

## COMER EN MURCIA (S.XV): IMAGEN Y REALIDAD DEL RÉGIMEN ALIMENTARIO

*María Martínez Martínez*

*“La vida tiene forzosamente que ser, al final, generosa con los que tanto sufren por confiar en ella”*

*(PEREZ REVERTE, A: La piel del Tambor, p.438)*

### RESUMEN

Análisis alimentario de la sociedad murciana durante el siglo XV, que confirma el contraste entre la opulenta alimentación de la élite y la precariedad de la del común. Los alimentos responden a una jerarquía de valores y significados ideológicos y materiales que ejemplifican la expresión de poder ostentado por una minoría de linajes familiares sobre la mayoría social. El régimen alimentario se estudia como factor que cohesiona y refuerza la identidad sociocultural de los grupos y matiza sus niveles económicos internos.

**PALABRAS CLAVE:** Alimentación. Sociedad. Murcia. Bajomedievo. Precios.

### INTRODUCCION

El análisis de los Libros de mayordomía del siglo XV, completados con otras fuentes archivísticas locales, nos ha permitido recientemente establecer una primera aproximación al modelo alimentario feudal que comienza a establecerse en la ciudad de Murcia a partir de mediados del siglo XIII. En este trabajo, presentado en las XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, celebradas en Palma de Mallorca a finales de

1995<sup>1</sup>, se hacía un breve repaso al actual estado de las investigaciones que sobre dicha temática se habían realizado en el ámbito medieval hispánico y, en este marco historiográfico<sup>2</sup>, integrábamos la base alimentaria de la sociedad bajomedieval murciana, los productos alimenticios más consumidos por los distintos grupos socioeconómicos que coexistieron en la ciudad durante los siglos finales del medievo; igualmente y de forma sectorial, se desglosaron los diversos capítulos de gastos de alimentación que, con su comparativa valoración económica, fueron capitalizados por el concejo murciano<sup>3</sup>, mientras que se dejaba fuera de dicho estudio la integración de los diferentes componentes alimentarios dentro de las determinadas actividades efectuadas por los estamentos de la sociedad murciana. Este aspecto es el que ahora nos proponemos tratar como complementario a los anteriores, con el objetivo de clarificar y contrastar la abundancia y diversidad gastronómicas utilizada por la élite urbana en el desarrollo de las funciones que les competían como grupo dominante frente a la austeridad y precariedad del consumo de la mayoría social, así como la representación alimentaria de la imagen de poder que ostentaban sobre todo el cuerpo social en el desarrollo de sus funciones de grupo.

El punto de partida arrancaba de las transformaciones que progresivamente impuso la conquista castellana de Murcia desde mediados del siglo XIII sobre el paisaje rural y en los cultivos agrarios, con el consecuente incremento de la actividad ganadera y su derivación en el cambio de régimen alimentario de la mayoritaria sociedad cristiana. Todo ello, en gran medida, como resultado general de la debilidad del factor poblacional, materializado en la nueva estructura del poblamiento, y de la exportación de los usos alimentarios que traen consigo los nuevos colonizadores a este reino que, desde entonces y hasta 1492, se constituye como frontera del Islam nazarí. Se trata de un progresivo cambio de alimentación que, desde la herencia islámica pero con su propia especificidad social, se consolidará paralelo al avance del dominio cristiano de Murcia y se integrará en el área del Mediterráneo occidental, frontera geocultural donde convergieron distintos sistemas alimentarios.

---

1 MARTINEZ MARTINEZ, M.: "Hacia la configuración del modelo alimentario feudal en la Murcia bajomedieval: transformaciones y nuevas realidades", en *XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals. La Mediterrànea, àrea de convergència des sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, 1996. Se subraya en él el carácter autóctono de la alimentación murciana, las influencias musulmanas recibidas, las incidencias resultantes de la relativa apertura comercial del reino en la centuria del cuatrocientos y, en su conjunto, la convergencia del modelo alimentario murciano en el sistema Mediterráneo cristiano. Como resultado derivaba la jerarquización de los alimentos, debidamente articulados en su concreta problemática económica y sociocultural (vino, frutas-os, trigo, carnes, especias, pescado, verduras y hortalizas, grasas vegetales y animales, arroz y azúcares), y el gasto global resultante de los registros de la contabilidad concejil a lo largo del siglo XV, cifrado en torno a los 220.000 mrs.

2 Vid. además el pormenorizado tratamiento historiográfico del tema alimentario que realiza T. de CASTRO MARTINEZ en su reciente monografía *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Universidad de Granada, 1996, pp.35-75.

3 Vid. Cuadro "Gastos de alimentación...", p. 220.

## 1.-LA ALIMENTACION DE LOS PODEROSOS

La alimentación constituye un fenómeno cultural, un medio de comunicación social, un lenguaje sujeto a los códigos establecidos por cada civilización dentro de sus respectivos marcos espaciales y temporales, atendiendo cada uno de ellos a su propia dinámica interna y variables estructurales que los distinguen, si bien en su conjunto el sistema alimentario de una determinada cultura, en este caso la cristiana, construye una serie de valores “universales” que la identifican globalmente frente a otras coetáneas. El análisis de los valores alimentarios construidos y fijados por las fuerzas sociales del sistema feudal, la Iglesia y la caballería, evidencian el encuadramiento de la sociedad medieval bajo la mentalidad imperante que la dirige. T. de Castro<sup>4</sup> ha interpretado y aplicado, basándose en la información que arrojan las crónicas castellanas bajomedievales, los diversos códigos ético-morales, sociales y dietéticos que sustentaron la alimentación de dicha época. En este sentido, el acto de alimentarse y el alimento en sí mismo se sitúan en un nivel imaginario-ideológico que aparece superpuesto al plano real-material, ambos apoyados sobre los fundamentos teóricos que elaboró la doctrina religiosa, la sociedad caballeresca y la ciencia médica de cuño clásico transmitida a Occidente por los árabes. Especialmente, el análisis comparativo de los dos primeros muestra la divergencia entre lo “imaginario y lo real” y las contradicciones resultantes del sistema alimentario occidental, como han demostrado algunos estudios de carácter socio-antropológico<sup>5</sup>.

Siguiendo el esquema que vertebraba el análisis comentado para el modelo de alimentación que se desarrolló durante el bajomedievo murciano, se distribuyen en dos tipos la naturaleza (ordinaria y extraordinaria) de las actividades ejercidas por el clan concejil a lo largo de la centuria del cuatrocientos; siglo en el que un conjunto de linajes familiares consiguieron, amparados por la reforma concejil iniciada por Alfonso XI (paso de concejo abierto a cerrado y sistema de las regidurías), la patrimonialización de los cargos municipales. La sistematización temática que hemos realizado sobre las citadas fuentes archivísticas locales, cuyo estudio económico ha sido hasta hoy prioritario puesto que en ellas se plasma el estado de las finanzas del concejo, ha permitido ahora aproximarnos con bastante justeza a la sociología de la alimentación, muy destacadamente la de la oligarquía urbana integrada en la nobleza-caballería. Al igual que sucede con el aspecto externo de los individuos,-la indumentaria-, la alimentación se

---

4 *Ob. cit.*, pp. 77-156 y GARCIA MARSILLA, J.V.: *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, 1993, pp. 67-91.

5 De la amplia relación bibliográfica publicada por T. de Castro pueden destacarse para esta perspectiva los siguientes estudios: BONNASSIE, P.: “Consommation d'aliments inmondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge”, *Annales E.S.C.*, XLIV (1989); CAMPORESI, P.: *Alimentazione. Folclore, Società*, Parma, 1980; *El Pan Salvaje*, Madrid, 1986; HARRIS, M.: *Bueno para comer. Enigmas de Alimentación y Cultura*, Madrid, 1990; MONTANARI, M.: *Alimentazione e Cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988.

erige, junto con aquél, en el componente cultural más expresivo de la estructura social y de sus radicales diferencias. Vestido y alimento (regulados por normativas suntuarias) modulan las jerarquías socioeconómicas y fijan la imagen de superioridad de un grupo sobre el conjunto.

Las variables del modelo alimentario que construye cada sociedad vienen dadas principalmente por la naturaleza de los alimentos y la cantidad y calidad a los que tiene acceso cada parte del cuerpo social, pero también las formas de cocinar, el menaje, el motivo que genera o justifica la alimentación, o sea el qué, quiénes, cuánto, cómo, dónde, cuándo y porqué son factores que deben analizarse integrados porque introducen una serie de importantes matizaciones sociológicas y antropológicas. En muy menor proporción, los libros de mayordomía reflejan la alimentación de los grupos populares y sus diferencias socioculturales, aunque algunas aportaciones significativas pueden extraerse al respecto.

La ejecución de las múltiples tareas ordinarias que emanaban de la dirección política y de la organización económica del territorio murciano conllevaba la manutención de quienes las protagonizaron, pero sobre todo la participación de la clase rectora en actividades extraordinarias o de marcada relevancia sociocultural manifiesta con absoluta rotundidad el contraste alimentario existente con el común. Del pormenorizado registro que los mayordomos efectuaron a partir de 1423 en los citados libros de contabilidad concejil que se han conservado para el siglo XV<sup>6</sup>, hemos analizado, por el momento, algunas de las variantes sociales del modelo de alimentación urbano, en el que destacará en primera instancia el contraste establecido entre la alimentación de los poderosos y la del pueblo llano, a la vez que internamente la amplia base social ofrece una relevante diferenciación cultural alimentaria entre el grupo popular cristiano, judío y mudéjar, que aparece atestiguada en algunos de los pagos contables relacionados, como se analizará<sup>7</sup>. A través de los gastos de consumo de una sociedad muy des-

---

6 De enorme utilidad ha sido el soporte documental extractado que la Dra. VEAS ARTESEROS adjuntó en su tesis de doctorado *La Hacienda concejil murciana en el siglo XV*, Murcia 1988 (microficha); concretamente se basa en los siguientes Libros de Cuentas (L.C.) del Archivo Municipal de Murcia (A.M.M.): 1423-4, 1424-5, 1426-7, 1429-30, 1430-1, 1431-2, 1438-9, 1439-40, 1441-2, 1442-3, 1444-5, 1445-6, 1446-7, 1447-8, 1449-50, 1451-2, 1455-6, 1457-8, 1461-2, 1462-3, 1465-6, 1467-8, 1468-9, 1469-70, 1470-1, 1471-2, 1481-2; por nuestra parte se han completado con los de 1479-80, 1482, 1486-7, 1488-9, 1490-1, 1491-2, 1492-3, 1495, 1496, 1498, 1499 y 1500, si bien el provecho obtenido de estos últimos para el tema que nos ocupa ha sido bastante relativo, debido no solo a que muchos de ellos se conservan incompletos sino, especialmente, porque es muy notoria la escasez e imprecisión de los registros alimentarios que contienen, probablemente como consecuencia de que las dietas alimenticias a cargo de la hacienda municipal comienzan a disminuir a partir del reinado de los Reyes Católicos ante la organización de la guerra contra Granada, el déficit financiero y la urgencia de reducir gastos no prioritarios, salvo tradicionales dispendios de alimentación de carácter relevante. También consta que los gastos en alimentos no se desglosan "por menudo", como se venía haciendo, sino su importe global, expresando el mayordomo que la cuenta detallada había sido presentada al concejo en documentación exenta, que no se ha conservado.

7 A fin de aligerar en lo posible el texto de referencias archivísticas puntuales, globalmente indicadas en la nota anterior, y también por las obvias exigencias editoriales, no se adjuntan los exhaustivos cuadros temáticos de

nivelada económicamente y heterogéneamente articulada se plasma la realidad del periodo bajomedieval de la ciudad de Murcia y se vertebra, como tangencialmente tendremos ocasión de comprobar, la evolución de sus rasgos internos más definitorios.

### *1a.-Actividades ordinarias:*

En las así denominadas se aglutina el consumo de alimentos efectuado para el nombramiento y la renovación de los cargos concejiles, la revisión de los libros de contabilidad concejil, las sesiones semanales de los miembros del concejo, los desplazamientos de los oficiales para la inspección de obras públicas y de los límites de la jurisdicción territorial interlocal, la vigilancia defensiva del vulnerable Campo de Cartagena, la realización de las mestas ganaderas llevadas a cabo en el “extremo” (pastos de invierno) cartagenero y otros diversos asuntos.

