

## **LA ALIMENTACION: UN ESTUDIO HISTÓRICO CULTURAL**

**MARIANA PAOLA ZAPATERO**  
**Universidad Católica Argentina**  
**Fundación para la Historia de España**

### **Resumen**

Especialmente para el hombre, el acto de alimentarse encierra un complejo conjunto de significados; la alimentación, junto al vestido y la vivienda, es una de sus más apremiantes necesidades, que cada época le impone sus propias normas culturales y desafíos de subsistencia.

Nuestro propósito es presentar un sistema alimentario teórico, analizar e integrar los conceptos que lo definen y ofrecer un marco histórico demostrativo y ejemplificador. En dicho sistema los elementos representativos son: los modelos de alimentación y el circuito producción/abastecimiento/consumo, en tanto la propuesta temporal es la Baja Edad Media, especialmente hispánica.

### **Abstract**

Specially for the man, the act of feeding includes a complex set of meanings: feeding, together with dressing and house, is one of his more urgent necessities, that every time imposes him its own cultural norms and challenges of subsistence.

Our intention is to propose a theoretical nourishing system, to analyze and to integrate the concepts that define it and to offer a demonstrative and illustrative historical frame.

In this system the representative elements are: the models of alimentation and the circuit: Production/Supplying/Consumption; where as the time proposal is the Latter Middle Age, specially hispanic.

### **Palabras clave**

Alimentación – Baja Edad Media – España.

### **Key words**

Food – Later Middle Ages – Spain.

## I

El esencial acto alimentario, repetido por todas las especies animales a través del tiempo, resume en sí mismo una historia: lo que fue y determinó lo que es y está gestando lo que será.

Pero, especialmente para el hombre, este acto de alimentarse encierra un complejo conjunto de significados; la alimentación, junto al vestido y la vivienda, es una de sus más apremiantes necesidades, que cada época le impone sus propias normas culturales y desafíos de subsistencia.

Si deseamos abordar la historia de la alimentación, se deben señalar dos rasgos para su mejor comprensión: 1) desde la década de los años 60 aproximadamente, se convirtió en particular tema de estudio, a partir de la definición de los objetivos y métodos propios para su investigación, hecho en el que incidió también el auge de la "cultura material". Se recogió además, la labor pionera de aquellos historiadores<sup>1</sup>, que desde principios del siglo, habían comenzado a otorgarle la importancia histórica que la misma merecía, a lo cual se sumó la difusión y profundización realizada por la escuela de Annales<sup>2</sup>.

2) se dedican al estudio de la alimentación, especialistas de distintas áreas y con diferentes enfoques, lo cual también nos indica, la multiplicidad de tipos de fuentes a través de las cuales se puede analizar este campo historiográfico. Generalizando, se pueden establecer tres vías principales de investigación: el primer grupo, reúne aquellos trabajos donde el tema concluye en sí mismo, y entonces la historia de la alimentación se presenta como una simple descripción de recetas, menús, usos y ritos. Un segundo grupo de estudios, plantea la historia de la alimentación como una historia cuantitativa y biológica, fundamentada en el análisis de balances calóricos y regímenes dietéticos. Finalmente, y en perfecta combinación con la anterior, se presenta

<sup>1</sup> J. C. DRUMMOND y A. WILBRAHAN (Inglaterra), W. ABEL (Alemania), L. FEBVRE (Francia) etc., citado por T. DE CASTRO, *La alimentación en las Crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, Univ. de Granada, 1996. p. 43.

<sup>2</sup> *Idem*, pp. 9-50.

como una historia cualitativa, que descubre las relaciones sociales, con la historia de las mentalidades, entre el hombre y el medio<sup>3</sup>.

Nuestro propósito es presentar un sistema alimentario teórico, analizar e integrar los conceptos que lo definen y ofrecer un marco histórico demostrativo y ejemplificador. En dicho sistema los elementos representativos son: los modelo de alimentación y el circuito producción/abastecimiento/consumo, en tanto la propuesta temporal es la Baja Edad Media, especialmente hispánica.

