

RAMÓN A. BANEGAS LÓPEZ, *EUROPA CARNÍVORA*.
COMPRAR Y COMER CARNE EN EL MUNDO URBANO
BAJOMEDIEVAL, GIJÓN, TREA, 2012, 330 PÁGINAS.
ISBN: 9788497046176

FERNANDO SERRANO LARRÁYOZ
Universidad de Alcalá

Como disciplina la Historia de la alimentación goza hoy de buena salud en el ámbito hispano. A finales de los años ochenta del siglo XX, el profesor Antoni Riera i Melis consideraba sin embargo que pese a lo conseguido, “no se ha de deducir que la historia de la alimentación constituya (...) una disciplina consolidada; una buena parte de los trabajos producidos hasta ahora se resienten de una patente falta de ambición, de un cierto diletantismo y de una excesiva concentración en la Baja Edad Media. Nos faltan monografías de envergadura y tesis doctorales. Ha llegado la hora de trascender el nivel de las incursiones pasajeras en una temática con la cual no se quieren establecer vínculos firmes, es preciso adentrarse con decisión sin eludir las dificultades metodológicas y heurísticas”¹. Veinticinco años después de esta observación, campos tan distintos de la alimentación medieval, como la producción, circulación y distribución de las diferentes viandas, los condicionantes ideológicos y materiales que van unidos al hecho alimentario, incluso la salud, han recibido un enorme impulso gracias a la publicación de estudios de indudable categoría. Entre estos destacan los de Ramón A. Banegas López, alumno del citado profesor Riera i Melis, su director de tesis (*L’aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona durant els segles XIV i XV*)², defendida en la Universidad de Barcelona el año 2007, por la que obtuvo el premio ‘Pròsper Bofarull’ de Historia Medieval, concedido por el Institut d’Estudis Catalans en 2008, junto con el premio extraordinario de doctorado por este trabajo en 2009. Banegas López prosiguió después su formación en el equipo del prestigioso Bruno Lauriou, en la Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (Francia), durante los años 2008-2010. La carne, alimento tan característico como diferenciador durante la Edad Media, ha sido el eje central de sus investigaciones, primero sobre Barcelona y en fechas posteriores sobre otras ciudades del Occidente europeo. Cuestiones como el aprovisionamiento, la competencia y el

¹ Cita textual sacada de María de los Ángeles PÉREZ SAMPER, “La historia de la Historia de la Alimentación”, *Chronica Nova*, 35 (2009), p. 155.

² Publicación digital TDR-Universitat de Barcelona, Barcelona, 2007. Disponible en <http://www.tdx.cat/handle/10803/2070>

intervencionismo en el mercado, el consumo o los impuestos sobre la carne, han sido desarrolladas por Banegas López en revistas y publicaciones colectivas³.

El libro de Banegas López que reseñamos se estructura en cinco apartados más otro sexto adicional dedicado a las *Fuentes y Bibliografía*. En el primero –*Introducción* (pp. 13-22)–, justifica el autor la necesidad y la importancia del presente trabajo, por el escaso conocimiento que hasta hace poco tiempo se ha tenido del papel de la carne en el mundo medieval, algunas de cuyas opiniones todavía perduran en el imaginario colectivo, “como que la carne no se consumía muy fresca y que se le añadían especias para enmascarar los problemas de conservación o que la carne era de consumo exclusivo de las clases altas”. Del mismo modo el autor repasa con brevedad el desarrollo historiográfico que ha tenido hasta hoy el estudio de la carne, para enmarcar su consumo dentro de la “dinámica, cambiante y permeable” sociedad medieval. Es decir, hace hincapié en las desigualdades sociales en la Edad Media y en la importancia de esta vianda en aquellos siglos. Al finalizar este primer apartado, el autor se plantea qué entendía el hombre bajomedieval por *carne*. ¿La consideración de *carne* era similar a la actual? ¿Se reconocía a las aves como *carne*? La respuesta no parece sencilla. La concepción de la volatería como *carne* resulta ambigua para los teólogos, si bien la distinción práctica entre cuadrúpedos y carne de ave se hace más evidente. De hecho los carniceros solo vendían cuadrúpedos, dejando a los revendedores la volatería. Con esta premisa Banegas López diferencia, acertadamente a mi entender, los mamíferos cuadrúpedos, tanto domésticos como salvajes, de las aves, consideradas éstas como un alimento diferente. Justifica la distinción para centrarse en el estudio de los cuadrúpedos, sin dejar por ello de lado a las aves –domésticas o de caza–, debido a la importancia de su consumo entre los sectores privilegiados de la sociedad.