*La renovación de los cargos del concejo* se realizaba anualmente el día de San Juan Bautista, evento festivo para el cual se engalanaba la ciudad<sup>8</sup>. Independientemente de la evolución que sufre el sistema concejil desde las reformas de mediados del siglo XIV y las escasas modificaciones que tuvo a lo largo del siglo XV, destacando en años puntuales el nombramiento de las regidurías por el corregidor<sup>9</sup>, lo esencial fue la fórmula de un sistema “electivo” de los cargos socialmente muy restringido, lo que inevitablemente se tradujo en la consecución del monopolio y en la transmisión hereditaria del poder político, debido a que recaía en los regidores salientes la tarea de consensuar de entre un grupo cerrado de linajes familiares a los nuevos regidores. Con tal motivo la víspera del 24 de junio se reunían los regidores para elegir a los nuevos oficiales del

---

contabilidad alimentaria que contienen las más de 2.000 anotaciones de los sucesivos mayordomos concejiles, por lo que nos vemos obligados a seleccionar para cada una de las secciones sociotemáticas del consumo el registro de alimentación más significativo, como exponente del modelo-tipo que se consolida en cada una de ellas. Para la alimentación de las minorías judía y mudéjar en Murcia pueden consultarse algunas noticias documentales que se incluyen en la bibliografía citada y en la nota 42 de este trabajo, donde a su vez se remite a específicos estudios monográficos. Un completo estudio en MOTIS DOLADER, M.A. y colaboradores: “Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media”, en *Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, 1995, pp. 205-361.

8 Las calles, como la Trapería, y los elementos arquitectónicos de mayor relieve (torres) se cubrían de paños y “enramados” vegetales, y el banquete se convertía en “una imagen sensual de lo que el poder debía ser”; también las colaciones privadas patrocinadas por los oficiales del concejo podían constituir en épocas conflictivas de banderías un instrumento sociopolítico para alinear los enfrentamientos: Vid. MARTINEZ CARRILLO, M<sup>a</sup> LL.: “Elistismo y participación popular en las fiestas medievales”, *M.M.M.*, XVIII (1993-94), pp. 97-8.

9 Por ejemplo en 1423 el corregidor Alvar Rodríguez eligió a los nuevos regidores. También con fruta y vino se despachaban los nombramientos de otros cargos concejiles, caso de Rodrigo Tallante como procurador en la Corte el 7 de julio de 1430, de Antón Martínez Galtero como obrero de los adarves el 29 de agosto de 1431 o la entrega de las varas (símbolo de la justicia concejil) realizada por los regidores y jurados a los alcaldes y al alguacil el 4 de agosto de 1481, después de haber despojado de ellas al corregidor. En todos los casos la sustitución de cargos concejiles se magnificaba con una bebida (así se la califica en la documentación), compuesta de vino y fruta a la que frecuentemente se le agregaba pan; por tratarse de fechas veraniegas cuando se efectuaban tales nombramientos, esta bebida fue realmente un refrescante tradicional.

concejo y, por tratarse de una convocatoria especial, los oficiales consumían invariablemente vinos (cuando se especifica blanco o de importación), tortillas de harina con matalahúva (anís) y alegría (sésamo), especias de tradición musulmana, y gran variedad de frutas del tiempo, mayoritariamente brevas, melones, uvas y albaricoques de Damasco. Al día siguiente se hacían públicos los nombres de los elegidos y, de nuevo, el tipo de colación era prácticamente la misma, si bien el número de participantes se había ampliado y, con ello, el gasto. La entrada de los nuevos cargos (regidores, jurados, alguacil, alcaldes, etc.) se celebraba en las dependencias del edificio municipal donde hacían acto de presencia el adelantado del reino, regidores salientes y entrantes, jurados salientes y entrantes, caballeros, ciudadanos y *“otras gentes de bien que quieren venir e se ayuntan en la sala e camara de la corte a la publicacion de los oficios”*, es decir lo más cualificado de la sociedad. El dispendio realizado en la inauguración del año concejil se justificaba por la solemnidad que requería la trascendencia del acto: *“por honra de los oficios”*<sup>10</sup>.

La acogida el día de San Juan de una nutrida selección de las jeraquías sociales de la ciudad tiene un intencionado carácter pseudopopulista: la materializada autoafirmación del poder dirigente, constituido y legitimado por el sistema concejil. Se trataba de una proclamación (*“publicación”*), un auténtico medio de propaganda del poder municipal, que era sancionada pública y simbólicamente con la presencia y participación en el convite (muestra de la generosidad como virtud política reconocida al gobierno municipal, gestor y distribuidor de la riqueza) de los distintos estamentos de la sociedad sobre los que legalmente se imponía. El acto de beber conjuntamente el día de San Juan hay que interpretarlo, o así al menos lo pretendía la élite concejil, como muestra del acatamiento de dicho poder por el conjunto social. A nivel ideológico representa el modo de manifestar la dependencia de la ciudad (señorío colectivo) al concejo (señor), porque aceptando su liberalidad (refrigerio) también se asumía implícitamente el sometimiento a su jurisdicción.

#### FICHA-MODELO: ELECCIÓN Y RENOVACIÓN DE LOS CARGOS CONCEJILES (1471)

TRIGO	3 fanegas	330 mrs.
VINO blanco	13 cántaras	1.258 “
FRUTA/OS: melones	12	72 “
piñones	2 arrobas	100 “
albacorras	1.300 pares	156 “
albaricoques de Damasco	5 arrobas	75 “
albudecas	12	36 “

10 En 1479 el mayordomo desglosaba la *“colacion que el conçejo da en cada vn anno tal dia como oy en la sala a los caualleros e escuderos e regidores e jurados e çibdadanos e otra gente de la çibdad a la publicacion de los alcalles e alguazil e otros ofiçiales que tal como oy elige e nonbra el dicho conçejo”*; en 1492, el pesquisidor ordenó que la colación no se distribuyese en la cámara sino solamente en la sala.

ESPECIAS: matalahúva y sésamo		30 mrs.
ENSERES	4 cántaros y 12 jarrillos	44 "
	4 tazas grandes de vidrio	40 "
	8 tazas pequeñas de vidrio	40
	1 plato grande "de Málaga"	
	para servir la fruta	70
	1 botija de vino	60
	4 libras de agua rosada	80
sahumerios	25	
IMPORTE GLOBAL:		2.416 mrs.

*La revisión de la contabilidad municipal*, correspondiente a la gestión hacendística del clavario o mayordomo durante el año concejil (de San Juan a San Juan), era realizada durante los meses siguientes, julio y agosto, después de finalizado el ejercicio financiero, por los denominados "contadores", generalmente un regidor y un jurado elegidos de entre los oficiales del concejo. Ellos fueron quienes "recibían las cuentas" presentadas por el mayordomo u otros titulares específicos que habían tomado a su cargo distintas parcelas de las rentas urbanas, tales como el sisero, el obligador de las carnicerías, etc. El mayordomo disponía personalmente y custodiaba el libro en el que a lo largo de su mandato había ido anotando individualizadamente, en dos bloques bien diferenciados, los ingresos procedentes de los "propios y comunes" del concejo y los pagos desglosados que a cuenta del erario municipal había dispendido para que los individuos y proveedores, cuyos nombres se indican, abordasen y efectuasen las múltiples y variadas necesidades y tareas, algunas de carácter fijo, que había tenido la ciudad y su término. En estos libros de contabilidad, catalogados unitariamente por el año financiero en el que desempeñaron su gestión personal los sucesivos tesoreros-mayordomos, quedaron cuantificados la viabilidad y el coste de las variadas temáticas acometidas, el valor y la evolución de las rentas municipales y, en suma, los avatares de la hacienda municipal, simplificados por el elocuente saldo-balance anual, a través del cual se subraya en términos generales un déficit acumulativo desde finales del siglo XIV.

La gestión contable constituía el eje y termómetro de la economía local, y la inspección de las cuentas, que obligatoriamente eran presentadas por el mayordomo, formaba parte de los básicos mecanismos de control establecidos sobre las rentas generadas por los recursos disponibles. Supervisar las finanzas resultaba forzoso para dotar mínimamente de rigor y operatividad la política económica del municipio. A partir de 1425 existe a veces constancia en los libros de mayordomía del pan, vino y fruta que a cuenta del erario concejil se daba a quienes asumieron la laboriosa tarea de repasar los registros contables una vez que se había cerrado el año financiero, destacando que desde 1458 se incrementaron los gastos alimentarios realizados en esta actividad, puesto que se indica la realización de una comida en toda regla en la que participaban, junto a los contadores, los regidores y otros oficiales que habían presenciado y dado testi-

monio de la inspección hacendística.

Con ello se exaltaba la imagen de dinamismo del poder político, así como el ennoblecimiento y la complejidad de una ocupación que desde la perspectiva actual resulta enormemente simple y accesible para cualquiera, pero que en una sociedad aplastantemente analfabeta, como era entonces la bajomedieval, los más simples rudimentos intelectuales constituían un privilegio de unos pocos, ya que ni tan siquiera todos los miembros del grupo concejil sabían leer y escribir. Con esta comida corporativista se primaba la función delegada de velar por el retórico bien común que, selectivamente, había recaído sobre los poderosos, quienes, amparados por el sustrato ideológico, sustituyeron el trabajo productivo por la administración y defensa de la riqueza del conjunto social. Tan sólo para los años 1468 y 1471 el mayordomo desglosó las partidas alimentarias, que comprendían pan, vino, carne (sobresaliendo el gusto por las aves de la élite concejil, símbolo de la categoría del grupo social al que pertenecían), especias para aromatizar el vino y sazonar la carne, arroz (no como plato sino como guarnición de carnes) y fruta para el comienzo (entremés) y el final (postre) de la comida. Las comidas registradas se llevaron a cabo entre julio y septiembre, a excepción de la de 1468 a principios de diciembre, algo retrasada a consecuencia de la epidemia de peste, puesto que la revisión de la contabilidad debería acometerse con prontitud, habida cuenta que también el cese de la gestión de los mayordomos concejiles finalizaba el mismo día, 24 de junio, que los demás cargos.

La relación más completa y cara corresponde a la de 1471, sin embargo después de esta fecha la única anotación que en este sentido se realizó da muestra de una vuelta a la austeridad (obsérvese que Isabel y Fernando reinaban desde 1474) de los comienzos de siglo, cuando para la recepción de las cuentas se consumía exclusivamente pan, vino y fruta para la "bebida". En 1491, cercano el fin de las campañas contra la Granada nazarí, las derramas que durante ese año las sostuvieron también fueron objeto de minuciosa revisión por la oligarquía concejil, siendo efectuadas con tal detenimiento por el corregidor, contadores y otros oficiales que se alargaron más de lo previsto y hubo que ofrecerles un tentempié de vino y fruta seguido de una reconstituyente siesta veraniega en la propia sala municipal, a fin de reponer fuerzas para proseguir tan laboriosa ocupación: "*...estando los señores juntos en su ayuntamiento entendiendo en las derramas de la guerra y en la gente que desta çibdad auia de yr, en vna colaçion que les dio porque era muy tarde y sy se fueran a comer no dieran conclusyon...*".