## II

El consumo de determinados alimentos y su combinación en cada época específica, es el reflejo de un *modelo alimentario*, el cual responde a las definiciones culturales de aquel mismo tiempo. En consecuencia, dentro de todo modelo, los alimentos se convierten en *bienes culturales*, en tanto superan su propia categoría de nutrientes y representan un conjunto adquirido de conocimientos, creencias y símbolos, así como también, manifiestan los sistemas de clasificaciones sociales, de edad y sexo vigentes, que organizados coherentemente definen aquel modelo alimentario y colaboran a determinar lo propio y lo ajeno, la identidad cultural y la diversidad de los otros<sup>4</sup>.

Además, cuando nos referimos a un *modelo*, como lo indica su definición, hacemos mención de un arquetipo o referencia para reproducir y/o analizar aquellos rasgos generales y principales de una realidad. Sin embargo, debe señalarse que la misma presenta variantes relacionadas con la individualidad.

Un modelo alimentario incluye los alimentos —como bienes culturales—, los cuales en general son deseados, aceptados o no, por un determinado conjunto social, pero también implica parámetros establecidos y comprendidos por esta misma sociedad, tales como: el punto óptimo de alimentación o la definición de saludable.

<sup>3</sup> M. A. LADERO QUESADA, "La alimentación en la España Medieval. Estado de las investigaciones", *Hispania* XLV/159, Madrid, 1985, pp. 211-220.

<sup>4</sup> M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Critica, Barcelona, 1993, p. 18; M. A. LADERO QUESADA, *op. cit.*

Al consumo, lo podemos caracterizar por dos variables interrelacionadas: cantidad y calidad. En principio, cuánto se come, no sólo dependerá de la relación población-recursos, sino también de la actitud global, cultural y social ante la comida. A modo de ejemplo, Montanari cita una clara oposición al respecto, entre griegos o romanos y los bárbaros. Para los primeros, el ideal era la mesura: comer con placer sin voracidad, ofrecer sin ostentación; en cambio para la tradición céltica y germánica, el tragón comiendo y bebiendo en demasía expresaba superioridad<sup>5</sup>.

A la cantidad de alimentos consumidos, se sumarán y también cambiarán, los modos en que se presentan y acompañan los alimentos: su sabor, aroma y color, los modales y la belleza de la mesa. En definitiva, un conjunto de signos y símbolos que comienzan a manifestarse en los ambientes cortesés de los siglos XII y XIII y sirven desde entonces, para diferenciar los niveles sociales, los ámbitos familiares y privados de los públicos y colectivos.

Asimismo, el hecho alimentario compromete precisar el valor relativo de los alimentos y, directamente relacionada con esa significación, debemos analizar la estructura de producción y distribución que ha de ejecutarse para cumplir con el consumo.

Por lo tanto, entendemos que el consumo, este acto de utilizar comestibles para satisfacer una necesidad esencial, es principio y fin de un complejo proceso. Es decir, se manifiesta como el punto de partida de una organización socio-cultural, política y económica, que tiene por objetivo aquel mismo acto que lo origina.

En cada modelo alimentario, el consumo genera un proceso productivo de alimentos determinado por el modelo, pero a su vez, determinante del mismo.

La producción de alimentos es la resultante de:

- 1º la idea, uso y dominio que una sociedad posee sobre la naturaleza como fuente de recursos que son diferenciados y procesados para cumplir con su modelo alimentario.

<sup>5</sup> M. MONTANARI, *op. cit.*, pp. 30-31.

2° las condiciones del hábitat: clima, tipo de suelo, disponibilidad de agua y del nivel alcanzado de domesticación del paisaje, las plantas y los animales.

El hombre ejerce una doble actuación: productor y consumidor. Como *productor*, dependerá de sus conocimientos y de los medios auxiliares que desarrolle, lo que denominamos *tecnología*, para lograr el nivel de eficiencia necesario que asegure el volumen de producción requerido. Porque como *consumidor* está supeditado a este volumen producido para lograr un determinado grado de satisfacción, directamente proporcional al volumen de población.

Si simplificamos los esquemas propuestos por Van Bath<sup>6</sup>, la representación tendría tres núcleos: Producción-Habitat-Población.

Asimismo, estas relaciones se irán modificando a través de los tiempos, ya que no es lo mismo lograr el equilibrio alimentario en una aldea neolítica que en una ciudad post industrial.

Los mismos factores naturales, poblacionales y productivos evolucionarán, y además, se irán sumando otros factores determinantes: el metal noble como medio de intercambio y medida de valor, el desarrollo de los medios de transporte que permitirá el desplazamiento de los productos, o el desarrollo industrial que significará que la agricultura<sup>7</sup> no iba a ser ya en lo sucesivo la primera y principal fuente de subsistencia del ser humano.

