

# **LA ALIMENTACIÓN EN EL MEDIEVALISMO VALENCIANO. UN TEMA MARGINADO.**

Juan Vicente García Marsilla

La revolución historiográfica que canalizó, a partir de los años 30, la revista *Annales*, hizo posible que los distintos momentos de la vida del hombre común ascendieran al rango de objeto de la Historia. Entre ellos la alimentación recibió un trato de privilegio, ya que su estudio se ajustaba de forma casi perfecta a las propuestas metodológicas de esta escuela. Se trataba de un área de investigación en la que confluían de forma natural múltiples aspectos de la vida económica, social, y aún mental, de los hombres, de todos los hombres. El historiador que se enfrentaba a este tema debía además, por necesidad, recurrir constantemente a conocimientos de otras ciencias sociales, con lo cual el ideal de interdisciplinariedad que se había convertido en la bandera de la “*Nouvelle Histoire*” quedaba plenamente satisfecho. Por si esto fuera poco, el ámbito regional se reveló como el más idóneo para el análisis de los sistemas alimentarios. Como consecuencia, las nuevas generaciones de historiadores franceses acogieron con entusiasmo esta nueva modalidad de la investigación histórica, y surgieron diversos trabajos, el más importante de los cuales fue sin duda el de L. Stouff sobre Provenza (1).

Junto a la historiografía francesa, la otra gran aportación inicial al conocimiento de la alimentación medieval tuvo su origen en los países del Este, y en concreto en Polonia, donde, a partir de los presupuestos del materialismo histórico, se desarrolló una escuela sumamente original e in-

novadora. Los autores polacos entendían que la alimentación, y la cultura material en general, eran un reflejo de las relaciones de producción en la vida cotidiana. Utilizando sobre todo fuentes arqueológicas, se centraron en el estudio de las estructuras de producción de alimentos, mientras descuidaban tanto la distribución como el consumo de los mismos (2).

Desde estos dos núcleos originarios el interés por los sistemas alimentarios medievales se expandió a los centros de investigación del resto de Europa en la década de los 70, y fue sobre todo la historiografía italiana la que llevó la historia de la alimentación a su madurez, en obras de gran envergadura científica, como la de M. Montanari, o la de A. M. Nada Patrone (3).

En España el hecho alimentario ya despertaba el interés de algunos eruditos desde finales del siglo pasado. La descripción de banquetes nobiliarios o de costumbres populares que tenían que ver con la comida se dio aquí tanto como en cualquier otro país, conformando un “género menor” de la historia, sin más pretensión que ofrecer unas estampas del pasado más o menos curiosas para entretenimiento de los lectores. Actualmente estas obras se pueden valorar más como fuentes que como estudios críticos dignos de ser tomados en cuenta (4).

Los primeros en conferir un carácter científico al estudio de la alimentación en nuestro país fueron los especialistas en el Islam. Basándose en fuentes que podríamos llamar genéricamente literarias, como libros de cocina, compendios de “hisba”, tratados de agricultura o medicina, y relatos de viajeros, autores como A. Huici, F. de la Granja o A. Díaz García se ocuparon sobre todo del estudio de la cocina andalusí, normalmente a partir de la traducción y el comentario de un solo manuscrito. Pensamos que este interés preferencial por lo musulmán en los momentos iniciales se debió tanto al carácter excepcional de estas fuentes como, fundamentalmente, a la fascinación por lo exótico, que hacía que un tema como el de la alimentación fuera, en aquellos años, rechazado cuando se refería a la sociedad occidental, y en cambio se recibiera favorablemente cuando explicaba los hábitos cotidianos de una sociedad tan distinta a la nuestra como era la andalusí. Estas obras son, más que nada, ejercicios de antropología retrospectiva, y sus autores están más preocupados por la descripción de gustos culinarios que por la dimensión social del problema, la cual, por otra parte, sería muy difícil de abordar dadas las fuentes que utilizan. La arqueología medieval, cuyo desarrollo es todavía ínfimo en nuestro país, podría ser la clave para un enfoque verdaderamente histórico de la alimentación musulmana en España. Algunas autoras francesas co-

menzaron a fomentar este tipo de estudio, que más tarde captaron la atención de los grandes centros del arabismo pensinsular: Madrid, Granada y Córdoba, creando una línea de investigación que hoy en día sigue teniendo gran fuerza (6).

Pero, gracias a la influencia de la “Historia Serial” francesa, algunos autores comenzaron a aplicar en España la metodología cuantitativa en la Historia, entre finales de los años 60 e inicios de los 70. En cuanto a la alimentación, los primeros en utilizar estas técnicas fueron los modernistas, que contaban, para la realización de este tipo de estudios, con la ventaja decisiva de las fuentes, mucho más abundantes y precisas en esta época que en la Edad Media, ello les permitía manejar datos suficientes como para establecer, con bastante exactitud, la composición de la dieta de nuestros antepasados por persona y día. Fue A. Eiras Roel quien inició el estudio de los sistemas alimentarios en el Antiguo Régimen como un medio para adentrarse en el estudio biológico de la población. El análisis cuantitativo de balances calóricos y regímenes dietéticos tenía como objeto establecer un cuadro fisiológico del hombre de la Edad Moderna, para determinar las enfermedades carenciales a las que se veía abocado. La historia de la alimentación se convertía, por tanto, en una de las claves explicativas de la historia demográfica. Para cumplir este cometido, en los trabajos de Eiras y sus seguidores se llevaba a cabo, con sorprendente minuciosidad, el desglose de los componentes químicos de la dieta —prótidos, lípidos, glúcidos, etc.— especificados hasta con decimales, como paso previo al “diagnóstico” del tipo de problemas que el consumidor de dichos alimentos podría padecer (7). Tal optimismo cuantificador ha sido posteriormente muy criticado, sobre todo porque supone ignorar de forma manifiesta tanto las diferencias entre las personas de entonces y las actuales, como, sobre todo, entre los alimentos de hoy y los de hace tres o cuatro siglos.