#### FICHA-MODELO: REVISIÓN DE LA CONTABILIDAD CONCEJIL (1471)

TRIGO	1 barchilla	50 mrs.
VINO blanco	4 azumbres	48 "
tinto	10 "	100 "
CARNE pollos	4 pares	120 "
perdigones	6 "	90 "

palominos	10 pares	60 mrs.
vaca	3 arredes	39 "
QUESO	2 libras	16 "
TOCINO (para guisar la carne)	medio arrede	18 "
ARROZ	4 libras	16 "
FRUTA	para el entremés	20 "
ESPECIAS	---	10 "
IMPORTE GLOBAL		587 "

El tipo de alimentación consumida durante *las reuniones concejiles* puede ser calificada de ordinaria puesto que, a pesar de que se registran algunos componentes novedosos, apenas se modifica porque sus consumidores estuvieron homogeneizados por la extracción social y el rol asumido. El conjunto de la corporación municipal se reunía a lo largo de la semana en el concejo para tratar distintos asuntos de carácter jurisdiccional, social, económico, etc., entre los que destacaban algunos de urgente solución que, por ello, requirieron una atención e interés especiales. El grado de importancia de determinadas cuestiones, aun reflejándose por sí mismo, queda elocuentemente evidenciado por la necesidad de intercalar durante las prolongadas sesiones políticas "comidas de trabajo" acordes con la categoría social de los consumidores, que fueron debidamente detalladas y pagadas por los mayordomos<sup>11</sup>. Lo usual fue el consumo de bebida, el tradicional vino con fruta, cualificadamente el blanco castellano-manchego, con que combatir las calurosas temperaturas veraniegas. La variedad de frutas propias de la estación, destacadamente uvas y melones, la proporcionaba el entorno periurbano<sup>12</sup>, mientras que durante el invierno eran los frutos secos, piñones, avellanas y almendras, el complemento para el vino y los postres. El gusto por lo dulce, relevante en la cultura musulmana, aparece ocasional pero significativamente indicado en el consumo vinculado a la actividad política, caso del pan de higos, el letuario (especie de mermelada) y el diacrón (cidra confitada, comprada a un boticario de la ciudad, para elaborar esa bebida) que ingirieron en 1431 y 1442 los titulares del concejo, en los cuales sin duda se tras-

11 Registradas para los siguientes años: 1423, 1424, 1425, 1426, 1427, 1431, 1432, 1441, 1442, 1443, 1445, 1468, 1469, 1470, 1471 y 1479. Los asuntos que las generaron fueron, siguiendo el mismo orden cronológico: Puntualización de la jurisdicción del adelantado y revisión de los privilegios de la ciudad, reparto del dinero de las ovejas que se trajeron desde Mula, realización y reparto por parroquias de los padrones para recaudar el pedido, precisión entre el obispado y el concejo sobre el pleito que mantenían respecto a la jurisdicción de Alcantarilla, devolución de artículos robados a vecinos de Murcia y Orihuela, dilucidación acerca del pleito sobre la moneda, delimitación y amojonamiento del término entre Murcia y Orihuela, inspección de los poderes del lugarteniente de las sacas, examen de cartas y de los cotos establecidos por la monarquía, proceso seguido contra Rabí Santo por la muerte de un judío de Lorca, etc. Desde 1468 se regula que "en los días caniculares" "se troxese de beuer" a los oficiales reunidos en concejo.

12 Se mencionan además compras de brevas o albacoras, higos verdes y blancos, albaricoques de damasco, pasas, cerezas, peras y peras de invierno, agrios (limones, naranjas, toronjas, limas, etc., priscos de San Juan, membrillos, duraznos, ciruelas, cermeñas, peretas y albudecas o sandías

luce el trasvase alimentario que recibió por arriba la sociedad cristiana.

La complejidad de los temas tratados, como el de la intromisión del adelantado en las competencias del gobierno municipal, originaron excepcionalmente jornadas intensivas, de varios días de duración, que se prolongaron con sesiones extraconcejiles; a tal efecto durante todo el día 19 de julio de 1425 el lugarteniente del corregidor, regidores, jurados, escribanos y letrados se reunieron en casa del regidor Juan Alfonso Tallante para revisar los privilegios de la ciudad e impedir con ellos la interferencia del adelantado Alfonso Yáñez Fajardo, obligándose en consecuencia el mayordomo a proveerlos de viandas para comer y cenar. El menú del día fue el habitual de este grupo: vinos castellanos (media cántara de blanco y una de tinto), pan de trigo y tortillas (elaborado bajo esa forma con sésamo y matalahúva), carne (3 espaldas y 3 piernas de carnero y 4 arrel-des de vaca) asada con 1 arroba de carbón y acompañada con 3 libras de arroz, 4 libras de uvas para el almuerzo, mientras que la cena, comparativamente más “frugal”, se redujo a dos espaldas de carnero, digeridas con 6 azumbres de tinto, y un queso.

El usual consumo de alimentos del grupo político aparece en ocasiones diferenciado por algún componente especial que manifiesta, como prueban las almojábanas (tortas de queso y harina fritas con aceite y cubiertas de miel) y el arroz con leche de almendras, el gusto por lo exótico y la incorporación a la dieta de la élite social de algunos de los platos más representativos de la cultura mediterránea musulmana, destacadamente su afamada confitería<sup>13</sup>.

**FICHA-MODELO: REUNIONES ORDINARIAS EN EL CONCEJO (1456)**

PAN	2 arrobas	42 mrs.
VINO blanco	4 azumbres	20 “
tinto	11 “	44 “
CARNE Gallinas	8 pares	216 “
carnero	7 arrel-des	77 “
cabrito	2	60 “
ESPECIAS para el adobo de la carne		8 “
ARROZ	media arroba	25 “
LECHE para el arroz	3 azumbres	9 “
QUESO fresco para Almojábanas	12,5 libras	37,5 “
“ duro	1 libra	9 “
MIEL	3 libras	18 “
ACEITE para las Almojábanas	3 libras	7,5 “
Carbón y leña para guisar		27 “
<b>ÍMPORTE GLOBAL</b>		<b>600 mrs.</b>

<sup>13</sup> Representada en Murcia por la tradición musulmana: se consumen almojábanas, arroz con leche de almendras, y en fiestas navideñas turrónes (blanco, de almendra y de sésamo) y clarea (vino dulce con canela).

Complemento de las reuniones concejiles, nudo de la actividad política, fueron los *desplazamientos* que algunos miembros del concejo realizaron para constatar “in situ” tareas de urgente solución que afectaban a toda la población y a su economía agraria; entre los temas que requirieron tal movilidad se encuentran la inspección de la infraestructura viaria y las obras públicas más significativas de la ciudad. Veredas, cañadas y carriles que facilitaban la entrada de ganados extremeños al Campo de Cartagena, aljibes que constituían las exclusivas reservas de agua en el secano cartagenero, obras para prevenir avenidas, construcción y fortificación del Azud, reparación de acequias, etc., fueron los objetivos concretos que obligaron a mantener una cierta itinerancia al clan municipal. No siempre consta la duración de tales inspecciones, ni en todos los casos se precisa cuántos y quiénes las realizaron, sí, por el contrario, ha quedado minuciosa cuenta de la manutención prevista y costeadada por el mayordomo: vino, pan cocido, carne (carnero, cabrito y aves cocinadas con tocino), fruta para la comida y la cena si era verano y pescado (sardinias arenadas, pescada azul, dentol y lecha) cuando las visitas coincidían con días de ayuno o abstinencia. Resulta sintomática la presencia de la pimienta en todos los platos: ¿gusto por los sabores fuertes y aromáticos? ¿disfraz para disimular el rápido deterioro de los alimentos frescos?. Se puede pensar que ambas cosas, aunque parece más contundente el gusto y la tradición que la necesidad; lo que resulta incuestionable es que la pimienta fue la reina de las especias, el condimento socialmente impuesto y generalizado, imprescindible para la carne, el pescado y, probablemente, para otro tipo de productos que potenciaban así su sabor y aroma.

Consta en todas las anotaciones de estas “dietas de trabajo” el alquiler de cueros y odres para transportar el vino y el de bestias con guía para el acarreo de los alimentos. El gasto alimentario lógicamente se incrementaba en función de la duración y del número de personas que realizaban los desplazamientos. En algunas ocasiones, la presencia del adelantado dotó de mayor magnificencia al menú y se atendía con algún exclusivo detalle gastronómico al representante del reino, tal como se observa el 6 de diciembre de 1441, cuando el adelantado y la cohorte concejil se trasladaron cerca de La Ñora para inspeccionar la obra que había realizado Sancho González de Arróniz en su molino:

**FICHA-MODELO: DESPLAZAMIENTOS DE LOS TITULARES DEL CONCEJO (1441)**

CEREAL: pan cocido		15 mrs.
panes	90	45 “
cebada (para las bestias de acarreo)	3 fanegas	78 “
VINO: blanco	2 azumbres	10 “
tinto	3,5 cántaras	112 “
CARNE: gallina	2 pares	51 “
cabrito	5	168 “
carnero	5 arrelde	50 “

“pollastre”	1 par	18 mrs.
FRUTA: uvas frescas de parra para el adelantado	2 libras	6 “
ESPECIAS		11 “
MIEL y cebollas		5 “
Alquiler de dos asnos		12 “
IMPORTE GLOBAL		581 mrs.

Con carácter bastante regular aparecen registrados desde 1426 a 1501 los numerosos “viajes”, algunos de varios días, que la élite política tuvo que realizar para tratar de dirimir las cuestiones interterritoriales suscitadas por la *delimitación de los términos* que se disputaban los núcleos del reino colindantes (Murcia con Alcantarilla, Molina, Abanilla, Mula y Librilla) y, relevantemente, la capital con su vecina aragonesa Orihuela, o esta villa con otras poblaciones murcianas (Santomera y Cinco Alquerías).

Lo más destacable de la alimentación eminentemente cárnica de la élite son las precisiones que consolidan algunos de sus distintivos: abundancia incomparable, viandas exclusivas y diversidad, sofisticación de las recetas culinarias, pervivencia de tradiciones tomadas de los musulmanes, formas y reglas para comer adaptadas al rango de los comensales, etc. Algunas de ellas pueden verse en el empleo de la pimienta para la carne de cabrito y las gallinas, el tocino para cocinar gallinas y pollos, la prácticamente nula utilización del aceite de oliva (salvo para las frituras de pescado<sup>14</sup>), profesionales (panaderas y cocineros) que preparaban los alimentos y se encargaban de la mesa, menaje individualizado y especializado que denota la adquisición de un comportamiento alimentario más refinado (la presentación en bandejas de la carne, troceada con tajadores, las escudillas personales para colocar las raciones, jarras para servir el vino y el agua en tazas de distinto tamaño, el uso de servilletas y manteles, los adornos florales y el ambiente perfumado, la utilización de cucharas para el arroz), la apatencia por las frutas de verano y el consumo de cardos en invierno, la adicción a una amplia gama de especias<sup>15</sup> que justamente combinadas y en precisas proporciones fortificaban y aromatizaban los alimentos, la especialidad de algunas salsas y adobos resultantes de la mezcla de sabores dulces y ácidos, tan del gusto musulmán, como el azúcar, la miel, la mostaza, el vinagre y otros condimentos y especias que aderezaban algunas carnes y pescados, o la maceración del queso con ajos (“ajosquesos”) que

14 Vid. MARTINEZ MARTINEZ, M.: *La cultura del aceite en Murcia (ss. XIII-XV)*, Universidad de Murcia, 1996, p. 64 y ss.

15 La venta de especias, base de la farmacopea medieval, estuvo monopolizada por los boticarios judíos de la ciudad. Se registran genéricamente en los Libros de Cuentas bajo “especias”, cuando se detallan se cita además de la pimienta, el azafrán, mostaza, canela, jengibre, clavillos, alcaravea, cilantro, nuez de jarque, “castan”, junto a otros condimentos usuales, ajo, perejil, vinagre, cebolla, orégano, limón y agraz, alegría, matalahúva y oruga.

acompañaba la sabrosa carne de los lechones. Detalles representativos de la cultura alimentaria que identificaba a la élite en cualquiera de sus manifestaciones vitales.

FICHA-MODELO: DELIMITACIÓN DE TÉRMINOS (1441)

CEREAL: harina para elaborar tortillas	3 arrobas	90 mrs.
cebada para alimentar las bestias	3 fanegas	77,5 "
VINO: blanco castellano	1 cántara	40 "
tinto	3 cántaras	120 "
tinto castellano	5 azumbres	30 "
CARNE: gallina	6 pares	135 "
cabrito	2	60 "
pollo	5 pares	90 "
lechón	2	24 "
carnero	2	170 "
FRUTA: Higos verdes		7,5 "
GRASAS: Tocino	1 arrelde	18 "
Aceite (y cebollas)		3 "
ESPECIAS y AZÚCAR (para el adobo)	media libra (de azúcar)	40 "
mostaza (para el adobo)		2 "
miel (para el adobo)		6 "
QUESO para hacer "ajosquesos" para los lechones	6 "	
Alquiler 3 hombres con asnos		33 "
IMPORTE GLOBAL		952 mrs.

