

ÍNDICE

Prólogo de Antoni Riera i Melis	13
1. Introducción	27
2. Un análisis de la demanda: el consumo de carne en Barcelona	33
3. El abastecimiento cárnico de Barcelona: los mercados de origen y el traslado del ganado hasta la ciudad	41
3.1. El proceso de compra del ganado.....	41
3.2. El viaje del ganado hasta la ciudad	46
3.2.1. El ganado porcino y bovino	47
3.2.2. El ganado ovino	52
3.2.2.1. Las rutas de Poniente y noroccidentales.....	54
3.2.2.2. Las rutas septentrionales.....	65
3.2.2.3. Las rutas meridionales	73
3.2.2.4. Una ruta para tiempos difíciles: la ruta del nordeste.....	83
3.3. Conclusiones	87
4. La llegada a la ciudad. Los pastos del territorio de Barcelona.....	93
4.1. Los pastos del territorio de Barcelona en el siglo xiv. Los inicios del conflicto	98
4.2. Los pastos del territorio de Barcelona en el siglo xv. El conflicto enquistado	102
4.3. Conclusiones.....	116
5. Sacrificio y venta: las normas higiénicas y de calidad	119
5.1. El origen de la normativa	119
5.2. La entrada en la ciudad: el primer control fiscal y de calidad	128

5.3. Mataderos y carnicerías de Barcelona	135
5.4. Salubridad e higiene en la venta de carne	144
5.5. Jerarquía y calidad de la carne	155
6. Religión y mercado de la carne	163
6.1. Abstinencia y venta de carne.....	163
6.2. La carne sacrificada por los judíos y el mercado cristiano	169
6.3. Conclusiones.....	176
7. Fiscalidad y mercado cárnico.....	179
7.1. Los inicios de la imposición de la carne y su consolidación.....	179
7.2. La imposición sobre el consumo de carne durante el siglo xv: crisis y reestructuraciones.....	189
7.3. Conclusiones	214
8. Precios legales y crisis de abastecimiento	217
8.1. La regulación de la venta de carne	218
8.2. Precios legales y crisis de abastecimiento durante el siglo xiv.....	220
8.3. Precios legales, seguros y crisis de abastecimiento durante el siglo xv.....	227
8.4. Conclusiones.....	248
9. Conclusiones	253
Bibliografía	259

PRÓLOGO

El pasado 26 de octubre de 2015 la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Agencia Internacional de Investigación sobre el cáncer (IARC) advertían, en una nota de prensa, que las carnes procesadas pueden causar cáncer de colón. Especificaban que por cada 50 gramos diarios ingeridos el riesgo de desarrollar este tumor aumentaba un 18%. Aunque a nivel individual estas cifras no son muy elevadas, el Dr. Kurt Straif, director del programa monográfico de la IARC, insistía en que “teniendo en cuenta la cantidad de personas que actualmente consumen carne procesada en todo el mundo, el impacto global de su incidencia en el cáncer puede ser muy importante para la salud pública”. La agencia, tras evaluar 700 trabajos científicos, ha decidido incluir cualquier producto cárnico que haya sido sometido a manipulaciones industriales (embutidos, jamones, salchichas, lasañas y carnes envasadas) en el grupo 1 de productos “cancerígenos para humanos”, categoría en la que ya figuraban el tabaco, el amianto y la contaminación ambiental. La relación de este tipo de alimentos con los tumores de colon, páncreas y próstata, no es nueva: en 2002, un estudio sobre dieta y cáncer, en el que participaron 23 centros científicos europeos, ya advertía de los riesgos derivados de alguno de sus ingredientes, como la sal y las nitrosaminas.

En cuanto a las carnes rojas no procesadas (ternera, cerdo, cordero, caballo, cabrito), la IARC ha decidido, puesto que las evidencias no son tan concluyentes, elevar su clasificación hasta el grupo 2A, reservado a los agentes “probablemente carcinógenos para el ser humano”. También en este caso se ha observado un vínculo fuerte con el cáncer colorectal y una correlación positiva, pero más baja, con los tumores de páncreas y próstata.