La aplicación de semejantes métodos a los siglos medievales fue todavía más difícil y controvertida. En general hay que decir que los estudios cuantitativos de los medievalistas han carecido de la ambición y la coherencia de que hacían gala las obras de Eiras Roel. Partiendo de la premisa de que hay muy pocos documentos medievales que nos proporcionen datos sobre la comida diaria de alguna persona o colectivo, y que representa un esfuerzo considerable encontrarlos, la mayor parte de los artículos que, se supone, pretenden estudiar de forma seriada la alimentación, se limitan en la práctica al análisis de un único documento, el cual, o bien se contentan con transcribir o, como mucho, le aplican las modernas técnicas estadísticas, porcentuando la incidencia de cada grupo de alimentos en el total

de la dieta. Las cuentas de algún viaje, de una corte nobiliar o de alguna institución benéfica, han sido las fuentes más utilizadas para este tipo de estudios (8). Consecuencia de estos planteamientos es la falta de una visión global de la alimentación como punto de vista desde el que observar el funcionamiento de una sociedad; el estudio pormenorizado de unas cuentas aisladas suele llevarnos a caer de nuevo en la ya superada historia de la anécdota, en una anécdota cuantificada si se quiere, pero igualmente intrascendente.

No obstante, la escasez de datos sistematizables que caracteriza a las fuentes medievales ha decantado a la mayor parte de los estudiosos hacia los aspectos cualitativos de la alimentación, sobre los cuales los documentos son mucho más explícitos. El objetivo prioritario de este segundo enfoque es la diferenciación de los modelos alimentarios de diversos grupos humanos, tanto si esas disparidades tienen un origen económico como religioso o cultural. Precisamente, los primeros trabajos en esta línea se dedicaron a tipificar los hábitos alimentarios de las minorías religiosas, especialmente de los judíos. Respaldados por un lado por el carácter exótico de estos grupos, y por otro por la creciente atención de la historiografía hacia los marginados, autores como M. Espadas o J.L. Lacave nos introdujeron en problemas tan interesantes como la relación entre tipo de dieta y “pureza de sangre”, o el de la conflictividad entre cristianos y judíos que conlleva el consumo de carne (9).

Posteriormente las diferencias en el nivel económico han cobrado mayor protagonismo, y conceptos como “poder adquisitivo” o “capacidad de demanda” han inundado las obras de los historiadores de la alimentación. No obstante, un aspecto que conviene no olvidar en cuanto a la época medieval es que, de la misma manera que las élites crearon el sistema estamental para reforzar las desigualdades sociales, también dieron lugar a una serie de tabúes ideológicos en torno a los alimentos que eran propios de cada clase social (10).

La dicotomía “ricos-pobres” ha dado lugar sobre todo a estudios de tipo regional y sincrónico, que pretenden realizar un análisis “sociológico” de la alimentación en un lugar y un tiempo muy concretos. Trabajos de esta índole se han multiplicado en los últimos años, abarcando prácticamente toda la geografía española. Algunos ejemplos de este tipo de estudios son el artículo de A. Sesma sobre Aragón, el de B. Arizaga sobre el País Vasco, o las aportaciones de algunos autores franceses, como la de D. Menjot para Murcia, o la de A. Rucquoi para Castilla (11).

Aquéllos que utilizan la metodología cualitativa cuentan con la ventaja de poder recurrir a una variedad mucho mayor de fuentes: la literatura, las crónicas, los textos legales, los libros de cocina o los tratados de medicina pueden proporcionar datos preciosos sobre distintos aspectos de la alimentación, aunque esos datos nunca sean cuantificables (12). Lo que es necesario evitar, y no siempre se consigue, es caer en afirmaciones demasiado obvias a la hora de diferenciar entre los distintos modelos alimentarios. La máxima de que el rico comía mejor que el pobre no debe ser la conclusión principal de ninguna obra que se pretenda científica. Para ir más allá es necesario adentrarse con decisión en el estudio de los mecanismos de diferenciación social, y tener muy en cuenta todos los condicionamientos que rodean el consumo alimentario.

El estado actual de las investigaciones sobre historia de la alimentación en España no es especialmente alentador. La mayor parte de la comunidad universitaria parece ignorar su existencia, y todavía se mantienen las reticencias a considerarlo como un tema historiográfico. Únicamente existen dos polos aislados donde se sigue una línea coherente de investigación en este campo: Murcia y Cataluña.

Los autores murcianos llevan ya diez años estudiando el mercado de los productos alimenticios. Las series del Archivo Municipal de Murcia han sido el material que han utilizado para ofrecernos diversos estudios parciales sobre el mercado de la carne, el pan, el vino, etc.(13).

Pero sin duda es la catalana la escuela más coherente del país. En su labor se observa una línea de continuidad y un cuidado muy especial en que el tema llegue a las nuevas generaciones de historiadores. Se pueden ya incluso distinguir en el Principado diversas metodologías y diferentes formas de acercamiento a la alimentación; la visión diacrónica y evolutiva impulsada por A. Riera (14), se complementa con el análisis sincrónico, centrado en los rasgos de la vida cotidiana, de T. M. Vinyoles (15). Otros parecen más interesados en los usos de cocina y la gastronomía (16), o en las normas morales (17), mientras que los archiveros contribuyen, con su profundo conocimiento de las fuentes, a descubrir nuevos materiales para el análisis (18). Existe pues en Cataluña un entramado de enfoques e intereses, distintos pero complementarios, cuya vitalidad se refleja también en las primeras convocatorias de reuniones y coloquios sobre tema alimentario que han tenido lugar en España. Al cursillo sobre tema alimentario organizado por el CSIC de Barcelona en 1985 le ha seguido, en 1990, la convocatoria del "1er Col.loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Ara-

gó (Edat Mitjana)” que tuvo lugar en Lleida, con un extraordinario éxito de asistencia (19).

## COSTUMBRISMO Y ANÉCDOTA. LOS PRIMEROS DATOS SOBRE ALIMENTACIÓN EN VALENCIA

En la historiografía valenciana la alimentación apenas ha recibido atención. No obstante, y aunque de forma marginal, comenzó a hacerse presente gracias al interés que despertaron a finales del siglo pasado las instituciones gremiales entre las clases dominantes. El corporativismo era, a los ojos de los patronos, un sistema perfecto que había asegurado la paz social en el pasado, y que era mirado con nostalgia al compararlo con la conflictividad laboral y el enfrentamiento de clases que vivía la España de su tiempo.

Consecuencia de esto fue que comenzaran a editarse, por parte de algunos autores conservadores, obras que eran verdaderos panegíricos de la institución gremial. Y entre ellas una, la que escribiera L. Tramoyeres, introdujo por primera vez un capítulo que trataba de la condición social de los artesanos, explicando, entre otras cosas, cual sería su alimentación-tipo (20). La cita era muy breve, de apenas cuatro páginas, y muchas de sus afirmaciones seguramente eran fruto de la suposición, ya que no se justificaban con referencia alguna (21), pero lo cierto es que se abrió paso entre los adustos textos de la historia tradicional un tema tan extraño hasta entonces como era la comida de las clases populares. Además, Tramoyeres proporcionaba las primeras pistas sobre las fuentes que eran aptas para este tipo de trabajos. Según parece, él utilizó básicamente dos: las series municipales –sobre todo los Manuals de Consells y los volúmenes de la Sotsobreria de Murs i Valls– y la literatura, concretamente L’Espill de Jaume Roig.

