas de abastecimiento se arrastraban de lejos, puesto que el obispo Ermengol, en 1033, ya legó a la canónica catedralicia un alodio de que disponía en Pontellà, para mejorar el aprovisionamiento de pescado [P. BERTRAN, *Ermengol d'Urgell: l'obra d'un bisbe del segle XI*, "La transformació de la Frontera al segle XI", p. 128].

<sup>110</sup>Unidad de capacidad que, en Lleida, equivalía a 10,43 litros [C. ALSINA, G. FELIU y L. MARQUET, *Pesos i mesures catalans*, Barcelona, 1990, p. 182].

rebajar, una libra —401 gramos<sup>111</sup>— de pan blanco, en el almuerzo, y media, en la cena.

El menú de los domingos, martes y jueves, así como el de las festividades en que se hubiesen celebrado oficios cantados incluiría dos tipos de carne, a no ser que coincidieran con un ayuno fuerte<sup>112</sup>

En las festividades solemnes, como la Navidad, la Epifanía, la Purificación de María, la Pascua, la Ascensión, Pentecostés, San Juan Bautista, San Pedro y San Pablo, la Asunción, San Agustín, la Natividad de María, Todos los Santos, la Consagración de la Catedral, en los dos domingos en que se hubiese cantado respectivamente el *Circumdederunt me* y *Ad te levavi*, y en los tres días siguientes a la Navidad, la Pascua y Pentecostés, se servirían tres tipos de carne, vinos especiados —*pigmenta*— y barquillos —*nebulae*—.

La *constitució* es muy explícita respecto a la carne, puesto que, además de precisar las calidades, fija con bastante rigor la magnitud de las raciones, en función del precio o del tamaño del animal. De un carnero se obtendrían diez porciones. El reparto de los salazones —bastante más complejo— se efectuaría de acuerdo con estas proporciones: de un jamón valorado en dieciocho dineros comerían seis canónigos, del que hubiese costado dos solidos, ocho, y de aquel cuyo precio hubiese sido de tres sólidos, doce. La carne fresca de cerdo, cuando se cotizase a dos sueldos, se distribuiría entre ocho clérigos; en las época en que vendiese a tres sueldos, entre doce, y así sucesivamente. Media vaca daría para veinticuatro raciones. Cuando se sirvieran gallinas, si fuesen jóvenes y pequeñas, se daría una, con un complemento de tocino, a cada canónigo; las grandes, de más de un año, se distribuirían, en cambio, entre dos comensales. De los gansos jóvenes sólo se obtendrían dos raciones, que se complementarían con una porción de tocino; los viejos y grandes se repartirían entre cuatro clérigos.

La colación penitencial de los lunes, miércoles, viernes y sábado de cada semana consistiría en cinco huevos, con suficiente queso, y una menestra de verdura con algún condimento<sup>113</sup>. En los domingos y otras jornadas festivas

---

<sup>111</sup>*Ibidem*, p. 170.

<sup>112</sup>J. VILLANUEVA, *Viage a las iglesias de España*, p. 259.

<sup>113</sup>«In .II. feria, .III. et .VI. et in sabato dentur singulis canonicis .V. ova cum sufficienti parte casei, et unum ferculum de herbis cum condimento quidem» [*Ibidem*, p. 260].

del Adviento y de la Cuaresma, así como en los martes y jueves de ambos períodos penitenciales, se servirían tres platos calientes: el primero de verduras, el segundo de legumbres o de cereales, y el tercero de pescado. La dieta de las restantes jornadas de mortificación estaría integrada por una menestra de verdura, un potaje de legumbre y una sopa de cereales. En todas las comidas de ayuno, el aceite, en cantidades adecuadas, sustituiría a las grasas animales. Durante el verano y el otoño, la fruta procedente del huerto mayor y de la viña enriquecerían las dietas tanto de los clérigos sanos como de los enfermos.

Las dos normativas presentan notables paralelismos. Son mucho menos exigentes, en la regulación del comportamiento alimentario, que la sobria consuetud de San Rufo, que había desterrado la carne de la dieta de los canónigos, y que la más tolerante de San Pablo de Narbona, que había establecido que sólo podría aparecer en el refectorio dos veces por semana como máximo. La influencia aviñonesa, por lo menos en el aspecto dietético, se habría atenuado, pues, durante la primera mitad del siglo XII. La carne ocupa, en ambos regímenes, un lugar central. Ante la imposibilidad de prescindir de esta vianda, muy apreciada entre amplios sectores de la sociedad, los compiladores se limitan a regular con precisión su consumo, circunscribiéndolo a cuatro jornadas semanales. Establecer la calidad de la carne en función del precio evidencia una mentalidad monetaria y corrobora que las canónicas, durante la etapa de relajación moral, se habían acostumbrado al manejo del dinero y habían acentuado su vinculación al mercado local. Las colaciones de los miércoles, viernes y sábado de cada semana giran en torno a los huevos y el queso. Las legumbres, las verduras y el aceite son considerados como alimentos de escaso valor, cuyo consumo se concibe como una mortificación, de ahí que se reserven para las jornadas penitenciales. Al imponer el calendario litúrgico a los creyentes un elevado número de días de ayuno y abstinencia, que los clérigos deberían cumplir, para ejemplo de sus feligreses, con escrupulosa exactitud, la componente vegetal del sistema era, sin embargo, bastante elevada. Los canónicos, a pesar de que tampoco les concedieran ningún valor gastronómico, comían bastante más habas, garbanzos, cebollas y otros vegetales que los miembros de la aristocracia, cuyo régimen era mucho menos equilibrado.

Las dos codificaciones del comportamiento alimentario canonical, aunque casi rigurosamente coetáneas, están articuladas a sendos patrimonios de estructura dispar, ubicados en dos regiones de características orográficas,

edáficas y climáticas muy distintas. A finales del siglo XII, a pesar de que las sementeras hubiesen avanzado por doquier a expensas de los yermos y se estuviesen organizando los primeros circuitos trashumantes, la ganadería desempeñaba aún un papel económico más importante en las comarcas de montaña que en las de la llanura. Las rentas de que dispondrían los dos capítulos serían, pues, más complementarias que concordantes. Mientras que a los canónicos de Urgell el abastecimiento de aceite, vino y trigo les plantearía más problemas que el de carne y queso<sup>114</sup>; los de Lérida tendrían dificultades a la hora de asegurarse los canales de vaca y los jamones. Estas discrepancias explican en parte las divergencias que median entre ambas normativas.

Toda la carne que se consumía en el refectorio canonical de Urgell era aportada por mamíferos; la volatería no aparecía en la mesa ni como vianda de sustitución. Los redactores gradúan con más precisión la calidad de la carne que la magnitud de las raciones. En la base del ranking aparece el carnero y la vaca, variedades aptas sólo para los días normales; el segundo escalón lo ocupa el jamón, que se reservaba para los domingos y las festividades secundarias; la cúspide corresponde a la carne fresca de cerdo y a la fina de vaca, con las que se celebraban las grandes solemnidades del calendario litúrgico, mientras la comida navideña se apoyaba en la carne de cerdo, la pascual giraba en torno a la de vaca. Cuando el cerdo se consumía fresco, las partes más apreciadas eran los lomos, no los muslos, que se reservaban para los servidores<sup>115</sup> o para quienes sólo tenían derecho a media ración<sup>116</sup>.

En Lleida, los déficit de carnes rojas —carnero, cerdo fresco, vaca y jamón— se disimulaban con volatería, sacando con frecuencia a la mesa gallinas y ganso, dos viandas que, por su escasa textura y fácil digestión, se consideraban especialmente aptas para los enfermos, los ancianos y las personas de constitución débil. La cantidad, en la tierra llana, prepondera

---

<sup>114</sup>El obispo Ermengol, consciente de que en la Seu de Urgell la oferta de aceite solía quedar por debajo de la demanda, ya legó, en 1033, a la canónica los alodios de que disponía en los valles de Conflent, Estoer y Lentillà, a fin de garantizarle la disposición de grasa vegetal en Cuaresma y el Adviento [P. BERTRAN, *Ermengol d'Urgell*, pp. 127-128].

<sup>115</sup>Vease *supra*, p. 1058, nota 107.

<sup>116</sup>«His autem qui medium cibum recipiunt, si quandoque coxa datur, non recusetur» [C. BARAUT, *Els documents dels anys 1151-1190*, p. 79].

claramente sobre la calidad. Las raciones de pan, vino y carne se especifican con mucha más exactitud que en la montaña. La porción de carne que recibe cada comensal se hace depender del valor o del tamaño del animal. La solemnidad de las festividades se explicita exclusivamente con el número de variedades de carnes que entran en el menú: una, los días ordinario, dos, los domingos y las festividades secundarias, tres, las grandes solemnidades. Por Navidad, Pascua, Pentecostés y las restantes fiestas principales, se reforzaba el menú con vino especiado y barquillos<sup>117</sup>. Las colaciones de las jornadas penitenciales presentan, en cambio, una gama cualitativa más amplia en Lleida que en la Seu d'Urgell. La oferta de pescado en la capital de la Catalunya interior debía de ser más abundante y fluída que en la ciudad del alto Segre, puesto que aparece más a menudo en la mesa y no se prevé ninguna compensación en metálico por su ausencia. La bonanza del clima permitía al capítulo ilerdense disponer de huertas y viñas: durante el verano y el otoño, la fruta fresca y la uva alegraban la dieta de los canónigos.