La carne es actualmente un alimento de amplio consumo en los países occidentales y entre las clases solventes asiáticas y africanas goza de un gran prestigio social y gastronómico, y constituye todavía un indicador de riqueza. El anuncio de ambos organismos sanitarios, difundido rápidamente por las redes y los medios de comunicación convencionales, ha desencadenado una fuerte polémica. Los primeros en reaccionar han sido —como era de esperar— los productores de carne, alarmados por

las consecuencias económicas que podría provocar una brusca caída del consumo en unas sociedades cada vez más obsesionadas por la salud y atentas a las recomendaciones de los médicos. El Centre de Liaison des Industries Transformatrices de Viande (CLITRAVI) ha cuestionado los resultados de las citadas investigaciones, aduciendo que es “inapropiado atribuir a un único factor un mayor riesgo de cáncer”, puesto que la enfermedad siempre es el resultado de la combinación de diversas causas como la edad, la genética, el medio ambiente y el estilo de vida. El *lobby* de los productores no ha desaprovechado la ocasión para recordar el alto valor nutritivo de las carnes procesadas y rojas, por su alto contenido en proteínas, en vitamina B12 y en minerales, especialmente en hierro y en zinc.

Las autoridades sanitarias, situadas entre ambos frentes, han intervenido para tranquilizar a los consumidores. Han procurado no desautorizar los informes de la OMS i de la IARC, recomendando reducir considerablemente la ingesta de carnes procesadas e incrementar el consumo de frutas, verduras, cereales, pescado azul y carnes blancas. Han desaconsejado, sin embargo, excluir de la dieta las carnes rojas, puesto que su ingesta dos veces por semana y en cantidades moderadas no implica un riesgo considerable para la salud. Han insistido así mismo en que la actitud de los consumidores ante los alimentos debe ser confiada, no temerosa; que comer debe continuar siendo una actividad placentera, gratificante, no una mera necesidad biológica asumida con desgana o recelo.

La polémica en torno a la carne no es exclusiva de nuestra época, se viene repitiendo a lo largo la Historia. Desde la Antigüedad clásica ha suscitado, por razones diversas, controversias entre los consumidores, para quienes ha constituido un alimento prestigiado, deleitoso, deseado, pero también la causa de muchas enfermedades y una fuente de pecados capitales y de vicios.

En la Alta Edad Media, los poderosos, en un contexto caracterizado por el avance de los yermos y de crecimiento de la ganadería bravía, estuvieron obligados socialmente a consumir mucha carne para manifestar su poder, su fuerza física y su valor. Entre sus preferencias gastronómicas, los asados de caza mayor y de volátiles ocupaban el primer lugar. La carne devino entonces para los miembros de la aristocracia militar occidental una necesidad más psicológica y sociológica que biológica. De ahí que la privación de su consumo se convirtiera en una de las sanciones más graves que se les podía imponer, por sus repercusiones simbólicas, ya que significaba la marginación temporal del grupo de los poderosos, de los fuertes, de los valientes, de los bulímicos. Las secuelas de esta dieta fuerte y abundante aparecían con el paso de los años, a medida que estos *milites* reducían paulatinamente el tiempo dedicado al ejercicio físico; se manifestaban en forma de enfermedades crónicas, como la hipertensión arterial, la apoplejía, la gota o la insuficiencia renal.

Este bloque de consumidores casi compulsivos de carne, desde la Baja Antigüedad, coexistió, sin embargo, con otro colectivo, siempre minoritario, que reivindicó, por razones morales más que económicas o sanitarias, una dieta reducida, frugal, exenta