A su vez, el rendimiento de la producción requiere de algún sistema u organización que permita la distribución entre la población. Las características de este *abastecimiento* variarán también con el tiempo y se harán más complejas.

Desde las bandas paleolíticas y su sistema de reciprocidad generalizada, o las aldeas neolíticas y su redistribución asimétrica, llegamos hasta los distintos poderes de las ciudades que deben lograr una organización eficiente y continua del trabajo, de la producción y del comercio que les permita sostener las necesidades vitales de su población.

<sup>6</sup> B. H. SLICHER VAN BATH, *Historia agraria de Europa occidental (500-1850)*, Barcelona, Ed. Península, 1974.

<sup>7</sup> Mencionada "...en el sentido más lato de la palabra, es decir, abarcando también la caza, la pesca, la ganadería". *Idem*, p. 16.

Igualmente, todas las sociedades deben manifestar una importante capacidad de adaptación y arbitrar todos los medios necesarios para enfrentar y resolver las diversas dificultades que se le presentan: ritmos estacionales, cambios climáticos, epidemias, guerras, fluctuaciones económicas y políticas, etc.

En definitiva, cada época presenta sus peculiaridades que generan cierta fragilidad en el sistema: hábitat-población-producción, en el cual los cambios no son voluntarios, y el éxito o el fracaso en la continua adaptación para sostener el equilibrio irá marcando en la historia de la alimentación, aquello que es necesario y lo que resulta superfluo.

Estas relaciones de dependencia exigen de equilibrio para mantener un nivel óptimo de alimentación, a partir del cual, según sea ese rendimiento y su distribución real o hipotético para cada integrante de la sociedad, se definirá el hambre y la abundancia, puntos extremos y opuestos entre los cuales se podrán observar el lujo, el placer, el gusto, la escasez y la carestía.

### III

Hacia fines del siglo XIV, Gastón Febo conde de Foix, dedicó el capítulo 38 de su Libro de la Caza, a detallar cómo debía hacerse "la junta":

"... deberá celebrarse en un hermoso prado muy verde, donde haya árboles frondosos (...), y una fuente clara o un arroyo en las inmediaciones. Y se llama junta, porque allí se reúnen todos los cazadores y los perros [todos los que han ido a recechar] (...) y todos los criados de la casa han de llevar allí lo que sea menester, cada cual según su oficio, y con abundancia; deben extender por doquier servilletas y manteles (...) y poner encima manjares variados y abundantes, según los medios del dueño de la cacería. Y uno deberá comer sentado, otro de pie, aquél acodado; uno debe beber. El otro reír, otros charlar, bromear o jugar, debe uno abandonarse a todo esparcimiento y regocijo"<sup>8</sup>.

En este alto en el bosque, queda claramente expresada la ritualidad convivial de la clase noble medieval en una de sus actividades preferidas.

<sup>8</sup> G. PHOEBUS, *El libro de la Caza*, Int. y Trad. Alfonso de Urquijo y Carmen Andreu, Madrid, Ed. de Arte y Bibliofilia y Ed. Velásquez, 1980.



La ilustración nos muestra quién es el señor, quiénes son los cazadores, quienes los servidores, categorías que denotan no solo sus ropas sino también sus ubicaciones. Así, el primero está sentado en la única mesa dispuesta de vajilla en ese prado. También, está presente el agua tan necesaria para refrescar a los animales y las bebidas, seguramente vino; ese vino que acompaña pan y carne.

Sin ilustración, pero igual de expresiva para transmitir una situación social opuesta, de época similar, es el encuentro del Arcipreste de Hita con la cuarta serrana, Alda, quién:

Diom pan de çenteno,  
tinzado, moreno,  
e diom vino malo,  
agrillo e ralo,  
e carne salada<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> ARCIPRESTE DE HITA, *Libro de Buèn Amor*, Barcelona, RBA editores, 1996, v. 1030.

El régimen alimenticio medieval se fundamentaba en estos tres alimentos, en este orden de importancia : pan, vino y carne<sup>10</sup>; si bien importantes no eran únicos, ya que aquella dieta se completaba con pescado, quesos, huevos, y verduras, etc.<sup>11</sup>.