Entre la fecha de edición de esta obra –1889– y la Guerra Civil, la historia local se benefició del papel creciente que empezaron a jugar las corrientes regionalistas en la vida política valenciana a partir de mediados del siglo XIX. Tanto el regionalismo conservador de Teodoro Llorente y “Lo Rat Penat”, como las fuerzas más progresistas de Constantí Llobart o el “blasquismo” se interesaron por la revitalización de las costumbres y la cultura autóctonas, así como por el estudio de la historia local, siguiendo el ejemplo de la “Renaixença” catalana.

Este movimiento fue dirigido desde el primer momento por la burguesía ciudadana, de ahí que la producción historiográfica de esta época tendiera hacia un costumbrismo colorista e “inofensivo”, sin que se observara en ella mayores pretensiones de profundización en la problemática social (22).

*Aparecieron por entonces distintas agrupaciones de eruditos, como la Sociedad Castellonense de Cultura o el Centro de Cultura Valenciana, empeñadas en desenterrar los tesoros ocultos del pasado local. La labor de estas instituciones se plasmaba en sus revistas y boletines de aparición periódica, donde la edición de fuentes históricas tuvo desde el principio un lugar preferente.*

La publicación de transcripciones y versiones críticas de documentos y obras literarias medievales fue, probablemente, la aportación más destacada de los historiadores de este período. Muchas de las fuentes que se dieron a conocer entonces son hoy preciosas para el estudio de la alimentación. Por ejemplo, J. Osset Merlé comenzó en 1935, en las páginas del Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura, la edición por capítulos del Libre de Sent Soví, famoso recetario medieval. Su trabajo, debido a la guerra, no pasó de la primera entrega, y hubo de ser completado mucho más tarde por otros autores (23).

También las editoriales de Barcelona jugaron un papel importante en este campo, sacando a la luz textos capitales del pasado común; especialmente la editorial Barcino, en cuya colección *Els Nostres Clàssics* se publicaron los *Sermons* de San Vicente Ferrer —editados los primeros números por el canónigo valenciano J. Sanchis Sivera—, y el *Terç del Crestià* de F. Eiximenis, dos obras básicas para el conocimiento de las normas morales, la etiqueta en la mesa y otros muchos aspectos relacionados con la alimentación (24).

En cuanto a la producción bibliográfica original, predominan, como hemos dicho, los trabajos de carácter anecdótico. Los artículos más valiosos para nuestro tema son probablemente tres:

Los dos primeros, de la década de los 20, son breves aportaciones de la pluma de dos eruditos locales. Se trata del estudio de Manuel Betí sobre la gabela de la sal en Peñíscola, y el de Nicolau Primitiu Gómez Serrano sobre la molinería (25). Betí, en su artículo sobre la sal se centra sobre todo en los problemas jurisdiccionales y de prerrogativas feudales, pero nos da alguna noticia sobre el comercio de este importante producto y los im-

puestos que lo gravaban. Por su parte, Nicolau Primitiu Gómez llevaba a cabo el primer estudio sobre la transformación de alimentos en la Valencia medieval, y en concreto sobre la elaboración de harina y pan. Junto a las explicaciones de carácter técnico sobre el funcionamiento de los molinos, Primitiu Gómez inicia el interés por el tema de la importación triguera, que será una de las preocupaciones fundamentales de la historiografía valenciana posterior.

El tercer trabajo importante fue el de J. Sanchis Sivera. Se trata de una serie de artículos que tituló genéricamente “Vida íntima de los valencianos en la época foral”, colección de estampas del pasado que el canónigo de la catedral de Valencia fue recogiendo y publicando en los Anales del Centro de Cultura Valenciana. La serie comenzó el año 1933, con el capítulo “Comidas y bebidas” (26), y aunque no pasaba de ser una acumulación de datos muy variados, con algunas dosis de moralina y tintes claramente anecdóticos, el profundo conocimiento que Sanchis Sivera tenía de las fuentes históricas valencianas hace que este pequeño estudio sea de gran utilidad a la hora de ofrecernos datos sobre la alimentación. Los depósitos del Archivo Municipal y los Sermons de San Vicente eran la base que permitía al autor hacer un recorrido desde el mercado a las grandes comilonas de los nobles.

Pero la visión del hecho alimentario con un enfoque costumbrista y folklórico no ha sido privativa de esta época. Esta especie de “historia menor”, cuyo objetivo es la mera descripción de la vida cotidiana, ha seguido presente en la historiografía hasta nuestros días, y ha dado lugar a trabajos que son más bien colecciones de datos “en bruto”, que el autor se limita a exponer, sin intentar ninguna elaboración teórica o interpretación.

El interés divulgativo condiciona muchas veces la escasa profundidad de estas obras. Entre ellas podríamos distinguir aquéllas, más cortas, que se dedican a comentar alguna noticia aislada (27), de las que pretenden mostrarnos un cuadro global de la vida diaria en los siglos medievales. Entre estas últimas tres son los títulos principales: “Los aspectos del vivir cotidiano en la Valencia de Fernando el Católico”, de F. Almela y Vives; “La vida valenciana en el siglo XV, un eco de Jaume Roig”, de J. Querol Faus; y “El tono de la vida en la Valencia medieval”, de F. Roca Traver (28). Salvo el libro de J. Querol, que se basa exclusivamente en L’Espill de Jaume Roig, los otros dos se han realizado a partir de diversas fuentes, sobre todo de origen municipal y de la corte del Justicia, y su interés reside básicamente en las citas documentales que en ellos aparecen. Metodológicamente no aportan nada nuevo, sólo buscan presentar diversos mo-

mentos de la vida diaria, exponiéndolos de forma más o menos literaria y atractiva (29).

## DE LAS INSTITUCIONES A LA ECONOMÍA

Paralelamente a esta historia anecdótica, se fueron desarrollando en el País Valenciano, a partir de los años 50, corrientes más científicas, que estaban unidas con lazos más firmes a la historiografía europea y a sus nuevas preocupaciones.