¿Qué papel desempeñaban las especias en el régimen alimenticio canónico? De las dos constituciones parece desprenderse que los condimentos finos ocupaban en la dieta de los clérigos una posición más periférica que en la de los nobles. En la Seu de Urgell, la pimienta se utilizaba exclusivamente para hacer más atractivas las colaciones durante las épocas penitenciales prolongadas, para mejorar el sabor y la fragancia de las legumbres y el aceite<sup>118</sup>; las carnes y el tocino, por su calidad intrínseca, no precisarían de aderezos. Los platos de las jornadas penitenciales semanales también se realizaban, en Lleida, con algún condimento; pero la vaguedad con que se mencionan induce a pensar que se trataría de los asequibles aderezos autóctonos. Las especias se integrarían en el régimen a través de los complementos de los menús festivos, del *pigmentum*, una bebida muy apreciada en las canónicas.

Con el nombre de *pigmentum* se designaba, en la Edad Media, una bebida dulce, compuesta de vino, especias, miel o azúcar, que se servía, en las mesas de los estamentos privilegiados, para cerrar los banquetes festivos. Su consumo, en los refectorios canónicos catalanes, está documentado desde

---

<sup>117</sup>«Dentur...insuper pigmenta et nebulae» [J. VILLANUEVA, *Viage literario a las iglesias de España*, p. 260].

<sup>118</sup>Véase *supra*, p. 1058, nota 108.

finales del siglo XI. La mayor parte de los condimentos exóticos penetraban en el Principado por Barcelona, es lógico, pues, que el cabildo de la ciudad condal fuese el primero en descubrir las excelencias de esta preparación hipercalórica, cuyo origen parece medicinal. Pere Umbert, en 1098, se comprometió —a raíz de una donación no especificada— a ofrecer anualmente, el día de la Ascensión, al capítulo de la Seo barcelonesa, *pimentum* y barquillos<sup>119</sup>. Esta bebida se debió de convertir, durante el siglo XII, en un ingrediente poco menos que obligado en los principales banquetes festivos, puesto que el cabildo de Barcelona la exige con frecuencia a los beneficiarios de sus concesiones enfitéuicas, así como en sentencias arbitrales. El obispo y el capítulo ceden, en 1112, unas tierras a Mir Sinofred, canónigo, quien se compromete a entregarles cada año, por la Ascensión, *piment* y *neules*<sup>120</sup>. Los pescadores de Barcelona, a raíz de una solución negociada de los atrasos del diezmo del pescado, se obligan, en 1171, a entregar anualmente, por Navidad, Pascua y Pentecostes un *quarter* —3,792 litros<sup>121</sup>— de *piment* y diez *neules*, por cada embarcación<sup>122</sup>.

¿Cuál sería la composición del *pimentum*? Conocemos diversas recetas de esta bebida; pero todas corresponde a la Baja Edad Media. La mayoría nos han llegado precisamente en códices de archivos capitulares<sup>123</sup> y monacales<sup>124</sup>. La fórmula más famosa es, sin duda, la que contiene el *Libre del Coc*<sup>125</sup>, del mestre Robert, un receptario de cocina redactado en catalán, poco antes de 1491, en la corte napolitana de Fernando I:

Gingebre blanch cinch onçes, canyella VI onçes, nous d'exarch mig quart, clavells de girofle. E tot açò picaràs de manera que solament sia mig picat; e après pren mig quartó de ví e met-hi una honça e mija de dites pimentes

---

<sup>119</sup>«Et donet nobis prenomiatus Petrus Umberti anuatim, in sollempnitate Ascensionis Domini, refectionem pigmenti et nebularum» [Arxiu Capitular de Barcelona (en adelante, ACB), Liber Antiquitatum (en adelante, LA), IV, fol 71r. Cit. J. BALARI, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 629].

<sup>120</sup>ACB, LA, III, fol 55r. Cit. *Ibidem*.

<sup>121</sup>C. ALSINA, G. FELIU y L. MARQUET, *Pesos i mesures catalans*, pp. 208 y 221.

<sup>122</sup>ACB, LA, I, fol 72v. Cit. *Ibidem*.

<sup>123</sup>De Barcelona, Tarragona y Gerona

<sup>124</sup>De Banyoles y de Poblet.

<sup>125</sup>Ed. V. LEIMGRUBER, Barcelona, 1977.

ensemps ab una liura de mel, e aprés passar-ho has per la mànega del canamàs, e passa.u tantes vegades fins que hisca clara<sup>126</sup>.

Es probable que en el siglo XII, cuando la oferta de especias era mucho más restringida que a finales de la Edad Media, la fórmula fuese más ligera y que el contenido en aderezos orientales quedase circunscrito a la pimienta<sup>127</sup> o, como máximo, a una combinación de pimienta y canela<sup>128</sup>. Para poder preparar el *pigmentum*, tarea delicada que correspondía al refectolero, las canónicas tendría que efectuar, pues, compras periódicas de especias. En el siglo XII, los cabildos catedralicios y las colegiatas —como los miembros de la familia real y de la nobleza— habrían establecido, pues, con los *pebrers* locales unos vínculos bastante estrechos.

#### d) *El monacato*

Las especias, en el siglo XII, eran conocidas y apreciadas también en muchos monasterios. El descubrimiento de los condimentos finos por parte de los monjes es indisociable del proceso de relajación ascética que experimentaron, durante los siglos X y XI, muchas comunidades. Entre los monjes, la inobservancia de la regla y la permisividad alimentaria, aunque bien documentadas, no alcanzaron, sin embargo, al vivir más aislados de la sociedad laica y no poder disponer de bienes propios, unas cotas parangonables con las de los canónicos regulares o las del clero secular.

El crecimiento experimentado, desde mediados del siglo XI, por la economía occidental afectó también el funcionamiento interno de las abadías benedictinas, cuyas rentas experimentaron un alza espectacular durante la etapa central de la Edad Media. El manejo de dinero se convirtió en una práctica corriente entre los miembros de las principales comunidades. Las donaciones *post obitum*, las limosnas, los diezmos de las iglesias propias y una gestión cuidadosa del patrimonio constituían la base en que se apoyaba, desde 1050, la prosperidad de los grandes monasterios. Como consecuencia

---

<sup>126</sup>*Ibidem*, pp. 37-38.

<sup>127</sup>En el siglo XIV, la comunidad monástica de Sant Esteve de Banyoles, elaboraba su *piment* añadiendo sólo pimienta al vino: P. VILA, *El piment, una beguda confegida a la catedral de Girona durant el segle XIV*, "Annals de l'Institut d'Estudis Gironins", XL (Girona, 1999), p. 89.

<sup>128</sup>Como en Cluny y los monasterios de su orden: véase *infra*, pp. 1067-1068 y 1071

de la agregación constante de recursos, los cenobios, sin que sus miembros abandonasen a nivel individual el espíritu de pobreza que dimanaba de la mayoría de las reglas, se enriquecieron. Este proceso pronto despertó recelos en un sector de la sociedad: un canónigo francés, ante la cantidad de caballeros que tomaban el hábito, comenta con sorna:

Fit monachus miles, sed fit de pauper dives<sup>129</sup>

La expansión del patrimonio obliga a los monjes a dedicar una parte creciente de su tiempo a tareas administrativas. La misma dispersión de las tierras y de otros inmuebles provoca, por otra parte, la dispersión progresiva de las comunidades, algunos de cuyos miembros son enviados, solos o en pequeños grupos, a lejanos prioratos para supervisar el trabajo de los payeses y exigirles periódicamente las rentas. Estas nuevas tareas restan tiempo y energías a la plegaria y favorecen la inobservancia de la regla y la adopción de actitudes laicas entre los ascetas.

El caso más evidente de esta dinámica es el Cluny, donde se producen, desde 1070 aproximadamente, una serie de cambios en el régimen de vida y en el sistema alimenticio de los monjes que las costumbres de Ulrico<sup>130</sup>, una consuetud redactada poco después de esta fecha, sólo reflejan parcialmente. La abadía, fundada en el 909, representó durante su etapa inicial la restauración de la vida monástica, tal como la había concebido, un siglo antes, Benito de Aniano<sup>131</sup>. La disciplina interna, la frugalidad del sistema alimentario y el nivel de exigencia moral confirieron pronto un gran prestigio a la abadía borgoñona<sup>132</sup>. Muchas comunidades adoptaron los usos de Cluny y algunas aceptaron, incluso, abades o priores imbuidos de su ideal ascético. En el 937, más de diecisiete monasterios se habían integrado ya a la naciente orden cluniacense. Reyes, obispos y señores rivalizaban, desde

---

<sup>129</sup>J. LECLERC, *La crise du monachisme aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles*, "Aux sources de la spiritualité occidentale", París, 1964, p. 179.

<sup>130</sup>*Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii*, "Patrologiae Latina", CXLIX, París, 1882, cols. 633-778.

<sup>131</sup>Véase *supra*, notas 89-90.

<sup>132</sup>C.H. LAWRENCE, *El monacato medieval. Formas de vida religiosa en la Europa occidental durante la Edad Media*, Madrid, 1999, pp. 117-131.

mediados del siglo X, para instaurar la disciplina cluniacense en los cenobios de sus respectivas circunscripciones.

La rápida expansión del patrimonio, el ingreso en masa de miembros de la aristocracia poco dispuestos a renunciar a sus costumbres originarias y la multiplicación de los cenobios incorporados a la orden acabaron por erosionar, sin embargo, la disciplina interna y la autoridad moral de Cluny. A finales del siglo XI, en las abadías y prioratos cluniacenses, las tareas mecánicas se han reducido al mínimo, el trabajo intelectual ha perdido nivel y la dieta ha ganado en cantidad y calidad<sup>133</sup>. Como contrapartida a estas mejoras en las condiciones de vida, la plegaria y la liturgia se han ampliado considerablemente, hasta ocupar la casi totalidad de la jornada del monje. El asceta es esencialmente un orante y su lugar específico es, por lo tanto, el coro, no las sementeras, las viñas o el taller.