Muy distinta y contrastadamente frugal al tipo de alimentación analizada para el sector concejil en su actividad de grupo, resulta la manutención de quienes formaron las cuadrillas de *vigilancia del vulnerable y despoblado Campo de Cartagena*. Prevenir o repeler las amenazas y agresiones (robo de ganado, asalto de recuas, apresamiento de hombres, etc) que sobre él realizaban almogávares oriolanos y compañías de moros, especialmente, constituyeron su objetivo. Las provisiones que han quedado indicadas en los registros de mayordomía muestran una gran austeridad en el consumo, sin duda condicionada sobre todo por el tipo de actividad bélico-defensiva que realizaban y en menor medida por quienes la desarrollaban; si bien en este último aspecto hay que indicar que se diferencian en estos grupos paramilitares a caballeros y peones, quienes conjunta y debidamente armados se apostaban durante varios días en las "travesías" de la comarca y en lugares de vigía fortificados, como la Torre del Arráz y el Aljibe Menado, o salían en persecución de aquellos temidos y eficaces salteadores profesionales que, repentina y regularmente, penetraban por el sur y el norte del reino en busca de botín. Grupos formados aproximadamente por unos 30 individuos, aunque a veces, dependiendo de la naturaleza de la incursión perpetrada o esperada, fueron mucho más numerosos (en 1429 14 caballeros y 80 peones); en cualquier caso, patrullas siempre armadas y reclutadas entre las gentes de la ciudad, distinguidas por su categoría sociocastrense, a caballo los caballeros, entre los que se registran regidores,

alguaciles y alcaldes o el mismo corregidor, a pie los peones, para los que el mayordomo hacía acopio del elemento representativo de su condición y función: las esparteñas; empero todos excepcionalmente homogeneizados por el tipo de alimentación popular, más vegetariana, que caracterizaba esta actividad de urgencia, en la cual también participaban los caballeros, por lo que éstos necesariamente se adaptaban al menú durante la ejecución de este tipo de tareas militares.

El consumo estuvo condicionado, una vez más, por la naturaleza del acto en el cual se desarrollaba, por tanto cabría hablar para la defensa del Campo de Cartagena de una alimentación sobria y rápida, sencilla, autóctona y representativa de la dieta popular, extraordinaria para aquellos hombres de caballo que formaban parte de la minoría social (caballería de alarde o cuantía), exenta de contribuciones fiscales a cambio del mantenimiento de caballo y armas. Pan cocido, vino sin más precisiones cualitativas (con seguridad de la tierra), ajos y cebollas<sup>16</sup> en cualquier estación, ocasionalmente fruta en verano (melones y agrios), queso y, sólo alguna vez, se registra algo de pescado (sardinillas arenadas) o de carne (carnero). Estos fueron, básicamente, los componentes regulares de la alimentación desarrollada por quienes, conocedores de las incursiones fronterizas por el vasto campo de Cartagena, afrontaron la seguridad del territorio. Es más que posible que tan frugal dieta se completara con conejos y perdices, espárragos y caracoles tan abundantes en la zona.

FICHA-MODELO: VIGILANCIA DEL CAMPO DE CARTAGENA (1438)<sup>17</sup>

CEREAL: trigo	1 cahíz de harina	180 mrs.
cebada (para los caballos)	4,5 cahíces de cebada	540 "
VINO:	10 cántaras	160 "
AJOS y CEBOLLAS	"ciertos brazos"	9 "
QUESO	10 libras	40 "
ACEITE (para las estopas=alumbrado)	5 libras	15 "
PIMIENTA	2 onzas	6 "
SAL (alimentación de los animales)		5 "
OTROS: esparteñas	3 docenas	72 "
cántaras para el agua	2	8 "
IMPORTE GLOBAL		1.155 "

16 La ciencia médica musulmana rechazó su consumo en crudo porque afectaba al cerebro (CASTRO, *Ob. cit.*, p. 71); sin embargo, constituyeron los componentes alimentarios más representativos de las clases populares cristianas, los símbolos de su pobreza. Productos malolientes, identificativos del mundo campesino occidental, en los cuales puede verse conjuntamente el desprecio de los señores hacia ellos y hacia sus consumidores. No obstante, comprobamos que el ajo sirvió de ingrediente básico en la elaboración de salsas para carnes y pescados consumidos por los sectores sociales privilegiados.

17 Las provisiones especificadas en el cuadro eran para 20 caballeros y 12 peones que durante 20 días iban a permanecer en la Torre del Arráz y en otros lugares del Campo de Cartagena para evitar la entrada de almogávares.

*La realización de mestas* demuestra la consolidación del reino de Murcia como espacio ganadero, cuyo “extremo” o Campo de Cartagena constituyó la reserva de pastos de invierno para los ganados trashumantes procedentes de Cuenca y Castilla-La Mancha. El control realizado sobre las cabañas ganaderas foráneas supuso una importante fuente de ingresos y se llevaba a cabo durante los meses de enero y marzo, indicándose la realización durante este primer trimestre del año de dos mestas, tal como ha quedado reseñado en los libros de cuentas. En lugares tradicionales del Campo de Cartagena (El Juncarejo, El Aljibe Menado o “Aljimenado” y la Torre de Valero) se reunían el alcalde de la mesta, el escribano del concejo, el pregonero y algunos jurados y regidores para cobrar los derechos del tránsito de ganado y requisar las reses sin dueño comprobado. Pan, vino y carne (cabrito) si la mesta se realizaba en enero y febrero o pan, vino y pescado (bonito, sardinas arencadas, paje! y pescado salado y desecado) si se efectuaba en marzo, coincidiendo con Cuaresma, constituyeron invariablemente las provisiones compradas con este objetivo por el mayordomo; se completaban con pimienta y cebada para los caballos.

FICHA-MODELO: MESTAS (ENERO Y MARZO DE 1427)

CEREAL: Harina	2,5 arrobas	30 mrs.
	3,5 “	42 “
VINO:	3,5 cántaras	56 “
	3,5 “	56 “
CARNE: cabrito	1	18 “
PESCADO: Paje! “Arencadas”	20 libras	35 “
	12 unidades	6 “
OTROS: Pimienta Transporte (alquiler hombre/bestia)	2 onzas	8 “
		9 “
IMPORTE GLOBAL		260 mrs.

Otros *diversos asuntos* obligaron regularmente a desplazarse a determinados miembros del concejo a poblaciones y lugares del reino para darles solución<sup>18</sup>, en cuyo

18 El mayordomo compró provisiones para atender las siguientes cuestiones: viaje a Fortuna para embargar trigo (1427), a Llano de Brujas por ciertos asuntos (1429 y 1430), a Alcantarilla por la venida del rey de Aragón (1430), a ver en qué término los guardas de los diezmos y aduanas embargaron una carga de tonina a un traginero de Orihuela (1439), a Cobatillas para derribar una presa y malecón construída por los oriolanos (1440), a la Fuente de las Aguilas a inspeccionar donde quemaron el alcalde y los moros de Abanilla el hato de vacas de Francisco Pascual (1442), a Zeneta por problemas de jurisdicción (1442), a Sangonera a buscar carne para abastecer la ciudad (1443), a Santomera para ver donde habían apesado a dos escuderos de doña María de Quesada (1443), a Jumilla para acompañar a los regidores que se dirigían a la corte a tratar la franquicia perpetua de la ciudad (1445), a examinar el lugar donde los diezmeros requisaron ganado a un vasallo del conde de Cocentina (1456), al Campo

caso la manutención también fue costeada por el mayordomo. Los alimentos registrados cubrían más que suficientemente las necesidades biológicas del número de personas que viajaban; generalmente la duración no sobrepasaba el día, dependiendo de la distancia del lugar, por lo que hay que indicar que en muchos casos las viandas transportadas satisfacían sobradamente el almuerzo o “comida”. Tan sólo para algunas ocasiones se deduce que los titulares del concejo pernoctaban, porque se reseñan alimentos para la cena y otros artículos necesarios para el descanso del cuerpo; así en 1429 se incluyó la compra de alfombras y almohadas para el traslado a Llano de Brujas del adelantado y algunos regidores, o la compra de cera y aceite para alumbrarse durante la noche. La alimentación recibida en estos viajes de corta duración no difiere sustancialmente de la analizada en otras actividades políticas de carácter ordinario, refrendándose una vez más la obligada variedad de carnes (carnero<sup>19</sup>, cabrito, gallina, pollo, perdigón, perdíz, conejo y etc.) vinos (tinto y blanco), pescado desecado y de río (albur) con salsa de ajos, pan de trigo, frutas (peras de invierno, melones, uvas, limones, higos, duraznos y priscos de San Juan) y, en alguna ocasión, queso fresco, cardos, rábanos y cherenías (planta umbelífera similar al apio) para las veladas nocturnas.

**FICHA-MODELO: VIAJES A LUGARES DEL REINO PARA TRATAR ASUNTOS DIVERSOS (1442)**

CEREAL: harina	1 arroba y 1 celemín	15 mrs.
VINO: tinto	6 azumbres	-
blanco	2 “	32 “
CARNE: cabrito	1	21 “
carnero	1 pierna	12 “
gallina	1 par	18 “
OTROS: Tocino y pimienta		5 “
transporte (alquiler mozo/asno)		12 “
IMPORTE GLOBAL		115 “

de la Matanza donde los caballeros de la sierra habían retenido a unos leñadores de Orihuela (1462), a dirimir los problemas surgidos entre unos vecinos por unos secanos en Mendigol (1465), a comprobar donde murió un vecino de Cartagena, a Beniel porque robaron un perro a un oriolano que recolectó grana en término de Murcia (1467), a inspeccionar unas heredades en la Torre del Arráz y en el Pedregol (1468) y a Beniel para dirimir un pleito entre dos vecinos (1469).

19 En 1442 se anotó la compra de algunos ingredientes para hacer una salsa de queso, miel y mostaza para las 2 libras de arroz que previsiblemente acompañarían el carnero. En época de crisis de subsistencias o de dificultades de abastecimiento alimentario la carne también escaseaba, así por ejemplo, cuando en 1468 4 regidores y el escribano del concejo fueron a ver las heredades de algunos individuos, que se habían apropiado en el Campo de Cartagena de tierras comunales, se daba cuenta de la crítica situación alimentaria: “porque no tenían carne que comer” se tomaron un cabestro y una oveja a un vecino y al recaudador Rodrigo de Soto para satisfacer las necesidades alimenticias.

## 1b.- Actividades extraordinarias:

En éstas se han incluido, por un lado, las celebraciones festivas y los actos solemnes de naturaleza colectiva y de amplia participación social, tales como el Corpus, Santo Tomás y las exequias por la muerte del príncipe don Alfonso, como expresión todas ellas de sentimientos comunitarios canalizados a través de ceremonias y ritos comunes (procesión, misa y banquete); por otro lado, aunque con muy distinto carácter, función y objetivo, pero también de naturaleza extraordinaria, pueden catalogarse los regalos alimentarios realizados por el concejo así como el abastecimiento de las milicias y bandos durante las contiendas bélicas intraterritoriales; actos en los que se materializa la generosidad-superioridad del sujeto que realiza la oferta alimentaria y la adhesión-fidelidad del individuo que la recibe.

La fiesta del *Corpus* se erigió en la solemne y máxima expresión de una sociedad sacralizada y sujeta a los parámetros culturales impuestos por la Cristiandad. Constituida en eficaz motor de transmisión doctrinal y exponente del dominio de la iglesia, mezclaba elementos religioso-profano y combinaba actos litúrgicos con festejos lúdicos, con los que se pretendía captar la total participación de la población. Cortejo procesional debidamente jerarquizado, escenificación de misterios, entremeses o “juegos”, música y baile, corridas de toros y banquete fueron los elementos que dotaron de esplendor y popularidad la ceremonia religiosa que exaltaba el Sacramento de la Eucaristía<sup>20</sup>. Desde el estricto plano material también se erigió en el evento más costoso de todos los analizados; los registros alimentarios anotados por el mayordomo para sufragar la celebración de la comida del Corpus durante el siglo XV demuestran su incomparable nivel de gasto, que irá incrementándose desde la segunda mitad del siglo XV y tendrá en el año de 1471 su más elevado exponente<sup>21</sup>. De la magnificencia del banquete del Corpus, celebrado en la cámara de la corte, debidamente perfumada y habilitada, da fiel testimonio el despliegue de alimentos, la sofisticación culinaria y el servicio de cocina utilizado en un ambiente fraterno-festivo, de extraordinaria exu-

---

20 El desarrollo del Corpus en Murcia ha sido tratado por RUBIO GARCIA, L.: *La procesión del Corpus en el siglo XV en Murcia*, Murcia, 1987; VEAS ARTESEROS, C.: “Aportación económica del concejo murciano a la procesión del Corpus (s. XV)”, *Estudios Románicos. Homenaje al profesor L. Rubio García*, vol. 6, Murcia, 1987-89; MARTINEZ MARTINEZ, M.: “Gastos del concejo lorquino para el Corpus de 1472”, *Estudios Románicos...*; un cuadro completo de las actividades festivas en MARTINEZ CARRILLO, M<sup>o</sup> L.: “Fiestas ciudadanas”, *M.M.M.*, XVI, (1990-91).

