

Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Filosofía y Letras

Colegio de Filosofía

Una larga jornada en el país de Jauja: *Comida, medicina dietética e imaginario social desde el mundo grecorromano hasta el siglo XVI*

Tesis
que para obtener el grado de
Licenciado en Filosofía

Presenta:

Eliana Florencia Morán Míguez

Asesor de la tesis:

Dr. Mario Magallón Anaya

Ciudad Universitaria, Cd. Mx.

2019



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradezco a mi *alma mater*,
la Universidad Nacional Autónoma de México, a la Facultad de Filosofía y Letras
al Dr Mario Magallón Anaya por su impulso, apoyo y sabiduría, agradezco también el respaldo y las
valiosas sugerencias del Dr. Carlos Ham Juárez, del Dr. Roberto Arteaga McKinney, del Mtro. Pedro
Joel Reyes López, de la Dra. Ivonne Mijares Ramírez del Instituto de Investigaciones Históricas y del
Dr Mario Calcagno Montans de Facultad de Medicina

Este trabajo está dedicado por siempre a mi Mamá la Mtra. Julia Elena Míguez
y a mis gatitas Pidocchia y Gordi
También a Piocito y Bibio, quienes viven ahora en el cielo de los felinos.

Una larga jornada en el país de Jauja: *Comida, medicina dietética e imaginario social desde el mundo grecorromano hasta el siglo XVI*

ÍNDICE

Introducción.....p. 5

Capítulo 1

Grecia y Roma. El Mediterráneo. Demeter y Ceres. La “eterna trinidad”: cereales, vino, aceite de oliva. Identidad alimentaria y organización social jerárquica. Moderación y exceso. Filosofía del equilibrio.....p. 11

Capítulo 2

La Alta Edad Media. Caída de Roma. Fama y *Fame*. La eterna trinidad alimenticia y los símbolos del ritual cristiano. La *terra* civilizada y el bosque “bárbaro”. La cultura “bárbara” carnívora. La carne y el espíritu.....p. 26

Capítulo 3

La crisis del año mil y la plena Edad Media. La cruel realidad y el ensueño. La utopía gastronómica: *El país de Jauja*. La obsesión por las especias. El paraíso terrenal. Estética del gusto. Los perfumes y la aproximación a Dios. Pesimismo y melancolía: *ars moriendi*. El sello ontológico: *qualitas* y filosofía dietética.....p. 37

Capítulo 4

La peste negra. La muerte y la danza macabra. Desolación. Filosofía pedestre. La estética del placer inmediato. Fractura del sistema feudal. Filosofía del cuerpo. Alimentación y clase social.....p. 65

Capítulo 5.

El encuentro de dos mundos. Cristobal Colón y los prodigios de la naturaleza. Las culturas del maíz y del trigo. Rechazo, atracción y mestizaje culinario. Los ideales estéticos contradictorios de obesidad y delgadez. Búsqueda filosófica de equilibrio psicofísico.....p. 77

Conclusiones.....p. 87

Bibliografía.....p. 90

Introducción

En una de las amplias salas que se encuentran en la planta baja del Museo Archeologico Nazionale di Napoli reside un huésped muy particular; silencioso, yace casi escondido en un rincón entre figuras hercúleas y altivos patricios romanos: es una estatua marmórea de la diosa Demeter, divinidad griega proveedora de los granos y los frutos de la tierra que dan el sustento cotidiano a los hombres. La diosa mira con decisión un horizonte que se nos ha escapado en el tiempo; aún podemos ver, tal vez, en el reflejo de sus ojos maternos la imagen de otros ojos que la miraban hace muchos siglos, era la mirada de los agricultores griegos, en ella depositaban una esperanza que no podía fallar: la de una cosecha fructífera y abundante que pudiera alimentarlos.

Demeter sostiene en uno de sus brazos —a su vez suaves y fornidos— un cuerno elongado, del cual brotan cereales, semillas, frutos y algunas flores; es la mítica *cornucopia*, el Cuerno de la Abundancia. En una oscura cueva en el corazón del monte Ida en Creta, Zeus, quién era aún un niño muy pequeño, tuvo que ser escondido de la furia de su padre Cronos. En el interior de la gruta estuvo bajo el cuidado de diversas divinidades que lo protegieron y alimentaron, una de esas nodrizas era la cabra Amaltheia. En una ocasión, Zeus jugaba despreocupado con ella, accidentalmente el pequeño rompió uno de sus cuernos, inmediatamente del mismo empezaron a brotar un sinnúmero de bienes nutricios. Del cuerno brotarían para siempre todos los alimentos de la tierra en abundancia y sin límite.¹

Ahora el cuerno de las mil bendiciones estaría en manos de Demeter como una luz que iluminara el camino arduo de la vida de los seres humanos. Los hombres que trabajaban la tierra oraban y clamaban el nombre de la diosa, de la *Kourotrophus*², con pasión y angustiada espera. Esa apelación dulce y ansiosa a la madre nutricia, sobrevive, quizá, como un eco lejano en el himno homérico a Demeter:

Δήμητρ' ἠύκομον, σεμνήν θεόν, ἄρχομ' αἰεῖδεν,
αὐτήν ἠδὲ θύγατρα τανύσφυρον, ἦν Αἰδωνεὺς
ἤρπαξεν [...]

ὥς ἔφατ'. οὐδ' ἀπίθησεν εὐστέφανος Δημήτηρ:
αἶψα δὲ καρπὸν ἀνήκεν ἀρουράων ἐριβώλων:
πᾶσα δὲ φύλλοισίν τε καὶ ἄνθεσιν εὐρεῖα χθῶν
ἔβρισ': ἦ δὲ κιοῦσα θεμιστοπόλοις βασιλεῦσι
δεῖξεν Τριπτολέμῳ τε Διοκλεῖ τε πληξίππῳ [...]

¹ vid. Garibay, Ángel María, *Mitología griega, dioses y héroes*, México: Porrúa, 1985.

² Stallsmith, Allaire B., “The name of Demeter Thesmophoros” en *Greek, Roman and Byzantine Studies* 48 (2008): 115-131.

[I begin to sing of Demeter/the holy goddess with the beautiful hair.And her daughter [Persephone] too./The one with the delicate ankles, whom Hadês seized] [...]

[...] [So she spoke, and Demeter, she with the beautiful garlands in her hair, did not disobey/Straightaway she sent up the harvest from the land with its rich clods of earth/And all the wide earth with leaves and blossoms was laden. Then she went to the kings, administrators of Themistes/and she showed them—to Triptolemos, to Diokles, driver of horses] [...]³

La madre Demeter, hermosa, etérea y poderosa le brindaría entonces a los hombres una tierra poblada de frutos abundantes y rica en alimentos, les enseñaría el modo de trabajar el espacio donde crecería el necesario sustento cotidiano. Un relieve griego muy particular, que data del siglo V a. C.⁴ fue encontrado en los alrededores de Eleusis. En él se encuentra representado Triptolemus, uno de los hombres primordiales, hijo del rey Celéo, como una figura diminuta, casi modesta; mira concentrado a Demeter. Está recibiendo de las manos de la diosa unas semillas y con ellas el conocimiento arcano de la agricultura, el arte de trabajar la tierra. Triptolemus escucha de manera atenta y humilde las instrucciones de la diosa. A la derecha, Perséfone cubre la cabeza del héroe eleusino con sus manos en un gesto dulce y protector, en ese ademán benigno expresa tal vez la desazón de la diosa, ya que sabe cuán largo y tortuoso camino le espera a los seres humanos. Es una escena fundamental en la historia de la humanidad, es el inicio de la agricultura, el inicio de la historia de los hombres y su relación interdependiente con la tierra.

Se encuentran entre los versos y aún en el relieve eleusino una pena infinita, un dolor constante, una elegía casi doliente que es justificable. Sin una tierra fértil a la cual recurrir, sin los productos de la cosecha hay hambre. Y el hambre precede a todo. Es una necesidad imperiosa, constante, que no puede evitarse o dejarse de lado de ningún modo. Un viejo proverbio yoruba reza así:

“There’s no god like one’s stomach: we must sacrifice to it everyday”⁵

Y no puede ser más cierto lo que afirma el proverbio: sin ese sacrificio cotidiano a ese dios omnisciente, feroz e impaciente que es el estómago no puede haber nada, no puede haber vida. Homero en la Odisea dice así:

I hate the belly: it dogs you shamelessly

making you remember it willy nilly

in the midst of stress, in the midst of sorrow of heart⁶

Porque ese es el estómago y ese es el hambre, un dios hambriento que grita sin cesar, que llora su deseo, que gime aún en los momentos más duros de los hombres, que exige ser alimentado en medio del dolor más insoportable, que exige cuentas aún cuando el corazón está sumido en medio de una

³ Foley, Helen P., [ed.], *The homeric hymn to Demeter. Translation, commentary and interpretative essays*. NJ, Princeton University Press, 1994. pp. 2-27.

⁴ *vid. il. I*

⁵ Garnsey, Peter, *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999. p. 1

⁶ *op. cit.*, p. 1

profunda pena. El hambre y la comida son entonces una parte central en el universo del ser humano, ha llevado a los mismos a la búsqueda de tierras imposibles, a fronteras inimaginables. El mito de *El Dorado* lanzó a las tierras del Nuevo Mundo a un conjunto de aventureros y *busca fortunas* que añoraban ver en algún momento de su vida esa magnífica ciudad construida de oro. Si bien nunca fue encontrada, sí fue hallada una gran cantidad de oro de las llamadas Indias Occidentales que fue a parar a Europa o a utilizado para construir ciudades magníficas en el Nuevo Mundo. Pero ¿qué importancia tenía el oro de las nuevas tierras si no se podía encontrar nada para comer? Al respecto podemos remitirnos a la accidentada odisea de Álvaro Núñez Cabeza de Vaca:

“La mayoría de los miembros de la expedición habían sido asesinados por los indios, y los pocos sobrevivientes se vieron sometidos a toda clase de pruebas. Las comarcas que atravesaron no evocaban los paraísos del Caribe ni las ricas tierras de México [...] los horizontes nunca eran familiares, las costas eran siempre inhóspitas [...] En las riberas de Luisiana y Texas los españoles tropezaron con mundos vacíos y pobres, poblados de nómadas y semi nómadas, a un paso del hambre, víctimas de la desnutrición [...] En uno de esos relámpagos proféticos que hacen olvidar el agotamiento y los malos tratos, la mirada del andaluz logró entrever el porvenir: “sería tierra muy fructífera así fuese labrada y habitada de gente de razón [...]”⁷

Cabeza de Vaca a duras penas logró salvar su vida pues estuvo al borde la muerte en repetidas ocasiones durante su ardua odisea. *El Dorado* nunca se presentó ante sus ojos, sólo tierras yermas, inhóspitas, una nada que se abría despejada y gigante en el horizonte de las tierras del sur de lo que es hoy Estados Unidos. Y ante esa nada de pronto, no sueña con una ciudad de oro y piedras preciosas, no tiene ya la fantasía febril del metal de los conquistadores recién llegados. Imagina, en cambio, una tierra fértil, una tierra labrada donde no habría hambre. El oro pierde valor si se tiene hambre y la visión de Cabeza de Vaca le reveló en un instante cuál es el verdadero *Dorado*: el de una tierra de bienes alimenticios infinitos ¿Acaso se podría afirmar que si se realizara una pugna mítica entre las dos fantasías colectivas más famosas de la historia occidental, *El Dorado* y *El País de Jauja*, ésta última terminaría ganando el corazón absoluto de todos los hombres?