El sistema alimentario cluniacense de finales del siglo XI ¿era tan abundante y refinado como sostenían sus numerosos detractores? Las *Consuetudines* de Ulrico contienen bastante información acerca del régimen alimenticio vigente en Cluny hacia 1080. Los monjes, que en las jornadas normales efectuaban dos comidas, recibían diariamente una libra de pan blanco y una hemina de vino. El almuerzo, que se servía a la hora sexta, constaba de dos platos calientes, uno de legumbres y otro de verduras, cocinados ambos con tocino, y de un suplemento, el "general" o la pitanza. El "general" —que se servía en un plato para cada monje, los martes, jueves, sábados y domingos— consistía en cinco huevos o una ración de queso cocido. Integraban la pitanza —que se suministraba en un plato para cada dos comensales, los tres días restantes— cuatro huevos o una cantidad indeterminada de queso crudo o cocido. Los jueves y los domingos, el pescado, si se había podido adquirir a precio razonable, sustituía a los huevos y al queso en el "general". La cena, mucho más frugal que la comida, consistía en los restos de pan y de vino que cada comensal se había reservado expresamente al mediodía, y en una pequeña cantidad de fruta del tiempo o unas cuantas obleas<sup>134</sup>.

---

<sup>133</sup>Como he demostrado con detenimiento en *Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc*, "I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó", I, Lleida, 1995, pp. 39-105.

<sup>134</sup>A. RIERA MELIS, *El model cluniacenc*, pp. 54-56.

En los días de ayuno —muy numerosos— se suprimía la cena y se retrasaba el almuerzo, sin modificar su composición, de sexta a nona. Durante la Cuaresma y en las cuatro Témperas, en cambio, el rigor se acentuaba: las legumbres y las verduras se cocinaban con aceite.

Las numerosas restricciones alimentarias se compensaban periódicamente con algunas comidas extraordinarias. Una vez al año, el día de San Benito, se servían simultáneamente el "general" y la pitanza. En las cinco grandes festividades del calendario litúrgico —la Circuncisión, la Epifanía, la Pascua, Pentecostés, y Navidad— el potaje cotidiano de legumbres era sustituido por platos más atractivos, por *sepis aut fladonibus*<sup>135</sup>, y los comensales recibían, además del pan ordinario, una coca de huevos. Las habas tiernas con pimienta, que en las costumbres de Ulrico son catalogadas de auténtica delicias, constituirían, en primavera, otro componente de los almuerzos extraordinarios<sup>136</sup>. En el domingo de Quincuagésima, en vísperas de las largas mortificaciones cuaresmales, la comunidad disfrutaba, en cambio, de una cena especial, estructurada en torno a un plato de un notable valor gastronómico, los huevos con pimienta<sup>137</sup>.

A los banquetes les correspondía una bebida de lujo, el *pigmentum*, cuya fórmula, en Cluny, incluía vino, miel, pimienta y canela<sup>138</sup>. La comunidad, como los canónigos regulares, apreciaba esta bebida, puesto que la consumía, no sólo en las grandes festividades, sino en algunas otras ocasiones menos solemnes: para celebrar la renovación de los principales cargos, cuando el abad regresaba de un viaje o se reintegraba al refectorio después de una enfermedad, con motivo de una dádiva importante efectuada por algún familiar a la comunidad y para acoger a un monje que había estado ausente de la abadía durante bastante tiempo<sup>139</sup>. De la importancia que se confería, en Cluny, al *pigmentum* dan testimonio tres hechos: su preparación competía al custodio del vino, que solicitaba los ingredientes al mayordomo

---

<sup>135</sup>UDALRICUS, *Consuetudines cluniacenses*, col 761.

<sup>136</sup>«Nam ipsae quoque fabae, quando sunt ita novellae, pro quibusdam deliciis cum pipere condiuntur» [*Ibidem*, col. 730].

<sup>137</sup>«In Quinquagesima...post vespas, ad coenam, de ipsis ovis coctis in pipere habemus generale» [*Ibidem*, col. 696].

<sup>138</sup>G. de VALOUS, *Le monachisme clunisien des origines au XV<sup>e</sup> siècle*, París, 1970, I, p. 259.

<sup>139</sup>A. RIERA MELIS, *El model cluniacenc*, p. 58.

y supervisaba la molturación y la mezcla de las especias<sup>140</sup>; se bendecía por separado, al toque de campana, en el refectorio<sup>141</sup>; se servía en unas copas especiales, distintas de las que se utilizaban para el vino<sup>142</sup>.

La cocina cluniacense, sabia y refinada, utilizaba un amplio conjunto de condimentos, entre los que destacaban las plantas mediterráneas. El huerto proporcionaba de forma continuada perejil, menta, salvia, perifollo, mostaza, hinojo y ruda. La comunidad no se conformaba, sin embargo, con estos aderezos populares, puesto que los complementaba con algunas especias, como la pimienta y la canela.

El sistema alimentario descrito por Ulrico en sus *Consuetudines* pronto fue considerado por los monjes de extracción nobiliaria —cada vez más numerosos— como excesivamente sobrio. Desde 1100 aproximadamente, nuevas corrientes ascéticas, de carácter rigorista, propugnaban, en cambio, una reforma profunda de la vida monástica, predicaban un retorno a la pobreza y a la frugalidad iniciales, defendían una ruptura total con los comportamientos y la escala de valores de la nobleza feudal. Estas ideas suscitaron, en la orden de Cluny, el entusiasmo en un pequeño colectivo y la animadversión en la mayoría. Para este último sector, las consuetas no tenían como objetivo principal elevar el nivel de la ascesis, sino mejorar las condiciones de vida de los monjes. Los enfrentamientos internos alcanzaron especial intensidad durante el abadiato de Ponç de Melgueil y se cerraron con un triunfo de los conservadores, de los opuestos a las nuevas corrientes espirituales. Durante el primer cuarto del siglo XII, el sistema alimentario de los monjes negros continuó su proceso de aproximación al de los señores. La secularización gradual de la dieta de los cluniacenses decepcionó a un sector creciente de la sociedad y elevó el tono de las críticas formuladas por los cistercienses y demás detractores del "viejo" monacato.

Los partidarios del retorno a las fuentes recriminan a los monjes negros, más que el consumo de carne, la magnitud de las raciones y, sobre todo, el uso sistemático de aderezos, para estimular el apetito e incrementar los placeres de la mesa. Especialmente dura es la descripción que hace, 1125,

---

<sup>140</sup>«Quando pigmentum fratres habere debent, ipse [custos vini] quae ad hoc necessaria sunt, a camerario quaerit et recipit, speciesque singulas ipse conteri et commisceri facit» [UDALRICI, *Consuetudines cluniacenses*, col. 762].

<sup>141</sup>*Ibidem*, col. 763.

<sup>142</sup>*Ibidem*.

Bernardo de Claraval, en su *Apologia ad Guillelmum abbatem*, del comportamiento de los cluniacenses en el refectorio:

Interim autem fercula ferculis apponuntur, et pro solis carnibus, a quibus abstinetur, grandia piscium corpora duplicantur. Cumque prioribus fueris satiatus, si secundos attigeris, videberis tibi necdum gustasse pisces. Tanta quippe accuracione et arte coquorum cuncta apparantur, quatenus, quatuor aut quinque ferculis devoratis, prima non impediunt novissima, nec satietas minuat appetitum. Palatum quippe, dum novellis seducitur condimentis, paulatim dissuescere cognita, et ad succos extraneos, veluti adhuc ieiunium, avide renovatur in desideria... Quia enim puras, ut eas natura creavit, epulas fastidimus, dum alia aliis multifarie permiscuntur, et spretis naturalibus, quos Deus indidit rebus, quibusdam adulterinis gula provocatur saporibus, transitur nimirum meta necessitatis, sed necdum delectatio superatur... Quale est autem illud, quod nonnulla monasteria ex more observare dicuntur, in magnis videlicet festis, vina delibuta melle, pigmentorum respersa pulveribus, in conventu bibere? Numquid et hoc fieri dicemus propter infirmitatem stomachi? Ego vero ad nihil aliud valere video, nisi ut vel amplius bibatur, vel delectabilius<sup>143</sup>.

La finalidad polémica de este texto<sup>144</sup> desaconseja, sin embargo, una lectura literal y exige, para calibrar su grado de veracidad, cotejarlo con otros coetáneos y con las numerosas réplicas que suscitó, especialmente con la de Pedro el Venerable, abad de Cluny<sup>145</sup>.

Las críticas de los detractores del régimen alimenticio cluniacense, a pesar de sus exageraciones, se apoyaban en una base real, como se desprende del cambio de actitud de Pedro el Venerable al frente de la orden. Elegido por el sector conservador, el abad después de unos años de continuismo, se ve obligado a modificar sus planteamientos. Una gestión poco cuidadosa del patrimonio, los excesos constructivos de algunos abades, especialmente de Hugo I de Semur, el consumismo de la comunidad y la caída, como consecuencia de la pérdida de prestigio moral, de los donativos desestabilizaban,

---

<sup>143</sup>*Obras completas de San Bernardo*, I, Madrid, 1993, pp. 278-280.