Por lo que respecta a la alimentación, serán los análisis institucionalistas los que en primer lugar ofrezcan información sobre el tema. En concreto una institución valenciana, el *Mustaçaf* de la ciudad, tenía una especial incidencia en todo lo relacionado con el consumo alimentario. El *Mustaçaf* era la autoridad municipal encargada de regular todo lo concerniente al mercado, los precios, los pesos y medidas, etc. De ahí que el estudio que sobre esta figura llevó a cabo F. Sevillano Colom en 1957 sea una referencia indispensable a la hora de adentrarse en este tema. Su trabajo consistía básicamente en la edición de dos libros: el de Privilegios y el de Ordenaciones del *Mustaçaf*, que se habían compilado para enviarlos a Barcelona, ciudad que pretendía crear una figura a imagen de la valenciana. No obstante, la introducción, aunque centrada en lo institucional, nos proporciona abundantes datos sobre el mercado y las reglamentaciones que ordenaban su funcionamiento.

A medio camino entre el puro descriptivismo y las nuevas orientaciones historiográficas está la obra de Eliseo Vidal Beltrán sobre la Valencia de Juan I, que toma como único elemento vertebrador de su estudio el ente de procedencia de sus fuentes, que no es otro que la gran institución municipal. Por su libro van desfilando aspectos muy variados de la vida en la ciudad bajomedieval: la economía, la sociedad, la espiritualidad, etc., sin llegar a profundizar en ninguno de ellos. Una vez más, el interés de esta obra reside en la información, de muy diversa índole, que nos proporciona, extraída toda ella de los *Manuals de Consells* y las *Lletres Missives* del Archivo Municipal.

Por otro camino avanzaban los historiadores de la economía, que comenzaron a surgir en los años 60, coincidiendo con el desarrollo de las primeras Facultades de Ciencias Económicas en España. En la formación de esta nueva generación de historiadores influyó de manera determinante la

figura de J. Vicens Vives, cuya conexión con la escuela francesa introdujo en nuestro país el interés por lo económico. También influyeron las tesis de E. Hamilton sobre la "revolución de los precios", aunque posteriormente han sido duramente criticadas (32). No obstante, su estudio sobre la moneda, los precios y los salarios en los siglos XIV y XV ofrece una estimable ayuda para estudiar el consumo, la demanda, el nivel de vida y las disponibilidades económicas de las distintas clases sociales (33).

De menor envergadura son las obras de A. Santamaría y L. Piles, pioneros de la historia económica medieval en Valencia (34). Los estudios de ambos se caracterizan por su heterogeneidad, motivada quizás por la enorme variedad de temas importantes que estaban aún por tratar.

Pero se centraron preferentemente en el comercio, tema dominante en los años 60, la época de la expansión, del optimismo económico y la apertura de mercados. A. Santamaría nos ofrece en su obra interesantes cuadros sobre los impuestos de la lezda y el peaje, que afectaban directamente a la llegada de víveres a la ciudad. Realiza además una breve disertación sobre el problema frumentario en la urbe y, por lo demás, se limita a reproducir las listas de precios de Hamilton. Por su parte, L. Piles estudió las imposiciones reales a partir de las cuentas del Maestre Racional, e hizo un repaso de los diversos productos que eran objeto de comercio, entre ellos los alimenticios. Otros autores introdujeron en su obra la metodología cuantitativa y la formulación de hipótesis a partir de series ordenadas de cifras y cantidades. En esta misma línea cabría incluir el artículo de M. Llop sobre el mercado y los precios de la carne en Valencia, en el que matiza las series de Hamilton, aunque sin trascender el análisis de listas de precios y salarios (35).

Más recientemente, el voluminoso libro de J. Guiral sobre el papel de Valencia como puerto comercial ha aportado datos interesantes para el estudio de la alimentación (36). Abrumador en cuanto a la variedad de fuentes que utiliza, el estudio de Guiral peca de un excesivo descriptivismo, de una redacción un tanto farragosa y de carecer de un hilo conductor que dé coherencia a la totalidad del trabajo. En cuanto a la alimentación, es especialmente interesante la segunda parte, dedicada a la importación y exportación de productos, y la descripción de la dieta de los marineros, aunque en general, el libro contiene numerosas noticias fragmentarias relacionadas con los alimentos.

Cabría incluir también aquí las obras generales y de síntesis sobre la historia del país que han aparecido últimamente, ya que, sin tratar el tema

alimentario de forma directa, hacen referencia a él al abordar la economía y la sociedad (37). En Nuestra Historia J. Hinojosa da una visión general de la vida de los valencianos en el siglo XV. Concebida con fines principalmente divulgativos, la aportación de Hinojosa explica de manera sencilla algunos aspectos importantes del problema alimentario: los abastecimientos, los impuestos reales y algunas características de las industrias de transformación de productos agrícolas, junto con una breve referencia a la vida cotidiana, en la que se limita a glosar a Sanchis Sivera. Por su parte, en la Història del País Valencià A. Rubio Vela estudia los períodos de hambre que se sucedieron en el siglo XIV, apuntando la teoría de que la especialización del campo valenciano en productos especulativos, como el arroz, el azúcar o el anís, orientados hacia la exportación, tuvo consecuencias negativas para el abastecimiento de trigo. En esta misma obra, P. Iradiel destaca las oscilaciones de las variables económicas en un mercado políticamente intervenido; sus conclusiones, en cuanto a que la ciudad estuvo, en líneas generales, bastante bien abastecida durante el siglo XV, rompen con las interpretaciones anteriores, que pintaban un cuadro dramático de permanente carestía de los mercados valencianos.

## LA ALIMENTACIÓN VISTA DE CERCA

Hasta aquí hemos ido viendo como la alimentación emergía, de forma insospechada, a lo largo de obras que no se habían planteado en absoluto el estudio de este tema. La vida cotidiana, las instituciones o la economía comprendían entre sus límites aspectos que nos habrán de ser útiles para comprender el hecho alimentario, pero se trataba de acotaciones marginales que iban surgiendo al hilo de un discurso completamente diferente. Analizaremos a continuación aquellas otras obras –desgraciadamente pocas– cuyo interés sí está centrado directamente en algún aspecto del proceso alimentario. Por su temática y contenido las podemos agrupar en tres bloques:

- Las que se ocupan del abastecimiento de la ciudad de Valencia.
- Las que estudian un producto concreto.
- Las que pretenden individualizar la dieta de un grupo social.

El problema del abastecimiento de la gran urbe valenciana, y las soluciones que las autoridades locales se afanaron en buscarle, han sido el as-

pecto alimentario que más ha llamado la atención de los estudiosos. La abundancia de referencias a este tema que aparecen en la documentación, sobre todo municipal, ha propiciado la publicación de un cierto número de artículos, que comenzó en los años 40, con una pequeña nota divulgativa de M. Dualde Serrano (38). M.D. Cueves Granero (39) y F. Arroyo (40) se ocuparon más tarde de señalar las líneas maestras del problema, sin ofrecer datos concretos ni indagar en demasía sobre el porqué de la insuficiencia crónica de alimentos que padecía la ciudad.