De este modo, una y otra vez se vuelve a afirmar el puesto fundamental que los alimentos juegan en la vida de los hombres, sin embargo, es imperativo señalar que esta centralidad no se refiere únicamente a una necesidad fisiológica que es imprescindible satisfacer, ya que:

“Hablar de comida es mucho más que hablar de un aspecto material de la vida de los hombres. La comida de los pueblos está vinculada a su cultura. Nutrirse es un acto biológico; comer es un acto cultural.”⁸

La comida por tanto es cultura, es el espacio donde se intersectan símbolos, ideologías, políticas e identidades. Es un lenguaje en el que están inscritos en sus signos nada más y nada menos que la idea del hombre. La comida transcribe y está atravesada por una o varias nociones ontológicas en cuanto a lo que es el ser humano como ser social, individual y como ser en sí mismo. Es a raíz de dicha interseccionalidad que el presente trabajo de tesis se presenta.

Jack Goody, en su estudio sobre la alimentación en el África Occidental postcolonial nos habla de cómo la comida revela el conflicto de identidades raciales y de civilizaciones que se dan entre los colonizadores blancos y la población autóctona negra:

⁷ Bernard, Carmen y Serge Gruzinski, *Historia del Nuevo Mundo. Los mestizajes (1550-1640)*, México, FCE, 1999, pp. 338-340.

⁸ Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM-IIH, 2003. p. 397.

“Durante los muchos años que estuve en África Occidental no recuerdo ninguna ocasión en que una comida que me fuera servida por un europeo incluyera un plato africano. Se utilizaban los ingredientes del lugar, desde la carne de caza, hasta algunas verduras como el ñame (preparado de modo tal que se pareciera lo más posible a las papas que, en cambio, no estaban disponibles) o también fruta como la papaya, pero se ignoraba por completo el fufu, que en la cocina africana es fundamental. La identidad de estos europeos se habría visto comprometida si hubieran consumido una comida africana.”⁹

Es de esta manera que los colonizadores blancos reafirmaban y enunciaban su identidad étnica y cultural a través de los alimentos. Si hubieran consumido los alimentos que estaban asociados al grupo de los colonizados, su identidad se hubiera puesto en riesgo, casi hubiera peligrado. A su vez los africanos en los primeros años de la independencia colonial tuvieron el mismo comportamiento:

“Algunos africanos cultos consideraron políticamente correcto subrayar el hecho de que su dieta se inspiraba exclusivamente en modelos locales y rechazaron cualquier modelo europeo. A tal fin ellos quisieron resaltar el consumo de fufu hecho con trigo de Guinea [...] o de puré de batatá, como también la producción de sustitutos de alimentos europeos [...] Por el mismo motivo prefirieron comoer con las manos (usando la mano derecha) antes que con los utensilios preferidos por las sociedades europeas desde el siglo XVI o también, desde tiempos mucho más remotos, por las sociedades del Extremo Oriente.”¹⁰

La comida entonces, se convirtió en el África Occidental, en el lenguaje en el cual se traducían y se podía leer la pugna y el enfrentamiento feroz entre los colonizadores y los colonizados. En la elección de los alimentos hicieron una manifestación política e ideológica poniendo en el centro la colisión de las identidades étnicas en la sociedad postcolonial.

La comida como puede verse está en el centro del juego de las jerarquías y de la identidad política y social de los individuos. En la antigua Grecia había una comida específica para los dioses y otra para los hombres. Los primeros se alimentaban del néctar divino, la ambrosía. Los hombres, en cambio, debían obtener sus alimentos a través de la agricultura, misma que requería un esfuerzo titánico y sus resultados eran muchas veces nimios, frustrantes, ya que la tierra no era siempre fértil.

En el México prehispánico, había que alimentar a los dioses con la sangre de los sacrificados. El líquido vital era el alimento divino, el resto del banquete ritual era repartido a los hombres, no en igual medida, si no de acuerdo al lugar que estos ocuparan dentro de la jerarquía de la rígida sociedad mexicana:

“En el repertorio nahua, en Tlaxcala, en Tenochtitlán, en Cholula, se pinta con gran frecuencia el esqueleto, o bien algunas de sus partes, tibias y cráneos, por ejemplo; y se los representa con una convención pictográfica bastante realista, que nos permite ver los trozos de carne aún adheridos al hueso. Son frecuentes las representaciones de manos cortadas, junto a corazones, aunque la práctica de amputar las manos no está bien documentada en los textos. Y luego están las imágenes de grandes ollas de barro por cuyo borde asoman brazos y piernas: se trata de los pozoles de carne humana [...] Hay una interesante “comunidad” entre nobles y plebeyos en el episodio de la antropofagia tal como la practicaban los mexicas. Cuando se arrojaba escaleras abajo el cuerpo del guerrero cuyo corazón se había extraído en lo alto de la pirámide, esperaba abajo el guerrero responsable de la captura. Se arrancaba una pierna al cuerpo, ya descoyuntado tras la caída, y ésta se reservaba para ser guisada en las grandes ollas de palacio; el resto del cuerpo era entregado al captor, que lo llevaba a su barrio para ofrecer un gran banquete. Así se consumaba en la realidad lo que parecía una bravuconada de los guerreros mexicas, “nuestras mujeres los cocinarán con chile”. Es

⁹ Goody, Jack, “La comida de África en la cultura ‘blanca’ y en la cultura ‘negra’”, en Montanari, Massimo, [comp.], *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires; México, Paidós, 2003. p. 108.

¹⁰ op. cit., p. 109.

interesante observar que, mientras en el barrio los parientes y vecinos comían ese pozole, lo mismo hacían, con la pierna, los nobles que eran alimentados en palacio.”¹¹

El cuerpo del sacrificado, que se convertiría en el alimento principal del banquete ritual, sería el espacio también donde se jugaba la lógica de la diferenciación y jerarquías de la sociedad mexicana. Cada parte del cuerpo cargaba un simbolismo específico que estaba relacionado con los diversos actores del banquete: dioses por un lado y hombres por otro, así como distintas clases de hombres: la sangre, fluido vital para los dioses; la pierna del sacrificado, la parte más carnosa del cuerpo, para el banquete de los nobles; el resto del cuerpo, para el guerrero que capturó al sacrificado y para su comunidad. El mapa de la jerarquía y de la estructura cósmica y política del universo prehispánico estaba inscrito en el cuerpo que consumían a través de la antropofagia ritual. La cita anterior nos habla de una “comunidad” que unía a nobles y plebeyos a través de la ingestión del cuerpo del sacrificado, sin embargo ese convite en el que se reunían esos dos estratos sociales estaba plenamente diferenciado en las partes del banquete que le correspondía a cada uno. Comunidad y fiesta en la que participaban todos los miembros de la sociedad, mas comunidad y fiesta claramente diferenciada, claramente estratificada.

La comida es por tanto, un mapa, un lenguaje en el que se inscriben las relaciones de poder, lo social, lo económico, lo político. La comida es cultura, y una ontología se construye a través de sus enunciados, jerarquías y reglas. Es por ello que esta tesis desarrollará la siguiente línea argumental distribuida en cinco capítulos, a saber:

Capítulo 1.- Grecia y Roma. Las civilizaciones clásicas, Grecia y Roma, si bien no sufrieron grandes hambrunas, estuvieron siempre al borde de sufrir carestías alimenticias. La diferencia fundamental entre la alimentación de los estratos altos y bajos de la sociedad radicaba en la cantidad y no en el tipo de alimentos.

Capítulo 2.- La Alta Edad Media. En la Alta Edad Media y a consecuencia de la caída de Roma, surgieron pequeños reinos locales. El espacio geográfico estaba poblado de bosques los cuales eran de libre acceso para la población. El espacio cultivado era mínimo y tanto éste como el bosque satisfacía la demanda alimenticia de todas las capas de la sociedad. Nuevamente la diferencia fundamental entre los estratos bajos y altos de la población radicaba en la cantidad y no en la calidad de los alimentos. Se presentaron, sin embargo, diversos períodos de carestía. Al inicio del siglo IX, y debido al crecimiento de la población, empezó a crecer el espacio cultivado, reduciendo al mínimo el espacio boscoso. Las capas más bajas de la sociedad empezaron a depender enteramente de los productos agrícolas ya que las élites usufructuaron para su uso exclusivo los recursos del bosque.

Capítulo 3.- La crisis del Año Mil y La Plena Edad Media. La sobreexplotación de los espacios cultivados originó diversos y graves períodos de carestía que sumieron a las capas más bajas de la población en el hambre y la desnutrición. Este continuo enfrentarse a calamidades extremas desde el siglo IX hasta los albores del siglo XIV originó en la población el sueño de un lugar paradisíaco donde existiría abundancia plena. Surge entonces una invención popular colectiva, *El País de Jauja*, lugar utópico donde se encontraría una abundancia infinita de comida. Muchos localizaban este lugar mítico en Oriente y eso explica en parte la obsesión europea por las especias que llegó a su cénit en el siglo XII.

¹¹ Escalante Gonzalbo, Pablo y Rodrigo Martínez Baracs, “Sacrificio y antropofagia” en *Letras Libres 113* (2010):

Capítulo 4.- La Peste Negra y la Crisis del Sistema Feudal. La crisis agrícola que comenzó en el siglo IX, y los diversos períodos de carestía dejaron a la población europea sin defensas para enfrentar a la peste negra que surgió en 1348. La población disminuyó hasta la mitad. Sin embargo, las generaciones que sobrevivieron a la peste encontraron una Europa desolada. Como la mano de obra era escasa, los campesinos pudieron exigir mejores salarios. El sistema feudal se derrumbó. Fue una etapa de grandes movilizaciones sociales y abundancia de alimentos. Los sectores aristocráticos debían poner freno a la movilidad social a la que nos referimos en el apartado anterior. Es entonces cuando surge una filosofía del cuerpo y de la alimentación basada en la llamada *qualitas* del individuo. Basados en una cosmovisión del cuerpo que se remonta a la Edad Media y la reinterpretación de las tesis de Galeno, éstas teorías afirmaban que un individuo podía sufrir grandes enfermedades si no consumía los alimentos que correspondían a su clase social.

Capítulo 5.- El Encuentro de Dos Mundos. Esta *Weltanschauung* sobre la alimentación y la clase social estuvo en boga hasta el siglo XVI-XVII. Mas el descubrimiento de América cambió el panorama para ésta concepción filosófica ya que los nuevos productos alimenticios, los intercambios gastronómicos entre Europa y América, la aclimatación a nuevos regímenes de comida, y el mestizaje alimentario hicieron que casi fuera imposible la implantación de la idea de *qualitas* del individuo en relación a la comida.