<sup>144</sup>Que ha sido considerado por algunos historiadores del monacato como "una obra maestra del panfleto", mientras que otros lo han catalogado como "una sátira", una "diatriba", cuya finalidad era hacer el bien. San Bernardo no siempre acertaba a moderar su talento [I. ARANGUREN, *Introducción a la Apologia ad Guillelmum abbatem*, "Obras completas de San Bernardo", I, p. 249].

<sup>145</sup>Tarea iniciada por A. WILMART, *Une riposte de l'ancien monachisme au manifeste de saint Bernard*, "Revue Bénédictine" XLVI (Maredsous, 1934), pp. 309-344.

desde la segunda década del siglo XII, las finanzas de la gran abadía y de muchas de sus filiales. Las dificultades económicas alcanzan pronto tal magnitud que repercuten sobre el sistema alimentario: el pan, el vino y los restantes componentes de la dieta ordinaria se degradan cuantitativa y cualitativamente, provocando las quejas de los monjes<sup>146</sup>.

Un análisis detenido de la situación incita al equipo de Pedro el Venerable a emprender un conjunto de reformas tendentes a sanear el presupuesto del cenobio, mediante el recorte de gastos, una explotación más racional del patrimonio y el incremento del trabajo manual entre los miembros de la comunidad. El objetivo de la reforma no consistía en seguir los pasos de los cistercienses en la vía de la austeridad, sino en suprimir sólo los excesos de lujo que desprestigiaban a los monjes negros. Una primera redacción del plan de reforma es sometida, el 13 de marzo de 1132, a la consideración de una asamblea general de abades y priores de la orden, convocada expresamente en Cluny. La reunión, integrada por mil cuatrocientos doce delegados de todas las casas de Occidente, no se desarrolla sin incidentes: un sector de los comisionados rechaza el documento, considerándolo incompatible con las tradiciones cluniacenses. El promotor, a fin de conseguir el consenso, se compromete a revisar la norma y a imprimir un ritmo más pausado al proceso de restauración de las finanzas y de la disciplina en la orden. Después de un prolongado trabajo de persuasión, el equipo de Pedro el Venerable —coordinado por Mateo de Albano y Bernado de Uxelles— conseguirá imponer a la congregación una buena parte del citado programa, que será promulgada en forma de estatutos<sup>147</sup>.

Los *Statuta congregationis Cluniacensis* contienen una serie de normas relativas al régimen alimenticio de la comunidad. Se recuerda que el consumo de todo tipo de carne está prohibido a los monjes sanos<sup>148</sup>. Se extiende la renuncia al tocino a todos los viernes del año<sup>149</sup> y a los días

---

<sup>146</sup>Quienes decclaran, hacia 1125, consumir diariamente «panis parvus, niger, furfureus; vinum maxime aquatum, insipidum et vere villum» [A. BERNARD et A. BRUEL, *Recueil des chartes de l'abbaye de Cluny*, n. 4132. Cit G. DUBY, *Le budget de l'abbaye de Cluny entre 1080 et 1155: Économie donamiale et économie monétaire*, "Seigneurs et paysans", nota 52 a p. 159.

<sup>147</sup>*Statuta congregationis Cluniacensis*, "Patrologiae Latina", CLXXXIX, Paris, 1890, cols 1023-1048. Para la fecha de promulgación de esta normativa, véase M. PACAUT, *L'Ordre de Cluny (909-1789)*, Paris, 1986, pp. 212 y 214.

<sup>148</sup>*Statuta Cluniacensis*, col. 1029.

<sup>149</sup>*Ibidem*, col. 1028.

festivos de Adviento, excepto el primer domingo<sup>150</sup>; en los cuales, los monjes, además, efectuarán una sola comida<sup>151</sup>. Se recuperan, cuando caigan en domingo, los ayunos correspondientes a la vigilia de las grandes festividades litúrgicas, trasladándolos al sábado anterior<sup>152</sup>. Se prohíbe el consumo de *pigmentum*, que será sustituido por vino con miel, sin especias<sup>153</sup>. En compensación por estas renunciaciones alimenticias, se incrementa la cantidad y se eleva la calidad del pan cotidiano<sup>154</sup>, se confirma el derecho a efectuar una bebida de vino después de *nona*<sup>155</sup>, y se garantiza la presencia del pescado y del queso en el "general"<sup>156</sup>.

Las disposiciones referentes a la alimentación evidencian el alcance de las medidas de renovación moral y saneamiento económico impulsadas, en el segundo tercio del siglo XII, por el equipo de Pedro del Venerable. Sus redactores sólo pretendían adaptar el calendario de las jornadas penitenciales al de las restantes congregaciones monásticas coetáneas, suprimiendo privilegios de difícil justificación; excluir de la dieta las especias, para poder potenciar los elementos básicos de la misma; y erradicar algunas prácticas poco compatibles con la dignidad de los monjes y el prestigio de la orden, que las dificultades económicas habían introducido en el refectorio ¿Por qué el *pigmentum*, tan apreciado en las canónicas, no se considera idóneo para los cluniacenses? Las especias reúnen dos inconvenientes: son caras e incrementan las cualidades del vino, una bebida poco recomendable para los ascetas<sup>157</sup>. Los monjes no necesitan resaltar su rango con el consumo de productos selectos ni deben hacer la más mínima concesión al pecado capital de la gula.

---

<sup>150</sup>*Ibidem*, col. 1030.

<sup>151</sup>*Ibidem*, col. 1030.

<sup>152</sup>*Ibidem*, col. 1029.

<sup>153</sup>«Statutum est ut ab omni mellis ac specierum cum vino confectione, quod vulgari nomine pigmentum vocatur, coena Domini tantum excepta, qua die mel absque speciebus vino mistum antiquitas permisit, omnes Cluniacensis ordinis fratres abstineant» [*Ibidem*, col. 1029].

<sup>154</sup>PETRUS VENERABILIS, *Dispositio rei familiaris Cluniacensis*, "Patrologiae Latina", CLXXXIX, col. 150.

<sup>155</sup>*Statuta Cluniacensis*, cols. 1033-1034.

<sup>156</sup>*Dispositio rei familiaris*, col. 1052.

<sup>157</sup>«Quod si juxta haec verba vinum omnino monachorum non est, quia tamen, fragiliores primis monachis posteriores fuerunt, vix indultum est, qua auctoritate, quae ratione, transmarina vel Orientalis species magno labore quaesita, multo pretio empta, vino pauperum et abstinentium monachorum postmodum admista est?» [*Statuta Cluniacensis*, col. 1029].

La desaparición de Pedro el Venerable, en 1156, no marca una ruptura, el inicio de la decadencia, en Cluny. Sus sucesores inmediatos —con una talla intelectual inferior a las de Odilón o de Hugo I de Semur— preservan, entre dificultades manifiestas, el proyecto de restauración moral y saneamiento económico. Los principales problemas con que se ha de enfrentar, en la segunda mitad del siglo XII, la orden dimanar de su propia evolución interna. Los cluniacenses, a pesar de los esfuerzos desplegados por el equipo de Pedro el Venerable, no ha recuperado el entusiasmo y el dinamismo anteriores a 1100. Su línea de actuación no es lo bastante original como para suscitar el interés entre sus contemporáneos. La congregación, con su propuesta ascética conservadora, se asegura el apoyo de los magnates, de los linajes de la alta nobleza, que buscan refugio en ella para sus numerosos secundones. El sector más innovador de la sociedad, decepcionado por la falta de imaginación y de autoexigencia de los monjes negros, se orienta, en cambio, hacia los cistercienses, cartujos, premostratenses y camaldulenses, atraído por su ascetismo riguroso y rupturista<sup>158</sup>. La deserción de los inquietos resta fuerza a la orden y la sume, hacia 1200, en el estancamiento. La indisciplina alimentaria y la relajación moral, por esta época, vuelven a prosperar en las comunidades, puesto que el abad Hugo V ha de recordar a la congregación que el consumo de carne no constituye un derecho adquirido de los monjes, que los priores sólo están facultados para incluirla en la dieta en la medida en que se lo permitan los recursos disponibles, y que, en todo caso, no podrá aparecer en la mesa los miércoles y los sábados<sup>159</sup>. Si cincuenta años después de los estatutos de Pedro el Venerable, la carne ya había vuelto a aparecer en los refectorios cluniacenses, aunque fuese como concesión graciable de los priores y no derecho de los monjes ¿qué habría pasado entre tanto con las especias? Es probable, aunque no dispongamos de evidencia documental, que los aderezantes finos, a principios del siglo XIII, potenciaban

---

<sup>158</sup>A. RIERA MELIS, *El model cluniacenc*, pp. 49-50.

<sup>159</sup>«Volentes autem quorundam qui in cellis consistunt insolatiam refrenare, qui diebus certis, quasi ex debito, carnes exigunt comedendas, priorum comittimus dispositioni sicut honestum fuerit, et facultatem habuerint, eis ex charitate esum carnum indulgere. Alioquin generalibus suis, vel his que sibi apponuntur, eos precipimus esse contentos. Nec volumus ut quarta feria et sabbato preter omnino omnino debiles et egrotos, et in generalibus infirmariis carnibus quis utantur, cum videamus his diebus etiam seculares abstinere» [*Status, Chapitres Généraux et Visites de l'Ordre de Cluny*, ed. G. CHAVRIN, París, 1965, p. 45].

de nuevo los sabores y las fragancias de los platos y las bebidas festivos en las abadías y prioratos más solventes de la orden.