Esa falta de una base cuantitativa fue la que incitó a H. Rausell, D. Guillot, M. Llop y E. Belenguer, a llevar a cabo la encomiable labor de sistematizar las ayudas a la importación triguera que la ciudad concedió durante todo el siglo XV, a partir de las cuentas de Clavería Comuna del Archivo Municipal. Las fluctuaciones en las disponibilidades de grano, los lugares de procedencia de éste y el monto total de los gastos son minuciosamente señalados por estos autores (41).

El siglo XIV fue estudiado más tarde por A. Rubio Vela en tres interesantes artículos (42) en los que relaciona por primera vez el problema frumentario con los grandes temas-debate de la historiografía actual. En dos de ellos se dedicaba al estudio de períodos de carestía muy concretos —el mal any primer (1333), y las primeras décadas de la centuria respectivamente— comparando la coyuntura local con la de otros puntos de Europa. El resultado es una rica visión global del fenómeno de las carestías del Trecentos y su distribución geográfica, con un análisis de las causas que entronca con la historia del clima.

En cambio, el tercero pretende ser una síntesis global del problema del abastecimiento, entendido como un aspecto importante de las difíciles relaciones campo-ciudad. Esta parece ser la visión que se impone actualmente, y que se empieza a aplicar no sólo al abastecimiento de trigo, sino también al de otros productos básicos, como la carne (43).

En cuanto a los trabajos sobre un único producto, al ya mencionado de M. LLOP sobre la carne, habría que añadir el de J. Guiral sobre el azúcar y el artículo de R. Arroyo Ilera sobre la sal en el siglo XIII (44). Los tres tienen en común la escasa atención que prestan al consumo, ocupándose más de la producción, el mercado y el precio de estos productos.

Por último están las obras que, estudiando algún sector social concreto, nos dan alguna noticia sobre como era su alimentación. Son tam-

bién escasos, pero abarcan un amplio espectro social. Por ejemplo, las cuentas de un viaje sirvieron a M.D. Cabanes para ofrecernos una descripción cuantitativa de lo que comía el duque Alfonso de Gandía y su séquito (45). De la dieta del clero sólo existe un estudio de V. Forcada sobre los dominicos, que parte, no de la realidad del consumo diario, sino de la regla ideal que se contempla en el Tratado de la vida espiritual de San Vicente Ferrer. (46)

El libro de A. Rubio Vela sobre los hospitales, y el estudio de la administración de una tutela realizado por E. Guinot y A. Furió nos aproximan a la alimentación de las clases populares (47). Y en cuanto a las minorías religiosa, están los breves trabajos de A. Huici sobre la cocina hispanomusulmana (48) y de J. Hinojosa sobre los judíos (49). Todos estos estudios proporcionan noticias puntuales de gran interés que pueden servir para ensayar una aproximación sociológica a la alimentación medieval valenciana.

Esta prolija enumeración de libros y artículos puede llegar a darnos la equivocada impresión de que la producción bibliográfica valenciana referente al tema de la alimentación es abundante. Nada más lejos de la realidad. No existe ninguna obra que se haya planteado siquiera el estudio del proceso alimentario en la Valencia medieval como objetivo prioritario, y la mayor parte de los artículos y libros citados lo han sido simplemente porque nos ofrecen algún dato aislado sobre la cuestión que nos ocupa. Sólo el abastecimiento de la urbe ha sido tratado con una cierta asiduidad, aunque todavía queda mucho por decir en este aspecto (50). El reciente *Col·loqui d'Història de la Alimentació a la Corona d'Aragó* ha reunido únicamente a siete autores valencianos, cuyos enfoques, algunos muy distintos, representan las vías de investigación que actualmente se siguen en nuestro país en este tema casi totalmente virgen (51). Da la impresión de que la propia forma de tratar este tema que tuvieron los autores pioneros, totalmente anecdótica, ha despertado el recelo de las nuevas generaciones hacia el estudio de la alimentación. Al contrario de lo que ha sucedido en Francia, Inglaterra o Italia, donde se ha intentado aprovechar ese legado en lo que tenía de positivo, en nuestro ámbito ha producido el efecto contrario, y el temor a ser considerados "historiadores de tono menor" ha puesto límites a ese interés por los actos del "hombre común", tan cacareado desde que penetró en nuestro país la influencia de la escuela de los Annales.

## LA HISTORIA DE LA ALIMENTACION HOY. TENDENCIAS Y PERSPECTIVAS DE FUTURO

Quizás ello se debe a una visión deformada de lo que este campo de investigación supone en los países historiográficamente más vanguardistas, por eso intentaremos plantearnos, a modo de conclusión, hacia dónde se dirige la historia de la alimentación, y cuáles son los intereses y los principios metodológicos que actualmente guían a los historiadores en esta materia. Vamos a intentar resumirlos en cuatro puntos:

– En primer lugar, hay que destacar el carácter interdisciplinar que es inherente al estudio de la alimentación. Un fenómeno tan complejo y en el que confluyen tantos factores y tantas influencias diversas es un campo privilegiado para hacer efectiva la cooperación entre especialistas en ciencias muy diversas, y en particular la agronomía, la sociología, la antropología, la dietética y la economía. De hecho el interés por el estudio del comer no es una exclusividad de los historiadores, sino que llama también la atención de otros científicos sociales, como los antropólogos o los semiólogos (52).

– En cuanto a la metodología, los autores desconfían bastante de que las fuentes contables medievales puedan llegar a proporcionar datos fiables para una reconstrucción cuantitativa de la dieta de nuestros antepasados. De momento, las cuentas nos reflejan normalmente lo que se compra, no lo que se come, para cuyo conocimiento sería necesario saber por cuanto tiempo se puede conservar lo comprado, en qué medida es el mercado el abastecedor de cada economía doméstica, y qué parte de la compra se destina a otros fines –por ejemplo la limosna–. Pero además, es muy frecuente que los documentos no detallen cantidades, o que no nos digan cuántos comensales participan en un ágape. Aún suponiendo que dispusiéramos de todos estos datos, no todas las personas comen lo mismo, las necesidades alimenticias varían según la edad, el estado de salud, la época del año o el trabajo que se realiza. Además, desconocemos cuál era la verdadera capacidad nutritiva de aquellos alimentos tan distintos a los nuestros. Todo ello lleva a que el enfoque preferente de este tema sea actualmente el cualitativo, y que los cálculos matemáticos de nutrientes aparezcan cada vez menos en los trabajos sobre la época medieval.