El pan y el vino eran esenciales doblemente, pues alimentaban al cuerpo y al espíritu; su esencialidad como alimentos insustituibles para la vida humana, se correspondía con la profundidad simbólica cristiana que reproducían: "Cristo pan de vida y cáliz de salvación". De allí que, por su carácter social y ritual, siempre están presentes, tanto en ambientes sagrados, en los brindis domésticos, como en las tabernas<sup>12</sup>.

En una abarcativa investigación acerca de los fraudes practicados en la producción y expendio de los componentes básicos de la dieta alimenticia, Miguel A. Barbero ejemplifica el valor y el significado del trigo en la sociedad bajomedieval española: es el más valorado de los cereales panificables, al ser la base para la elaboración del pan blanco, cuya calidad hace que se lo privilegie en el consumo cotidiano, y merezca mayor estima que otros cereales, como el centeno y el mijo; distinción entre los panes que permitió también diferenciar a quiénes lo comían<sup>13</sup>.

Era además, instrumento de pago de rentas y arrendamientos<sup>14</sup>, se lo utilizaba para la compensación por trabajos varios<sup>15</sup>, figura en mandas

<sup>10</sup> M. DEL C. CARLE, "Notas para el estudio de la alimentación y abastecimiento en la Baja Edad Media", *CHE*, LXI-LXII, Buenos Aires, 1977, p. 250.

<sup>11</sup> M. DEL C. CARLE, "El bosque en la Edad Media (Asturias-León-Castilla)", *CHE*, LIX-LX, Buenos Aires, 1976, p. 333.

<sup>12</sup> J. CRUZ CRUZ, *Dietética medieval*, Apéndice con la versión castellana del "Régimen de salud" de Arnaldo de Vilanova, Huesca, La Val de Onsera, 1997.

<sup>13</sup> M. A. BARBERO, "De los surcos y las mieses: Y la paz de los graneros. Antagonismos, malicias y contubernios en la Baja Edad Media hispánica", *Estudios Historia de España VI*, Buenos Aires, Instituto de Historia de España, UCA, 2004.

<sup>14</sup> *Idem*, cita: El mercader Gonzalo Alonso arrienda a un vecino de Pedrosa una tierra de once celemines por un alquiler de dos fanegas. En H. CASADO ALONSO, *Señores, Mercaderes y Campesinos. La comarca de Burgos a fines de la Edad Media*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1987.

El cortijo de Sta. Catalina en Castillejo del Campo estaba arrendado en 1508 por 62 fanegas de trigo al año. En M. GONZALEZ JIMENEZ, "Propiedades y rentas territoriales del Cabildo de la Catedral de Sevilla a fines de la Edad Media", en *Cuadernos de Historia*, Anexos de la Revista *Hispania* 7, Madrid, C.S.I.C, 1977.

<sup>15</sup> *Idem*, cita: En 1494 se registra que el bachiller Solis y el Maestre Alfonso, físicos de la villa, percibiesen un salario de 12000 y 3000 maravedíes, además de un cahiz de trigo. *Libro de Acuerdos del Concejo de Madrid*, Vol. III, p. 68.

testamentarias<sup>16</sup>, como parte de la dote que los familiares de la novia entregaban a la nueva pareja y como importante donativo<sup>17</sup>.

En particular, al vino se le atribuían virtudes terapéuticas y era normal agregarlo al agua como una especie de antiséptico, además de destacarse el fuerte aspecto lúdico de su consumo, una forma de evasión: la embriaguez, que implicó la crítica severa de moralistas y predicadores para lograr un uso moderado y controlado de esta bebida<sup>18</sup>. Baste de ejemplo, aquel recogido por M. A. Barbero:

“... luego de succulento festín y abundantes bebestibles, algún cronista hace mención de vecinos a los que el exceso en el consumo de vino obligó a que se “...los levase del brazo a su casa”<sup>19</sup>.

La moral de la época replicaba condenando el abuso en el beber y sus consecuencias: la gula y otros pecados tal como lo manifiesta Alonso Martínez de Toledo:

“...fuye comer e beber sunptuoso de grandes e preciosas viandas... fuye vino puro e y moderadamente bevido; que esto es yncitativo de

<sup>16</sup> *Idem*, cita: *El testamento de Pedro Anays, arcediano de Zamora*, Archivo Concejo de Zamora E 2, n° 30.