¿Cuándo y cómo llegó la influencia de Cluny a las provincias eclesiásticas de la Narbonense y de la Tarraconense? El prestigio de la orden en su etapa inicial indujo —como ya se ha apuntado— a muchos monasterios a establecer vínculos jurídicos de dependencia con la gran abadía borgoñona. Estos vínculos implicaban la observancia de la disciplina cluniacense y el pago de un censo reconocitivo a la institución madre, que se reservaba el derecho de supervisar la elección del abad o del prior en las filiales<sup>160</sup>. Así se creó, poco a poco, la *Ordo Cluniacensis*, que desde Borgoña se extendió rápidamente por las regiones circundantes.

En el primer cuarto del siglo XI, el espíritu clunicense alcanza los Pirineos; el abad Odilón establece contactos con la comunidad de Ripoll, hacía el 1008, y con Sancho el Mayor de Navarra, que envía a Cluny al monje Paterno, que introducirá, en torno a 1020, la reforma en la abadía aragonesa de San Juan de la Peña<sup>161</sup>. Por esta misma época, la influencia de Cluny prospera también en el condado de Tolosa, donde las comunidades de Muret y Saverdun se integran a la orden en 1032 y 1035, respectivamente. Este despliegue geográfico obedece a un proyecto de implantación a lo largo de los principales ejes de circulación de la época. Se estaba delineando una vía en dirección a Hispania, equivalente a la que conducía, por el Jura y los Alpes, a Italia. La rápida expansión territorial y el apoyo explícito de la Santa Sede inducen a Odilón a compilar las costumbres de Cluny, los reglamentos por los que deberán regirse todos los establecimientos de la orden.

El prestigio de Cluny alcanza su cenit en la segunda mitad del siglo XI, bajo el largo abadiato de Hugo I de Semur, que consigue hacerse con el control de algunos importantes monasterios del *Midi*, como Moissac, San Salvador de Figeac, San Orens de Auc y Santa Fe de Morlaas<sup>162</sup>. La expansión, al sur de las Corberes, avanza, sin embargo a un ritmo bastante más lento, puesto que choca con la fuerte concurrencia tanto de las federaciones monásticas locales organizadas por Ripoll y San Miguel de Cuixà como de las prestigiosas comunidades extranjeras de San Víctor de Marsella y Sant

---

<sup>160</sup>G. de VALOUS, *Monachisme clunisien*, II, p. 19.

<sup>161</sup>M. PACAUT, *L'Ordre de Cluny*, pp. 119-120.

<sup>162</sup>G. de VALOUS, *Monachisme clunisien*, II, pp. 167-168.

Ponç de Thomières<sup>163</sup>. Las dificultades explican la actitud recelosa adoptada por el equipo de Hugo I respecto a algunas iniciativas nobiliarias. Arnau Mir de Tost, en 1066, ofrece a Cluny, a título de priorato, su fundación de Sant Pere d'Àger. Poco después, Mir Geribert solicita el envío de monjes para instalarlos en el castillo fronterizo de Roda de Barà. La comunidad borgoñona rechaza ambas propuestas<sup>164</sup>, de ahí que sus posesiones territoriales en Catalunya sean muy exiguas: unas casas en Barcelona, el castillo de Roda de Barà, los prioratos de Clarà y Corbera, y el monasterio de Sant Pere de Casserres<sup>165</sup>. Mucha más importantes fueron las comunidades que se integraron a la orden cluniacense por la vía intermedia de la abadía de Moissac: Bernardo II de Besalú, en 1078, entrega los cenobios de Sant Pere de Camprodon, Santa Maria de Arles del Tec y Sant Pau de Vallosa a la citada comunidad del sur de Francia. Esta opción del conde podría explicarse por los vínculos familiares que le unían al abad Hunaud de Moissac y por su afán de crear nexos que favorecieran la expansión de sus intereses en el *Midi*<sup>166</sup>. En el siglo XII, cuando el prestigio de Cluny empieza a declinar, no se registran nuevas donaciones en Catalunya.

Todas las comunidades integradas en la orden cluniacense formaban un mismo cuerpo místico, entre ellas reinaba una gran unidad espiritual y una notable uniformidad de costumbres. Los abades de Cluny procuraban que entre la abadía madre y las filiales no mediasen diferencias importantes en las condiciones de vida de los monjes. Aunque todos se rigieran por los mismos usos, en la práctica, el nivel de consumo efectivo dependería, en cada comunidad, de la magnitud de las rentas. Entre los cenobios catalanes y occitanos integrados a la orden, aunque todos estuvieran sometidos a las mismas normas, algunos pudieron disfrutar del régimen alimenticio abundante y refinado descrito en las *Constitutiones* de Ulrico y modificado a la baja en los estatutos de Pedro el Venerable, y otros tuvieron que contentarse con unas

---

<sup>163</sup>La difícil implantación de la reforma cluniacense en los condados catalanes ha sido analizada con detenimiento por M. MUNDÓ en *Moissac, Cluny et les mouvements monastiques de l'Est des Pyrénées du X<sup>e</sup> au XII<sup>e</sup> siècle*, "Annales du Midi", LXXV (Tolosa, 1963), pp. 551-573.

<sup>164</sup>A. LINAGE, *Los orígenes del monacato benedictino en la Península Ibérica*, Léon, 1973, II, p. 883.

<sup>165</sup>J. AINAUD, *Moissac et les monastères catalans, de la fin du X<sup>e</sup> au début du XII<sup>e</sup> siècle*, "Annales du Midi", LXXV (Tolosa, 1963), pp. 546-549.

<sup>166</sup>J. AINAUD, *Moissac et les monastères catalans*, p. 545. A. LINAGE, *Orígenes del monacato benedictino*, II, p. 884.

dietas más escasas y monótonas. La documentación disponible no nos permite distinguir entre los monasterios en los que las especias se combinaron con los huevos, las habas tiernas, el vino e, incluso, la carne, de aquellos que sólo pudieron utilizar los condimentos que les proporcionaba el huerto. Es probable que San Pere de Camprodon<sup>167</sup> y Santa Maria d'Arles<sup>168</sup> figuraran en el primer grupo y las restantes comunidades, en el segundo. En ambos casos, sin embargo, la dieta fue incomparablemente más fuerte y amplia que la diseñada por los teóricos del "nuevo" monacato.

Cistercienses, cartujos, camaldulenses y premostratenses, para construir su propia identidad ascética, utilizan, entre otros recursos, el régimen alimentario. A fin de enfatizar su ruptura con los estamentos privilegiados laicos y su alejamiento del "viejo" monacato, reivindican una dieta escasa y una cocina sencilla, vegetariana, que respete el sabor natural de una estrecha gama de alimentos pobres: las verduras, las legumbres, los cereales secundarios y el vino. Los condimentos no tienen, pues, cabida en su régimen alimenticio. La hierbas del huerto se utilizarían casi exclusivamente en la cocina de la enfermería, como medicinas. La penetración de los cistercienses en las archidiócesis de Narbona y de Tarragona no chocará con dificultades importantes y su nivel de arraigo, durante la segunda mitad del siglo XII, será bastante superior al obtenido por los cluniacenses en su etapa de mayor prestigio. Las abadías de Fontfreda, Poblet, Santes Creus y Rueda de Ebro, al desarrollar una importante actividad colonizadora, disfrutarán del apoyo de los poderes políticos<sup>169</sup>.

#### e) *El campesinado*

Reconstruir los usos alimentarios de los payeses y pequeños propietarios del siglo XII constituye una tarea bastante más complicada que la de establecer y analizar las dietas de los nobles y de los monjes. El historiador, al carecer de fuentes contables y normativas, ha de recoger

---

<sup>167</sup>Que en el siglo XIII, ocupará un lugar destacado en el Capítulo General y contará con más de treinta monjes [G. de VALOUS, *Monachisme clunisien*, II, p. 263].

<sup>168</sup>Cuya comunidad, en la segunda mitad del siglo XIV, en pleno declive de la orden, está integrada aún por una veintena de profesos [*Ibidem*, II, p. 208].

<sup>169</sup>M. COCHERIL *L'implantation des abbayes cisterciennes dans la Péninsule Ibérique*, "Anuario de Estudios Medievales", 1 (Barcelona, 1964), p. 235.

sistemáticamente y utilizar los vestigios informativos contenidos en documentación de naturaleza muy diversas, como los registros de derechos enfitéuticos, los contratos agrarios con censos en especie, los inventarios, los testamentos, los banquetes funerarios y las *alialae*. La población rural, por otra parte, había iniciado un proceso de jerarquización interna que repercutiría también en la mesa. La dieta ordinaria de los payeses acomodados debía de ser bastante más abundante y variada que las de los pobres.

Los payeses —que con su trabajo garantizaban la alimentación de los poderosos, de la clerecía y de la población urbana— se veían obligados a renunciar a los alimentos más valiosos que producían; su régimen se apoyaba en aquellos comestibles que los señores no les sustraían, en concepto de censos, o que no encontraban salida en los mercados rurales y urbanos. Desearían disponer de carne fresca, de pan blanco de trigo y de vino dulce; pero se tenían que conformar con la hogaza oscura de mezcla de cereales, el vino basto y el potaje o la menestra, dos platos cuyos ingredientes básicos eran las legumbres y la verduras, no la carne<sup>170</sup>. Para atenuar la monotonía de la dieta, las mujeres rurales potenciaban el sabor y la fragancia de sus guisos con plantas aromáticas de recolección o cultivadas en el pequeño huerto familiar. Las virtudes "gastronómicas" del tomillo, la mejorana, la albahaca, la menta, el laurel, el hinojo, la salvia, el perejil, la cebolla y el ajo ya eran conocidas por el campesinado.