El segundo capítulo –*Comer carne en las ciudades de la Baja Edad Media* (pp. 23-84)– establece la relación entre consumo cárnico y diferenciación social, tarea no siempre fácil por la complejidad de la sociedad medieval. No todos comían lo mismo ni aspiraban

³ “Seguretat, qualitat i higiene a la venda de carn a Barcelona durant el segle XIV” *Butlletí de la Societat Catalana d’Estudis Històrics*, 16 (2005), pp. 75-95; en colaboración con Celia SEGOVIA SERVIÁN, “Problemes en l’entrada de bestiar destinat a carn a la ciutat de Barcelona durant la segona meitat del segle XV; una qüestió fiscal i de salut pública”, *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 27 (2006), pp. 121-142; “El consumo de carne y las mentalidades en el mundo urbano de la Baja Edad Media: Barcelona durante los siglos XIV y XV”, *Ex Novo*, 5 (2008), pp. 81-96; “Camino de la ciudad: conflictividad entre la capital y el principado de Cataluña en el proceso de aprovisionamiento de carne de Barcelona durante la Baja Edad Media (siglos XIV y XV)”, *Alimentar la ciudad en la Edad Media. Nájera. Encuentros Internacionales del Medioevo 2008. Del 22 al 25 de julio de 2008*, Beatriz Arizaga Bolumburu y Jesús Solórzano Telechea (eds.), Logroño, 2009, pp. 113-130; “La carn a l’alimentació benedictina medieval: el cos i l’esperit”, *Els monestirs benedictins a l’antic comtat de Besalú; síntesi, quaderns del seminari de Besalú*, Premià de Mar, 2009, pp. 197-212; “Comer carne y pagar impuestos. El impacto de las impositions municipales en el comercio barcelonés de carne, durante el siglo XV”, *Anuario de Estudios Medievales*, 39/1 (2009), pp. 361-387; “Consumption of meat in Western European Cities during the Late Middle Ages: a comparative study”, *Food & History*, 8/1 (2010) pp. 63-86; y “Competencia, mercado e intervencionismo en el mercado de carne en la Europa bajomedieval. Los ejemplos de Barcelona y Ruán”, *Anuario de Estudios Medievales*, 42/2 (2012) pp. 479-499.

a ello, puesto que la carne que consumía cada grupo social no era del mismo tipo, ni se gastaba en las mismas proporciones ni tan siquiera se cocinaba por igual. Resulta de especial interés el análisis comparativo que realiza el autor sobre las distintas valoraciones de aves y cuadrúpedos en los diversos territorios europeos y la vinculación entre consumo de carne y las teorías médicas de la época. En el desarrollo de esta parte se echa de menos, al menos así me lo parece, alguna alusión sobre la importancia que los propios recetarios culinarios tienen como fuentes médicas, además de los *regímenes de sanidad* y todo tipo de literatura de este tipo que se fue desarrollando a partir del siglo XIII. Banegas López recuerda igualmente la importancia de las prescripciones religiosas (cristianas, islámicas y hebreas) en el consumo de carne, a la vez que nos ofrece un detallado panorama sobre algunas prohibiciones de la Iglesia hasta el siglo IX, principalmente en territorios del norte de Francia, Alemania e Islas Británicas, sobre el consumo de sangre animal o el rechazo a comer animales parcialmente devorados por bestias salvajes entre otras. El autor relaciona la abolición de estas prohibiciones con el posterior interés de la literatura teológica cristiana sobre la cantidad de comida a ingerir de acuerdo con el calendario litúrgico. La gula y la lujuria, esta última estimulada según los teólogos por el consumo excesivo de carne, justificaban los días de ayuno y abstinencia impuestos por la Iglesia, a lo que habría añadir la gran carga simbólica de la carne como “principal elemento sacrificial en las religiones paganas y durante la Alta Edad Media”. La influencia del anacoretismo altomedieval, pero también las reformas cisterciense y cluniacense, e incluso el impacto místico de las herejías como el maniqueísmo o el catarismo respecto a este alimento, fueron vitales para valorarlo de manera controvertida y atribuirle una importante carga sexual por parte de los moralistas de los últimos siglos medievales, franciscanos y dominicos principalmente. Al final de capítulo, no olvida Banegas López la relación que existía entre el comercio de carne y las prescripciones alimentarias de la Iglesia durante ciertos días del calendario litúrgico. En ellos las carnicerías de judíos y musulmanes estaban abiertas y las de los cristianos podían despachar carne para los enfermos. Esto motivó la necesidad de mantener locales donde poder dispensar las viandas necesarias en fechas señaladas como la cuaresma, quedando a disposición de los distintos regimientos municipales la práctica a seguir en cada lugar.