– Especialmente operativo se muestra para este campo de investigación el método comparativo. Oponiendo los sistemas alimentarios de diversas épocas, de distintas clases sociales, o incluso de varias zonas geográficas es como se puede llegar a comprender la coherencia interna de

cada uno de ellos, y los condicionamientos de todo tipo –físico, ideológico, social– que llegan a diseñar sus estructuras.

Caben dos planteamientos para llevar a cabo este proceso comparativo: el diacrónico, estudiando los cambios en la dieta a lo largo del tiempo, o el sincrónico, observando como se explicitan, a través de la alimentación, las diferencias en el estatus social o en el tipo de hábitat en que se vive. Este último ha sido, hasta ahora, el más utilizado por los historiadores.

– Por último, y lo más importante, hay que tener muy claro que el estudio de la alimentación en sí y por sí no lleva sino a una descripción meramente anecdótica de los alimentos consumidos, cuyo interés es bastante relativo. La alimentación es un miembro que no puede desgajarse del cuerpo de la historia económica y social. Es cierto que muchos trabajos no trascienden el estadio de decirnos qué comían los hombres del pasado; creemos que es necesario ir más allá, a preguntarse los “porqués”, lo cual es imposible si no ponemos en relación el fenómeno alimentario, primero con los factores económicos –el desarrollo de las fuerzas productivas, el nivel de vida y consumo, las leyes de la oferta y la demanda, los circuitos comerciales, etc.– y más tarde con las realidades sociales e ideológicas –las diferencias sociales, las ideologías segregadas por las élites, la cultura popular, etc.–. Únicamente entonces la historia de la alimentación tendrá una razón de ser y contribuirá a que conozcamos mejor el funcionamiento de las sociedades que nos han precedido, para comprender mejor la nuestra.



## NOTAS

- (1) L. STOUFF: *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, París-La Haya 1970.
- (2) La autora polaca que más ha profundizado en este tema es M. DEMBINSKA, en artículos como “Les méthodes de recherche sur l'alimentation en Pologne médiévale” en *Archeologia Polona* II (1959), págs. 395 – 404, o “La consommation alimentaire dans la Pologne médiévale”, en *Etudes d'histoire rurale en Pologne* VI, (1963), págs. 298 – 310.
- (3) M. MONTANARI : *L'alimentazione contadina nel Alto Medio Evo*, Nápoles, 1979; y A.M. NADA PATRONE : *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*, Turín, 1981.
- (4) En la recensión que hace sobre el tema de la alimentación en España M. A. LADERO QUESADA: “ La alimentación en la España medieval. estado de las investigaciones “, en *Hispania* XLV, (1985), págs. 211-220, cita dos casos: F.R. UHAGON: *Relaciones de los festines que se celebraron en el Vaticano con motivo de las bodas de Lucrecia Borgia con Alfonso de Aragón*, Madrid, 1896 ; y F. LLANOS Y TORRIGLIA : *En el hogar de los Reyes Católicos y otras cosas de sus tiempos*, Madrid, 1943.
- (5) De A. HUICI MIRANDA : “ La cocina hispano-magribí durante la época almohade” en la *Revista del Instituto de Estudios Islámicos* V, Madrid, 1957, págs. 137-155. A F. DE LA GRANJA SANTA MARÍA *le debemos la primera Tesis Doctoral española de tema alimentario : La cocina arábigo-andaluza según un manuscrito inédito, leída en la Universidad Complutense de Madrid en 1960. De A. DÍAZ GARCÍA: “Un tratado nazarí sobre alimentos: “Al-Kalam ‘alà l-agdiya” de al-Arbulí. Edición, traducción y estudio con glosario”, en Cuadernos de Estudios Medievales, VI-VII, Granada, 1978-79, págs. 5-37.*
- (6) Actualmente la representante más genuina de este tipo de estudios es E. GARCÍA SÁNCHEZ, con artículos como: “La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I. Cereales y leguminosas” en *Andalucía islámica*, II-III, Granada, 1981-1982, págs. 139-178; o su ponencia al “Ier Col.loqui d’Història de la alimentació a la Corona d’Aragó” (Lérida 1990), titulada “Una traducción catalana medieval del Kitab al-Akdiya (tratado de alimentos) de Abenzohar”. En cuanto a las autoras francesas, destacan R. ARIE: “ Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Age”, en *Cuadernos de Estudios Medievales* II-III, Granada, 1974-75, págs. 141-148; y L. BOLENS, con el libro *Les méthodes culturales au Moyen Age d'après les traites d'agronomie andalous*, Ginebra, 1974. Y los artícu-

los "Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane" en Annales E.S. C. 3 - 4, 1980, y "L'art culinaire médiéval andalou est baroque : les ruses de la science au service du goût (XIe-XIIIe siècles)", comunicación presentada al Congreso de Niza, 1984, tomo II, págs. 299-312.

- (7) Un resumen de los estudios y planteamientos de la escuela cuantitativa lo encontramos en el artículo del propio A. EIRAS ROEL: "La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones", en Hispania 126, (1974) págs. 105-148.
- (8) Algunos ejemplos de este tipo de estudios son: de D. SÁNCHEZ VILLAR: Desde Estella a Sevilla. Cuentas de un viaje (1352), Valencia, 1974; de P. BERTRAN ROIGE: "La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338", Congreso de Niza, t. I, págs. 361-373, o, de R. CONDE: "Alimentación y sociedad. Las cuentas de Guillema de Montcada (A.D. 1189)", en Medievalia 3, 1982, págs. 7-21.
- (9) M. ESPADAS BURGOS: "Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española" en Hispania, 131 (1975), págs. 537-575, y J.L. LACAVE RIAÑO: "La carnicería de la aljama zaragozana a fines del siglo XV", en Sefarad XXXV (1975), págs. 3-35.
- (10) Acerca de esto ver nuestro artículo "Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)", en el Ier Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana) (en prensa).
- (11) J.A. SESMA MUÑOZ: "Aproximación al estudio del régimen alimentario del Reino de Aragón en los siglos XI y XII", en Homenaje a D. J.M. Lacarra con motivo de su jubilación del profesorado, Zaragoza, 1977, págs. 55-78. B. ARI-ZAGA BORUMBURU: "La alimentación en el País Vasco en la Baja Edad Media. El caso de Guipúzcoa", en el Congreso de Niza, t. II, págs. 197-208. D. MENJOT: "Notes sur le marché de l'alimentation et la consommation alimentaire a Murcie a la fin du Moyen Age", Ibid T. I, págs. 199-210; y A. RUC-QUOI: "Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle", Ibid, T. I, págs. 297-312.
- (12) Muy interesante por la variedad de fuentes de este tipo a que hace referencia es el artículo de M. del C. CARLE: "Notas para el estudio de la alimentación y el abastecimiento en la Baja Edad Media", en Cuadernos de Historia de España LXI-LXII (1977), págs. 246-341.
- (13) A lo largo de los años 80 han ido apareciendo en la Miscelánea Medieval Murciana, revista del Departamento de Historia Medieval de la universidad de Murcia, los siguientes artículos: de J. HERNANDEZ FRANCO: "Bases del comercio del vino en Murcia durante la Baja Edad Media", en el número VII de 1981, págs. 25-38; de J. TORRES FONTES: "Las ordenaciones del almotacén murciano en la primera mitad del siglo XV", en el número X, de 1983, págs. 73-131; de F. VEAS ARTESEROS: "Molineros y acarreadores: la ordenanza de 1426", en el número XII de 1985, págs. 98-103; y de A. MARTIN GARCIA: "Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)", en el número XV de 1987-88, págs. 51-99.
- (14) A. RIERA MELIS, especialmente interesado, en la línea de M. Montanari, en el paso del Alto al Pleno Medieval, es autor de diversos artículos como "Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana", en