de carne. Las primeras generaciones de monjes cristianos, fieles a la herencia estoica e interesados por la excelencia ascética, defendieron un comportamiento alimenticio antitético al desarrollado por los *milites*, que anteponía la anorexia a la bulimia y consideraba el ayuno y la abstinencia como dos valores excelsos. Desde los primeros tiempos del Cristianismo, dos alimentos habían suscitado recelos entre el sector más rigorista de la clerecía: la carne y el vino. La primera por su alto contenido en nutrientes, que excitaba las pasiones y dificultaba el control del cuerpo por la mente; el segundo por sus efectos euforizantes y desinhibidores, que modificaban el comportamiento individual y las relaciones sociales; y ambos, por el aprecio de que gozaban entre los poderosos, de quienes los monjes querían diferenciarse manifiestamente. El vino había sido elegido, sin embargo, como materia de la eucaristía, circunstancia que lo colocaba en un nivel simbólico diferente al de la carne y explica que, a pesar de sus inconvenientes, disfrutara pronto del aprecio de los eclesiásticos. La hagiografía de la post-Antigüedad está llena de santos evangelizadores que iniciaron la cristianización de territorios paganos sembrando viñas y ofreciendo vino a la aristocracia local. El vino, en la Alta Edad Media, se convirtió en la bebida ordinaria de todos los estamentos y colectivos sociales, incluidos los monjes, que lo consumían en cantidades moderadas, para apagar exclusivamente la sed.

Esta recuperación no se produjo en el caso de la carne que, a pesar del entusiasmo que suscitaba en el conjunto de la sociedad, continuó siendo para los moralistas un alimento con muchos más inconvenientes que ventajas. Juan Cassiano, siguiendo a los teóricos orientales, había defendido la idea que los ascetas deberían renunciar completamente al consumo de carne. Esta vianda no aparece tampoco en la lista de alimentos adecuados para la vida contemplativa que Jerónimo, Sulpicio Severo y Paulino de Nola incluyeron en sus respectivas correspondencias. La Regla del Maestro prohibió a los ascetas el consumo de todo tipo de carne, excepto la de aves por Navidad y Pascua. Benito de Nursia, consciente del valor terapéutico que la medicina coetánea le atribuía, autorizó el consumo de carne de cuadrúpedos a los monjes enfermos muy débiles y la prohibió a los sanos.¹ El padre del monacato occidental dejó sin precisar, no obstante, si los ascetas sanos podrían consumir carne de bípedos en las grandes festividades del calendario litúrgico. Solución de compromiso —disimétrico— entre la exclusión total y la inclusión sin restricciones de la carne en las dietas de los monjes; propuesta deliberadamente ambigua, que significaba una invitación tácita a la renuncia total a la carne de mamíferos, con un margen de tolerancia considerable, sin embargo, para la de aves.

Leandro de Sevilla aconseja a su hermana, la abadesa Florentina, que prohibiera el consumo de todo tipo de carne a las monjas sanas de su comunidad, puesto que

1. *"Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio, praeter omnino debiles ergrotos"*: *La Regla de San Benito*, G.M. COLOMBÁS; I. ARANGUREN (eds.) Madrid, BAC, 1979, p. 136.

era una cocción pésima alimentar al propio enemigo.² Isidoro de Sevilla, que conocía el código de su hermano y cuyas ideas ascéticas no serían muy distintas, en su regla, después de definir con precisión las tareas mecánicas que los monjes tendrían que asumir y los tiempos que les deberían dedicar, asignó a éstos un régimen alimenticio equilibrado y suficiente. La dieta ordinaria incluía solo verduras y legumbres, y las festivas añadían a estos dos componentes pequeñas cantidades de carne.³

La carne, según Fructuoso de Braga, no es un alimento peligroso, vil o impuro, puesto que fue creada por Dios, sino poco adecuado para los ascetas; su renuncia sistemática favorece la vida contemplativa. El abad galaico, en su regla, la excluye completamente de las dietas ordinarias y castiga severamente, con seis meses de reclusión, la ruptura de este veto.⁴ Los monjes sanos celebraban con pescado las festividades del ciclo litúrgico y solo podían comer carne de aves durante los viajes prolongados, para recuperarse físicamente de las largas caminatas.