Capítulo 1.

Grecia y Roma

Vosotras ¡oh del mundo
clarísimas lumbreras, que en el cielo
marcáis del año el fugitivo vuelo!
Baco y Ceres benéfica, por quienes,
por cuyo don fecundo
la tierra aún salvaje
abandonando su silvestre traje,
pudo de espigas coronar sus sienes,
y al vaso de agua pura, cristalino,
incorporar el inventado vino.

Virgilio, *Geórgicas*, Libro I

El mediterráneo, ese mar azul profundo que ha sido testigo de millares de historias y avatares, que ha sido el espejo donde se ha reflejado el paso y la caída de incontables civilizaciones, ese *mare nostrum* tal y como los romanos lo denominaban, no sin cierto dejo de afecto, como quien mira el corazón del hogar, ese horizonte añil que baña con sus olas las costas de geografías rocosas y accidentadas, bajo un cielo azul clarísimo en donde cada día se conjura un amanecer resplandeciente, esa belleza infinita esconde un mundo hostil, tortuoso para la sobrevivencia de los hombres. Nos dice Braudel en una de sus obras más reconocidas *El mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*:

“ [...] the mediterranean has struggle against a fundamental poverty, aggravated but not entirely accounted for by circumstances. It affords a precarious living, in spite of its apparent or real advantages. It is easy to be deceived by its famous charm and beauty [...] in fact (the) mediterranean man gain his daily bread by painful effort.”¹²

Esa inmensidad azul por la que surcaron barcos fenicios, griegos, romanos, egipcios y cartagineses fue testigo también entonces de la lucha diaria del hombre por obtener el sustento cotidiano. Y esa lucha comenzó hace mucho tiempo, ya estaba presente hace más de dos mil años. Cuando hay hambre no hay tiempo para la poesía o la reflexión filosófica, cuando hay hambre no hay tiempo para la leyenda o las canciones donde se relatan las hazañas de los héroes. La siguiente cita de Peter Garnsey es extremadamente reveladora y significativa respecto a cuál era la verdadera preocupación de la gran mayoría de los habitantes del mediterráneo en la antigüedad:

¹² Braudel, Fernand, *El mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, México, FCE, 1976. p.

“ [...] the first concern of the vast majority of the inhabitants of the Mediterranean in ancient times was not whether Alexander the Great would reach the Ocean that surrounded the inhabited world, or whether Julius Caesar was justified in crossing the Rubicon, but food: how to feed themselves and their dependants.”¹³

Es cierto, el individuo común y corriente de las grandes civilizaciones que existieron en el mundo antiguo no podía estar menos preocupado acerca de que frontera lejana iba a alcanzar Alejandro Magno o cuál sería el destino de Julio César si este cruzaba o no el famoso Rubicón, agregaría que este hombre común y corriente tampoco podría estar preocupado por hacer una exégesis de los poemas homéricos o estar ocupado en un delicioso ejercicio bibliófilo y erudito como Aulio Gelio cuando escribía sus *Noches Áticas*. No era posible, había una necesidad más urgente, cotidiana, que no podía esperar y que de ningún modo podía posponerse: la comida. Su vida peligraba si no se ocupaba de ello, su propia existencia estaría en riesgo si no lo hiciera. Era un problema que había que resolver de inmediato, y era una preocupación que se presentaba diariamente.

Los alimentos eran entonces centrales en el mundo cotidiano del hombre antiguo en el Mediterráneo, esta preponderancia casi absoluta podemos verificarla en la gran importancia que tenían los ritos a Deméter en Grecia y a Ceres en Roma. En el caso de Ceres, por ejemplo, su propio nombre está asociado con el verbo latino *crescere*, aquello que crece, como una semilla que brota, que emerge y se desarrolla como los granos de la tierra que le dan el sustento cotidiano a los seres humanos:

“ (Ceres) its derived from an indo-european root, *-ker* [...] the meaning of this root may be deduced from its later derivatives such as the latin verbs *crescere* [...] and *creare*”¹⁴

Ceres la diosa que en su propio nombre porta dos verbos latinos poderosos que están asociados a la creación y al crecimiento, tenía una importancia capital en la antigua Roma, la diosa de la agricultura tenía una presencia casi omnisciente tanto en la República romana como en el período imperial:

“Si durante la República Ceres es representada con frecuencia en las monedas, su presencia se constata también en época imperial en la política religiosa de Augusto, quien consagra el culto a *Ceres Mater*. Tiberio consagra el templo a Ceres, Liber, Libera y a Ops Augusta cuya construcción Augusto había iniciado”¹⁵

Por su parte Demeter, la contraparte griega de Ceres, contaba con un templo monumental en la ciudad de Eleusis cerca de Atenas. Los llamados *Misterios Eleusinos*, dedicados a Demeter y a su hija Perséfone constituían uno de los cultos más famosos y populares del mundo antiguo. Cientos de personas se reunían cada año en el *Telesterion*, la *Sala de los Misterios*, para participar en las ceremonias e iniciaciones místicas en honor a la diosas citadas. Las ciudades vecinas expresaban la gratitud a la diosa por una buena cosecha en el año enviando granos a Eleusis en forma de regalo:

“Gratitude to Demeter for her other gifts to mortals -the fruits of the Earth- was expressed by numerous Greek cities which send an annual present of grain to Eleusis where it was stored as first-fruits of the harvests in large granaries in the sanctuary”¹⁶

¹³ Garnsey, Peter, *Famine and food supply in the graeco-roman world. Responses to risk and crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988. p. IX

¹⁴ Spaeth, B. S., *The Roman goddess Ceres*, Texas, University of Texas Press, 1996. p.1

¹⁵ Rodríguez Cortés, Juana, *Sociedad y religión clásica en la Bética Romana*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1991. p. 44.

¹⁶ Bookidis, N y Stroud, R.S., *Demeter and Persephone in Ancient Corinth*, Meriden, The Meriden Stinehour Press, 1987. p.6

Las *Tesmoforias* eran también, otra serie de ritos dedicados a Demeter, que tenían como propósito obtener una cosecha favorable en el año siguiente:

“Entre los días once y trece del mes del *Pianepsion* -en octubre- tenían lugar las fiestas en honor a Deméter Tesmófora, celebraciones que recibían el nombre de Tesmoforias, una fiesta dedicada exclusivamente a la protección de la fertilidad de los campos y a las mujeres.

Esta fiesta femenina estaba exclusivamente reservada, según explica Aristófanes, a las mujeres atenienses casadas [...] La fiesta incluiría la abstinencia sexual de las mujeres en los días anteriores a la misma. El primer día recibía el nombre de *Anodos* (la subida) momento en que se practicaba un ritual agrario que consistía en sacar a la luz objetos enterrados cuatro meses antes [...] El segundo día, denominado Nestia (el ayuno) las mujeres no tomaban ningún alimento [...] y el tercero kalligenia (la que genera niños bonitos) las mujeres hacían sacrificios cruentos [...] y culminaba con la presentación de ofrendas alimenticias a Deméter entre las que se encontraban los frutos de la tierra, la papilla y el queso.”¹⁷

Todos estos ritos agrarios y de la fertilidad estaban presentes tanto en la antigua Grecia como en la Antigua Roma. El hombre común depositaba ofrendas a Ceres y a Demeter para poder conjurar la angustia que significa no poder alimentarse, no poder vivir; era una manera de buscar certidumbre en un universo completamente incierto donde la diosa Fortuna podría acarrear en cualquier momento la vida o la muerte. ¿Qué le pedían específicamente todos esos hombres y mujeres a esas diosas que eran casi figuras maternas, proveedoras del sustento cotidiano? Abundancia, sí, espantar el fantasma del hambre, también, pero ¿de qué? ¿en qué constituía la dieta de los hombres del mundo antiguo?

Los cereales, el vino y el aceite de oliva, esa “eterna trinidad” como Fernand Braudel la denominaba, configuraba la base fundamental de la agricultura y la alimentación en el mundo mediterráneo. Sin embargo, es importante recalcar que este conjunto de elementos tripartita no se encontraba presente en todo la región. A modo de ejemplo, los olivares, necesarios para hacer el aceite solo crecían en determinadas regiones y en algunos casos eran un producto de importación:

“[...] the olive does well only in the regions of true Mediterranean climate (and there are many transitional climates in the region). It needs a dry season in which to develop its oil content and a cool winter in which to rest. It does not tolerate frost, and is normally unsuccessful above about 800 m. [...] In Italy it grows on the foothills of the Central Apennines, but not higher or further north [...] In Spain it reaches the southern edge of the Central Cordillera and penetrates the Ebro Valley [...] away from the coast and river valleys, and in upland regions, olive oil was an item of import, one therefore that had to be paid for or exchanged.”¹⁸

Respecto al vino ocurría una situación particular: a pesar de que la península itálica, estaba casi poblada de viñedos, sobre todo en Campania, el Latium —y dentro de éste el famoso viñedo de Ostia que proveía a Roma de su larga demanda de vino— no en todas las regiones del mediterráneo se daban bien o al menos no con el mismo grado de éxito¹⁹. En muchos lugares, tales como el sur de la Galia, constituía también un producto de importación.²⁰

¹⁷ Ardèvol Piera, E. y Glòria Munilla Cabrillana, [coord.], *Antropología de la religión. Una aproximación interdisciplinaria a las religiones antiguas y contemporáneas*, Barcelona, Editorial UOC, 2003, p. 201.

¹⁸ Garnsey, Peter, *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999. p. 14.

¹⁹ Garnsey, Peter, *ibidem*.

²⁰ Es relevante aducir que entre el siglo I y el siglo II inclusive Roma tuvo que importar vino debido a una crisis económico-agraria de la producción vitivinícola. *vid.* Unwin, Tim, *Wine and the Vine. An historical geography of viticulture and the wine trade*, London, Routledge, 1991. pp.123-127.