21 Existen pormenorizadas anotaciones para 1426, 1427, 1430, 1431, 1432, 1439, 1440, 1442, 1443, 1445, 1452, 1462, 1463, 1466, 1468, 1469, 1470, 1471, 1472, 1482 y 1496. Comprobamos que los gastos alimentarios más cuantiosos, y no sólo para el Corpus, coinciden en los años 1469-71 y lo atribuimos a diversos factores: la remisión de la epidemia de peste de 1468 y de la generalizada crisis de subsistencia de 1462-1467, el virreinato independiente del adelantado Pedro Fajardo coincidiendo con los años finales del anárquico reinado de Enrique IV y la relativa pacificación de la frontera granadina. El concejo hubo de recurrir para sufragar los gastos del Corpus de 1472 a un impuesto indirecto (2 blancas/arrelde) sobre el consumo de carne durante ocho días.

berancia agrícola-veraniega, al que contribuyeron con su música y saber gastronómico juglares y cocineras mudéjares<sup>22</sup>.

FICHA-MODELO: CORPUS (1471)

CEREAL: trigo	1 cahíz y 2 fanegas	540 mrs.	
	arroz	1 arroba	125 “
VINO: blanco	8 arrobas	640 “	
	tinto	8 arrobas	640 “
CARNE: ternera	1	1.000 “	
	pollo	60 pares (comida y cena)	1.800 “
	vaca	30 arreldes	390 “
	carnero	4,5 “ (comida)	90 “
	cabrito	1 (para los juglares moros)	65 “
HORTOFRUTICULTURA: albacoras	180 pares (entremés)	90 “	
	albaricoques de Damasco	30 libras	90 “
	almendras verdes	medio cahíz (sobremesa)	120 “
	peretas	1,5 arrobas (postre)	110 “
	rabanetes, cebolletas y perejil	(para la cena)	20 “
ESPECIAS y CONDIMENTOS: canela, jenjibre, clavillos y azafrán	7,5 onzas (para la ternera y la comida)	206 “	
	mostaza	2 libras (para el cocido)	20 “
	miel	1,5 arrobas (para el adobo de la ternera, la oruga y la mostaza)	375 “
	matalahúva y sésamo (para el pan)	2 libras y medio celemn (respect.)	60 “
	vinagre	6 azumbres (adobo ternera y oruga)	24 “
	orégano	(para el adobo de la ternera)	10 “
	sal blanca (de Molina)	1 celemn	4 “
	VARIOS: tocino	4,5 arreldes	140 “
carbón		8 arrobas	100 “
leña		4 cargas	120 “
queso		15 libras (comida y cena)	135 “
huevos		20 unidades (adobo de la cena)	10 “
agua rosada		3 libras	60 “

22 Son excepcionales las indicaciones alimentarias que se registran para tan magna comida anual. Invariablemente el menú estuvo compuesto por el plato fuerte de ternera, considerado el de mayor calidad y tradicional en dicha fiesta, que por sí mismo evidencia la sublimación alimentaria. La ternera muy especiada, con contraste de sabores agrios y dulces, al estilo musulmán, junto con el resto de los componentes del banquete (comida y cena), la calidad y tipología de los vinos, la sensualidad de las frutas, la adecuación del espacio y la mesa a la solemnidad y riqueza de la comida, ratifican el Corpus como el acontecimiento que representa el esplendor de los poderes ideológicos en total correspondencia con el esplendor alimentario del que se le dotó.

<b>ENSERES:</b>		
cántaros de barro	4 (para servir el agua)	16 “
botijas	2 (para servir el vino)	10 “
“cucharetas” de madera	5 docenas (para comer el arroz)	50 “
platos y escudillas de Málaga	50 y 100 unidades respectivamente	500
tazas de vidrio, grandes y pequeñas	4 y 8 unidades (servir el vino)	80 “
“fasalejas” blancas de lienzo delgado	1,5 varas	75 “
pañezuelo de lienzo	1	15 “
sahumerios	-	15 “
<b>OTROS GASTOS:</b>		
Fregar durante dos días ollas, escudillas y tajadores.	a la mujer del carcelero	30 “
2 pescadas	al mayordomo y las mujeres que amasaron	30 “
transporte de la ternera	al mayoral que la trajo	100 “
cabestraje de la ternera	desde el Saladar de Villafranca	20 “
traer y devolver a sus dueños bancos, mesas, alfombras y etc.	jornal a un hombre durante 3 días	150 “
<b>IMPORTE GLOBAL</b>		<b>8.125 “</b>

Como fiesta de carácter religioso, ritualizada con los elementos comunes al Corpus (procesión, misa y ofrenda<sup>23</sup>) y otras conmemoraciones litúrgicas, puede considerarse la de *Santo Tomás de Aquino* el día 7 de marzo, coincidiendo con el periodo cuaresmal, si bien su origen fue la celebración del aniversario del rey Juan II de Castilla<sup>24</sup>. En ella se conjunta la exaltación del dominio temporal, personificado en el monarca, con una ceremonia dotada de la simbología y el ritual religioso como instrumento de propaganda política y de imagen de poder<sup>25</sup>, los cuales fueron transmitidos subliminalmente mediante el ambiente lúdico que conseguían los juglares y la liberalidad del yantar que consumía la corporación municipal después de los actos litúrgicos. La selectiva participación en estos ágapes de marcado cariz ideológico reforzaba la cohesión de la élite política, puesto que aun convidando a otros sectores sociales inferiores (caso de los juglares que participaban en los eventos, gente de la ciudad que asistía, etc.), sólo aquella minoría tuvo acceso a los alimentos cultural y

23 La ofrenda (candelas) y misa (incienso), se realizaba en el monasterio de Santo Domingo, a cuyos frailes se les satisfacía con vino y pescado.

24 Desde 1426 a 1452, con bastante regularidad aparecen registrados los gastos de la comida con la que se celebraba el cumpleaños de Juan II; su muerte en 1454 no fue obstáculo para que esta fiesta arraigara en las tradiciones culturales de la ciudad: MARTINEZ CARRILLO, “Fiestas ciudadanas”, p. 41.

25 Desde la implantación de la dinastía Trastámara los acontecimientos en los que participa el rey (entronización, nacimiento y bautizo, boda, victorias militares, funerales, etc.) se solemnizaron con la simbología religiosa para enfatizar la imagen y la función monárquicas: Vid. NIETO SORIA, J.M.: *Ceremonias de la realeza. Propaganda y legitimación en la Castilla Trastámara*, Madrid, 1993.

económicamente más valiosos, especificándose en algunas compras para quienes iban destinadas las viandas. La segregación, o cuando menos la diferenciación social, se potencia a través de las posibilidades político-familiares y económicas que permiten a los grupos privilegiados su participación alimentaria en este tipo de ceremonias propagandísticas.

La comida de Santo Tomás, por la coincidencia cuaresmal, quedó sujeta a la abstinencia exigida por la Iglesia, que reguló los ciclos biológicos del hombre y midió su tiempo de acuerdo con tradiciones y normativas doctrinales. La variada oferta de pescado, mayoritariamente procedente del litoral y de la Albufera, fue completada, en épocas de obligada demanda como la que nos ocupa, con importaciones gallegas y sevillanas, constituyéndose en la tónica gastronómica dominante durante un tercio de días al año<sup>26</sup>. La menor consideración gustativa de la sociedad cristiana por el pescado fue consecuencia de su simbolismo religioso, resultando el alimento sustitutivo de la carne. En festividades litúrgicas coincidentes con días de abstinencia la habitual simplicidad culinaria (fritura de pescado con aceite de oliva<sup>27</sup>) fue compensada con distintas especialidades de salsas, algunas muy especiadas y de cierta complicación, que pusieron de manifiesto lo extraordinario del acto que se conmemoraba y dotaron de mayor atractivo al menú, en el que el congrio en salsa agridulce con garbanzos se erigió en el plato estrella<sup>28</sup>.

---

26 Sin duda el pescado diversificó la dieta, pero la imposición religiosa durante los ayunos y abstinencias lo hizo impopular obligando a adornarlo de virtudes dietéticas y morales. Se exigía su consumo en la Cuaresma de Resurrección, las Cuatro Témperas, la víspera de Navidad, la vigilia de la Asunción, San Felipe, Santiago, San Juan Evangelista y todos los viernes del año: GARCIA MARSILLA, *Ob.cit.*, pp. 74-5. En Murcia se guardó religiosamente la abstinencia (incluso en ocasiones excepcionales, como las actividades bélicas), salvo en casos de enfermedad, vejez u otras justificaciones permitidas. Hay que tener en cuenta que la información de los mayordomos concejiles tiene un carácter público que se sujeta a la normativa y, por tanto, impone la prescripción del pescado, habría que comprobar si a nivel privado los caballeros acataban rigurosamente el calendario alimentario.

27 Vid. MARTINEZ MARTINEZ, M.: *La cultura del aceite en Murcia*, Universidad de Murcia, 1996, donde se analiza la problemática agraria, tecnológica, artesanal y culinaria de este producto.

28 Entre el pescado citado para esta festividad se registran las siguientes especies: arenadas (sardinas), tonina, dentol, "bonito", dorada, albacoreta, congrio, pagel, bisol, salmonete, caramel y pescada seca; imprecisamente "pescado" o pescado "grueso" (se especifica si el pescado es para la comida, la ofrenda o los juglares). Se indica la compra de vinagre y ajos para la salsa de pescado, de perejil para elaborar una "salsa verde", miel para una "salsa lollida", ajos para el "ajiacete", "castan" y otras especias (pimienta, azafrán, jengibre, canela) para la salsa, nueces para la salsa de la pescada seca. Además del consabido vino blanco y tinto y del pan de trigo en forma de tortillas con especias, se consumían pasas e higos blancos de aperitivo, arroz con leche de almendras, miel y azúcar como postre y piñones en la sobremesa.

FICHA-MODELO: SANTO TOMÁS (1443)

CEREAL: trigo arroz	1 cahíz (comida y ofrenda) 15 libras	135 mrs. 45 "
VINO: tinto blanco "vino y sardinas"	9,5 arrobas (comida y ofrenda) 1,5 arrobas (comida) para los juglares	304 " 48 " 9,5 "
PESCADO: pescada seca congrio arencadas	40 libras (no hubo pescado fresco) 15 libras (para el entremés)	200 " 120 " 18 "
FRUTAS/OS: pasas almendras nueces	3 libras (para el entremés) 2 celemines 1 celemín (salsa de la pescada)	8 " 12,5 " 4 "
"ESPECIAS/CONDIMENTOS: ajos ajetes verdes especias miel aceite matalahúva azúcar sal vinagre	para el congrio  para las salsas 6 libras (para el arroz) 8 libras (freir la pescada) 1 libra (para el pan cocido) 1 libra (para el arroz) 1 celemín para la salsa de pescado	4 " 10 " 36 " 12 " 27,5 " 6 " 51 " 4 " 1,5 "
OTROS: gallinas tocino agua garbanzos leña de lentisco carbón candelas incienso mujer que garbilló y amasó el trigo moro a Cartagena (tres días)	1 par(para el adelantado enfermo) (para cocinar las gallinas) 4 cargas (guisar y para el vino) 2 celemines (para el congrio) 1 carga (para guisar) 4,5 arrobas 2 libras (para la ofrenda) 4 onzas (para la misa y procesión)  (que estuvo esperando el pescado)	21 " 1 " 2 " 12 " 15 " 22,5 " 21 " 12 " 5 " 45 "
ENSERES: escudillas de Manises salseras "platetes" botijas ollas grandes de barro "cucharatetas" de palo jarrillos cántaros	50 unidades 40 unidades 8 unidades 6 unidades (para el vino) 3 unidades (cocer el arroz) 2 docenas (comer el arroz) 1 docena (para el agua) 8 unidades (para el agua)	37,5 " 20 " 16 " 12 " 36 " 24 " 3 " 8 "

IMPORTE GLOBAL

1.364 "

Los *funerales de los reyes* formaron parte de las ceremonias solemnes que se desarrollaron en las ciudades sometidas a la soberanía de los finados. El sentimiento de dolor solidario exigido por el fallecimiento del máximo representante del poder temporal se expresó a través de la pompa ritual (procesión, misa, ofrenda religiosa, exposición funeraria simbólica) que se desplegaba para consagrar la muerte de los dirigentes políticos o de otras relevantes personalidades. Las fuentes locales han conservado noticias de los preparativos y exequias de algunos reyes castellanos y de miembros de la familia real cuyos fallecimientos obtuvieron eco extraordinario en el discurrir cotidiano de la vida murciana; de entre aquéllas los libros de contabilidad han dejado testimonio del aprovisionamiento alimentario efectuado para la celebración del solemne funeral del príncipe don Alfonso, hermano de Enrique IV, a quien Murcia había dado su apoyo. La ciudad se vestía de luto, paralizaba su normal actividad, silenciaba sus voces y daba paso al cortejo fúnebre. Los representantes del municipio, enlutados de jerga, capitalizaban los actos litúrgicos que amparaban la vida eterna de los reyes, mientras que la vida física, ya extinta, era representada suntuosamente por un catafalco instalado en la corte municipal y en las plazas públicas de mayor afluencia<sup>29</sup>.