Estos planteamientos dietéticos fueron presentados por el clero secular a sus respectivos feligreses como idóneo para el conjunto de la sociedad. En el segundo cuarto del siglo V, Pedro Crisólogo, arzobispo de Rávena, ya había recomendado a sus diocesanos laicos la renuncia frecuente de la carne y de los otros alimentos fuertes como una vía asequible y efectiva de perfección espiritual.⁵ Los resultados de este proyecto pastoral y dietético fueron, sin embargo, mediocres, puesto que los campesinos, siguiendo el ejemplo de los poderosos, consideraban la carne como el alimento más placentero y sano, como fuente de salud y de fuerza física. Por otra parte, la contracción del área roturada y el avance de los yermos, como consecuencia de una prolongada caída demográfica, permitían por doquier a las familias rurales integrar pequeñas cantidades de carne fresca o de embutidos a sus refacciones cotidianas. Pocas veces en la historia la ganadería y la caza menores habían estado tan al alcance de las capas bajas del campesinado.

La situación empezó a cambiar a mediados del siglo XI, cuando un restringido grupo de terratenientes armados impusieron al conjunto de la sociedad europea un nuevo orden, basado en una radical desigualdad económica, jurídica y cultural de las personas, y patrimonializaron casi todas las atribuciones y competencias de los poderes públicos. Este orden feudal se revelaría pronto muy eficaz, al permitir simultáneamente una expansión demográfica, una apertura económica, una transformación de las estructuras familiares y de los mecanismos de control de la mano de obra rural, una renovación científica y tecnológica y una modificación de los sistemas alimentarios.

2. “*Cui tamen suppetit uirtus, a carnibus se abstineat; nam dura est conditio nutrire hostem contra quem dimices*”: Leandro de Sevilla, *Libro de la educación de las vírgenes y del desprecio del mundo*, Julio CAMPOS; Ismael ROCA (eds.), *Reglas monásticas de la España visigoda. Los tres libros de las “Sentencias”*, Madrid, BAC, 1971, p. 65.

3. San Fructuoso, *La Regla de monjes*, *Ibidem*, p. 105.

4. San Fructuoso, *La Regla de monjes*, *Ibidem*, p. 142.

5. Alexandre OLIVAR, “La vida rural i la pastoral reflectides en la predicació de Pere Crisòleg”, *Espania. Estudis d’Antiguitat Tardana oferts en homenatge al professor Pere de Palol i Salellas*, Barcelona, Publicacions de l’Abadia de Montserrat, 1996, p. 177.

La nueva aristocracia feudal optó por la agricultura extensiva, por el cultivo de los cereales y de la vid, puesto que su producción era más fácil de controlar que la de los yermos, que la recolección, la ganadería bravía y la caza. El crecimiento feudal se prolongó hasta finales del siglo XIII, cuando las grandes oleadas roturadoras cesaron a escala occidental, puesto que todas las tierras cultivables con la tecnología agraria de la época ya estaban prácticamente en explotación.

El avance de las sementeras a cargo de los baldíos permitió un aumento cuantitativo y confirió mayor seguridad al régimen alimentario de amplias capas del campesinado, pero redujo sensiblemente su diversidad; colocó el pan en el centro de la dieta y aminoró la presencia de la carne y de los demás comestibles de origen animal. La familias campesinas, en un contexto de reducción de los pastos y de cierre gradual de los bosques por parte de los señores, tuvieron que potenciar la ganadería de trabajo en detrimento de la de carne. La carne conservó todo su prestigio gastronómico, pero, al reducirse su oferta, se distribuyó socialmente de forma más desequilibrada. La Iglesia, a pesar de este retroceso del consumo entre los estamentos bajos y medios, no solo mantuvo las restricciones alimentarias instauradas en la Alta Edad Media, sino que las justificó con mayor precisión, las multiplicó y diversificó. Canonistas y teólogos rivalizaron en la defensa de las cualidades expiatorias y morales de los ayunos y las abstinencias. Tomás de Aquino, hacia 1270, sostenía que el ayuno había sido instituido por la Iglesia “para reprimir el anhelo de los placeres relacionados con la alimentación y la voluptuosidad” y que la abstinencia debía excluir temporalmente de la dieta los manjares más agradables y excitantes, como “las carnes de cuadrúpedos y de aves, los lacticinios y los huevos”.