Así que de la tríada mencionada, en la Grecia y en la Roma antigua, los únicos que podían reclamar su naturaleza ubicua eran los cereales; y de éstos había infinidad de variedades entre los cuales el trigo era el más importante. Había dos tipos fundamentales del mismo: *Triticum durum*, el trigo duro y *Triticum aestivum*, la variedad suave que era más adecuada para hornear pan. También existían otras especies de cereales como la avena, el mijo, y el centeno.²¹ Existe una particular interpretación errónea respecto al uso culinario del fruto de estas cosechas, se piensa que éstas eran utilizadas casi exclusivamente para hacer pan en las diversas formas que éste pueda conllevar. Sin embargo, los cereales eran consumidos de diversos modos: papillas, panqueques, y pasta la cual era obtenida a partir de la variedad de trigo *Triticum durum*.²² Existía una centralidad respecto a los cereales, el consumo de los mismos pudo llegar a constituir el 70-75% de la dieta. El rol de los mismos y su importancia trascendía su materialidad para convertirse en símbolo, era un elemento fundamental de las ceremonias religiosas, en el discurso literario. En la antigüedad tardía se convirtieron en una parte central del naciente cristianismo:

“the prominence of cereals in religion and mythology is a pointer to the crucial role they played [...] one could cite, for example, the alimentary aspects of the myth of Prometheus, the singular role in Greek religion of Demeter as Grain Goddess, the use of cereals in sacrifices of ancient origin and in religious ceremonial -traditionally older grains, barley in Greece and *far*, emmer wheat, in Rome, were employed - and the central involvement of *puls*-consumption (*puls* is a porridge made from *far*) in the archaising moralistic myths of Rome.”²³

Los cereales eran tan importantes que Galeno, en su obra *De alimentorum facultatibus* les otorga una importancia central:

“(on) Galen’s *On the Properties of Foodstuffs*, cereals and their products are put on the top of the list and surveyed first. Again, when food is given out as rations to soldiers and slaves, cereals are the main item.”²⁴

A la tríada antes mencionada podríamos agregar las legumbres secas que formaban una parte importante de la dieta. Los tipos de legumbres que eran más consumidas eran las lentejas, las habas, los garbanzos y los chícharos o arvejas. Peter Garnsey menciona que su consumo era tan amplio y común que existe un conjunto enorme de alusiones sobre ellas en la comedia griega, haciendo hincapié sobre todo en los efectos *antisociales* que estos podrían generar al consumirlos.²⁵ Sería relevante citar a Pitágoras, en este caso, ya que constituye una excepción respecto al consumo de legumbres secas. Él filósofo de Samos no las comía, consideraba que éstas no debían ingerirse ya que le atribuía una carga simbólica muy particular. Nos dice Diógenes Laercio:

“Aristóteles, dice, en su obra sobre los Pitagóricos, que Pitágoras prescribió la abstención de habas o porque eran parecidas a las partes pudendas, o porque se parecían a las puertas del Hades (pues ésta es la única planta que no

²¹ Garnsey, Peter, *op cit.*, p. 15.

²² En las excavaciones de Pompeii, en el *Lupanar*; los arqueólogos encontraron un resto carbonizado, el cual determinaron era un plato de pasta que estaba al parecer intacto, a pesar de que éste pueda tener cierta variación con la preparación de la pasta moderna, podemos rastrear el consumo de un platillo similar a la pasta contemporánea desde el siglo III a. C. en Roma. *vid.* Guzzo, Pier Giovanni y Antonio d’Ambrosio, *Pompei guida agli scavi*, Napoli, Electa Napoli, 2002.

²³ Garnsey, Peter, *ibid.*, p. 18.

²⁴ *ibidem*.

²⁵ *ibid.* p. 15.

tiene ángulos), o porque son destructoras, o porque son similares a la naturaleza del universo, o porque son oligárquicas (pues se usan en la elección de los gobernantes a sorteo).²⁶

Como se mencionó, el caso de Pitágoras y su singular concepción acerca de las habas y las legumbres constituye una rareza dentro del mundo antiguo ya que su consumo y su importancia alimenticia están ampliamente documentada en los trabajos de Teofrasto, los agronomistas romanos y por supuesto en Galeno, inclusive en su obra *De alimentorum facultatibus* es a veces difícil identificar si está hablando de cereales o legumbres ya que en muchas ocasiones no existe una distinción entre una y otra, tal como lo dice Peter Garnsey:

“These authors (Galeno, Teofrasto) all give pulses ample coverage next to cereals (and do not always distinguish clearly between the two), and show that in many parts of the Greece and Italy of their respective days pulses were a regular field crop, and were not simply grown on a small scale in garden-plots.”²⁷

En cuanto a las raciones de pescado y carne, es importante subrayar que éstas eran mínimas. En el caso del pescado existe una interpretación moderna falsa respecto a lo que constituía la dieta de la antigua Grecia y la antigua Roma. Se considera que la llamada “dieta mediterránea” contemporánea era la misma de la antigüedad: la tríada antes mencionada; aceite de oliva, cereales, vino y *pescado*; nada más alejado de la verdad. En primer lugar, la mayoría de las personas comunes que trabajaban en la esfera de producción de alimentos eran campesinos y no pescadores; los cardúmenes de peces comestibles eran escasos y no habrían podido servir para alimentar a una amplia capa de la población. Solamente existía como alimento común en determinadas ciudades griegas, y era pescado salado, no fresco, el que se consumía de forma popular y extensiva:

“Salting extended the life of fish and the range of the fish-trade in Greece. In the Roman period, fermented and salted fish products were prepared in quantity, especially in the Spanish (later the African) provinces.”²⁸

Asímismo el famoso *garum* –salsa hecha de pescado fermentado, vinagre, pimienta y aceite– junto con otras recetas parecidas tales como el *liquamen* y *allex* eran usadas por la milicia romana para acompañar el pan:

“These sauces or pastes (*garum*, *liquamen*, *allex*) were popular in the Roman army, too. They were of course no substitute for bread, rather a relish that made bread more palatable.”²⁹

La carne, por su parte, no era consumida, ni siquiera entre las clases altas las cuales podían tener acceso a cualquier tipo de la misma. Sin embargo, existe también un caso de excepción, los soldados romanos comían gran cantidad de carne:

“[...] the Roman army consumed large quantities of meat, whether freshly slaughtered (as in Britain), or salted and dried (in Egypt).”³⁰

²⁶ Diógenes Laercio, *Vidas, opiniones y sentencias de los filósofos más ilustres*, Valladolid, Maxtor, c. 2008. (VIII 34-35).

²⁷ Garnsey, Peter, *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999. p. 15.

²⁸ Garnsey, Peter, *op cit.*, p. 16.

²⁹ *ibidem*.

³⁰ Garnsey, Peter, *ibid.*, p. 17.

La cita anterior es muy significativa ¿por qué los soldados romanos consumían una cantidad enorme de carne en una cultura en la que ésta no se consumía? ¿por qué el Estado romano establecía que la carne debía ser parte de las raciones de los soldados? ¿qué valor simbólico, nutricional tenía para los romanos la carne y por qué esa significación, ese símbolo estaban asociados con la milicia?. Hasta el momento la interpretación o las soluciones a estas interrogantes continúan abiertas.

Se ha analizado hasta ahora, por un lado la centralidad de la alimentación en el universo del mundo antiguo, posteriormente los alimentos más importantes, más representativos de las civilizaciones de la antigua Grecia y Roma, ahora corresponde establecer cómo estaban distribuidos esos alimentos entre los diversos individuos que conformaban ese mundo, entre las diversas grupos, géneros, y clases sociales. En la comida está dibujado el croquis político de la conformación de las jerarquías en una civilización determinada, la comida segmenta, divide, y en su lenguaje nos muestra el orden de la disyunciones, el orden de las diferencias ya que:

“For food is divisive. It is distributed and consumed in accordance with the differences and hierarchies that exist in the society. Are we what we eat, or what we are forced to eat?”³¹

En la sociedad greco-romana había una comida para cada persona, para cada entidad del universo. La comida de los dioses por excelencia era la ambrosía; luego había una comida para los hombres y para los animales. Y había distintas clases de hombres, distintas clases de seres humanos y a cada uno le correspondía una comida específica. Los griegos, por ejemplo, se distinguían de los bárbaros, consideraban que muchos de ellos tenían costumbres alimenticias detestables. Entra en este caso la lógica del discurso diferenciativo y moralizante de la *Civilización y la Barbarie*: Herodoto nos habla de los Escitas, pueblo nómada (en contra de la civilizada Grecia sedentaria y agrícola) se alimentan de leche y carne, entre sus vecinos “existen caníbales”.³² Toman al parecer vino, que es una bebida de la civilización (recordemos la tríada fundamental greco-romana: vino, aceite de oliva, cereales) pero de una forma monstruosa, casi grotesca, y por ende la bebida por excelencia *civilizada* la consumen de una forma *incivilizada*:

“it is the mark of a savage to drink it ‘in a Scythian fashion’, that is, in excess, and neat. Scythians were more inclined to mix wine with blood than with water, as in their oath-swearing ceremonies.”³³

Sin embargo, para Herodoto, no todos los escitas eran iguales, ya que había algunos entre ellos que al parecer tenían una *pinclada* muy sutil de civilización y cultura:

“Herodotus remarks upon Scythian good order (eunomia) and courage (andreia) and the rewards for courage include ceremonial, controlled wine drinking. The Scythians include farmers who ‘sow and eat grain, onions, garlic, lentils and millet’, as well as others who grow grain but only for sale.”³⁴

³¹ Garnsey, Peter, *ibid.*, p. 6.

³² *ibid.*, p. 66.

³³ *ibidem.*

³⁴ *ibidem.*

El historiador-geógrafo romano Estrabón, hace con respecto a los galos, el mismo análisis *antropológico* que Herodoto hace con respecto a los escitas. Nótese en la descripción el tono de ofuscación y crítica respecto a formas de vida, a formas de alimentarse tan *salvajes*:

“Most of them even to the present time, sleep on the ground and eat their meals seated on beds of straw. Food they have in plenty, along with milk and flesh of all sorts, but specially the flesh of hogs, both fresh and salted. Their hogs run wild...”

No solo existía la necesidad de realizar un hincapié entre las diferencias –fueran éstas reales o imaginarias– entre la civilización greco-romana y las culturas cercanas y lejanas. Dentro del mismo seno de esta civilización, dentro de esta sociedad existía un marcaje diferencial muy profundo entre grupos sociales y jerarquías que se revelaba en la alimentación y su distribución. Un ejemplo muy importante al respecto, es el llamado Banquete Cívico, éste consistía en un sacrificio público, seguido por la distribución de la carne del sacrificio entre los miembros de la comunidad.³⁵ Sin embargo, aquí habría que preguntarse: ¿quiénes eran considerados los miembros de esa llamada “comunidad”? ¿a quién incluía y excluía el Banquete Cívico? La carne era distribuída en partes iguales, pero en partes iguales ¿entre quiénes? Únicamente entre los ciudadanos de la polis griega (hombres adultos) o los ciudadanos romanos. En la siguiente cita podemos observar al conjunto de personas que podían participar en el Banquete Cívico romano en la época helenística de acuerdo a la *ius epulandi publice*, esto es los “derechos a participar en el Banquete Público”:

“Division of the meat after the sacrifice continues, but participation is limited to those at the top of the social hierarchy. ‘Dining rights’ (the *ius epulandi publice*) is a privilege for priests, magistrates and senators in general, perhaps equestrians (lesser aristocrats). Other citizens benefited from sacrifices only in so far as they could purchase the portion of the sacrificial meat released on the market; or, if they were admitted to the banquet, they sat apart from their social and political superiors, and ate less.”³⁶

Como se puede apreciar sólo los ciudadanos eran los invitados al Banquete Cívico, y aún dentro de los ciudadanos existían diferencias, en la cita anterior, sólo los sacerdotes, magistrados, senadores y algunos aristócratas podían participar de manera plena en el banquete, el resto de los ciudadanos podía adquirir las sobras de la carne del sacrificio en el mercado o si eran invitados al banquete se sentaban lejos de sus superiores en la escala social y comían mucho menos. La idea central, entonces del Banquete Cívico como la repartición en partes iguales de la carne del sacrificio a toda la comunidad tiene que ser matizada ampliamente. La “comunidad” a la que se refería, no era el conjunto de la sociedad, el conjunto de la población, la “comunidad” era solamente una parte de la élite y de la clase dominante.