En el tercer apartado –*Comprar ganado y vender carne. La organización del mercado de carne en la ciudad* (pp. 85-162)– se analiza la forma y manera del aprovisionamiento de carne en las ciudades del occidente europeo: origen de los animales, la compra del ganado, su llegada a la ciudad y los problemas higiénicos de su despique y venta al público. Banegas López individualiza el caso de la ciudad de Barcelona, del que es especialista, y la compara con otras urbes de tanto o mayor potencial económico que ella, como París, Londres, Ruán o Venecia. Vemos así el control que los carniceros barceloneses ejercían sobre su propia cadena de producción. El ganado que consumía Barcelona procedía de las comarcas de Urgel, el Segriá, Pirineos occidentales catalanes, zona central del reino de Aragón, el Pirineo oriental, comarcas del Capcir y la Cerdaña, zona norte del reino de Valencia, zona montañosa de la actual provincia de Teruel y

comarcas castellanas fronterizas con Aragón y Valencia, incluso de rutas secundarias como Menorca o Gerona. Este apartado también se hace eco de los conflictos por la utilización de los pastos periféricos de Barcelona, reservados al mantenimiento y engorde del ganado comprado para el suministro de la ciudad. Buena parte de este capítulo está dedicado a los conflictos entre los carniceros y una parte de los señores, ciudades e incluso oficiales reales, debido a la negativa de los primeros a pagar derechos de paso y pasto para los ganados comprados. El círculo de agricultura intensiva que rodeaba los centros urbanos difícilmente era compatible con la ganadería, por lo que las autoridades municipales tuvieron que regular el uso del suelo entre unos y otros, para asegurar así el abastecimiento urbano. Las peculiaridades de ciudades como Valencia, Burgos, Murcia o Barcelona obligaban a soluciones diferentes; en las tres primeras la zona de pasto del ganado de los carniceros locales estaba marcada y legislada, mientras que en otras, como en Barcelona, esos espacios apenas quedaban definidos. A destacar la comparación que el autor establece entre los modelos de abastecimiento de carne en la Europa occidental. Por un lado el modelo mediterráneo, propio de ciudades como Valencia, Venecia, Marsella y Barcelona, donde los carniceros se organizaban en compañías para acudir a mercados y ferias de ganado para comprar animales. Por otro el modelo de las ciudades del norte de Europa, como París, Ruán o Londres, donde el ganado era conducido a las ciudades o bien recluido en sus cercanías por comerciantes, principalmente foráneos, quienes los vendían directamente a los carniceros locales. El sacrificio de este ganado provocaba, y así lo destaca el autor, serios problemas de salubridad e higiene para las mismas ciudades, aunque hay que esperar hasta finales del siglo xv o principios del siglo xvi, para que las autoridades municipales construyeran mataderos o saquen las carnicerías más contaminantes del centro a la periferia. Amiens, sin embargo, era una excepción, con una carnicería muy ordenada desde el siglo xiii, mientras que el caso de Barcelona fue ciertamente particular por el deterioro que sufre la estructura organizativa del proceso de sacrificio y venta de carne a partir de la segunda mitad del siglo xiv. La situación se reconduce con la construcción de un matadero municipal para toda la ciudad en la segunda mitad del siglo xv. Del mismo modo, el peligro de contaminación de las carnes por una mala manipulación durante el sacrificio, el despiece o en la propia venta, además de las dificultades de conservación, también fueron cuestiones que las autoridades concejiles europeas tuvieron en cuenta. Las ordenanzas emitidas a este respecto se reforzaron con la arribada de la peste negra a mediados del siglo xv.