A pesar de que mercaderes profesionales, en el siglo XII, aseguraban la redistribución de las especias por las áreas rurales, la cuantía de los precios restringía al máximo, cuando no la vetaba, su integración en los sistemas alimentarios rurales. Las capas intermedias del campesinado sólo utilizarían la pimienta como conservante, para elaborar embutidos. Entre las familias payesas acomodadas, los aderezantes orientales asumirían, además, una segunda función: mejorar las cualidades organolépticas de determinados platos festivos. En el mejor de los casos, las mujeres campesinas utilizarían, pues, las especias como condimentos extraordinarios, para preparar recetas especiales, que sólo se consumían eventualmente, en los convivios.

Unas cuantas veces al año, coincidiendo con las grandes festividades del calendario litúrgico, las familias payesas mejoraban su dieta. La composición de estos banquetes rurales puede intuirse a partir de las

---

<sup>170</sup>Para un análisis más detenido de los sistemas alimentarios campesinos del siglo XII, véase A. RIERA MELIS, *Senyors, monjos i pagesos*, pp. 23-28.

referencias aportadas por la documentación privada, por los banquetes funerarios de los testamentos y por las *alialae* de las compraventas.

Los banquetes funerarios<sup>171</sup> constituían, en la etapa central de la Edad Media, una costumbre muy extendidas entre todas las capas sociales. El objetivo del ágape ritual —en el que participaban, además de los familiares y amigos del finado, los clérigos y los pobres que habían intervenido en las exequias— consistía en restablecer la cohesión de la comunidad familiar después del óbito de uno de sus miembros. La precaución de muchos payeses, que consignaban en su testamento los alimentos para el convite, nos ha permitido conocer su composición. El pan, el vino y la carnes constituían los ingredientes básicos de los banquetes funerarios.

De los pocos que nos han llegado<sup>172</sup>, en ninguno figuran las especias. La ausencia podría deberse a que todos correpondan a payeses pequeños.

La *aliala*, una institución aragonesa<sup>173</sup> sin equivalente conocido en Cataluña ni en el Languedoc, consistía en una comida ofrecida, para cerrar una transacción inmobiliaria, por el comprador al vendedor y a los testigos. Los comensales no contratantes daban fe y aprobaban la operación, que adquiría, con este gesto, carácter definitivo. Los componentes básicos de las *alialae* eran idénticos a los de los banquetes funerarios. Como ha demostrado Angel Sesma<sup>174</sup>, la carne asada o guisada desplazaba, en estos convites rituales, a los potajes y menestras cotidianas. Los platos se sazonaban frecuentemente con condimentos pobres (cebolla y ajo); pero, en algunos casos, se llegaba a utilizar la pimienta:

[1179] Aliala: arienzata de frumento, III galletas de vino, XII dineratas de pisce, dinerata de pipere et III dineratas de ovos et II libras casei<sup>175</sup>.

---

Estudiados por M. RIU [*Alguns costums funeraris de l'edat mitjana a Catalunya*, Barcelona, y por L. TO [*Evolució dels ritus funeraris a Catalunya a través dels testaments (segles X-ambard*], 3 (Barcelona, 1983-85)].

Estudiados por J. BALARI [*Orígenes de Cataluña*, II, pp. 642-643] y L. TO [*Evolució dels ritus funeraris*, pp. 85-86].

Estudiada por C. LALIENA en "*Sicut ritum est in terra aragonensis*", "*I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*", II, Lleida, 1995, pp. 665-691.

<sup>174</sup>Aproximación al estudio del régimen alimentario del reino de Aragón en los siglos XI y XII, "Homenaje a don José María Lacarra y de Miguel en su jubilación del profesorado", II, Zaragoza, 1977, pp. 55-78.

<sup>175</sup>A.J. MARTÍN DUQUE, *Colección Diplomática de San Victorián*, Tesis doctoral inédita, Universidad de Zaragoza, n. 387. Cit. A. SESMA, *Régimen alimentario de Aragón*, p. 77.

[1187] Et est illa aliala V almudes de pan et VIII dineros de vino et in carne, X dineros, et piper, I dinero<sup>176</sup>.

[1192] Aliala: in pane, VIII denarios, vino, VII denarios, carne, XII dineros, et piper et caseum<sup>177</sup>.

[1192] Aliala: per panem, II diners, carne, V diners, et piper et caseum<sup>178</sup>.

[Siglo XII] Aliala: uno agno, aroba de pan, II galetas de vino, un diner per pimenta, un almud d'abellanas<sup>179</sup>.

Las *alialae* que contienen el aderezante oriental corresponden todas, sin embargo a la segunda mitad del siglo XII. Si en Aragón, tierra interior, algunos campesinos acomodados, después de 1150, puede ofrecer eventualmente a sus invitados platos sazonados con pimienta, no parece arriesgado suponer que sus homólogos catalanes y occitanos, mejor conectados con las plazas importadoras, también se podían permitir, de vez en cuando, alegrar sus banquetes con condimentos exóticos.

#### f) *Causas del prestigio de las especias*

Durante el siglo XII, en la época de las Cruzadas, la penetración comercial en los grandes emporios del Levante —principales centros reexportadores de especias— desencadenó en las ciudades del Mediterráneo centrooccidental, encabezadas por las italianas, un crecimiento económico acelerado y sin precedentes<sup>180</sup>. Es evidente, pues, que el consumo de las

---

<sup>176</sup>A. DURAN, *Colección Diplomática de la Catedral de Huesca*, I, Zaragoza, 1965, n. 424. Cit. A. SESMA, *Régimen alimentario de Aragón*, p. 77.

<sup>177</sup>A. UBIETO, *Documentos para el estudio de la Numismática navarro-aragonesa medieval*, "Cesar Augusta", I, (Zaragoza, 1951), n. 18. Cit. A. SESMA, *Régimen alimentario de Aragón*, p. 78.

<sup>178</sup>A. DURAN, *Colección documental de la Catedral de Huesca*, I, n. 471. Cit. A. SESMA, *Régimen alimentario de Aragón*, p. 78.

<sup>179</sup>AHN, *Cartulario de Santa Cristina de Somport*, fol. 12 r. Cit. A. SESMA, *Régimen alimentario de Aragón*, p. 78.

<sup>180</sup>La conquista de la supremacía naval en el Mediterráneo por las flotas de las ciudades italianas, catalanas y occitanas, a expensas de Bizancio y el Islam, han dado origen a una bibliografía numerosa y de alto valor, entre la que merecen recordarse: W. HEYD, *Histoire du commerce du Levant au Moyen Age*, Amsterdam, 1959<sup>3</sup>, II, pp. 128-426; S.D. GOITEIN, *A*

especias no constituía una moda pasajera, sino que respondía a una demanda real, a "unas exigencias profundamente sentidas en la sociedad del tiempo"<sup>181</sup>. Para comprender las dimensiones del fenómeno es preciso tener en cuenta diversos factores estrechamente interrelacionados.

Las especias son apreciadas por sus cualidades organolépticas, porque mejoraban el sabor y la fragancia de todo tipos de alimentos, desde las gustosas carnes de los banquetes festivos a las insulsas verduras y legumbres de la colaciones penitenciales. Los condimentos finos se adaptaban bien a una "cultura gastronómica" que no apreciaba los sabores simples, "puros", "límpios"<sup>182</sup>.

Las especias, por otra parte, eran muy útiles, por sus propiedades antisépticas, para conservar determinados alimentos y escalonar su consumo en el tiempo. Las carnes embutidas se conservaban más tiempo y en mejores condiciones si se les añadían, además de la sal, algunos condimentos orientales, como la pimienta.

Al prestigio de las especias contribuyeron también de forma importante los médicos, que les atribuían virtudes terapéicas y tónicas. La medicina, en los siglos XI y XII, se convirtió de arte mecánica —tarea orientada hacia la actividad práctica, sin vocación especulativa— en arte liberal —ciencia— derivada de la física, el estudio de la naturaleza. En esta transformación jugó un papel decisivo la escuela de Salerno, un foco cultural de primer orden, que alcanzó su cenit entre 1050 y 1200.

Durante la Alta Edad Media, Occidente perdió una buena parte del patrimonio cultural clásico. Para la mayoría de los "intelectuales" de la época —monjes y clérigos— la Patrística tenía más interés que la ciencia y la literatura paganas, a las que solían acceder mediante síntesis tardías<sup>183</sup> o breves antologías. No fue hasta el siglo XI cuando, con la aparición de las escuelas de traductores, se empiezan a recuperar en la Península Ibérica y en

---

*Mediterranean society. The jewish communities of the arab world as portrayed in the documents of the Cairo Geniza*, Berkeley-Los Angeles, 1967, I, pp. 148-368; R.S. LÓPEZ, *El comercio en la Europa medieval: el Sur*, "Historia Económica de Europa", dir. J. CLAPHAM y E. POWER, II, Madrid, 1967, pp. 357-427; y O.R. CONSTABLE, *Comercio y comerciantes en la España Musulmana. La reordenación comercial de la Península Ibérica del 900 al 1500*, Barcelona, 1997, pp. 63-245.

<sup>181</sup>M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Nápoles, 1979, p. 407.

<sup>182</sup>*Ibidem*, p. 408.

<sup>183</sup>Redactadas, en los siglos V a VII, por Marciano Capella, Boecio, Casiodoro o Isidoro.

el sur de Italia, donde lindaban Islam y Cristiandad, los grandes autores grecolatinos y toda la producción científica árabe. La utilización de los textos íntegros de las obras clásicas —a partir de versiones árabes realizadas en el Próximo Oriente— y de las aportaciones islámicas provocará en Europa, después de 1125, una importante renovación cultural, que algunos historiadores<sup>184</sup> no han dudado en calificar de Renacimiento del siglo XII.