Se podría concluir entonces que la comida aglutina, converge los miembros determinados de un grupo y separa a los que no son parte del mismo ya que:

³⁵ Se podría encontrar una aparente similitud entre el Banquete Cívico greco-romano y los sacrificios mexicas. En el mundo romanola carne no era humana sino de un animal especialmente escogido para la ocasión. Sin embargo, en ambos casos la carne del sacrificio era repartida entre los miembros de la comunidad de acuerdo a las normas jerárquicas de cada una de éstas sociedades *vid.* González Torres, Yolotl, *El sacrificio humano entre los mexicas*, México, FCE, 1994. y Escalante Gonzalbo, Pablo y Rodrigo Martínez Baracs, “Sacrificio y antropofagia” en *Letras Libres* 113 (2010):

³⁶ Garnsey, Peter, *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999. p. 134.

“[...] food involves ‘commensality’, that is, ‘sharing a table’, with ‘companions’, that is ‘sharers of bread’ [...] assembles and bind together those linked by blood (family), class (the symposiasts of archaic and later Greece), religion (the Passover Seder, the Eucharist) and citizenship (the civic banquet).”³⁷

La comida opera entonces como un marcador de status, poder, riqueza, identidad, como un elemento de pertenencia y no pertenencia a un grupo o segmento determinado y como un indicador de que se forma parte o no de determinada cultura, sociedad, civilización:

“Food, then stands as a pointer to distinctions of status, power and wealth, of group-separateness and -belonging, and of cultural differences in general.”³⁸

La división respecto a la distribución y consumo de los alimentos dentro de una civilización específica es muy clara y evidente. Las preguntas fundamentales, entonces, y que van a atravesar el recorrido histórico-filosófico de este trabajo son: ¿qué relación hay entre los preceptos de la ciencia médico-dietética y la organización jerárquica en una sociedad? ¿qué preceptos filosóficos, qué idea del hombre, que *Weltanschauung* se encuentran dentro de las normativas nutricionales y alimenticias de una civilización? ¿cuál es la relación que existe entre las directivas y políticas alimenticias, la clase social y la naturaleza del hombre? ¿de qué manera la ciencia médico-dietética ha estado íntimamente relacionada y muchas veces determinada por el poder, lo político y lo social en una sociedad determinada? El recorrido inicia entonces, justamente, en el mundo greco-romano:

Galeno, el famoso médico de Pérgamo, nació en el siglo II d. C. y vivió la mayor parte de su vida en Roma. Tiene una obra extensísima, el *corpus galénico* cuenta con un amplio número de obras relacionadas con la medicina y la filosofía. Sus escritos, al parecer, están enormemente influenciados por Hipócrates, quien había vivido mucho tiempo atrás en el siglo de Pericles. En relación al propósito de este trabajo vamos a analizar determinados puntos de una obra suya –corta en extensión pero fundamental– *De alimentorum facultatibus* (De las propiedades de los alimentos) y analizar de qué forma sus preceptos médico-nutricionales están relacionados con las jerarquías y estructuras de la sociedad greco-romana.

Se comienza por establecer la significación de la llamada teoría de los humores en Galeno –teoría que se remonta a la medicina hipocrática– Esta consistía en que el cuerpo humano constaba de cuatro humores fundamentales:

“El cuerpo humano tenía cuatro humores –sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra– que, a su vez, se relacionaban con órganos particulares. La sangre procedía del corazón, la flema del cerebro, la bilis amarilla del hígado y la bilis negra del bazo. Galeno y Avicena atribuían ciertas cualidades elementales a cada humor. La sangre era caliente y húmeda, como el aire; la flema era fría y húmeda, como el agua; la bilis amarilla era caliente y seca, como el fuego; y la bilis negra era fría y seca, como la tierra.”³⁹

Estos cuatro humores debían estar en perfecta armonía para que la salud del cuerpo fuera óptima, si los mismos no estaban en armonía aparecería la enfermedad y el desequilibrio de la salud:

³⁷ Garnsey, Peter, *op cit.*, p. 6.

³⁸ *ibid.*, pp. 6-7.

³⁹ Gottfried, Robert S., *La muerte negra. Desastres naturales y humanos en la Europa medieval*, México, FCE, 1993. p. 214.

“Cuando los humores de alguien estaban en equilibrio, la persona gozaba de buena salud; a esto se llamaba *Eukrasia*. Cuando los humores de alguien no estaban en equilibrio, caía enfermo, estado llamado *Dyskrasia*, y la labor del médico era encontrar el medio de recuperar el equilibrio apropiado. El reposo era, habitualmente, la primera prescripción, pero si resultaban insuficientes los poderes curativos innatos del organismo, el médico entraba en acción. En primer lugar, alteraba la alimentación del paciente [...] Si esto fallaba, el médico podía recomendar una sangría, una flebotomía, un cauterio o una aplicación de ventosas”⁴⁰

La comida era vista, para Galeno, como una medicina, era un instrumento para poder mantener los humores del cuerpo humano en armonía y de ese modo preservar la salud del cuerpo. Para poder lograr este estado de buena salud el médico de Pérgamo nos da una serie de consejos nutricionales en su libro *De alimentorum facultatibus*, producto de sus largas investigaciones empírico-científicas. Sin embargo, es fundamental recalcar aquí que estos preceptos no eran universales, en el sentido de que eran consejos que el dictaminara para cualquier ser humano. Los escritos de Galeno están atravesados por la preocupación de mantener la salud... de la élite (de la cual el mismo formaba parte y de la cual formaban parte sus clientes). No podemos encontrar en Galeno o en otras autoridades médicas de la antigüedad un interés específico sobre la desnutrición o la mejora de la dieta en sectores más desprotegidos. Nos dice Peter Garnsey:

“Many Greek and Latin authors mention *limos* and *fames*⁴¹ [...] We might expect informed comment on these matters from the medical writers of antiquity. But their preoccupation was with the health of the upper classes, whose members they serviced and from which they themselves came. They saw their business as recommending a daily regimen to follow that could preserve body health. The rules they laid down invariably covered, amongst other things, food and drink. Food was thought as a medicine. Food maintained the health of their clients, and staved off diseases and cured any afflictions to which they have succumbed.”⁴²

Los preceptos de Galeno entonces, no son universales, cuando habla de la salud del cuerpo, de la búsqueda del equilibrio de los humores, cuando habla sobre las propiedades de los alimentos y cuáles son más convenientes o no, no está hablando de todo el género humano, sólo está hablando de los individuos de una determinada posición social dentro de la sociedad grecorromana. Esta aseveración es más evidente aún, cuando habla sobre la moderación en el comer (y en otros aspectos de la vida) Si bien podríamos considerar que en esta cita Galeno está simplemente aconsejando el alejarse de la fuerza desequilibradora, de la *hybris*, y haciendo una loa a la moderación tan importante dentro de la ética grecorromana, no podemos dejar de contextualizar esta cita dentro de la obra misma y al propósito al cuál sirve. El resto de la población no podía ser acusada de excesos en la mesa ya que existía una malnutrición crónica dentro de las capas menos favorecidas de la población. (punto que se analizará más adelante) No podrían haber cometido el pecado de la desmesura cuando no habría posibilidad de que pudieran cometer esa falta. Dice Galeno:

“in the way that Hippocrates also wrote in the Epidemics: ‘Comestibles and drinks need trial as to wheter they persist for the same time...’ And again elsewhere: ‘labours, foods, drinks, sleep, sexual activity - all in moderation’”⁴³

⁴⁰ Gottfried, Robert S., *op cit.*, p. 215.

⁴¹ Se puede traducir *limos* como desnutrición o malnutrición y *fames* como hambruna.

⁴² Garnsey, Peter, *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999. p. 45.

⁴³ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De alimentorum facultatibus)*, [int., trad., com.] Owen Powell, Cambridge, Cambridge University Press, 2003. p. 33 [464].

La desmesura en el comer, producto de la abundancia de alimentos, hace que las cinturas crezcan en centímetros por lo tanto Galeno, tiene algunos consejos para sus clientes si es que estos han colocado demasiada miel en unos determinados panecillos, consejo que al parecer ya había mencionado en una de sus obras dedicada a las dietas para adelgazar:

“So, it is understandable, that those cakes that had received more honey in their preparation and which had been baked for a longer time are less slow to pass and give rise to a humour that is a mix of thick and thin [...] produces in patients a certain heavy sensation which requires the assistance of thinning foods and drink. This has been discussed elsewhere in my *On the Thinning Diet*.”⁴⁴

La moderación, el cómo adelgazar después de haber ingerido dietas excesivamente suculentas, atraviesa no solo la obra de Galeno si no el discurso médico-dietético del universo greco-romano. Esta serie de preceptos no estaban destinados al hombre común o a las clases más bajas dentro de la sociedad. Existe en la literatura grecorromana una obsesión por el lujo, el exceso en general y sobre todo la exageración en el comer de las clases privilegiadas, ésta noción ha sido recientemente destacada en la magnífica obra de Robin Lane Fox, *El Mundo Clásico. La epopeya de Grecia y Roma*.⁴⁵ Peter Garnsey menciona como la crítica al lujo, al exceso en el comer, y la búsqueda de la moderación – apelando al mito de la supuesta frugalidad de los héroes antiguos—era un discurso político, médico, moral destinado a las clases altas:

“The role of food in moral discourse in Greece and in Rome was of little relevance to ordinary people, and was not intended to be. The charges of overindulgence in food and in drink, a standard political weapon in late Republican and early Imperial Rome, and the creation and elaboration of the myth of archaic frugality, were intended for upper class consumption”⁴⁶

Este llamado *mito de la frugalidad* podemos encontrarlo tanto en Grecia, como en Roma, la siguiente cita de Athenaeus es muy relevante respecto al caso griego. Garnsey dice que Homero:

“Homer saw that moderation is the first and most appropriate virtue of the young, harmoniously joining together and enhancing all that is fair; and since he wished to implant it anew from beginning to end so that his heroes might spend their leisure and their endeavour on noble deeds and be helpful to each other and share their goods with one another, he made their way of living frugal and self sufficient. For he considered that passions and pleasures become very strong and that foremost among them and innate are the desires for eating and drinking, and that they who abide resolutely in frugality are well-disciplines and self-controlled in all the exigencies of life.”⁴⁷

Frugalidad, disciplina, autocontrol frente a las pasiones y moderación en el comer y en el beber. Esta búsqueda del equilibrio nutricional somático corresponde al autocontrol y disciplina espiritual propia de la filosofía grecorromana. La famosa cita de Juvenal *mens sana in corpore sano* evidencia lo dicho. Athenaeus brinda claramente este discurso moral para un sector en el que la abundancia y la afluencia de alimentos puede llevar a la extralimitación. Séneca por su parte en Roma, realiza un discurso parecido, haciendo una apelación *histórica*, recordando como los héroes antiguos eran frugales y ordenados en sus hábitos alimenticios, por lo tanto sus cuerpos eran armoniosos y bellos hasta que descubrieron que

⁴⁴ Galen, *op cit.*, p. 15. p. 44 [493].