La muerte del príncipe don Alfonso el día 24 de julio de 1468 se conmemoró el domingo día 31, con más retraso de lo previsible a causa de la existencia de peste en la ciudad en dichas fechas, lo que dificultó los preparativos, que comenzaron el viernes 29 con el aprovisionamiento de ropa y jerga de luto para el atavío de los miembros del concejo. Para pagar este servicio el mayordomo costeó el almuerzo (50 mrs.) a quienes lo habían realizado, entregándoles además 4 azumbres de vino (24 mrs.). Al día siguiente, víspera de la celebración del funeral, se montaron las "camas" (catafalco colocado en preferentes espacios públicos donde representativamente yacía el finado a fin de que la población mostrase su respeto y condolencia). La dirección y supervisión de esta tarea fue efectuada por dos regidores y dos jurados mientras que un grupo impreciso de personal laboral acometía la construcción de los expositores fúnebres. Todos comieron de las mismas provisiones que compró el mayordomo para este imprevisto almuerzo: vino, pescado albur fresco en salsa de pimienta, uvas y melones (total 115 mrs.).

El día de las exequias, celebradas en la iglesia mayor de Santa María, el gasto alimentario se distribuyó entre la ofrenda realizada a los eclesiásticos (1 cahíz de trigo y 8 cántaras de vino: 620 mrs.) por cumplir las funciones religiosas (orar por el alma del difunto), la gratificación al esfuerzo de los mancebos que portaron las antorchas durante la procesión y a quienes guardaron la ropa del funeral en la casa de la corte (recibieron pan, vino y fruta por importe de 50 mrs.) y el refrigerio (vino, melones y duraznos y pan por valor total de 245 mrs.) que después de los actos funerarios consumió el grupo concejil reunido en el ayuntamiento. Realizadas las exequias con el boato que requería tan trascendente acontecimiento político y religioso, la ciudad recobraba

---

29 Vid. en este volumen el trabajo "Ritual, jerarquías y símbolos en las exequias reales de Murcia (s. XV)".

la normalidad: esa misma noche se desmontaron los catafalcos, se devolvieron a sus dueños las ropas y mantas que los cubrían y, al día siguiente, nada especial daba muestras de lo sucedido. El trabajo de ayudantes y directores (4 miembros del concejo) se compensaba generosamente convidando a comer a quienes los habían emprendido y ejecutado. El lunes 1 de agosto, en plena canícula, consumieron 5 pares de pollos, 1 ternero, pan, vino y fruta (por valor de 300 mrs.): un menú al gusto de los dirigentes pero inusual para los obreros.

Los *obsequios alimentarios* muestran sin duda la liberalidad del otorgante, pero también a través de ellos se concreta la sociabilidad que imponen las normas de conducta adquiridas. La información extraída al respecto se basa (dejando a parte los concedidos en concepto de ayuda o limosna)<sup>30</sup> en los “presentes” otorgados por el concejo de Murcia en reconocimiento a los benéficos servicios prestados a la ciudad por quien lo recibe, o como muestra de acatamiento y subordinación a insignes mandatarios enviados por los reyes (en lo que puede recordar una reminiscencia de la obligación del “yantar”), o manifestación de jerarquía, disponibilidad, predisposición, hospitalidad, amistad, cortesía y establecimiento de pactos, fidelidades y relaciones político-diplomáticas. Se trata en todos estos casos de una demostración de magnanimidad y de consideración político-social individualizadas, en las que los alimentos que se ofrecen constituyen el elemento material del significado de la acción. Su finalidad no es paliar las carencias nutricionales, porque no se entregan para la supervivencia de quienes se sitúan en un nivel socioeconómico muy inferior al del otorgante, sino que los valiosos regalos en alimentos más representativos del régimen alimentario (o apetecidos por extraordinarios) responden a la intención de cohesionar vínculos sociales o reforzar los políticos.

En las cuentas de mayordomía del siglo XV (desde 1424 a 1492) se ha conserva-

---

30 Entre las ayudas y limosnas alimentarias, base del concepto de la caridad cristiana (dar de comer al hambriento, dar de beber al sediento...) que contrarrestaba el derroche y la opulencia de los grandes, los mayordomos concejiles registran las otorgadas a algunas órdenes religiosas entre 1470 y 1496, que resultan más valiosas que las concedidas (aunque no conocemos el número de regulares que tenía cada convento) para asistir la manutención del común: sirva de ejemplo los 100 mrs. de limosna recibidos 1471 por la carcelera Bertomeva Fernández para comprar carne durante la Pascua de Resurrección o los 10 mrs. dados en 1446 y 1447 al verdugo “para que comiera”. Con los alimentos donados a los religiosos se exaltaba la función espiritual de las órdenes regulares urbanas, institucionalizándose como deber anual esta asistencia alimentaria por parte del concejo. A los frailes observantes del monasterio de San Francisco el concejo les dio pan cocido (100 mrs.), 1 carnero (165 mrs.) y 3 cántaras de vino tinto castellano (312 mrs.) en 1470 y 1.000 sardinas (333,5), 2 arrobas de pescada seca (600 mrs.) y 10 cántaras de vino tinto (800 mrs.) para la Cuaresma de 1471. Para las monjas de Santa Clara desde 1479 se registran las ayudas alimentarias: pescado para la Cuaresma de ese año (1.500 mrs.) y carne (carnero, cordero y gallina) y trigo para la Pascua Florida (entre 500 y 1.700 mrs. para las décadas finales del siglo). En 1490 y 1491 la empresa final contra Granada incrementó el valor de las ayudas a las clarisas: se le dieron 1 o 2 cahices de trigo, 2 carneros y 1 cuero de vino (total 1.120 mrs. para 1490 y 1.700 mrs. para 1491) “para que rueguen a Dios por la vida de sus altezas y bien de esta cibdad”. Alimentos que no ratifican el ideal de abstinencia y perfección propugnado por las reglas monásticas, aunque hay que tener en cuenta que se trataba de una alimentación excepcional, condicionada por las fiestas religiosas y acontecimientos relevantes.

do con detalle el gasto efectuado en presentes alimentarios<sup>31</sup>; éstos comprendieron básicamente carne, vino y trigo y se diferenciaron entre sí por la cantidad o/y calidad de los mismos y, lógicamente, por el coste global del regalo. Resulta obvio que el valor de los presentes respondiera a la posición y rango del destinatario, resultando en consecuencia coincidentes las jerarquías alimentaria y social: el regalo más costoso fue el efectuado al príncipe don Enrique en 1444, seguido a mucha distancia del ofrecido en 1424 al nuevo adelantado Alfonso Yáñez Fajardo<sup>32</sup>, ambos signos inequívocos de la supremacía del poder que ostentaban y de la obediencia que el concejo les reconocía.

#### PRESENTE PARA EL PRÍNCIPE DON ENRIQUE (1444-45)<sup>33</sup>

CEREAL: cebada (para las gallinas) salvado (para las gallinas)	9 barchillas	162 mrs.
	20 celemines	50 "
VINO: Malvasía	3 botas	3.600 "
FRUTA: Palmito	105 unidades	150 "
CARNE: Gallinas carnero terneras	sin especificar	3.132 "
	90	7.200 "
		120 <sup>34</sup>
OTROS: cueros para la malvasía transporte de la malvasía hombre con asno que llevó transporte bota de malvasía transporte de todo el presente	12	501 "
	desde Cartagena	100 "
	la malvasía a los caballeros	15 "
	a la posada del príncipe	10 "
	(carretero y 6 hombres)	60 "
IMPORTE GLOBAL		15.100 "

31 Los destinatarios de los presentes fueron, por orden cronológico: Alfonso Yáñez Fajardo (1424), el doctor Diego González, juez comisario (1427), la esposa del adelantado (1430), Juan González de la Plazuela, enviado del rey (1431), Fernán Ortíz de Illescas, pesquisidor de las cosas vedadas (1431), el bachiller de la ciudad que llevaba los pleitos en la Corte (1431), Raho, moro caballero (1432), Alfonso de Estúñiga, juez-comisario del rey (1442), Rodrigo Manrique, comendador de Segura (1442), Alvar Fernández de Guadalajara, mensajero real (1444), un mensajero del rey de Granada (1444), el príncipe don Enrique y su séquito (1444), Zalabez, moro caudillo (1446), corregidor Diego de Ribera (1451), visitador Juan de la Hoz (1481), pesquisidor Alonso Ortíz (1483), Juan de Villalobos, "receptor de las probanças de los terminos" (1490), doctor Guil (1492), y el hermano del corregidor mosén Juan Cabrero (1492).

32 A excepción del del príncipe, los presentes alimentarios de mayor valoración no superan los 2.000 mrs.; en ellos las carnes más apreciadas eran la ternera y las aves (gallina y pollo). Algunas frutas obtuvieron rango de lujo, como las cerezas: en 1407 el concejo obsequió con media arroba al adelantado García Fernández de Oterdelobos a su llegada a Murcia (Cit. por MARTÍNEZ CARRILLO, M<sup>o</sup> LI.: *Revolución urbana y autoridad monárquica en Murcia durante la Baja Edad Media (1395-1420)*, Murcia, 1980, p. 234).

33 Se engloban en el cuadro distintas partidas alimentarias registradas en el L.C de 1444-45 para el príncipe, el condestable, Juan Pacheco y otros caballeros que le acompañaron durante su estancia en la ciudad: VEAS, C.: *La hacienda...*, t. 3 (tesis de doctorado, Murcia, 1987). Al elevado coste de los alimentos regalados hay que sumarle el suntuoso paño de seda clemencín, forrado de terciopelo de grana con flecos de hilo de oro que recibió en príncipe, que costó 9.843 mrs.

34 Esta cantidad corresponde al adelanto dado el señal al carnicero por la compra de las terneras, pero no se registra su precio total.

Finalmente, en los gastos alimentarios extraordinarios se engloban las provisiones compradas para la manutención de los individuos que estuvieron inmersos en *actividades bélicas* internas entre los años 1423 y 1457. Para éstas el tipo de alimentación sigue el modelo fijado por el régimen alimentario analizado, pan, vino y carne (ésta sustituida por pescado frito cuando las prescripciones religiosas lo exigieron) que se complementaba con algunas frutas y otros productos de la tierra (espárragos, turmas, cardos, palmitos y pepinos). Como resulta fácilmente deducible, la actividad desempeñada determinó la considerablemente menor apreciación cualitativa de los alimentos, entre los que no falta la carne en las mesnadas de caballeros, porque ella representaba la fortaleza tan necesaria para el ejercicio de las armas. El gasto de viandas para sostener las campañas militares que dirimían los conflictos internobiliarios varió en función de la duración de las mismas, de la categoría social (caballeros y peones) y del número de individuos que las efectuaron, siendo significativo que junto a los alimentos base que se compraron para todo el conjunto de la milicia se adquirieran exclusivamente otros para los privilegiados paladares de los caudillos, caso de los carneros, gallinas y vino que se compraron para García Manrique en 1446 y 1448 o los 5 pares de gallinas que, a una por día, se comió el alcaide lorquino Alfonso Fajardo en 1447, cuando con sus compañías vinieron desde Lorca a socorrer la ciudad de las luchas que les enfrentaban con el adelantado Pedro Fajardo por el control del reino<sup>35</sup>.