La nobleza continuó disfrutando de unas dietas fuertemente cárnicas, como se desprende de las cuentas de gastos alimenticios de los castillos y palacios catalanes. En la primavera de 1189, Guillem de Montcada, perteneciente a una de las familias más representativas de la alta nobleza del Principado, efectuó tres estancias en el castillo de Sentmenat con una duración total de treinta y un días. Las compras de víveres en los mercados rurales circundantes⁶ ascendieron a 166 sueldos, 3 dineros y un óbolo, moneda de Barcelona. La carne, excepto en las jornadas penitenciales, apareció sistemáticamente en la mesa, lo que explica que la incidencia de sus adquisiciones en el conjunto de los gastos superara las de los restantes alimentos y se situase en el 36,13%. La señora de Montcada comió sobre todo averío: pollos en doce ocasiones, ocas en cuatro y gallina en una. Aparecen a continuación el cerdo fresco, con cuatro compras, y los carneros y los corderos, con tres. Cierra la serie, con una sola adquisición, la vaca. Sorprende, en unas comidas efectuadas por un miembro de la alta nobleza en un castillo rural, en primavera y verano, la ausencia total de la caza, un

6. Analizados con detalle por Rafael CONDE, “Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillem de Montcada (A.D. 1189)”, *Medievalia*, 3 (1982), pp. 7-21; y por Antoni RIERA i MELIS, “Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa”, *Revista d’Etnologia de Catalunya*, 2 (1993), pp. 8-21.

tipo de carne que continuaba disfrutando de gran aceptación entre los poderosos ¿Se debería a las preferencias gastronómicas de la anfitriona? ¿Condicionaría el género la composición de la dieta entre los poderosos?

La rápida expansión del patrimonio y el incremento de las limosnas contribuyeron a aumentar considerablemente la presencia de la carne de volátiles y de la manteca de cerdo en los refectorios de los grandes monasterios. El abad Pedro el Venerable, en el segundo tercio del siglo XII, ya tuvo que adoptar medidas para contener el consumo de carne de cuadrúpedos, grasas animales y especias en Cluny; sus esfuerzos de regeneración ascética obtuvieron, sin embargo, escasos resultados.⁷ Los excesos alimentarios de muchos cenobios provocaron la crítica de amplios sectores de la clerecía y de la sociedad secular y favorecieron la aparición de corrientes rigoristas. Los cistercienses Roberto de Molesmes y Bernardo de Claraval, y el cartujo Bruno de Colonia, los principales impulsores del “Nuevo monacato”, restablecieron en las abadías y prioratos de sus respectivas órdenes las frugales dietas del benedictinismo inicial, exentas de carne y de grasas animales.⁸

En las dietas ordinarias de los campesinos, las proteínas las aportaba la carne. Todas las familias rurales disponían de pequeños contingentes de ovejas, cabras, gallinas y ocas. A pesar de que el retroceso y el cierre gradual de los bosques de glandíferas complicaba su crianza a gran escala, el cerdo continuaba jugando un papel importante en el régimen alimenticio de las familias rurales, cuya carne consumían fresca, en invierno, y embutida, durante el resto del año. Proporcionaba también el lardo, la principal grasa de cocción. Mientras que los cuinos, cuya crianza tenía una finalidad exclusivamente alimentaria, se consumían jóvenes, de menos de un año, los ovinos y los caprinos se sacrificaban viejos, cuando ya se había agotado su capacidad de producir leche y lana. La necesidad de asegurarse el aprovisionamiento de huevos y las periódicas subtracciones señoriales obligarían a los campesinos a restringir al máximo el consumo de averío, que se reservaría para los enfermos, las parturientas y los ágapes de las grandes festividades.⁹ La caza menor desaparece gradualmente de la dieta de los payeses a medida que el fuego y el hacha desmontan las masas forestales y los señores restringen el acceso a las mismas.

Después de trescientos años de expansión demográfica y crecimiento económico, Europa occidental penetró, a principios del siglo XIV, en una larga época de dificultades

7. Antoni RIERA I MELIS, “Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII: el model cluniacenc”, *1er Col.loqui d’Història de l’alimentació a la Corona d’Aragó (Edat Mitjana)*, Lleida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, I, pp. 68-70.