“Et mando a don Bartolomé, botecario dies cargas de trigo e dies de cevada, e que muera o que viva, mando que gelas den”.

“Et mando a Martín Miguellas, mio sobrino, el mio huerto de Santo Tomé para casar su fija e Vinco cargas de trigo e. Vinco de cevada.” En A. Medieval de Burgos 1454. 1-8-9 Apeo del Monasterio de San Juan.

<sup>17</sup> R. P. L. SERRANO O.S.B, *Los Reyes Católicos y la Ciudad de Burgos (Desde 1451 a 1492)*, Madrid, 1943. El arzobispo de Toledo obsequia al conde de Armagnac, embajador ante Enrique IV de Castilla, mil cántaras de vino, mil gallinas y la importantísima cifra de mil fanegas de trigo.

<sup>18</sup> M. MONTANARI, *op.cit.*, pp. 121 y s.

<sup>19</sup> *Hechos del Condestable Don Miguel Lucas de Iranzo*. Edición y Estudio por J. DE MATA CARRIAZO. Madrid, Espasa Calpe, 1940. Citado por M. A. BARBERO, “Vino, solaz y picardías, La vida tabernaria en la Baja edad Media hispánica”, *Actas de las II Jornadas de Historia de España*, Fundación para la Historia de España (Argentina), Buenos Aires, 2001-2002.

arder de luxuria, segund los canónicos derechos disen: qu'el vino priva al onbre de su buen entendimiento é da cabsa de delinquir e pecar..."<sup>20</sup>.

Serán los monjes quienes, a partir del siglo XI, sobresalieron como excelentes cultivadores de la vid y bodegueros: los cistercienses en la región del Mosela, Provenza, Languedoc, los benedictinos a orillas del Rhin... cada monasterio producirá y comercializará el vino de la comunión y aquel cuya justa medida otorgaba salud<sup>21</sup>. Arnaldo de Vilanova, en su obra ya mencionada, especifica que "...cuando la sed es manifiesta, es necesario beber y con moderación, según la razón del tiempo y a la naturaleza del cuerpo conviniere"<sup>22</sup> y a continuación explica cómo debía ser el vino en verano o en invierno, para los distintos tipos de cuerpos y aún advierte sobre su calidad, ya que "...conviene(...) huir de cualesquier vinos donde hubiere yeso o cal...".

Con respecto a la carne, Maguelonne Toussaint Samat destaca que siempre el hombre padeció una ambigüedad relacionada con su consumo y su esencia "la grasa"<sup>23</sup>. En los tiempos medievales, la Iglesia —mejor que ninguna otra institución— exigía que el hombre recobrase la indispensable y necesaria pureza para vivir debidamente ciertos momentos sagrados. Así, la vigilia y el ayuno eran obligatorios durante la Cuaresma, los días viernes y algunos sábados, mientras los domingos no se podía comprar carne hasta después de la misa mayor<sup>24</sup>. Había

<sup>20</sup> A. MARTÍNEZ DE TOLEDO, *Arcipreste de Talavera o Cobacho*, Edición, introducción y notas de J. González Muela, Madrid, Castalia, 1970, pp. 71-72.

<sup>21</sup> M. TOUSSAINT-SAMAT, *Historia natural y moral de los alimentos III. El aceite, el pan y el vino*, Madrid, Alianza, 1991, pp. 111 y s.

<sup>22</sup> A. DE VILANOVA, *Régimen de salud*, 23-24-25-26, en J. CRUZ CRUZ, *op cit.*

<sup>23</sup> M. TOUSSAINT-SAMAT, *Historia natural y moral de los alimentos. II La carne, los productos lácteos y los cereales*, Madrid, Alianza, 1991, pp. 24 y s.

<sup>24</sup> Los sínodos mandan y ordenan respetar los días y tiempos durante los cuales los cristianos deben ayunar, " porque es cosa justa que de los días y tiempos que Dios nos da le offrezcamos alguna parte (...) y le demos gracias...". Fundamentalmente respecto a la carne, establecen multas y sanciones canónicas para "todo home o muller que en Caresma o Quatro Temporas (...) o en los otros días en que la Yglesia quita la carne, sin nescesidad la comiere..."; inclusive cabían penas para quien tentara a comerla, es decir "... al carnicero que publicamente la vendiere" ya que al matar y cortar carne los carniceros estaban dando ocasión "de escandalo

unos 180 días aproximadamente en los cuales estaba prohibido comer carne, y también por la ambivalencia de la misma palabra *carne*, se prohibía mantener relaciones sexuales<sup>25</sup>. Recordemos la representativa pelea "...que ovo Don Carnal con la Quaresma" en el Libro de Buen Amor por la sangre vertida por uno y la defensa de "...mi Ayuno e por mi Penitencia"<sup>26</sup>.