⁴⁵ *vid.* Lane Fox, Robin, *El mundo clásico. La epopeya de Grecia y Roma*, Barcelona, Crítica, 2007.

⁴⁶ Garnsey, Peter, *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999. p. 10.

⁴⁷ Garnsey, Peter, *op cit.*, p. 73.

los alimentos podían prepararse de diversas maneras, para satisfacer los sentidos, es entonces cuando se volvieron glotonas:

“Men’s bodies were still sound and strong; their food was light and not spoiled by art and luxury, whereas when they began to seek dishes not for the sake of removing but of rousing the appetite, and devised countless sauces to whet their gluttony - then what before was nourishment to a hungry man became a burden to the full stomach.”⁴⁸

Séneca, apela a la supuesta disciplina y frugalidad de los héroes de la antigua Roma, sus cuerpos eran armoniosos y perfectos, hasta que al parecer descubrieron una forma de *haute cuisine* y sus preparaciones lujosas e hiperbólicas. De este modo sus cuerpos dejaron de ser hermosos. Nuevamente en esta cita encontramos el discurso ético, médico, nutricional destinado a un sector de la población de muy altos recursos.

Este discurso moral, este mito de la frugalidad y de la disciplina casi militar en la alimentación, era eso precisamente, un discurso moral y no aquello que era seguido como norma de vida en las clases altas, las cuales adoraban el exceso en el comer y las recetas lujosas; los griegos y romanos ricos eran extremadamente sibaritas —si no, no hubiera existido este mismo discurso— allí tenemos el éxito que significó en su momento el precioso libro *De re coquinaria* de Marco Gavio Apicio⁴⁹ que vivió en el siglo I d. C. El recetario de este autor romano que vivió durante el reinado de Tiberio está dividido en varias secciones, cada una de ellas se ocupa de legumbres, panes de alta calidad, carnes, mariscos, pescados, aves... todos ellos alimentos a los que sólo podían tener acceso las clases privilegiadas. La medicina dietética, el discurso moral sobre la nutrición y los recetarios de cocina todos estaban destinados a las élites.

El resto de la población que no pertenecía a las clases adineradas —ciudadanos pobres, campesinos, pequeños comerciantes, extranjeros humildes, esclavos, etc— estaba sujeta a una preocupación constante respecto a los alimentos. La angustia sobre el acceso a la comida, el llanto y las oraciones a Demeter y a Ceres, ese pesar, esa incertidumbre sobre si se va a comer o no, si va a haber una buena cosecha o no, todo ese dolor y zozobra era parte cotidiana del hombre común del hombre antiguo, quien es el gran olvidado de la ciencia médico-dietética, de la literatura filosófico-moralizante sobre los regímenes alimentarios. Es el *otro* en el sentido todoroviano del término, pero ese otro —si rastreamos bien— sí aparece dentro de ese mismo discurso, en menor medida, es para establecer las diferencias de clase que mantenían con las élites y su posición desfavorable en la sociedad.

La masa desfavorecida de la población —a pesar de que en el mundo greco-romano nunca existieron grandes hambrunas— estaba sujeta a una preocupación alimentaria constante. No existieron enormes episodios de hambrunas, pero sí innumerables carestías, y éstas eran tan comunes, que pasaron a formar parte de la vida cotidiana de la población del mundo antiguo, éstas llegaron a ser la norma continua, casi podríamos decir que existió una normalización de la carestía, como si éste fuera un episodio común dentro de la vida de un ser humano. Esta situación originó que el hombre común de la antigüedad viviera en un estado de desnutrición a largo plazo, en un estado de desnutrición endémica:

⁴⁸ *ibid.*, p. 77.

⁴⁹ *vid.*, Apicio, *De Re Coquinaria*.

“Fernand Braudel [...] wrote that famine ‘recurred so consistently for centuries on end that it became incorporated into man’s biological regime and built into his daily life’, he must have had food shortage, not famine, in mind. Shortages were frequent in antiquity. The precipitating cause was often one or more bad harvests [...] Then difficulties in distribution could independently provoke food crisis or compound the problem, having themselves been brought on by administrative inefficiency, political corruption, or speculation [...] foreign and civil wars [...] as unfavourable and changeable weather conditions...”⁵⁰

¿Qué hacían entonces la élite y los que detentaban el poder frente a una población en un estado de malnutrición constante? Utilizaban una serie de estrategias basadas en la razón instrumental para que este sector de la población no muriera *totalmente* de hambre, ya que una parte de ellos servía como instrumento político y la otros eran instrumentos de trabajo. No existía una razón humanitaria en la que estuvieran basadas éstas estrategias. Estos sujetos eran útiles por diversos motivos, por tanto la clase política debía ocuparse de ellos para solucionar el problema de la distribución alimenticia. Se verá en primer lugar aquellos que servían como instrumento político.

Los ciudadanos pobres, plebeyos caídos en desgracia, campesinos, pequeños comerciantes, estaban sujetos a sufrir carencias alimentarias constantemente en el mundo greco-romano como vimos anteriormente. Había dos formas en que los gobernantes trataban de hacer frente a esa crisis, por un lado la creación de instituciones gubernamentales que se ocuparan de la distribución de alimentos y otra el llamado eugertismo, el cual, era una forma de *donación* que ciertos individuos de la élite realizaban a las clases desprotegidas de tanto en tanto:

“A political solution had to be found. Public intervention was inevitable [...] There were two main, and contrasting ways of dealing with the food issue: a network of permanent institutions set up and monitored by governments, and generosity displayed for the benefit of the civic community by members of the elite acting as individuals - eugertism.”⁵¹

Estas instituciones gubernamentales o actos de eugertismo organizados por diversos sectores de la élite no siempre eran continuos, o estaban siempre presentes:

“There is very little sign that governments of the ordinary cities of the Graeco-Roman world, even of the larger cities, intervened in a systematic way in the regular procurement and distribution of supplies. Imperial capitals are exceptions. Rome and, from AD 330, Constantinople operated elaborate systems of supply and distribution for the benefit of a select group of their residents. Centuries earlier, classical Athens in its imperial prime was able to use its sizeable navy to direct grain traffic towards the Piraeus.”⁵²

Como menciona Peter Garnsey, ésta red de instituciones de distribución alimenticia era esencialmente *rudimentaria, básica y superficial* de modo que las crisis alimentarias no degeneraran en hambrunas.⁵³ Situación que hubiera provocado revueltas y caos civil. La distribución de alimentos por las vías mencionadas creaba un estado de paz relativa en las diversas ciudades y evitaba conflictos entre los diversos sectores sociales que estaban presentes en ellas.

⁵⁰ Garnsey, Peter, *op cit.*, pp. 34-35.

⁵¹ *ibid.*, pp. 32-33.

⁵² *ibid.*, p. 33.

⁵³ *ibidem.*

El eugertismo en Atenas, posterior al siglo IV a. C. se convirtió en la institución fundamental por la cual los ciudadanos pobres en la polis podían hacer frente a las crisis alimentarias. Los benefactores que participan en los actos de eugertismo, tenían beneficios materiales y más importantes aún, beneficios políticos, buena fama entre la comunidad a la que habían apoyado. Esto lo podemos verificar a través de una inscripción que data del siglo III a. C. dedicada a un benefactor:

“Material rewards were available for benefactors, who gained enhanced status within the community through various public honours, as is illustrated in the inscription for Polycritus of Erythrae from the third century bc:

“Wherefore so that the people may be seen to be giving worthy rewards to good men, with the help of the gods, the council and people resolved: to praise Polycritus son of Iatrokleius, to honour him with a golden crown and a bronze statue because of his virtue and benevolence towards the people...”⁵⁴

Una corona dorada, una estatua de bronce, beneficios políticos, la construcción de una buena reputación entre los ciudadanos, para quienes practicaban el eugertismo; todas estas características integraban un conjunto de aportes personales a largo plazo. Era conveniente entonces que éste sector de la élite participara en ésta institución ya que sus miembros construían alrededor de sí mismos una popularidad inmensa, situación que podría derivar en cargos administrativos o de poder a largo plazo.

Se puede apreciar como ésta retórica política se encuentra también en Roma, en palabras del senador Gayo Graco:

“What could be more just than that a people in need should be maintained from its own treasury?”⁵⁵

Graco había establecido en 123 a. C. un sistema organizado de distribución de alimentos en Roma, en la que los ciudadanos recibían cada cierto tiempo un fardo de granos provenientes de las reservas del Estado. Cuando éste tribuno afirma en la cita anterior que no hay nada más justo que mantener a la población necesitada a través del tesoro del estado mismo, no está haciendo una afirmación que tenga un sentido humanitario, solidario, compasivo. Graco sabe que la comida es poder, y que la forma en que se maneje ésta herramienta entre un sector de la población es esencial para mantener la estabilidad política y para poder —tal vez en su caso mismo— ganar votos y popularidad dentro de la esfera de gobierno.

Se ha analizado como a través de la filantropía estatal (débilmente organizada en instituciones dedicadas a la distribución de alimentos) y el eugertismo, los sectores del poder en el mundo grecorromano utilizaban los recursos alimenticios como arma para obtener beneficios que prolongaban su estadía en el poder mismo, de modo que una parte de la población a la que iban destinados esos recursos se convertía en un instrumento político. Se verá el caso del conjunto de la población a los que el poder trataba como instrumentos de trabajo.

Aquellos humanos, que estaban deshumanizados y convertidos en instrumentos de trabajo eran los esclavos mismos. Existe una discusión filosófica sobre el ser mismo de los esclavos, que se remite a la

⁵⁴ Garnsey, Peter, *Famine and food supply in the graeco-roman world. Responses to risk and crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.

⁵⁵ Garnsey, Peter, *op cit.*, p. 80.

obra aristotélica, en la cual se planteaba la diferencia entre los seres considerados esclavos por naturaleza, por guerras, por leyes de la ciudad-estado o por convenciones sociales y los seres humanos totalmente íntegros, con capacidades racionales plenas, como los hombres libres.⁵⁶ De acuerdo a esta noción se podría concluir que si una parte de los esclavos tenían esa condición debido a las leyes o a convenciones sociales, ésta podría eventualmente revocarse. No necesariamente era un estado que tendría que durar toda la vida de un ser humano, que habría caído en la categoría de esclavo. Y tal consideración filosófica, esa interpretación particular de la noción aristotélica sobre la esclavitud era una norma dentro de la *realpolitik* del mundo greco-romano, ya que existía la figura legal de manumisión.