8. Antoni RIERA I MELIS, “Cluniacences y cistercienses en el siglo XII: dos concepciones del ascetismo, dos sistemas económicos, dos actitudes ante la alimentación”, María Isabel DEL VAL VALDIVIESO; Pascual MARTÍNEZ SOPENA (dirs.), *Catilla y el mundo feudal. Homenaje al Profesor Julio Valdeón*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 2009, III, pp. 429-434.

9. Para un análisis más detenido de las alimentaciones campesinas de los siglos XII y XIII, véase: Julián CLEMENTE, *La economía campesina en la Corona de Castilla (1000-1300)*, Barcelona, Crítica, 2004, pp. 103-159, y Antoni RIERA I MELIS, *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, Barcelona, IEC, 1997, pp. 23-28.

como consecuencia de la caída gradual de la productividad agraria. Muchas familias campesinas, desde 1270 aproximadamente, se vieron obligadas a dejar de cultivar algunas tierras, puesto que ya no les resultaba rentable. La contracción forzosa del área roturada, al provocar una merma gradual de la oferta de cereales, aceleró el ritmo e incrementó la intensidad de las crisis alimentarias. Esta dinámica adversa se vio agravada además por otro factor negativo, la peste, que, desde 1348, se abatió periódicamente sobre el viejo continente, reduciendo, primero, la mano de obra disponible y lastrando, después, su reposición. Estudios recientes¹⁰ han tendido, sin embargo, a desdramatizar la crisis bajomedieval, afirmando que no provocó, como se había venido sosteniendo, una larga y profunda contracción económica sino un conjunto de fuertes transformaciones estructurales compatibles con una tendencia expansiva. Según estos autores, el referente conceptual más adecuado sería el de una serie de dificultades coyunturales insertas en una dinámica general ascendente y con factores endógenos y exógenos de distinto significado.

Los protagonistas, después de cada crisis coyuntural, lucharon por superar sus secuelas, buscaron soluciones inéditas para problemas nuevos. Los campesinos adoptaron planteamientos agrarios más intensivos, redujeron la duración de los barbechos con un uso más abundante de los fertilizantes y la multiplicación de las labores; compensaron la reducción del área cultivada con el aumento de la productividad. Potenciaron asimismo la ganadería, especialmente la trashumante, que aprovechaba la hierba que crecía espontáneamente sobre las tierras abandonadas y exigía poca mano de obra. Este crecimiento de los rebaños, al coincidir con una caída de la demanda de la ganadería de trabajo por mor del retroceso de la superficie cultivada, se pudo orientar hacia la producción de carne y de queso. Los armadores y mercaderes urbanos mejoraron coetáneamente el diseño de las embarcaciones a fin de incrementar su productividad y reducir los costes del transporte; adoptaron los fletes diferenciados, cuya cuantía ya no dependía solo de la distancia a recorrer y la magnitud de los cargamentos, sino también de su valor. Esta discriminación positiva de las mercancías baratas permitió a los alimentos corrientes penetrar en los circuitos del gran comercio internacional y efectuar largos recorridos.

Las dificultades, al actuar de forma diferente sobre cada uno de los estamentos, contribuyeron a acentuar la jerarquización interna de la sociedad. Un sector de los campesinos y de los asalariados urbanos, después de la revalorización transitoria de su trabajo provocada por cada epidemia, se precipitaban por la pendiente del endeudamiento y acababan perdiendo su explotación o su trabajo. Los señores, las familias rurales acomodadas y los miembros de las oligarquías ciudadanas aprovechaban, en cambio, cada crisis puntual para conceder créditos con garantías inmobiliarias a los

10. Bien analizados en Paulino IRADIEL, "La crisis bajomedieval, un tiempo de conflictos", *Conflictos sociales, políticos e intelectuales en la España de los siglos xv y xv*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2004, pp. 13-48, y Gaspar FELIU, "La crisis catalana de la Baja Edad Media. Estado de la cuestión", *Hispania*, LXIV/2 (2004), pp. 435-466.

empobrecidos, ampliar a sus expensas el patrimonio, multiplicar sus inversiones e incrementar sus capitales. Esta diferente capacidad de resistencia frente a las penurias explica, en parte, que los dos colectivos que consiguieron mejorar más rápidamente su sistema alimentario, durante los siglos xiv y xv, fueran la nobleza y la alta burguesía, cuyos ingresos les permitieron aprovechar la multiplicación de la oferta de alimentos en los mercados urbanos y rurales, combinar, incluso en las comidas cotidianas, los mejores productos de proximidad con los exóticos de alta calidad, y renovar las técnicas culinarias y la presentación de los platos.