De la escuela de Salerno nos han llegado obras de naturaleza muy diversa: cortos tratados de anatomía, antidotarios, *Regimenes*, *Practicae* que describen las diversas enfermedades y presentan su respectivo tratamiento. Redactados en la segunda mitad del siglo XII, estos comentarios, en su mayor parte meros materiales de cursos, reenvían a un conjunto de textos, a una especie de canon médico, que los maestros salernitanos crearon durante la etapa central de la Edad Media y que se mantuvo en vigor hasta el Renacimiento. El núcleo duro de este corpus estaba formado por traducciones de textos clásicos (Hipócrates y Galeno), bizantinos (Teófilo Protospatharios, Filarete y Nemesio de Emesa) y árabes (Hunayn ibn Ishaq)<sup>185</sup>.

Los maestros salernitanos del siglo XII, después de reubicar su disciplina en el conjunto del saber humano, vinculándola a la física, la ciencia de la naturaleza, establecieron que la medicina se subdividía en teoría y práctica. Según Bartolomé de Salerno la teoría era la ciencia de las causas, y la práctica la ciencia de los signos. El último gran representante de la escuela fue Ursus, que, a mediados del siglo XII, reinterpreta, en su tratado *De commixtionibus elementorum libellus*<sup>186</sup>, la teoría galénica de los cuatro elementos. El Creador, a partir de la primera materia, ha formado los cuatro elementos, los cuales, en virtud de sus cualidades sustanciales (calor, frío, humedad y sequedad) y de sus cualidades accidentales (ligereza, pesadez, movilidad, etc.) se mezclan para dar origen a los cuerpos naturales. Los elementos —que no existen en estado puro en el mundo sensible— rigen, por medio de su transformación o de su destrucción, debidas a la interacción de sus cualidades, el conjunto de los fenómenos naturales, incluidas las funciones

---

<sup>184</sup>Como C. H. HASKINS [*The Renaissance of the Twelfth Century*, Cambridge (Mass.), 1924] o G. PARÉ, A. BRUNET y P. TREMBLAY [*La Renaissance du XII<sup>e</sup> siècle. Les écoles et l'enseignement*, Ottawa-París, 1933].

<sup>185</sup>D. JACQUART, *La scolastique médicale*, "Histoire de la pensée médicale en Occident", dir. M. D. Grmek, I, París, 1995, p. 182.

<sup>186</sup>Ed. W. STÜRNER, Stuttgart, 1976.

del cuerpo. La digestión, por ejemplo, es el resultado de la interacción del calor del fuego y de la humedad del aire que disuelve los alimentos<sup>187</sup>. De esta reflexión teórica, los médicos salernitanos, como sus predecesores clásicos, dedujeron que la salud es el resultado del equilibrio de los elementos y de sus cualidades; de ahí que los alimentos, compuestos de los mismos elementos que el cuerpo humano, pueden contribuir tanto a conservar el equilibrio como a corregir el desequilibrio.

Si la salud depende, en gran parte, de una alimentación adecuada, la dietética es una rama esencial de la medicina. No resulta insólito, pues, que una de las herencias más apreciadas de la escuela sea precisamente el *Regimen sanitatis Salernitatum*<sup>188</sup>: un conjunto de normas, consejos, indicaciones y propuestas, redactado, hacia 1100, por los algunos miembros del centro para el rey de Inglaterra, a fin de garantizarle una buena calidad de vida. Los condimentos orientales aparecen con frecuencia en la obra, que les confiere sistemáticamente efectos positivos: una de las salsas más saludables es la que se prepara con pimienta, salvia, sal, ajo, vino y perjil<sup>189</sup>. Puesto que la escuela surgió en una zona de intensa actividad comercial y entre sus primeros clientes debieron de figurar los principales hombres de negocios locales y los de la vecina Amalfi, sería interesante poder calibrar —como ha sugerido Massimo Montanari<sup>190</sup>— hasta que punto las opiniones de los médicos estaban condicionadas por los intereses mercantiles.

En el siglo XII, la especia más apreciada era la pimienta. Su prestigio venía de lejos. Galeno la calificó de condimento cálido, apto para organismos enfriados o debilitados, y le atribuyó efectos afrodisíacos<sup>191</sup>, propiedades que conservó entre los árabes. La escuela de Salerno eleva sus cualidades terapéuticas, al considerarla como un antifibricio y un antitusígeno:

---

<sup>187</sup>D. JACQUART, *La scolastique médicale*, p. 184.

<sup>188</sup>Pisa, 1484. Existen numerosas reediciones y traducciones.

<sup>189</sup>M. MONTANARI, *Covivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Bari, I, 1989, pp. 262.

<sup>190</sup>*L'alimentazione contadina*, p. 408.

<sup>191</sup>P. DELAVEAU, *Les épices*, pp. 115-117.

La pimienta negra, entera o en polvo, disuelve las flemas; ayuda al estómago en la digestión. La pimienta blanca es buena: suaviza la tos violenta, apaga los dolores de una fiebre ardiente y aleja el cruel escalofrío<sup>192</sup>.

La segunda especia recomendada por la médicos salernitanos es el clavo; su consumo conviene a todas las víceras, facilita la digestión, retiene el intestino, incrementa, combinado con leche fresca de vaca, el ardor genésico y refuerza la memoria:

Et ferme cunctis valet interioribus haustum  
[...]  
Vim digestivam mire juvat, abstinet alvum  
Accendit venerem, si drachmae podere tritum  
Potatum fuerit cum vaccae lectis recenti  
Vim memorem cerebri confortat saepius haustum<sup>193</sup>.

La defensa de los valores dietéticos y terapéuticos de las especias orientales no quedaba circunscrito, en el siglo XII, al círculo de Salerno, la compartían otros médicos e intelectuales de cultura y procedencia muy diversa. Simeón Seth, hacia 1075, ya dedicó al emperador Miguel VII Ducas un tratado de dietética, *De alimentorum facultatibus*, que adquirió gran renombre, donde analizaba, con conocimiento de causa, los efectos del jengibre, la canela, el clavo, la nuez moscada, la pimienta, el aloe, el alcanfor y el almizcle<sup>194</sup>. El prestigioso médico judío Maimónides, autor de otro "régimen de salud"<sup>195</sup>, alababa el azafrán, puesto que, consumido en pequeñas dosis, estimulaba el apetito<sup>196</sup>. Muy lejos de Fustat, donde ejercía Maimónides, en el monasterio germánico de Rupertsberg, Hildegarda de Bingen defendía coetáneamente que el clavo, además de reducir el dolor de cabeza y

---

<sup>192</sup>Cit. P. DELAVEAU, *Les épices*, pp. 116-117.

<sup>193</sup>Cit. P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 170.

<sup>194</sup>W. HEYD, *Commerce du Levant*, I, p. 52, nota 2; G. SARTON, *Introduction to the History of Science*, I, Washington, 1927, p. 771.

<sup>195</sup>Del que Lola Ferrer ha publicado una traducción reciente al castellano: MAIMÓNIDES, *Obras médicas*, I, Córdoba, 1991, pp. 41-105.

<sup>196</sup>P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 180.

la sordera, combatía la hidropesía y la gota<sup>197</sup>. Tampoco eran desdeñables, según la abadesa, los efectos tónicos y antisépticos del jengibre<sup>198</sup>.

Los centros más renovadores de la medicina, tanto en la Cristiandad como en el Islam, compartían, pues, la idea que consumir especias con regularidad y en cantidades reducidas favorecía la salud, evitaba las enfermedades. En la farmacopea de la época, la pimienta, el clavo, la canela o el jengibre eran utilizados, además, como "simples" en la preparación de muchos medicamentos. Estas ideas circulaban por Occidente y debieron de ser conocidas, al menos parcialmente, tanto en Catalunya como en Occitania. A Barcelona y Montpellier, cuyos comerciantes y embarcaciones se introducían, en la segunda mitad del siglo XII, en los emporios de al-Andalus, el Magreb y Siria, llegarían simultáneamente las influencias de los centros culturales del Islam occidental y del foco de Salerno. Si un monarca inglés había encargado —probablemente desde sus dominios aquitanos— un "régimen de sanidad" en el sur de Italia ¿se debe deducir del silencio de las fuentes actualmente conocidas que Ramon Berenguer IV, Alfonso el Trovador o Pedro el Católico estaban peor informados? ¿Es verosímil suponer que los gobernantes de los territorios comprendidos entre Niza y Tortosa confiaron su salud a profesionales con una preparación obsoleta, que desconocían los últimos avances de su disciplina? ¿Ignorarían completamente los estamentos privilegiados de Catalunya y el Languedoc las teorías dietéticas que se enseñaban, desde la primera mitad del siglo XII, en la escuela de Montpellier?

Durante la Alta Edad Media, el cierre a la navegación cristiana de los mares situados al este de Colzum (Suez) y la ruptura parcial en la transmisión de los textos clásicos habían contribuido, por otra parte, a incrementar el misterio y el exotismo que rodeaba a las especias, productos de alta calidad procedentes de unas tierras remotas y fantásticas. Para los occidentales, el océano Índico se había convertido en un *mare clausum*, en un horizonte onírico, en un receptáculo de sueños, mitos y leyendas<sup>199</sup>. La India se había transformado en una tierra mágica, pródiga en riquezas y en seres monstruo-

---

<sup>197</sup>*Ibidem*, p. 170.

<sup>198</sup>*Ibidem*, p. 127.