**FICHA-MODELO: MANUTENCIÓN DIARIA DE LA COMPAÑÍA MILITAR (40 CABALLEROS) ACAUDILLADA POR GARCÍA MANRIQUE Y GÓMEZ FAJARDO (30 Y 31 DE DICIEMBRE DE 1447)**

CEREAL: pan	120 unidades/día	60 mrs.
VINO	4 cántaras/día	48 "
CARNE: oveja	12 ardeles	96 "
cabrito	1	30 "
gallina	1	12 "
PESCADO: albacoreta	1 (de 15 libras de peso)	22,5 "
pescada ceccial	15 libras	75 "

35 Sobre esta modélica y compleja guerra intrafamiliar por el poder del Adelantamiento que convulsionó todo el reino vid. TORRES FONTES, J.: *Pedro Fajardo*, Madrid, 1953, pp. 21-80. y *Fajardo el Bravo*, Murcia, 1944, pp. 30-74. Se anotaron los gastos de alimentación que hizo el mayordomo para el mantenimiento de García Manrique y Gómez Fajardo que con 40 caballeros estuvieron en Murcia durante 42 días (desde el 30 de diciembre de 1447 al 11 de febrero de 1448) para reforzar militarmente el enfrentamiento de Alonso Fajardo, alcaide de Lorca, contra la facción de su primo el adelantado Pedro Fajardo. Sin entrar en el análisis de los hechos político-militares, analizados por Torres Fontes, se registra la compra de provisiones para la gente armada que fue a Chinchilla con el corregidor para detener a Alvar Rodríguez (1423), caballeros y peones que fueron a Mula para entregar el castillo a Gonzalo García del Notal (1423), abastecimiento de la gente que repelió el ataque de don Pedro de Maza sobre el Valle de Ricote (1429), pan cocido y otras provisiones para el cerco de Molina, fortín de Pedro Fajardo (1446), los caudillos moros que con 400 jinetes apoyaron al alcaide lorquino (1448), viandas para el

## 2.-LA ALIMENTACIÓN DEL COMÚN

Como reiteradamente se ha puesto de relieve, las diferencias alimentarias del bajomedievo occidental fueron prioritariamente consecuencia de la estructuración social más que de las delimitaciones políticas o lingüísticas<sup>36</sup>. Los grupos populares urbanos en Murcia incorporaron a su régimen alimentario el pan de trigo, que desde el siglo XII se había divulgado en todo el Occidente cristiano. La generalización social de la dieta cerealística fue la causante de la dependencia de grano de los sectores urbanos de otros centros de aprovisionamiento extrarregionales (Sevilla, Castilla-La Mancha, Valencia, etc.) y de la mayor vulnerabilidad del común ante las periódicas crisis frumentarias o la tónica deficitaria que caracterizaron los últimos siglos del medievo. Que el trigo fue el cereal indispensable de la dieta bajomedieval resulta indiscutible y su valoración como producto fundamental de una economía rotundamente agraria queda probado para la ciudad de Murcia, puesto que también se utilizó en coyunturas críticas como unidad de transacción más fiable para el intercambio y venta de los productos alimenticios: en 1464, la inflación producida por las devueltas monedas castellanas originó que el grano de trigo se convirtiese en la medida oficiosa sustitutiva de las pesas ordinarias; con él se calibraba y se establecía la equivalencia del peso y valor de las monedas que tasaban el valor de los productos, cuyos pesos y precios era establecidos en función de las equivalencias y el más caro valor que el cereal tenía en el mercado, ante lo cual el concejo tuvo que prohibir a los tenderos, carniceros y pescateros que pesaran con granos de trigo.

El vino configuró junto al cereal el binomio de la dieta popular, mientras que los productos de origen vegetal y, sobre todo, la carne y el pescado fueron componentes complementarios que se fueron incorporando a su monótona y austera alimentación. Ello explica que la dependencia de estos últimos de mercados extralocales no fuese significativa ni en algún modo comparable a la establecida para el trigo. En gran medida la autarquía alimentaria, aunque muy frágil y vulnerable a los factores naturales y políticos, se consiguió para el vino, la carne y el pescado, salvo en coyunturas puntuales<sup>37</sup>, mientras que la minoría de privilegiados recurrió a los circuitos comerciales inte-

---

bachiller Diego García de Villalobos y su gente mientras estuviesen en Alcantarilla y Murcia (1450), pan y vino para Pedro Fajardo y los caballeros y peones que fueron a perseguir a Pedro de Arróniz, hijo de Ruy González de Arróniz y otra gente que asaltaron la torre de Lope Alfonso de Lorca en Zeneta (1455), pan, vino y fruta para el corregidor y la gente armada que estaban en Librilla talando los trigales de la villa de Alhama (partidaria de Alfonso Fajardo) y en el sitio de Cieza (1457).

36 Vid. RIERA, A.: "Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la baja edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares", *A.E.M.*, 24 (1994), p. 858 (nota 2); GARCIA MARSILLA, *Ob. cit.*, pp. 154-169; RUCQUOI, A.: "Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV siècle", *Manger et boire au Moyen Age*, I, Niza (1984), pp. 297-312.

37 Vid. por ejemplo el permiso otorgado por el concejo en agosto de 1398 para que se pudiese exportar vino de Aragón o de cualquier otro lugar "por el gran menester en que la dicha çibdat esta de mengua de vino, que lo non pueden auer nin fallar por dinero por quanto es fallaçido, porque los vinos de la dicha çibdat y de las villas

regionales e internacionales por donde judíos, italianos y otros profesionales les hacían llegar las materias que distinguían su nivel de vida<sup>38</sup>.

La opulencia alimentaria de los poderosos contrastó con la frugalidad y las dificultades de abastecimiento de la masa popular ante la rigidez o inestabilidad del mercado local y las carestías de los alimentos básicos, ante lo cual el concejo ponía en marcha los habituales e insuficientes mecanismos de asistencia que se fundamentaban sobre el concepto religioso de limosna<sup>39</sup>. La élite no sólo estuvo más alimentada (lo que no equivale a una buena nutrición), incluso sobrealimentada (como prueba la común enfermedad de la gota que padecía), sino que tuvo acceso a proveerse de otros alimentos no autóctonos que facilitaba el comercio exterior, terrestre (castellano y valenciano) y, cualitativamente, marítimo a través de los puertos de Alicante y Cartagena<sup>40</sup>. Entre los productos alimenticios distinguidos, refinados o exóticos, valorados como lujosos por su precio y consideración sociocultural, se encuentran la malvasía y los vinos blancos castellano-manchegos, las especias y el azúcar, especialmente.

Desigualdades cuantitativas y cualitativas contrastan la alimentación de los caballeros y la del común, consolidan las jerarquías sociales y fijan la imagen de superioridad que se pretende a través de la mesa; junto a ello, los códigos de comportamiento, el colorido y la sensualidad de los manjares y el acceso a nuevos sabores hicieron posible que la necesidad se convirtiera en placer y refinamiento, signos de identidad de una minoría, mientras que para el resto la alimentación fue un anhelo por la supervivencia. Los distintivos alimentarios (diversidad y raciones abundantes) que separaron a la nobleza murciana de la mayoría social pueden verse a través de los cua-

---

*y lugares deste regno el anno pasado et este presente fueron quemadas de yelo et apedreadas, por lo qual la dicha çibdat es despoblada et se despuebla de cada dia por la mengua del dicho vino, ...et aprouechar de qualquier vino que de qualquier parte viniere para non morir de set".* Antes de comenzar la Cuaresma, el concejo ordenaba en 1399 a los trajineros que arribasen todo el pescado del litoral murciano para abastecimiento de la ciudad y se les prohibía desviarlo a otros lugares.

38 Vid. TORNEL COBACHO, C.: "El problema del trigo en Murcia en la época de los Reyes Católicos", *M.M.M.*, VI (1980) y MARTINEZ MARTINEZ, M.: "Producción y comercio de cereales en Lorca durante la Baja Edad Media", *A.E.M.*, 19 (1989); "Producción de azúcar en Murcia: un proyecto fracasado del siglo XV", *IV Seminario Internacional de la caña de azúcar*, Motril (1994); "El comercio del vino aragonés en el mercado murciano (s.XV): factores económicos y culturales", *XV Congreso de Hª de la Corona de Aragón*, Jaca (1993), (en prensa); "Hacia la configuración del modelo alimentario feudal...". Vid. en este volumen de *M.M.M.* el artículo de MARTINEZ CARRILLO.

39 Vid. TORRES FONTES, J.: "El concepto concejil murciano de limosna en el siglo XV", *Actas de las primeras jornadas luso-españolas de Hª Medieval*, Lisboa, 1973: el 29 de marzo 1399 el concejo regulaba que en adelante cada año en la víspera de Pascua Mayor "*que vayan dos omes buenos por cada collaçion para ademandar por amor a Dios para los pobres vergonçanos, e que sea repartido en cada collaçion a los pobres vergonçanos e los que mas menester lo aya, porque Dios envie del çielo a la tierra pan e paz, fe e verdat, amor e caridat e bienes temporales...*"

40 Vid. entre otros los recientes estudios de MARTINEZ CARRILLO, Mª LI. "El reino de Murcia en el sistema económico mediterráneo de la Baja Edad Media", *A.E.M.*, 24 (1994) y RODRIGUEZ LLOPIS, M.: "La integración del reino de Murcia en el comercio europeo al fin de la Edad Media", *Castilla y Europa. Comercio y mercaderes en los siglos XIV, XV y XVI*, Burgos, 1995.

dros relacionados en el apartado anterior<sup>41</sup>: frente a la elitista ternera y la volatería el consumo de cerdo de crianza doméstica (que por ello no se registra en la contabilidad municipal) y el cabrón, frente a los asados de carne y adobos agridulces, los potajes, gachas y carnes guisadas, frente a la refinada dulcería y la variedad de frutas las hortalizas y algunos frutales (ajos, cebollas, pepinos, rábanos, aceitunas, tápenas, puerros, lechugas, melones y uvas), frente a las sofisticadas y orientalizantes salsas especiadas la monótona condimentación de la pimienta y algunos aditamentos locales, frente a los olorosos caldos y bebidas dulces el tinto común de la tierra, frente a la variada mezcla de contrastados sabores y singulares olores de lenta y medida elaboración la simplificada cocina de cocción y frente a la ostentosa lencería y especializado menaje de vidrio el rudimentario y escaso utillaje de barro de las mesas populares.

El miedo a las hambrunas constituyó el distintivo psicológico del común y activó la reacción de los grupos populares, emergiendo como factor clave en el análisis de la conflictividad social, mientras que las reservas alimentarias y los mecanismos especulativos y fraudulentos salvaguardaron a los poderosos de la inanición, quienes además supieron desviar el odio popular hacia las minorías socioreligiosas.

Un parcial muestreo del régimen alimentario de los grupos populares ha quedado conservado en las fuentes contables de la ciudad. Para ellos consta solamente el sustento costeado por el concejo a los obreros de la construcción y artesanos (albañiles, carpinteros, herreros, etc.) que, unificados como mano de obra asalariada de distinta categoría socioprofesional y niveles económicos no siempre homologables, configuraron un heterogéneo y diversificado grupo laboral básico, relativamente especializado y muy numeroso en su conjunto (hay que tener en cuenta la compatibilidad de la base obrera con otras actividades), que acometió las obras constructivo-urbanísticas de carácter público y las necesidades ordinarias de la población. Una representación del mundo laboral que puede servir de paradigma para componer el menú habitual de la sociedad pechera en su globalidad, en la cual tuvieron identidad propia las minorías religiosas, judía y mudéjar, preservadoras de sus propios ritos y costumbres alimentarias<sup>42</sup>.