Más allá de estos mandatos, la carne era muy deseada y su participación consta en la dieta de los españoles<sup>27</sup>, tanto en

---

y de pecar". Pues la Iglesia entendía que se era mal cristiano si en tiempos vedados e comía carne, huevos y lacteos "con desordenado apetito y gran glotonía", porque se ponía en gran peligro y se dañaba el alma. *Synodicon Hispanum (SH)*, T. I, III, IV, VI, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1984-1993. T I - ORENSE - Sínodos 1543-4, respecto al mismo tema: T I - TUY Sínodos 1528, Sínodo 1482, T VI SEGOVIA Sínodo 1478, TVI AVILA Sínodo 1481, SEGOVIA Sínodo 1529. *SH T I Mondoñedo - Sínodo 1541*: "...que los dias de domingo y fiesta de guardar (...) ordenamos y mandamos que, desde que tañan a misa maior hasta que salgan de ella, las tiendas se cierran y las tabernas, y no pesen carne en las carnicerías ni se anden por las plazas...".

<sup>25</sup> M. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, *Historia... II. La carne...*, pp. 24 y s.

<sup>26</sup> ARCIPRESTE DE HITA, *op. cit.*, v. 1067- y sig.

<sup>27</sup> *Libro de Actas de Valladolid*, Servicio Nacional de microfilm. Rollo 10231. "porque delas principales proujsiones despues del pan e del vino que esta noble villa tiene neçesydad e es menester proueerse todos los años continuadamente son el seruj dela carneçeria e dela pescaderia...".

Diversos autores, en estudios urbanos, destacan la importancia del consumo cárneo: M. A. GONZÁLEZ, *Segovia la ciudad y su tierra a fines del medievo*, Segovia, 1986, en referencia a la carne manifiesta que "...el consumo de este producto debía estar muy extendido en la ciudad de Segovia" (p. 241); M. D. CABAÑAS GONZÁLEZ, "Ciudad, mercado y municipio en Cuenca durante la Edad Media (siglo XV)", en *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XIV*, T. II, Universidad Complutense, Madrid, 1985, pp. 1701-1728, afirma que "En primer lugar, (...) es habitual el consumo de carne de vacuno y de cerdo, si bien tiene mayor importancia el de la oveja, cordero y cabra" (p. 1710); T. FERNÁNDEZ PUÑAL, *El Mercado en Madrid en la BEM. Estructuras y Sistemas de Abastecimiento de un Concejo Medieval Castellano-S XV*, Madrid, Caja de Madrid, 1992. "Desde el punto de vista de la carne se generaliza a veces demasiado si se consumía poca o mucha, sin atender a los tipos, calidad de la misma, su preferencia en la dieta alimenticia, y lo que es más importante, el predominio, que según esto, daban las autoridades urbanas a su venta." (p. 88); A. RUCQUOI, *Valladolid en la Edad Media*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1987, 2 Tomos. "La ganadería es así una de las mayores preocupaciones de la villa. Tiene por fin el abastecimiento de carne y materias primas..." (p. 319); P. BELTRAN, "La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338", en *Actes du Colloque de Nice*, 1982, Comentando la alimentación de las clases bajas de la sociedad medieval afirma: "...la monotonía de la alimentación se caracteriza por la gran abundancia de pan, vino y carnes, en cantidades que rayan en lo excesivo...". En términos

circunstancias familiares, sociales o políticas, como en fiestas o comidas funerarias<sup>28</sup>, y la consideración de que la misma era necesaria para los enfermos, el ejército o los trabajadores<sup>29</sup>. Imperan las diferencias sobre cantidad y modo de consumir la carne; claro está que en ningún sentido, y tampoco en la alimentación, eran iguales un gran señor, el mismo rey, un soldado o un trabajador, pero a todos les apetecía o al menos la consideraban básica para su dieta.