Alimentació i societat a la Catalunya medieval, Barcelona, 1988, págs. 1-26; o "Sistemes

- (15) T.M. VINYOLES I VIDAL: "El pressupost familiar d'una mestressa de casa barcelonina per a l'any 1401", en *La societat barcelonina a la Baixa Edat Mitjana*, Acta Medievalia, Annex 1, 1983,
- (16) La cocina medieval es objeto de interés para ciertos profesionales del arte culinario, como J. LLADONOSA I GIRO: *La cuina medieval catalana*, Barcelona, 1984, o J. GARCÍA I FORTUNY: "La condimentació a la Catalunya medieval. Aportacions per al seu estudi", en *Alimentació i societat...*, cit., pág.s 51-69.
- (17) La moral la estudia especialmente J. HERNANDO: "Els moralistes i l'alimentació a la Baixa Edat Mitjana", en *Alimentació i societat...*, cit., págs. 271-293.
- (18) Entre los archiveros cabe citar a R. CONDE: "Fonts per al estudi del consum alimentari en els temps medievals", en *Alimentació i societat...*, cit., págs. 27-50, y J. RIERA I SANS: "La conflictivitat de l'alimentació dels jueus medievals (segles XIV i XV)", en *Alimentació i societat...*, cit., págs. 295-311.
- (19) La Institución Milà i Fontanals del CSIC, junto con el Departamento de Historia Medieval de la Universidad de Barcelona organizaron, entre el 18 de febrero y el 11 de marzo de 1985, un cursillo titulado "L'alimentació medieval. Producció, circulació i consum de queviures a la Corona catalano-aragonesa", las actas aparecieron en Barcelona en 1988 en un volumen, ya citado, que se tituló *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. En 1990 tuvo lugar el segundo encuentro, el Ier Col.loqui d'Història de la Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana), que se celebró en Lleida los días 7,8 y 9 de noviembre de 1990.
- (20) L. TRAMOYERES BLASCO: *Instituciones Gremiales, su origen y organización en Valencia*, Valencia, 1889. En concreto nos habla de la alimentación en las páginas 380 a 383.
- (21) Por ejemplo, en la página 380 La base de la alimentación era el arroz, la carne y las verduras. También figuraban mucho los huevos, pescado y volatería, lo que es sumamente impreciso. O en la página 381 Condimentaban una especie de olla o puchero que formaban con arroz, tocino y algunas veces menudillos de ternera, sin cita ni referencia documental alguna.
- (22) Sobre la historiografía valenciana de este período ver el artículo de A. FURIO: "La Història Medieval", en *L'Avenç. Plecs d'Història Local*, 12, desembre 1987, págs. 178-180.
- (23) La publicación de J. OSSET MERLE: "UN libro de cocina del siglo XIV" apareció en el BSCC número XVII, del año 1935, págs. 136-177, pero sólo era una primera entrega incompleta. De los dos códices del Sent Soví que se conservan, el de Valencia y el de Barcelona, L. FARAUDO DE SAINT GERMAIN publicó años más tarde el más corto, el de Valencia, en "El Libre de Sent Soví. Recetario de cocina catalana medieval", artículo que apareció en el Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, número XXIV, 1951-52, págs. 1-77. La edición del manuscrito más extenso, el de Barcelona, se la debemos a R. GREWE: *Libre de Sent Soví (receptari de cuina)*, Barcelona 1979, con una meritoria introducción.
- (24) Los Sermons de San Vicente fueron editados en la colección *Els Nostres Clàssics de Barcino*, los dos primeros por J. Sanchis Sivera en 1932, y los

otros cuatro por Gret Schib en los años 1975, 77, 84 y 88, todos en Barcelona. El Terç del Crestià de F. Eiximenis lo editaron Martí de Barcelona y Norbert d'Ordal en la misma colección en 1932.