<sup>199</sup>J. LE GOFF, *L'Occident Médiéval et l'Océan Indien: un horizon onirique*, "Un autre Moyen Âge", París, 1999, p. 271.

sos, situada en las puerta del Paraíso, de donde procedían productos tan precioso como las especias o las perlas<sup>200</sup>.

Los excesos de las descripciones fantástica del Lejano Oriente —difícilmente compatibles con una antropología fundada en el Génesis— había acabado por provocar, sin embargo, la aparición de una segunda corriente interpretativa que, de acuerdo con unos planteamientos más "racionales", trataba de domesticar las maravillas de la India. Esta nueva línea de trabajo acabó por forjar el "sueño católico" del océano Índico<sup>201</sup>. Sus violentas tempestades no habrían impedido a los apóstoles Mateo, Tomás y Bartolomé difundir el Evangelio por sus riberas. En el Indostán, comunidades de creyentes aisladas esperarían entrar en contacto con sus hermanos de Occidente. El sueño cristiano se planteó, durante el siglo X, un objetivo todavía más ambicioso y atractivo, encontrar la vía de acceso al Paraíso terrenal. La Cristiandad del año Mil lo situaba en las fronteras de la India, donde nacerían los cuatro ríos paradisiacos, que identifica con el Tigris, el Eufrates, el Ganges y el Nilo<sup>202</sup>.

Estas eran las visiones que se tenían, en Occidente, del Lejano Oriente a principios del siglo XII, cuando, a raíz del complejo fenómeno de las Cruzadas, se consolidó la penetración de las flotas y de los mercaderes latinos en los grandes emporios de Levante. Las milicias francas consiguieron, en pocos años, hacerse con el control de todos los puertos de Siria y de Palestina, desde Alejandreta a Ascalón, y abrir, incluso, una cuña en el Mar Rojo, por Aqaba. Desde estos enclaves, situados en la línea de articulación del Lejano Oriente y el Mar Mediterráneo, los hombres de negocios y los misioneros occidentales, remontando las rutas caravaneras, penetraron en los territorios islámicos. Los hombres de negocios italianos, en las épocas de paz, llegaron, en busca de especias y otros artículos de lujo, hasta Damasco y Alepo. Los misioneros se adentraron profundamente en el Próximo Oriente, en busca de la vía de acceso a las comunidades cristianas de la India. El atractivo de esta tierra lejana se incrementó con la aparición de la enigmática figura del Preste Juan, quien, en 1164, habría enviado una carta al emperador bizantino Manuel Comeno, proponiendo un ataque conjunto contra los musulmanes para

---

<sup>200</sup>*Ibidem*, pp. 274-275.

<sup>201</sup>*Ibidem*, p. 282.

<sup>202</sup>J. LE GOFF, *L'Occident et l'Océan Indien*, p. 283.

consolidar el dominio cristiano de Jerusalén<sup>203</sup>. El personaje suscitó un gran interés en la cúpula de la Iglesia. Alejandro III envió a su médico Felipe con una carta para *Iohanni illustri et magnifico Indorum regi*<sup>204</sup>; la embajada no alcanzó su destino.

Estos viajes mercantiles y misioneros ampliaron considerablemente, durante el siglo XII, el horizonte geográfico del hombre occidental; pero no consiguieron desmontar el mito hindú ni atenuar el exotismo y el encanto de los productos que llegaban de allí ¿Por qué el océano Índico continuó siendo para los latinos el antiMediterráneo, un ámbito de irracionalidad e incultura? ¿Por qué la India no dejó de ser concebida como una tierra pródiga en recursos económicos pero poblada de seres fantásticos y de hombres incapaces de manejar un lenguaje articulado e inteligible?

Los navegantes y mercaderes occidentales, a pesar de la conquista franca del enclave portuario de Aqaba, no se adentraron en el océano Índico, que continuó siendo un ámbito reservado para los árabes, persas, hindúes y chinos. Los occidentales que llegaron a la India lo hicieron en incursiones individuales y por las rutas terrestres, no por mar, desde los puertos de Colzum o Aqaba. En muchos de los pioneros debieron de jugar un papel importante los tabúes psicológicos: el miedo a descorrer el velo protector de un lucrativo secreto comercial, en el caso de los mercaderes, o el desinterés por las realidades geográfica o económicas, entre los misioneros<sup>205</sup>.

Como consecuencia de la interacción de estos tres factores, el Lejano Oriente, en el siglo XII, continuó siendo —como muy bien ha señalado Jacques Le Goff<sup>206</sup>— "un horizonte semirreal, semifantástico, semicomercial, semimental, ligado a la estructura misma del comercio de Occidente, importador de productos preciosos lejanos". Para los consumidores, el origen remoto, casi ignoto, de las especias, que justificaba los altos precios a que se vendían, constituía un auténtico valor añadido. Para las capas bajas de la sociedad —que lamentaban no poder incluirlo más frecuentemente en sus dietas— un producto que mejoraba el gusto y la fragancia de los alimentos,

---

<sup>203</sup>J. GIL, *En demanda del Gran Kan. Viajes a Mongolia en el siglo XIII*, Madrid, 1993, pp. 28-31.

<sup>204</sup>J. de PLAN CARPIN, *Histoire des Mongols*, ed. J. BECQUET y L. HAMBIS, Paris, 1965, pp. 153-154. J. LE GOFF, *L'Occident et l'Océan Indien*, p. 279.

<sup>205</sup>J. LE GOFF, *L'Occident et l'Océan Indien*, p. 272.

<sup>206</sup>*L'Occident et l'Océan Indien*, p. 280

era sano y curaba, no podía venir sino del Paraíso terrenal. Puesto que buena parte de las especias llegaban a Occidente desde Alejandría, la imaginación popular identificó uno de los ríos del Paraíso, Geón, con el Nilo. A principios del siglo XIII, se decía que las especias crecían en las márgenes altas del Nilo, caían directamente de las ramas de los árboles al río, la corriente las conducía hasta las regiones del bajo Egipto, donde los pescadores fluviales las extraían del agua con sus redes. Joinville, en 1309, después de la expugnación del último enclave cristiano de Palestina, prestigia esta leyenda al incluirla en la *Histoire de saint Louis*. Con motivo del desembarco del ejército franco en Damietta, enumera las mercancías de lujo que pueden adquirirse en Egipto: la canela, el clavo, el ruibarbo, el aloe. El cronista no desaprovecha la circunstancia para criticar que estos productos, que sólo implican el esfuerzo de la recolección, se vendieran tan caros en Occidente, a causa del desmesurado afán de lucro de los mercaderes<sup>207</sup>.

Para los consumidores solventes, el alto precio, al convertirlas en un artículo de lujo, prestigiaba a las especias. Su consumo cotidiano, incluso en las jornadas penitenciales, era un indicador de rango y de buen gusto. Esta aureola de exotismo y exclusividad que rodeaba a las especias explica, en parte, que los colectivos dominantes impusieran como paradigma de buen gusto los sabores y fragancias fuertes.

## 5. CONCLUSIÓN

Las especias, en el siglo XII, fueron conocidas y apreciadas, en Cataluña y el Languedoc, por un sector considerable de la sociedad, bastante más amplio del que se creía hasta hace pocos años. Diversos colectivos, además de la nobleza, consiguieron recursos —cada uno en la medida de sus posibilidades— a la adquisición de unos condimentos exóticos que incrementaban el deleite de comer, favorecían la salud y alejaban la enfermedad. Las especias desempeñaron, pues, en el conjunto de Occidente, un papel social y cultural bastante más importante del que les atribuyeron, en los años sesenta, algunos historiadores de la Europa del Este. Hoy afirmaciones como "las especias interesan a la historia del comercio en razón de su precio; pero no a

---

<sup>207</sup>W. HEYD, *Commerce du Levant*, I, p. 383.

la historia de la cocina, puesto que el conjunto de la población no las consumió en absoluto<sup>208</sup> son ya difíciles de compartir. Conclusiones de esta naturaleza evidencian —como muy bien ha señalado Massimo Montanari<sup>209</sup>—, una sobrevaloración de los fenómenos económicos y un menosprecio de la realidad —más profunda— de las estructuras sociales, los sistemas de valores y las representaciones mentales, aspectos que condicionan los sistemas alimentarios, en la medida en que éstos constituyen un producto cultural y no son el mero resultado del nivel de renta de quienes los crean.

#### RÉSUMÉ

Au XII<sup>e</sup> siècle, les épices furent connues et appréciées en Catalogne et en Languedoc par un grand secteur de la société. Son succès était une conséquence de ses qualités organoleptiques, de ses vertus diététiques et du caractère exotique que leur proportionnait son lointain origine. Assaisonner avec du poivre, du gingembre ou du clou devint un signe de classe et de bon goût. Aux siècles centraux du Moyen Âge, les condiments provenant de l'Orient jouaient un rôle sociale et culturelle plus important qu'on n'avait pas été considéré jusqu'aujourd'hui.

#### SUMMARY

During the 12th century, spices were known and appreciated in Catalonia and Languedoc by a great part of society. The success of spices was a result of their organoleptic qualities, their dietetic virtues and their exoticism due to their remote origin. To have pepper, ginger or cloves became a sign of distinction and good taste. In the central centuries of the Middle Ages, oriental seasonings had a social and cultural role much more important than it has been thought.

---

<sup>208</sup>A. WYCZANSKI, *La consommation alimentaire en Pologne au XVI<sup>e</sup> siècle*, en J.J. HÉRMARDINQUER (ed.), "Pour une histoire de l'alimentation", Paris, 1970, p. 45.

<sup>209</sup>*L'alimentazione contadina*, 1979, p. 408, nota 106.