Estas pautas de comportamiento alimenticias continuaron a través de los siglos; pan, vino y carne componen la dieta española desde una época muy temprana y siguen siendo esenciales con posterioridad a la Baja Edad Media.

Juan Sorapán de Rieros a principios del siglo XVII, indicaba:

“Pan de ayer, carne de hoy,  
y vino de antaño  
traen al hombre sano”<sup>30</sup>.

---

generales, afirma que es sorprendente la preponderancia de la carne, teniendo en cuenta el consumo anual: 69.3% de las comidas presentan algún tipo de alimento animal.

<sup>28</sup> P. CARRILLO DE HUETE, *Crónica del Halconero de Juan II*, Madrid, Espasa Calpe, 1946, cap. III, p. 21: el infante don Enrique y sus hombres, luego de bailar, “...sacaron de la fortaleza muchas gallinas, e cavritos, e carneros, e vebieron ally...”; M. DE LOS L. MARTÍNEZ CARRILLO, “Elitismo y participación popular en las fiestas medievales”, *Micelánea Medieval Murciana*, XVIII, Murcia, Universidad de Murcia, 1993-1994, pp. 97 y ss. Considera la carne como “...el sumum de las aspiraciones de un convite de calidad...”; S. ROYER DE CARDINAL, *Morir en España (Castilla Baja Edad Media)*, Buenos Aires, UCA, 1992, pp. 154 y ss. y 179 y ss. “...den a cinquenta pobres a comer cada día pan et vinno et carne”, “...los sirvientes se ocuparían de matar el buey o el cordero que habría de llevarse, junto con el cadáver, como ofrenda a la iglesia de la sepultura”.

<sup>29</sup> F. SERRANO LARRAYOZ, “Aproximación a la alimentación del ejército navarro durante la guerra castellano-navarra (1429)”, en *Príncipe de Viana*, Año 58 n° 212, Pamplona, Sep.-Dic. 1997, “debemos hacer mención la importancia en los gastos del pan (17,24%), vino (18,29%) y carne (27,94%)”, p. 575; *Ayuntamiento de Madrid. Archivo de Villa. Libros de Acuerdos del Concejo madrileño (1464-1600)*, Madrid, Artes Gráficas Municipales, 1932-V Tomos (a continuación LACM), Madrid 08-1503: “...mucha falta de carne e muchos del pueblo e todos los caminantes se quedan sin carne...”.

<sup>30</sup> J. CRUZ CRUZ, *op. cit.*, p. 112.

Esta obra, corrobora en su época la vigencia de las ideas del médico medieval Arnaldo de Vilanova, quién escribió su *Regimen sanitatis* en 1307. Sorapán siguiendo la tradición galénica y el esquema de Vilanova, estaba convencido de que el principal sustento del hombre es pan y carne y, de los otros sustentos importantes y necesarios, para pasarla mejor, era el vino el más útil<sup>31</sup>.

La realidad urbana bajomedieval de los reinos de Castilla y León, se define por la misma dicotomía de “crisis-crecimiento”, “retroceso-recuperación”, con que se han definido los siglos XIV y XV<sup>32</sup>.

Los concejos castellanos crearon una organización institucional que asegurara el abastecimiento de sus ciudades, ordenando, protegiendo y controlando los diversos procesos económicos y el desarrollo comercial, especialmente de productos alimentarios; sin embargo, la documentación manifiesta una seria problemática en el cumplimiento satisfactorio de aquellos objetivos económicos-institucionales.

Con tales fines, las autoridades optaron por el denominado sistema de arrendamiento, por el cual delegaban en particulares el aprovisionamiento regular de sus ciudades y villas, aunque sin renunciar a un permanente control sobre todo el proceso.

Analicemos, a modo de ejemplo, los múltiples elementos dinámicos que explican la problemática del abastecimiento de un alimento caro para los españoles, tal como era la carne.

El espíritu de control dominaba a las administraciones municipales y aquel se manifestaba a través de la acción de sus funcionarios y de múltiples estipulaciones, que en líneas generales, indicaban: el intercambio directo, la oposición al alza arbitraria de los precios y contra los abusos de especulación y acaparamiento, fraudes y engaños<sup>33</sup>.

<sup>31</sup> *Ibidem*, pp. 30 y s. y 114 y s.