- (25) M. BETI: "La gabela de la sal en Peñíscola", BSCC I, 1920, págs. 129-132; y N. P. GÓMEZ SERRANO: "Contribució al estudi de la molinaria valenciana mijeval", II Congreso de Historia de la Corona de Aragón, Valencia, 1923.
- (26) J. SANCHÍS SIVERA: "Vida íntima de los valencianos en la época foral". Este artículo fue apareciendo por entregas en los Anales del Centro de Cultura Valenciana. La primera entrega, que es la que nos interesa, se publicó en el tomo correspondiente al año 1933, en las páginas 229 a 243.
- (27) Por ejemplo el pequeño artículo de M. GONZALEZ MARTI: "Turroneos valencianos en la corte de Fernando el Católico", en Almanaque de las Provincias, 1963, págs. 159-161, y el de A. ALTISENT: "Notes sobre postres, vins i fruita al segle XV", en BSCC, XLVI, 1970, págs. 236-242.
- (28) F. ALMELA Y VIVES: "Aspectos del vivir cotidiano en la Valencia de Fernando el Católico", en el V Congreso de Historia de la Corona de Aragón, tomo 5, Zaragoza, 1961, págs. 203-261. F. QUEROL FAUS; La vida valenciana en el siglo XV, un eco de Jaume Roig, Valencia, 1963, y F. ROCA TRAVER: "El tono de la vida en la Valencia medieval", BSCC LIX, 1983, págs. 1-170.
- (29) Es particularmente curioso el artículo de F. Roca Traver, que, imitando a J. huizinga hasta en la construcción del título, imagina un recorrido por las calles de la Valencia del siglo XV.
- (30) F. SEVILLANO COLOM: Valencia urbana a través del oficio de Mustaçaf, Valencia 1957.
- (31) E. VIDAL BELTRÁN: Valencia en la época de Juan I, Valencia, 1979.
- (32) E. HAMILTON: American Treasure and the price revolution in Spain, 1501-1650, Nueva York, 1934 (hay edición española en Barcelona, Ariel, 1975). La crítica a esta obra se resume en el artículo de J. NADAL: "La revolución de los precios en España. Estado actual de la investigación", en Hispania XIX, 1959, págs. 503-529.
- (33) E. HAMILTON : Money, prices and wages in Valencia, Aragon and Navarra. 1351-1500, Cambridge, 1936.
- (34) A. SANTAMARIA ARANDEZ: Aportación al estudio de la economía de Valencia durante el siglo XV, Valencia, 1966, y L. PILES ROS: Apuntes para la Historia Económico-Social de Valencia durante el siglo XV, Valencia, 1969.
- (35) M. LLOP: "El mercado y los precios de la carne en Valencia, 1400-1500", Escritos del Vedat VI, 1976.
- (36) J. GUIRAL-HADZIIOSSIF: Valence. port méditerranéen au XVe siècle (1410-1525), París, 1986. (Hay edición española en Valencia, 1989).
- (37) Nuestra Historia, de Más Ivars editores, apareció en Valencia en 1980 (interesa especialmente el tomo 3). Mientras que la Història del País Valencià vol II, "De la conquesta a la Federació Hispànica", apareció en Barcelona, Edicions 62, 1989.
- (38) M. DUALDE SERRANO: " El problema triguero en la Valencia del siglo XV", en Feriario 11, 1947.
- (39) M.A. CUEVES GRANERO: "Abastecimientos de la ciudad de Valencia durante la Edad Media " en Saitabi 12, 1962, págs. 141-167.

- (40) F. ARROYO: "El mercado del trigo en el Reino de Valencia bajo Pedro III", en *Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón*, vol. VIII, Zaragoza, 1967, págs. 435-443.
- (41) H. RAUSELL BOIZAS, D. GUILLOT, M. LLOP CATALA y V. E. BELENGUER CEBRIA: "Movimiento secular de las importaciones trigueras del siglo XV mediante las "ayudas de la ciudad de Valencia", págs. 4-95, Valencia, 1974.
- (42) A. RUBIO VELA: "A propósito del mal any primer. Dificultades cerealísticas en la Corona de Aragón en los años treinta del siglo XIV", en *Estudios dedicados a Juan Peset Aleixandre III* (Valencia, Universidad, 1982), págs. 475-487; *Ibid.* "Crisis agrarias y carestías en las primeras décadas del siglo XIV", en *Saitabi XXXVII*, 1987, págs. 131-147; *Ibid.* "El abastecimiento cerealista de una gran urbe bajomedieval. Aproximación al problema campo-ciudad en el País Valenciano", en *L'escenari del Xúquer*, Actes de la IV Assemblea d'Història de la Ribera, L'Alcúdia, 1986, págs. 55-68.
- (43) En cuanto a la carne está la comunicación de R. Narbona al Coloquio de LLeida titulada "La Guardia de la Huerta, instrumento ciudadano para el abastecimiento de Valencia en le siglo XIV". (en prensa).
- (44) J. GUIRAL: "Le sucre a Valence au XVè siècle", Congreso de Niza t. I, págs. 119-129. R. ARROYO ILERA: "La sal en Aragón durante el reinado de Jaime I", en *Saitabi* 11, 1961, págs. 253-261.
- (45) M.D. CABANÉS PECOURT: "Diferenciación económica regional en 1417: Cuentas de un viaje", en *Ligarzas* 3, 1971, págs. 169-189.
- (46) V. FORCADA: "La vida religiosa en el convento dominicano a través del "Tratado de la vida espiritual" de San Vicente Ferrer", en *Escritos del Vedat XVIII*, 1988, págs. 241-269.
- (47) De A. RUBIO VELA: *Pobreza, enfermedad y asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XIV*, Valencia, 1984, especialmente las páginas 138-150. De E. GUINOT y A. FURIO: "Un exemple d'economia domèstica a principis del XVè. L'administració d'una tutela. Sueca 1412-27", en *Quaderns de Cultura de Sueca* I, marzo 1980, págs. 11-46.
- (48) A. HUICI MIRANDA: "La cocina hispano-musulmana en el siglo XIII", en *Almanaque de las Provincias*, 1968, págs. 141-143.
- (49) J. HINOJOSA MONTALVO: "Actividades judías en la Valencia del siglo XIV", en *La Ciudad Hispánica*, Madrid, Universidad Complutense, 1985, págs. 1547-1565.
- (50) Sobre estos puntos oscuros es interesante la ponencia de P. Iradiel sobre "Producción, autoconsumo y mercado de los alimentos en el País Valenciano (siglos XIII-XV)", en el Coloquio de Lleida (en prensa). Habría que citar también el artículo de J. M. CRUSELLES y R. NARBONA: "Los modelos alimentarios de una sociedad jerarquizada: Occidente en la Edad Media" en *Debats* 16 (junio 1986), págs. 70-83, aunque se trata más de una reflexión a partir de la producción bibliográfica que de una incursión en las fuentes valencianas.
- (51) La ponencia citada de P. Iradiel (ver cita 50), y las comunicaciones de R. Narbona (ver cita 43), de J.M. CRUSELLES: "Producción y autoconsumo alimentario en contratos agrarios valencianos", J. HINOJOSA: "Comer y beber en tierras alicantinas en la Baja Edad Media"; J.A. BARRIO: "El control del mercado cerealista en Orihuela durante la Baja Edad Media"; J. CAMPÓN: "La

dieta cotidiana de la casa ducal de Gandía”, y la nuestra (ver cita 10). La ponencia anunciada de A. RUBIO VELA, titulada “El consumo de pan en la Valencia bajomedieval” no se realizó por la ausencia del ponente.

- (52) Por citar la obra más recientemente publicada en castellano sobre alimentación, desde el punto de vista antropológico, tenemos la de M. HARRIS: *Bueno para comer*, Madrid, 1989 y de J. CRUZ CRUZ: “Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria”, Pamplona, 1991. De semiología sobre todo R. BARTHES: “Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine”, en *Annales E.S.C.* XVI, (1961), págs. 977-986.