El rápido ascenso económico y social de los mercaderes y de los banqueros alteró, sin embargo, la jerarquía tradicional de las mesas. Los nuevos ricos comían, por primera vez, mejor que muchos caballeros. Las autoridades, para contener el malestar de la aristocracia, tuvieron que restablecer el orden tradicional mediante la promulgación de leyes suntuarias, que establecían con precisión la cantidad y la calidad de los alimentos que cada persona podía consumir, de acuerdo con su rango, no con la magnitud de sus ingresos.

Para los miembros la alta nobleza, que continuaban disfrutando de un poder de consumo sin paralelo, incrementar la magnitud de sus comidas para diferenciarse de la oligarquía implicaba un riesgo evidente para la salud. Conscientes de que el rango en la mesa ya no podía manifestarse ampliando la dieta, tendieron a substituir la cantidad por la calidad. Empezaron a exigir a sus cocineros platos cada vez más elaborados; aligeraron, diversificaron y refinaron sus comidas, opción compatible con la higiene, sin techo fisiológico. Instauraron una cocina ostentosa, basada en el placer y la innovación, en la que el artificio se imponía a la autenticidad, la sofisticación a la simplicidad.¹¹

La nueva moda impuso la proliferación de pequeños platos de ingredientes caros y preparación prolongada, en los que la presentación era tan importante como el contenido. Comer en la mesa real o en la de un magnate se convirtió, en la Baja Edad Media, en un reto, en una especie de juego, puesto que los comensales, para saber lo que se les estaba sirviendo, tenían que deconstruir mentalmente cada plato. El conocimiento gastronómico ya consistía entonces en saber elegir, en ser capaz de renunciar, por motivos que dimanaban tanto de las convenciones sociales como de los gustos personales, a algunos alimentos y a determinadas combinaciones de sabores, fragancias y texturas.¹²

11. Paul H. FREEDMAN, *Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval*, València, Publicaciones de la Universidad de Valencia, 2010, p. 42.

12. Como han demostrado recientemente Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La mesa del rey. Cocina y régimen alimentario en la Corte de Carlos III "el Noble" de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2002; Juan Carlos MARTÍN CEA, "Entre platos, copas y manteles: usos y costumbres sociales en torno a las comidas en la Castilla Bajomedieval", Juan Carlos MARTÍN CEA (coord.), *Convivir en la Edad Media*, Burgos, Dosssoles, 2010, pp 259-276; y Antoni RIERA I MELIS, "Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media", Manuel GARCÍA GUATAS, Elena PIEDRAFITA y Juan BARBACIL (coords.), *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv y xv)*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico - CSIC, 2013, pp. 65-100.

Esta obra es resultado del proyecto de investigación
“Mercados alimenticios en la Edad Media: actores, mecanismos y dinámicas”,
reconocido y financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad
del Gobierno de España (HAR2012-31802)

Obra financiada por:



© del libro: Ramón A. Banegas López, 2016

© del prólogo: Antoni Riera i Melis, 2016

© de la ilustración de la cubierta: Österreichische Nationalbibliothek, 2016

© de esta edición: Milenio Publicaciones, SL 2016

Sant Salvador, 8 — 25005 Lleida (España)

editorial@edmilenio.com

www.edmilenio.com

Primera edición: diciembre de 2016

ISBN: 978-84-9743-706-6

DL L 1.475-2016

Impreso en Arts Gràfiques Bobalà, SL

www.bobala.cat

Printed in Spain

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <www.cedro.org>) si necesita fotocopiar, escanear o hacer copias digitales de algún fragmento de esta obra.