---

41 Aunque se trate de alimentos comprados por la institución concejil y no de carácter doméstico-privado, consideramos que reflejan con fiabilidad el modelo y el gusto alimentarios que consolida la nobleza (caballeros de cuantía) en Murcia, ávida emuladora de los gustos de la aristocracia.

42 Sirva al respecto de ejemplo la prohibición de agosto de 1398 por la que el concejo prohibía tajar carne en las carnicerías mudéjar y judía al carnicero cristiano Bernat Citera, ratificando a Abdalla como carnicero de la morería. Sin dudar del objetivo ideológico-alimentario de la medida, el documento evidencia el móvil económico, ya que Bernat Citera evadía así los 4 dineros/libra de carne que recababa el concejo de la carnicería cristiana. Otras noticias documentales responden al ímpetu de segregacionismo cultural regulado en algunos periodos: Vid. VILA-PLANA, M<sup>a</sup> V.: *Documentos de la minoría de Juan II. La regencia de don Fernando de Antequera*, Murcia, 1993, pp. 320-322 y 346-347: "Que no coman los cristianos vianda de judios asy como pan çenteno nin de su carne muerta de su raby ni de sus adobadas ni cocinadas, ni bevan sus vinos ni coman de las otras viandas en que fazen deferençia de los cristianos, pero sy enbiaren algunos cristianos algunas aves bivas o carneros bivivos o otras reses, esto que lo coman los cristianos"; "otrosy, que no sean conpadres de los cristianos ni coman a sus bodas ni los cris-

También los juglares, músicos (mayoritariamente mudéjares) y pregoneros que participaban y amenizaban las procesiones y festividades religiosas analizadas (Corpus, San Juan, San Patricio, Santo Tomás, etc.) o anunciaban eventos significativos (feria de septiembre, victorias militares, expulsión de los judíos, etc.) fueron gratificados con las raciones que conforme a su extracción social y cultural les correspondían, aunque esta alimentación por su carácter compensatorio no trasluzca totalmente su dieta regular pero sí refleja al menos cuales fueron los productos más representativos o atractivos de su régimen alimentario.

Según estas noticias pan, vino, rábanos y fruta del tiempo (melones, uvas y peras cuando se especifica) conformaron los elementos fundamentales del almuerzo obrero, completados a veces con algo de carne (mayoritariamente cabrón si se detalla) y pescado (se precisa grueso, menudo, salmonete, albur, atún, tonina y lecha), dependiendo del culto y de la cualificación del trabajador. Hay que resaltar la diferenciación alimentaria interna entre el conjunto de asalariados del concejo, habida cuenta su distinta cualificación laboral y adscripción religiosa, tal como transmite un interesante registro contable de mediados del siglo XV, en el cual se especificaban, desde primeros de junio de 1447 a febrero de 1448, los gastos de alimentación-jornal de las 15 personas (12 mudéjares, el judío Salomón Zulema y el cristiano Juancho Vizcaíno) que construyeron una lombarda en el Alcázar, en los cuales se englobó también el sustento del guardia de la fortaleza.

---

tianos a las suyas"; "...que los dichos judios e judias de la dicha çibdat de Murçia puedan vender e comprar con los cristianos e cristianas todas aquellas cosas que ellos comen de los cristianos, salvo espeçias e melezinas de çirujanos e de físicos..."; "ni algunos judio ni judia, ni moro ni mora...vendan pan ni vino ni farina ni açeite ni manteca ni alguna otra cosa de comer a cristianos ni cristianas..."; "...que judios ni judias ni moros ni moras no coman ni bevan entre cristianos ni cristianas... en sus casas ni fuera dellas"; "otrosy, que judios ni judias ni moros ni moras no tengan escuderos ni servidores ni moços ni moças cristianos ni cristianas para que les fagan seruiçio o mandamiento o fazienda alguna en sus casas, ni para les aguisar de comer ni para que les fagan fazienda en el sabado asy como açender lunbre o yrles por vino o semejantes seruiçios, ni tengan amas cristianas para que les crien sus hijos, ni tengan yuveros ni ortelanos ni pastores ni vengan a onrras ni bodas ni sepolturas de cristianos ni sean compadres ni comadres de los cristianos, ni los cristianos ni cristianas dellas...; que los tales judios o judias e moros e moras puedan cojer carpenteros e otros obreros cristianos para que les reparen sus casas e para labrar sus viñas e credades, e cojer su uva e pisarla por jornal..."; "...que judios e moros no osen tener ni tengan en sus barrios oliveras moradas, plaças ni mercados para vender ni comprar cosa alguna de comer o de beber a cristianos o cristianas..., que lo puedan tener e vender dentro en las çercullas a do moraren para si mesmos"; "...que judio ni judia ni moro ni mora non sean osados de visitar a cristiano ni cristiana en sus enfermedades, ni les dar meleçinas ni xaropes ni sebamen en un baño con los dichos cristianos ni judias ni moras con cristianos, ni les enbien presentes de foljadres, ni de espeçias ni de pan çoçido ni de vino ni de aves muertas ni de otras carnes muertas que sean de comer...".

**FICHA-MODELO: ALIMENTACIÓN DIARIA DE LOS “MAESTROS DE FAZER  
LA LOMBARDA” (2-VII-1447)**

Pan cocido para los maestros moros	2,5 arrobas	52,5 mrs.
Vaca para los maestros moros	6 arrelde	45 “
Pan, vino y carne para el guarda, el artesano judío y el cristiano	no se especifican cantidades	16 “
especias para todos		2 “
<b>IMPORTE GLOBAL</b>		<b>115,5 mrs.</b>

Fragueros, fusteros, herreros, artesanos de reconocida maestría, pusieron sus conocimientos técnicos al servicio de la belicosidad de los magnates ansiosos de poder, como ejemplifica la guerra entre Fajardos que en esas fechas dividía al reino, y de triunfo, como prueba la lucha contra Granada. La distinción alimentaria entre quienes participaron en las diversas etapas de la construcción de esta máquina de guerra se manifiesta en que el mantenimiento del personal no cualificado o dependiente (peones, oficiales y moros cautivos calificados como “servidumbre de los maestros”) consistió escasamente en pan, vino y fruta, mientras que para los maestros y el guarda del Alcázar se compraban además y diariamente carne (cuando se trataba de maestros moros se especifica de oveja, cabrón y vaca de la carnicería mudéjar), especias para sazónarla (pimienta y azafrán), rábanos, pepinos, aceitunas, ajos, melones, agua y enseres de barro (escudillas, jarrillos, ollas, cántaras, etc.) para efectuar el almuerzo y queso y rabanetes en la merienda.

Las diferencias culturales también aparecen constatadas, distinguiéndose al menos entre la carne y el pan de musulmanes y cristianos y registrándose puntualmente el cumplimiento de las reglas de abstinencia, que no afectaban a los especialistas mudéjares ni judíos, pero sí al guarda y al maestro cristianos que pasaban con melones, pescado y vino los días magros. Según los datos facilitados se puede calcular la ración diaria de alimentos a la que un selectivo grupo de artesanos, en este caso 12 mudéjares, tuvo acceso. Estos herreros, “maestros de fazer lombardas”, recibieron diariamente por su trabajo en torno a los 2,5 Kgs./persona de pan cocido y una bastante inferior cantidad de carne de vaca, algo menos de 1 Kg./maestro moro, lo cual refleja la notoria diferencia de asequibilidad entre el cereal y la carne y ratifica la dificultad material de ésta para homogeneizar la dieta ordinaria de todo el común.

La docena de cualificados artesanos mudéjares solamente compartía con sus colegas cristianos las frutas y hortalizas, pero no el pescado ni el vino, al menos en el caso concreto que nos ocupa, aunque otras muchas veces sí aparece confirmado que lo

bebían, tanto en actividades laborales como en eventos festivos<sup>43</sup>. La ingesta cotidiana de vino, mezclado o alternado con agua, se ha fijado por debajo de los tres cuartos de litro diarios para los estamentos populares<sup>44</sup>, mientras que en Murcia doblaba sobradamente tal cantidad (en torno a los dos litros, en una media de azumbre/persona al día) en días especiales de carácter festivo, al menos así parece fijarlo consuetudinariamente el concejo cuando pagaba con pan, vino, fruta y espalda de carnero o 1 cabrito a los músicos, juglares y pregoneros; sin embargo, el consumo habitual estuvo posiblemente reducido al menos a la mitad de lo indicado, como parece desprenderse de los pagos alimentarios por trabajos ordinarios a los jornaleros dependientes del concejo.

Beber vino, como comer carne, se consideraba un reconstituyente vital que fortalecía el cuerpo y aportaba la suficiente energía calórica para aguantar las muchas horas de trabajo e indispensable para desinhibir a los músicos y juglares que entretenían a la población en las festividades urbanas; ahora bien, había que tomarlo con mesura, aunque se aceptase una mayor permisividad a los privilegiados o al común en acontecimientos extraordinarios, tratándose de impedir que la ebriedad fuese un mal ejemplo a la sociedad.

Finalmente, se conserva excepcional información de la dieta consumida por los guardas (muy posiblemente dos), el carcelero y el prisionero Juan Martín encerrado en la cárcel del Alcázar, para quienes el mayordomo compró durante 25 días seguidos (desde el 3 al 27 de octubre de 1429) pan, vino y carne (sin más precisiones) y una carga de leña para guisarla, a excepción de dos días en los que se registró la compra de pescado. El gasto diario de estos alimentos para 4 personas fue muy perentorio, entre 15 y 22,5 mrs., sin que se pueda afirmar si el reparto de los mismos fue equitativo.

De las cifras resultantes de los gastos alimentarios efectuados por el mayordomo concejil para el común a lo largo del siglo XV se desprenden simplificaciones obvias: el trigo como alimento base y detonador de las crisis de subsistencia, el consumo ordinario de vino, la mayor valoración y restricción de la carne, aunque comienza a evidenciarse su progresiva inclusión en la dieta popular, el acceso a algunas frutas veraniegas, los productos vegetales y el queso como exponentes de la frugalidad popular. Las diferencias sociales de los regímenes alimentarios de los poderosos y del común consagran las contrastadas proporciones existentes entre las raciones de los caballeros y las del pueblo llano. La saciedad fue el ideal alimentario de la sociedad bajomedieval y de ella hizo generoso alarde la élite murciana.

---

43 El 30 de abril de 1447 los regidores ordenaban al mayordomo a que sustituyese la alimentación de los maestros, exponente del jornal en especie, que resultaba más caro y complicado por las compras diferenciadas de provisiones, por una remuneración monetaria homogénea, consistente en 4 mrs. por persona y día. Las valoraciones del jornal alimentario de los 15 artesanos oscilaban en torno a los 100 mrs. mientras que con el pago de jornal en dinero se reducía a 60 mrs. Comprobamos que no se aplicó regularmente puesto que se siguieron registrando jornales de alimentación.

44 RIERA, *Ob. cit.*, p. 869.

**GASTOS DE ALIMENTACION A CARGO DEL CONCEJO DE MURCIA (s. XV)**

Renovación de los cargos concejiles (1423-1496)	27.731 mrs.
Revisión de los Libros de Contabilidad concejil (1425-1491)	3.980 “
Reuniones del y en el concejo para tratar asuntos diversos (1423-1479)	4.773 “
Inspección de obras y vías públicas (1425-1470)	5.074 “
Supervisión de términos y mojones (1421-1501)	25.793,5 “
Vigilancia y defensa del Campo de Cartagena (1423-1439)	9.135,5 “
Realización de mestas (1426-1497)	5.305 “
Desplazamientos de miembros del concejo (1427-1469)	4.785,5 “
Manutención de personal laboral asalariado (1427-1488)	5.016 “
Manutención de presos y carcelero municipal (1429)	582,5 “
Ayudas alimentarias a Ordenes regulares (1470-1496)	9.414,5 “
Comida del Corpus (1426-1496)	45.262,5 “
Comida de Santo Tomás (1426-1452)	11.442,5 “
Comida del funeral del príncipe don Alfonso (1468)	1.165 “
Regalos en alimentos (1424-1492)	29.882 “
Aprovisionamiento alimentario de milicias durante las banderías (1423-1457)	27.817,5 “
Manutención de juglares, músicos, pregoneros, etc. (1424-1471)	2.393,5 “
<b>TOTAL</b>	<b>219.553,5 mrs.</b>

Murcia, julio de 1996