El cuarto capítulo –*El negocio de la carne: trabajo, competencia y abastecimiento* (pp. 162-212)– muestra la complejidad de los oficios relacionados con la carne. Banegas López se hace una pregunta que bien puede aplicarse a otros profesionales dedicados a la venta durante la Baja Edad Media. ¿Eran los carniceros a la vez trabajadores manuales y hombres de negocios? En el ámbito hispano la respuesta viene condicionada por la capacidad económica de los propios carniceros. A menor solvencia económica mayor necesidad de ejercer de modo indistinto como carniceros y compradores. De todas maneras hay un amplio abanico que va de aquellos que disfrutaban de una condición

holgada, pero que viven “inmersos en el trabajo manual de la carne”, ejerciendo un control directo del trabajo de sus asalariados (ayudantes de carnicería y pastores) para poder regentar sus tablas, y aquellos que invierten en el negocio de la carnicería con una finalidad especulativa, sin ningún vínculo profesional con la carnicería: ganaderos, mercaderes, eclesiásticos, representantes de patriciado urbano... Por el contrario, en el norte de Europa la inversión en el negocio carnicero estaba por lo general en manos de las corporaciones de oficio, que se van creando a partir del siglo XIII; asociaciones extremadamente coercitivas que intentaban evitar el intrusismo externo. La dificultad de los carniceros para integrar el negocio de la carnicería en su propio beneficio fue una de las causas por la que no llegaron a controlar el abastecimiento de ganado y que los que trabajaban en las tablas fueran personas diferentes. Conviene apuntar que queda algo confusa, probablemente por lo complejo del tema, la exposición narrativa de las características propias de las aludidas corporaciones de oficio medievales y su relación con el control del ejercicio del oficio y la venta de carne. Un tema, el del control del mercado de la carne que, pese a las diferencias evolutivas con las corporaciones de carniceros norte-europeos, se evidencia en fecha tardía en algunas ciudades de la península ibérica, como Barcelona, y del sur de Francia, como Aix-en-Provence. Caso aparte merece la corporación de carniceros de Sevilla, instituida por Alfonso X, en realidad una institución pública que ejercía una jurisdicción delegada del poder real. Esta corporación no tenía capacidad para impedir la entrada de nuevos miembros y su actividad la controlaban oficiales reales y municipales. La manera de intentar acceder al “control del acceso al negocio de la carne” fue la creación de una cofradía de carácter religioso. Su carácter privado y restrictivo acceso, a lo que hay que añadir el solapamiento funcional entre lo que fue la corporación laboral y la cofradía religiosa, fueron los factores de su éxito. Concluye este capítulo con una detallada exposición de la importancia ejercida por los poderes públicos en el abastecimiento de los mercados urbanos. La comparación entre la Europa del norte y la del sur muestra modos distintos de actuación según la estructura del mercado de la carne, de sus instituciones y de la relación que mantienen las autoridades con el negocio. La fijación por las autoridades de los precios y los impuestos, las arrendaciones de las tablas por el municipio, la forma de venta –a peso o estima– y el intervencionismo que ejercen los municipios no solo en las cuestiones anteriormente citadas sino, por ejemplo, en los casos de desabastecimiento en las ciudades de la Corona de Aragón y Castilla, son algunas de las cuestiones abordadas en las páginas finales. Una práctica intervencionista muy arraigada, propia de las ciudades hispanas, que contrasta con la ejercida por las autoridades del norte de Europa, donde su implicación en el negocio de la carnicería resulta muy indirecta.

Banegas López finaliza con unas excelentes *Conclusiones* y con un muy completo listado de *Fuentes y Bibliografía*. Si hay que poner algún pero a este modélico trabajo, es la ausencia de referencias, en el argumento expositivo y en la bibliografía, sobre el reino de Portugal, del que existen algunos estudios, principalmente sobre ordenanzas de mercado, como las de Lisboa, y sobre el reino de Navarra que, aunque pocos, hay algunos trabajos sobre ordenanzas municipales y peajes, que el autor podría haber utilizado

para completar su visión del territorio ibérico. Con todo, una de las grandes virtudes de este libro es la brillante exposición de historia comparada que realiza su autor. Por último, también se echa de menos un índice de nombres propios de personas y lugares tan útil para el lector. De todas maneras, soy consciente que en muchos casos esta ausencia viene dada por exigencias editoriales y no por desidia de los autores. No quiero terminar sin reconocer el buen hacer de Banegas López en este libro. Un estudio serio, riguroso, muy correcto metodológicamente y fácil de leer. Considero que la temática de su investigación no está cerrada y que su lectura puede aportar ideas para abordar en el futuro proyectos que vayan más allá de la carne y su presencia en el mercado. En definitiva, un libro del que no se debe prescindir si se quiere conocer la compleja historia de la alimentación europea en la Baja Edad Media.