<sup>32</sup> J. VALDEON BARUQUE, *Historia de Castilla y León -5. Crisis y Recuperación (Siglos XIV-XV)*, Valladolid, Ambito, 1985; P. IRADIEL, S. MORETA y E. SARASA, *Historia Medieval de la España Cristiana*, Madrid, Cátedra, 1989; J. L. MARTÍN, *La Península en la Edad Media*, Barcelona, Teide, 1984.

<sup>33</sup> M. ZAPATERO, “Abastecimiento de carne: problemática durante la Baja Edad Media Hispánica”, *Meridies* (en prensa).

Además se sumaron las características propias de la coyuntura bajomedieval. Más allá de las variantes específicas regionales, las voces se multiplicaban en distintos territorios de la Corona, y los testimonios evidencian los problemas y sus consecuencias: desastres climáticos, pestes, guerras, que se relacionan con los aumentos de precios, la carestía, la quiebra de los arrendatarios, etc.<sup>34</sup>.

En definitiva, con el ideal de realizar el “bien común”<sup>35</sup>, se empleó un sistema de medidas propio de una política intervencionista, que debía equilibrar las alteraciones de la naturaleza, las eventualidades estacionales del ganado y los vicios del mismo sistema para lograr el abasto de carne.

## IV

### Conclusiones

Desde las pinturas rupestres que representan las escenas de caza de los cazadores-recolectores, hasta las fotografías actuales de los platos elaborados por la alta gastronomía, se manifiesta una evolución alimentaria dentro de la Historia, la cual es difícil de explicar a través de una breve síntesis interpretativa.

<sup>34</sup> Los años finales del siglo XV fueron difíciles para Madrid; en *LACM*- Abril de 1489, la mayoría de la población, inclusive los regidores, debieron mantenerse fuera de la villa a causa de la peste, y ante la situación ruinosa de los carniceros, se les autorizó un aumento provisorio del precio del carnero. Hacia febrero de 1492, serán los ganados los afectados por la falta de pastos, hecho que affige a las autoridades madrileñas, porque las carnes que dan los carniceros son “...tan flacas que no son de comer...” y ordenan el uso exclusivo de la dehesa de Hamaniel por los ganados de los dichos carniceros, desplazando a los animales de algunos caballeros y escuderos que también la utilizaban. Pero, los obligados de las carnicerías en abril del mismo año, no lograban aún superar las dificultades de sus haciendas y solicitan un aumento de precio “...para que no se acaben de perder...” *LACM*, Madrid 24/04/1489, Madrid 8/02/1492, Madrid 14/04/1492.

En el Registro General del Sello, con fecha de Junio de 1491, se autoriza a Ciudad Real “... para que durante un año pueda seguir poniendo sisa en las cosas de carnicería y pescadería a fin de pagar la contribución de la Hermandad y peones para la guerra de los moros, por estar la ciudad con mucha necesidad por la pestilencia en ella habida”. *Registro General del Sello (RGS)*, Archivo de Simancas, Valladolid, 1950.

<sup>35</sup> Esta noción determinante para los objetivos de los funciones concejiles, implicaba velar por los intereses de un heterogéneo grupo humano, la imposición de la justicia y su única vía de consecución era la buena gobernación.

La alimentación, es una microhistoria de pequeños hechos que se repiten como una realidad cotidiana; un acto, que en sus formas, progresa en el tiempo: *comer*. Este evento alimentario es un *todo* complejo: hay un comensal, una comida y una cultura que los designa como tales, conjunción que va construyendo una historia.

Hemos podido observar, cómo en este acto confluyen: la evolución no voluntaria de la naturaleza y la acción humana sobre ella. A ellas deben agregarse: las ideas políticas y económicas aplicadas en determinado tiempo-espacio, los límites del aprendizaje adquirido del hombre en aspectos técnicos y medicinales y las variantes culturales.

Una historia de la alimentación que puede significar a su vez, otras historias: la del hambre, el lujo, el gusto, la cocina, la salud, las mentalidades.

En definitiva, como afirman sabiamente los refranes populares de diverso origen: "Dime qué comes y te diré quién eres" o "el hombre es lo que come"<sup>36</sup>; la alimentación identifica, evoca, cuenta.



<sup>36</sup> Citados por F. BRAUDEL, *Civilización material y capitalismo*, Barcelona, Labor, 1974, p. 85.