La manumisión era el proceso por el cual se liberaba a un esclavo, y éste se convertía en un liberto. Si bien este procedimiento era muy común en Roma, también se lo puede encontrar en Grecia desde el siglo VI a. C.⁵⁷ En Roma, podían adquirir después de convertirse en libertos, la categoría de ciudadanos. Sin embargo, mientras un individuo dentro del universo greco-romano fuera un esclavo sus condiciones de vida iban a ser miserables y duras. Si bien, podían redimirse de esa condición, mientras la tuvieran no iban a ser considerados seres humanos, sino bestias de carga, meramente instrumentos de trabajo. Y para ellos, en particular existía una política alimenticia particular.

“[...] for the Athenians, barley was regarded as exclusively food for animals, slaves and the poor.”⁵⁸

No solamente para los atenienses, la cebada era vista como comida para los animales, los pobres y los esclavos; en Roma, la situación era parecida. Pero ¿por qué específicamente la cebada era la comida destinada para estos grupos? ¿por qué la cebada era un producto específico de las raciones que iban a ser destinadas a este conjunto de individuos?. La respuesta es posible encontrarla nuevamente en Galeno, y sus teorías alimenticias:

“Galen did not think highly of barley:

Among some peoples barley meal is used when bread is short. I myself have seen countryfolk eating barley-meal in Cyprus, even though they grow a lot of wheat. In the old days, people used to prepare barley-meal, but now its weakness in terms of food value is recognised. It gives little nourishment to the body. Ordinary people and those who do not take regular exercise find it quite sufficient...”⁵⁹

Galeno, por tanto, consideraba que el valor nutricional del centeno era nulo, que no tenía casi ningún valor en términos alimenticios, era un cereal *inferior* al trigo, ergo, era la comida destinada a los miembros que eran considerados inferiores en la sociedad: los animales, los pobres, los esclavos. Por lo tanto había una correlación entre la posición social y las consideraciones de valor destinadas a algunos alimentos. Si el discurso médico-nutricional mencionaba que este cereal era de menor calidad, entonces, como en una suerte de equivalencia o identificación simbólico-jerárquica, era la comida destinada a los miembros *inferiores* de la sociedad.

⁵⁶ *vid.* Ambler, Wayne, "Aristotle on Nature and Politics: The Case of Slavery," en *Political Theory* 15, num. 3 (1987): 390-410.

⁵⁷ *vid.* Garland, Y, *Slavery in ancient greece*, Ithaca, Cornell University Press, 1988.

⁵⁸ Garnsey, Peter, *op cit.*, p. 99.

⁵⁹ *ibid.*, p. 51.

Como se mencionó anteriormente, esa *inferioridad* podía ser superada: los esclavos podían transformarse en libertos y en algunos casos hasta gozar de la ciudadanía. Hay un caso muy particular dentro de la literatura romana, nos referimos al *Satyricon* de Petronio, en él encontramos al personaje de Trimalchio, un liberto que se convierte en un hombre muy rico y brinda un banquete pantagruélico:

“Then the preliminary course was served in very elegant style. For all were now at table except Trimalchio, for whom the first place was reserved, by a reversal of ordinary usage. Among the other hors d'oeuvres stood a little ass of Corinthian bronze with a packsaddle holding olives, white olives on one side, black on the other. The animal was flanked right and left by silver dishes, on the rim of which Trimalchio's name was engraved and the weight. On arches built up in the form of miniature bridges were dormice seasoned with honey and poppy-seed. There were sausages, too, smoking hot on a silver grill, and underneath (to imitate coals) Syrian plums and pomegranate seeds.”⁶⁰

No sólo era abundante y pantagruélico, sino extravagante:

“Meantime, whilst he is exhausting the vocabulary of a tinker over the game, and we are still at the hors d'oeuvres, a dish was brought in with a basket on it, in which lay a wooden hen, her wings outspread round her as if she were sitting. Instantly a couple of slaves came up, and to the sound of lively music began to search the straw, and pulling out a lot of peafowl's eggs one after the other, handed them round to the company.”⁶¹

Trimalchio había dejado de ser un esclavo y ya no tenía que comer su ración diaria de centeno, comida que como vimos era considerada *inferior*, él mismo ya no era un miembro *inferior* de la sociedad por lo tanto podía darse el lujo de dar un banquete suntuoso, rico, extravagante, excesivo. Aunque nunca podría formar parte de los patricios, no había ninguna ley suntuaria en materia alimenticia o norma médico dietética que le impidiera disfrutar de cualquier manjar que hubiera estado presente en una mesa de la élite romana. Era ahora un hombre libre que otrora fue esclavo, su condición social había cambiado, y podía comer lo que le placiera —hasta hubiera podido consultar los consejos de salud alimenticia que Galeno prescribía— Llegaría un momento en la Historia, muchos siglos después, en que la naturaleza humana y la clase social estarían íntimamente ligadas, creando una serie de normas médico-filosófico-dietéticas, una serie de directivas nutricionales destinadas a organizar las comidas y los banquetes de una época específica donde Trimalchio no podría participar.

⁶⁰ Petronius, *The Satyricon*, Oxford, Oxford University Press, 2009. XXXI.

⁶¹ Petronius, *op cit.*, XXXIII.

Capítulo 2

La Alta Edad Media

Igitur in pane ideo celebratur, quia Christus eil panis, qui de cœlo defcédit

Paschasius Radbertus, *Liber de corpore et sanguine Domine*,

Su alimentación es sencilla: frutos silvestres, carne fresca de caza o leche cuajada;
se quitan el hambre sin complicaciones ni refinamientos.

Tácito, *Germania*, XXIII

La noche del 24 de agosto del año 410, mientras se desencadenaba una gran tormenta, el agonizante Imperio Romano vivió una de sus jornadas más aciagas y demoledoras: El dirigente principal de los godos, Alarico, junto a su ejército, penetró violentamente la Puerta Salaria de Roma. Los intentos por defender la ciudad de la invasión fueron inútiles. Alarico, “concedió a sus tropas tres días y tres noches de pillaje y saqueo.”⁶² Mientras la ciudad allanada se desplomaba, mientras la ciudad era vencida, muchos ciudadanos escaparon de la rapiña y la muerte. Al alba del cuarto día, “cargados con un inmenso botín, los invasores bárbaros abandonaron la ciudad dirigiéndose hacia el sur. Una gran masa de fugitivos de Roma e Italia llegaron a Sicilia y al norte de Africa”⁶³ y extendieron la estremecedora noticia de la caída de la ciudad eterna.

Para los ciudadanos de todos los confines del Imperio había llegado a acontecer lo inconcebible: Roma, que había permanecido inviolable durante casi ocho siglos, yacía postrada frente a un conquistador irreverente y brutal. Ningún otro acontecimiento podría haber representado con tanto vigor la dolorosa debilidad del otrora poderoso Imperio y la terrible inminencia de su muerte. San Jerónimo, en Belén, interrumpió su comentario a Ezequiel y exclamó: “La antorcha clarísima que iluminaba toda la tierra se ha apagado, el Imperio Romano ha sido decapitado y en una sola ciudad ha perecido todo el mundo”⁶⁴ Esa noche estremecedora, caótica, violenta, marcaría desde entonces, el final del mundo antiguo y el comienzo de otro nuevo. Surgirían los precipitados y angustiosos siglos de la Alta Edad Media en Occidente, y con ellos dos nuevos protagonistas fundamentales que escribirían la historia de esa era: el cristianismo y una aristocracia, a la que podríamos denominar bárbaro-romana que dominaría pequeños reinos segmentados a través del continente europeo.

⁶² Pegueroles, Juan, *El pensamiento filosófico de San Agustín*, Barcelona, Nueva Colección Labor, 1972. p. 36.

⁶³ Pegueroles, Juan, *op cit.*, p. 72.

⁶⁴ *ibid.*, p. 107.

La civilización greco-romana se transformó en memoria y en ruinas de mármol, y el Occidente europeo, antes del otrora apocalíptico año mil constituía un espacio salvaje de bosques densos y tupidos; era aquella verde geografía testigo de los combates que un conjunto de reyezuelos pre-feudales mantenía entre sí y de la intrusión en el laberinto de árboles antiguos de un miríada de vagabundos y visionarios que buscaban un encuentro con Dios. Aquel espacio no cultivado, esa selva de misterio, ese bosque ignoto, constituía un espacio de libre acceso para todos los habitantes.⁶⁵ Mucho había cambiado desde la caída de la civilización romana, la cual consideraba que aquel bosque (*silva, silvae*) era un lugar peligroso, ominoso, que se encontraba en los límites de la civilización (*civitas*) donde sólo los marginados, los mendigos y los dementes se atrevían a explorar.

En aquellos bosques no solo se encontraba un conjunto de nobles solucionando reyertas o espíritus que buscaban en el silencio la huella de la divinidad. El bosque era un espacio donde se buscaba el sustento cotidiano, los alimentos que se servirían a la mesa tanto de los campesinos como de las clases acomodadas: se pescaba en los ríos, se cazaba jabalíes y cerdos salvajes, se recogían bayas y frutos silvestres. El espacio cultivado, por otro lado, donde se obtenían los cereales, era mínimo y sin embargo suficiente para satisfacer la demanda alimenticia de una población escasa. Entre los cereales que se obtenían por los cultivos y los complementos que se hallaran en el bosque un gran margen de la población europea contaba con una alimentación relativamente satisfactoria.

Esta frase que se acaba de mencionar, “*una alimentación relativamente satisfactoria*” se debe tomar con cierta reticencia, y hacer hincapié en que en ningún momento la demanda alimenticia fue satisfecha de manera plena, y menos aún hubo abundancia y bienestar absoluto. La frase que se ha mencionado significa que hubo una alimentación —extrañamente para todas las capas de la población— limitadamente aceptable, más que aceptable, podríamos decir que fue tolerable rayando los límites de lo no aceptable. A pesar de que esto fue cierto, también existieron períodos de hambrunas y penurias alimenticias, sobre todo al inicio del período que nos ocupa. Fabio Fulgencio, un poeta tardo romano del siglo V hace un comentario desdichado sobre el tiempo que le tocó vivir:

“In questi tempi di disgrazie e di miseria non ci è consentito inseguire la fama poetica, poiché dobbiamo badare alla fame delle nostre case.”⁶⁶

Fabio Fulgencio hace en la cita anterior un juego de palabras magistral entre *fama* (fama, prestigio, notoriedad) y *fame* (hambre, hambruna). Y en su brillante juego literario se revela la verdad amarga de su tiempo. Se le debe conceder razón, pues no había posibilidad de buscar la *fama* poética cuando la *fame* estaba a la vuelta de la esquina, tan cercana, tan amenazante y tan cotidiana. Las razones por las cuales los años en que nuestro poeta escribe fueron tan difíciles se pueden visualizar a través de la situación histórica, económica del siglo V. La caída de Roma, y el emerger de una nueva realidad política y administrativa, habían creado una crisis. Sostiene Massimo Montanari:

“Gli anni un cui Fulgenzio scrive sono veramente anni difficile per la vita degli individui, non meno che per le pubbliche istituzioni. Il dissolversi dell'impero di Roma e il faticoso emergere, sulle sue rovine, di nuove realtà

⁶⁵ vid. Montanari, Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* y Duby, Georges, *Europa en la Edad Media*.

