

Riera Melis, A. (2021). *Alimentación, sociedad, cultura y política en el Occidente Medieval*.

Madrid: Ediciones Trea. 551 pp. ISBN: 978-84-18105-98-2

Pablo José ALCOVER CATEURA

Author:

Pablo José Alcover Cateura  
Departament de Ciències Històriques i Teoria de les Arts  
Universitat de les Illes Balears  
pablo.alcover@uib.cat  
<https://orcid.org/0000-0002-1558-3005>

Date of reception: 13/09/23

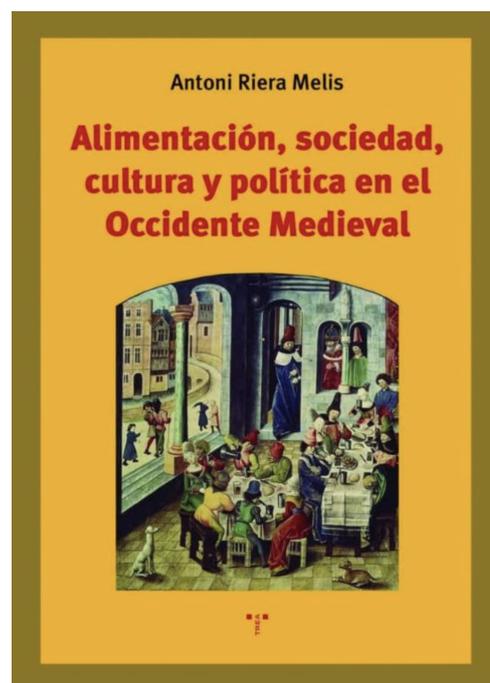
Date of acceptance: 24/09/23

Citation:

Alcover Cateura, P. J. (2024). Book review: Riera Melis, A. (2021). Alimentación, sociedad, cultura y política en el Occidente Medieval. *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*, (24), 401-405  
<https://doi.org/10.14198/medieval.25882>

© 2024 Pablo José Alcover Cateura

Licence: This work is shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International licence (CC BY-NC-SA 4.0).



**PALABRAS CLAVE:** Alimentación; abastecimiento; cereales; Corona de Aragón; Edad Media.

**KEYWORDS:** Food; supply; cereals; Crown of Aragon; Middle Ages.

La elección de alimentos consumidos por parte de la población medieval enraizaba con unas profundas convenciones sociales compartidas. Comer iba más allá de la necesidad biológica y comercial, aunque ambas son destacables y se estudian en el presente libro; Alimentarse se vinculaba con complejos criterios sociales y culturales que determinaban qué platos se preparaban en qué determinadas ocasiones. Además, este último trabajo de Riera Melis desvela la política, no solamente en ban-

quetes de reyes y cardenales, sino también en actos cotidianos, como la matanza del cerdo, que diferenciaba cristianos de judíos y musulmanes.

La obra es una cuidada selección de publicaciones pioneras de Riera Melis, publicadas originalmente hace tiempo, incluso décadas, pero cuyos resultados todavía no han sido superados. Las obras han sido detalladamente revisadas por el autor.

La obra consta de prólogo de Massimo Montanari y cuatro partes. Montanari analiza las aportaciones académicas de Riera Melis. Remarca la capacidad de escribir obras de alto valor por su análisis heurístico e imborrable influencia en la historiografía posterior. Además de investigar con rigor, ha explicado con pasión. Fruto de lo último son sus discípulos, como quién escribe este texto. Todo ello ha influido en la promoción de los estudios y proyectos. Entre sus proyectos destaca el de edición de recetarios históricos en lengua catalana, que contó con aportaciones de notables historiadores, antropólogos, filólogos y cocineros.

La primera parte, “Los alimentos y los condimentos”, da comienzo con el capítulo “De la mortificación al placer: la carne en las mesas medievales”. Su conclusión principal es que la carne, a lo largo del medievo, condicionó con su presencia o ausencia el régimen alimentario de todos los estamentos sociales. Desde mediados del siglo VI, se convirtió en el alimento más deseado, más prestigioso y con mayor valor simbólico. De la trilogía mediterránea romana, grano, aceite y vino, se pasó a una Europa “carnívora” siguiendo la denominación de Montanari. No todos los habitantes cristianos alabaron las virtudes de la carne. Parte del clero condenó su consumo, creando dos modelos alimentarios: uno “cárnico”, defendido por buena parte de la nobleza, y otro “anticárnico”, representado sobre todo por las órdenes regulares y visible ya en la famosa regla benedictina. A pesar del poder de los pulpitos, la Iglesia fracasó. Comer carne era un memorable placer para buena parte de la población. No obstante, las calidades consumidas diferían según el estamento siendo de mejor calidad, más caras y más variadas las carnes entre las clases más adineradas y de menor calidad y variedad, a la par que más económicas entre las clases más desfavorecidas, quienes básicamente consumían carne de ganadería (ovinos y caprinos especialmente).

Más adelante, en “El vino en Cataluña, siglos IX-XIII”, el autor analiza el papel jugado por fruto de la vid dentro de los distintos sistemas alimentarios. Al igual que la carne, no era la misma cantidad ni calidad de vino el la de la mesa de un noble, como el duque de Gandía, que la de un carpintero de ribera. Los campesinos y clases populares urbanas consumieron caldos bastos locales, blancos y tintos, de baja o media calidad. Mientras que la aristocracia, al ser el derroche una de las principales señas de su poder, se deleitó con los mejores vinos locales y caros de importación. Dentro del clero, los ayunos y las abstinencias no significaban la desaparición del vino en el refectorio. En las fiestas más señaladas se consumía el *pigmentum*, bebida dulce de lujo a base de vino, miel y la pimienta, especie lujosa durante el alto medievo. En el seno de la Iglesia, hubo tensas polémicas entre los que practicaban

una laxitud alimentaria y los que promovían una ascesis más rigurosa. Las órdenes del Císter, Cartuja, Grandmont y Camaldoli son los que más representaron la vuelta a una estricta sobriedad. Estas órdenes regulares fueron vanguardia y defensa de la reforma gregoriana. Fuera cual fuera la postura o el consumo de vino, este fue considerada más que una bebida. Era un alimento vital, un importante producto cultural, que acompañaba a hombres y mujeres a lo largo de la vida, desde el final de la lactancia hasta la muerte.

Un alimento todavía poco estudiado por la historiografía medieval hispánica es el higo, objeto de estudio del tercer capítulo “Producción y consumo de higos en la Corona de Aragón durante la Baja Edad Media”. Duques, condes y otros nobles consumieron rara vez higos como muestran las recetas contenidas en los recetarios conservados. Caso del todo contrario es el de la mesa campesina. Aquí era regularmente consumido como fruta de temporada en verano y cocidos durante el invierno, cuando escaseaban los productos de la huerta. Al ser un producto de fácil conservación y que resistía largas travesías fue ampliamente comercializado por las mayores zonas productoras, esto es, la gobernación de Orihuela y el reino de Mallorca, especialmente Mallorca e Ibiza.

El último capítulo de la primera parte del libro estudia el lujo en la mesa del siglo XII, centrándose en los productos alimentarios que más lo representaban: las especias. Estas provenían mayoritariamente de Oriente, mejorando el sabor de los platos. Su uso diario, su variedad y alto coste las convirtieron en un destacable indicador de rango social. La alta nobleza, con la familia real en la cima, y el alto clero (arzobispos, obispos, abades, entre otros cargos) fueron los grandes consumidores, tanto en cantidad como en calidad. En el otro extremo de la balanza, el campesinado consumía en muy contadas ocasiones pimienta, como las *alialae* aragonesas. El prestigio de las especias vino por el deleite de comer y porque los más reputados médicos, la escuela de Salerno, recomendaba su uso al favorecer la salud y prevenir la enfermedad.

La siguiente parte “Alimentación e identidad social” da comienzo con un capítulo de especial importancia por su excelente análisis heurístico “El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media: Occidente, siglos VIII-XII”. El campesinado altomedieval tenía ante sí dos modelos alimentarios alternativos: el rico y copioso de la nobleza y el fundamentalmente vegetariano de los monjes observantes. El primero se basaba fundamentalmente en un cotidiano consumo de carnes refinadas, de caza y domésticas, y vinos de buena calidad, mientras que en el segundo reinaban los potajes de verduras y legumbres. En general, los payeses se sintieron más atraídos hacia el primer modelo, que intentaron reproducir en ágapes extraordinarios, como banquetes nupciales, funerarios y las ya citadas *alialae*. El régimen alimentario campesino buscaba resistir bien a los periodos de escasez, apoyándose en viandas procedentes de bosques, yermos, huertos y viñas. Así, durante

crisis alimentarias, se enriquecía la olla con setas, bellotas, caracoles y otros productos del campo. Frente a esta dieta que lucha por cubrir las necesidades mínimas se situaba la alimentación de la aristocracia y parte del clero, en particular el secular, constituida por numerosos platos de presentación atractiva. Así, la existencia de una jerarquía alimentaria era estrechamente paralela a la estratificación social.

El siguiente capítulo guarda relación temática con el anterior al tratar de la “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media: las cocinas y las mesas seculares”. Entre 1110 y 1500, hubo cambios decisivos en la alimentación de los distintos estamentos. Los estratos inferiores redujeron bastante su despensa. Los cereales, como el trigo, panificados y enriqueciendo menestras, potajes y cocidos fueron la base de su dieta. Esta situación condujo a los gobiernos municipales a responder ante los problemas de abastecimiento de grano con políticas públicas que iban encaminadas a reducir los efectos de las crisis, penurias y hambrunas. La nobleza y el patriciado urbano, pudieron, en cambio, ampliar su dieta diaria, gracias, entre otros, al florecimiento del comercio internacional y regional.

Riera Melis nos presenta una tercera parte “Alimentación y ascetismo”, que comienza el capítulo: “La alimentación en algunas reglas monástica hispanas de los siglos V y VII”. Escasas son las fuentes escritas para estudiar la alimentación dentro del clero en la alta edad media. Las reglas monásticas permiten al autor aproximarse a la relación de los monjes con la comida. Incluso antes de San Benito se insistía en la frugalidad de los ágapes y se prevenía contra la carne, al estar vinculado a la lujuria. Además, alimentarse se relacionaba lógicamente con la gula. Así, los compiladores de los usos monásticos dieron importancia a la mesa, al ser ocasión donde mostrar el dominio de las pasiones. También deseaban practicar con el ejemplo, ser coherentes con la pobreza seguida por los primeros santos eremitas sirios y egipcios, modelos de conducta (por ejemplo, no consumir platos especiados). Por último y no por ello menos importante, se velaba por la salud del hombre de Dios, desde los novicios a los hermanos más ancianos, con una dieta a base de legumbres, cereales, vino y pescado.

El siguiente capítulo “Cluniacenses y cistercienses en el siglo XII: dos concepciones del ascetismo, dos sistemas económicos, dos actitudes ante la alimentación” es un detallado estudio sobre la actitud frente a la alimentación por dos reformas benedictinas, monjes negros (cluniacenses) y blancos (cistercienses). El autor muestra un conocimiento vasto y conciso de las fuentes primarias, desde los textos normativos hasta la copiosa obra de Bernardo de Claraval. A partir de su atenta lectura, concluye que a pesar de que la vida del monje era penitencial, los cluniacenses, debido a la escasez de vocaciones, optaron por cierta laxitud en la alimentación. Con la reforma gregoriana, voces poderosas dentro de la orden se alzaron contra la relajación de costumbres, surgiendo los cistercienses. Si hubo un reformador decisivo fue Bernardo de Claraval, quién impulsó una cocina para calmar el hambre, no

para que fueran placentera. Prohibió el alimento más delicioso, la carne, y también todo potenciador de sabor y condimento, a excepción de la sal. Granos, verduras, legumbres y frutas serían, según su visión, la base alimentaria del monje.

La última parte del libro “Crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media” permite saber concisamente cómo los gobiernos de la Corona de Aragón gestionaron la falta de granos. El correcto abastecimiento de cereales era una de las principales preocupaciones de los concejos al ser este el alimento básico para buena parte de la población. A pesar de los esfuerzos políticos, entre los años 1300 y 1462 se produjeron 24 crisis, penurias y hambrunas por falta de cereales. Particular impacto tuvieron dos hambrunas, la de 1333-1334 y 1374-1376, donde numerosas fueron las muertes por inanición. Ante esto, una de las políticas públicas más populares fue establecer un control del circuito urbano de los alimentos básicos. Con ello se consiguió mayor seguridad alimentaria, reducir las oscilaciones de precios y atenuar las secuelas de las crisis frumentarias.

Lord Byron comenta en *Don Juan* que “toda la historia atestigua que la felicidad del hombre –ese pecador hambriento–, desde que Eva comió manzanas, depende mucho de la comida”. Riera Melis consigue que el lector comprenda en profundidad que comer es un asunto cotidiano, pero no vulgar y sin trascendencia.

El autor ofrece al lector una aportación importante que reúne sus publicaciones más innovadoras. Los estudiantes encontrarán un buen manual sobre la historia medieval de la alimentación. Los investigadores consolidados hallarán una obra de referencia con aportaciones heurísticas no superadas por la historiografía. En pocas palabras, un libro no del momento, sino para todo momento.