⁶⁶ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 7.

politiche e amministrative: il turbinoso rimescolamento di popoli e di culture; la crisi delle strutture produttive [...] le guerre e le devastazione frequenti; le epidemie che regolarmente succedono alle carestie...⁶⁷

Tiempos difíciles había dejado tras de sí el desmoronamiento de la estructura político-administrativa del Imperio Romano. Entrado el siglo VI, también se presentó una hambruna terrible en la Galia, relatada por el obispo e historiador Gregorio de Tours:

“una grande carestia opprese quasi tutti le Gallie. Molti facevano il pane con i semi dell’uva o con i fiori dei noccioli; altri con le radici [...] seccate e poi ridotte in polvere, mischiate con un po’ di farina. Né mancò qui, del tutto privo di farina, si limitò a raccongliere e a mangiare vari tipi di erbe...⁶⁸

Fuera de ese y otros episodios catastróficos, el nuevo mundo alto-medieval fue de a poco estabilizándose y creando, como se estableció en los párrafos anteriores una estructura productiva y de consumo parcialmente favorable para todas las capas de la población. El novísimo Occidente medieval, comenzó a construir una civilización particular, con una serie de normas y concepciones en materia alimenticia que se analizarán a continuación.

Puede verse al cristianismo, representado fundamentalmente por las órdenes monásticas y el papado, quienes heredaron hasta cierto punto las concepciones filosófico dietéticas de la civilización griega y romana que los vio nacer. La “eterna trinidad” greco-romana mencionada en el capítulo 1 de este trabajo (los cereales, el vino y el aceite de oliva) se convirtieron en los símbolos fundacionales y esenciales de la nueva religión y de la nueva civilización: el pan, hecho de cereales, era ahora el pan de la Eucaristía, el vino, la sangre de Cristo, y el aceite de oliva, el aceite consagrado. No sólo se encontraban presentes como los símbolos rituales de la nueva religión, si no como uno de los pilares de la nueva era. Ya no era el pan, el vino y los olivares de la *civitas* romana o la *polis* griega. El pan, el vino y el aceite de oliva eran ahora los pilares de la nueva edad cristiana.

Massimo Montanari, menciona que los escritores del siglo III y IV utilizaban constantemente la figura del pan, el vino y el aceite como analogías y metáforas en relación a la religión cristiana.⁶⁹ Un sermón de San Agustín, es particularmente relevante en este caso. Hace una comparación entre la fabricación del pan y la formación del nuevo cristiano:

“Questo pane racconta la vostra storia. È spuntato come grano nei campi. La terra l’ha fatto nascere, la pioggia l’ha nutrito e l’ha fatto maturare in spiga. Il lavoro dell’uomo l’ha portato sull’aia, l’ha battuto, ventilato, riposto nel granaio e portato al mulino. L’ha macinato, impastato e cotto in forno. Ricordatevi che questa è anche la vostra storia. Voi non esistevate e siete stati create, vi hanno portati nell’aia del Signore, siete stati trebbiate dal lavoro dei buoi (così chiamerei i predicatori del Vangelo) Durante l’attesa del catecumenato, eavate come grano conservato nel granaio. Poi vi siete messi in fila per il battesimo. Siete stati sottoposti alla mola del digiuno e degli esorcismi. Siete venuti al fonte battesimale. Siete stati impastati e siete diventati un’unica pasta. Siete stati cotti nel forno dello Spirito Santo e realmente siete divenuti il pane di Dio.”⁷⁰

⁶⁷ *ibid.*, p. 7.

⁶⁸ *ibid.*, p. 9.

⁶⁹ *ibid.*, p. 24-25.

⁷⁰ *ibid.*, p. 24-25.

El nuevo cristiano nace como una semilla de pan, crece, va siendo nutrido por los predicadores del evangelio, llega a la pila bautismal para ser amasado y horneado en la palabra del Señor, y de este modo se convierte en el pan de Dios. El obispo de Hipona no habría podido utilizar esta metáfora para educar a sus fieles si el rol de los cereales y el pan dentro de la vida de la comunidad no hubiera continuado siendo fundamental.

Y el pan por excelencia, nos dice Montanari, citando a San Agustín, es Cristo, quien distribuye su cuerpo hecho de pan a toda la comunidad cristiana a través de la Eucaristía. El obispo de Hipona, denomina a Cristo como el *alimento celestial*:

“seminato nella Vergine, fermentato nella carne, impastato nella passione, cotto nel forno del sepolcro, condito nelle chiese che ogni giorno distribuiscono ai fedeli il cibo celeste.”⁷¹

No sólo se pueden localizar metáforas de Cristo asociadas al pan o a la elaboración del mismo; también existen éstas asociaciones figurativas en la literatura cristiana de los primeros siglos de nuestra era con los otros dos elementos de la tríada mediterránea, es decir el vino y el aceite de oliva. En la siguiente cita del Evangelio de San José, Jesucristo se describe a sí mismo como un viñedo, para poder explicar la relación que existe entre él y sus fieles:

“I am the true vine, and my Father is the gardener. He cuts off every branch in me that bears no fruit, while every branch that does bear fruit he prunes so that it will be even more fruitful. You are already clean because of the word I have spoken to you. Remain in me, and I will remain in you. No branch can bear fruit by itself; it must remain in the vine. Neither can you bear fruit unless you remain in me...”⁷²

El aceite de oliva, como habíamos mencionado, también juega un papel fundamental en la nueva civilización cristiana. Es uno de los elementos centrales de la misma, la unción del aceite es uno de los sacramentos por las cuales los fieles deben exteriorizar y afirmar su fe en Cristo:

“Tertuliano cita el bautismo y la eucaristía, pero también la unción de aceite [...] Ambrosio enumera el agua, el aceite, la eucaristía. Agustín indica como sacramentos el bautismo y la eucaristía, el aceite y la imposición de manos, la ordenación [...] las grandes fiestas litúrgicas.”⁷³

Dentro del mundo alto-medieval, existía otro protagonista importantísimo, que junto a la cultura monástico-cristiana delineaba de forma decisiva el *Zeitgeist* de la Europa Occidental: Se hace referencia a la aristocracia de origen bárbaro que detentaba un poder descentralizado, un poder fragmentado en pequeños reinos, a través de los bosques y la geografía de lo que otrora había constituido la vastedad del Imperio Romano. Esta aristocracia, provenía del centro-norte de Europa y era de origen germánico, galo o celta; poseía una serie de concepciones extremadamente particulares respecto a las normas dietéticas y alimenticias. Una filosofía del buen comer y de las normas de mesa opuestas a la civilización grecorromana.

⁷¹ *ibid.*, p. 24-25.

⁷² Unwin, Tim. *op cit.*, p.140.

⁷³ Bourgeois, Henri, *et al.*, *Historia de los dogmas. Los signos de la salvación*, Salamanca, Secretariado Trinitario, 1996. p. 41.

Para los griegos y romanos, como se mencionó, uno de los aspectos fundamentales de la *civitas* era el espacio dedicado a la agricultura. La *terra*, ese espacio donde los campesinos cultivaban los productos que sostendrían a la población, a las ciudades, era signo de orden, de bienestar y equilibrio, de *civilización*. En cambio, *silva*, el bosque, era un lugar ominoso, peligroso, fuera de los límites de la ciudad y de la cultura. Es justamente ese bosque ignoto, ese espacio misterioso y lúgubre del mundo greco-romano, el lugar por excelencia de la cultura “bárbara”. El bosque era para éstos el hogar fundamental de la civilización, pues allí se obtenían los recursos alimenticios. Era un espacio vegetal y animal, salvaje y virgen, donde podría obtenerse el sustento a través de la caza, la pesca y la recolección de frutos silvestres:

“Le popolazione celtiche e germaniche, da secoli avvezze a percorrere le grandi foreste del Centro e del Nord dell’Europa, avevano sviluppato una forte predilezione per lo sfruttamento della natura vergine e degli spazi incolti. La caccia e la pesca, la raccolta dei frutti selvatici, l’allevamento brado nei boschi (soprattutto maiali, ma anche equini e bovini) erano attività centrali e caratterizzanti del loro sistema de vita.”⁷⁴

Si se puede afirmar que cultivaban algunos cereales, de manera muy escasa y no sistemática, no el trigo —el *frumentum* tan importante de la civilización greco-romana— sino la avena y orzo. No bebían tampoco vino, sino la cerveza o un tipo de sidra fermentada de algunos frutos silvestres, y no utilizaban el aceite de oliva sino la mantequilla y la manteca de cerdo:

“Non il vino si beveva (conosciuto solo nelle zone di confine dell’impero) ma il latte di giumenta e i liquidi acidi che se ne derivavano; o il sidro, tratto dalla fermentazione dei frutti selvatici; o la sottratte a la foresta. Non l’olio si usava per ungere e per cuocere (esclusivamente quel tipo di grasso compare nel manuale di cucina romana attribuito ad Apicio) ma il burro e il lardo.”⁷⁵

No obstante, de todos los elementos que formaban parte de la dieta de los “bárbaros” hay uno que es el más importante y que constituye el símbolo de esa misma civilización, y que a la larga se convirtió en el valor alimenticio fundamental de la dieta alto-medieval: nos referimos a la carne. La aristocracia alto-medieval, de origen bárbaro, instauró ésta como paradigma alimenticio, como signo del poder, como modelo dietético supremo ¿Por qué la carne tenía ésta altísima consideración dentro de éstos grupos? ¿qué noción conceptual cargaba éste alimento para haberse convertido en el alimento por excelencia?

Al inicio de este capítulo se citó un fragmento de la famosa *Germania* de Tácito, escrita en el siglo I d. C. Dicho autor romano menciona como fue testigo de que en aquella región sólo se alimentaban de frutos silvestres, carne fresca o de caza y leche cuajada, y agrega que “se quitan el hambre sin complicaciones ni refinamientos”⁷⁶; Julio César por su parte, menciona que los germanos “non praticano il lavoro dei campi [...] e la maggior parte del loro vitto consiste in latte, formaggio e carne”⁷⁷; Jordanes en el siglo VIII, menciona que el pueblo escandinavo “solo vive de carne” y Paolo

⁷⁴ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 13.

⁷⁵ *ibid.*, p. 14.

⁷⁶ *vid.*, Tácito, *Germania*.

⁷⁷ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 14.

Diacono en el siglo VIII, mencionará que en las regiones más septentrionales de Escandinavia sólo viven a carne cruda...⁷⁸

Cada una de las anteriores descripciones etnográficas fue realizada por autores grecorromanos o bien influenciados de manera profunda por esa civilización. Hay en ellas un cierto grado de condescendencia y crítica velada; esto mismo es evidente, sobre todo, en la afirmación de Paolo Diacono sobre la ingestión de carne cruda de los pueblos más lejanos y que viven más al norte de Escandinavia, esa frase esconde, quizá, la aseveración o la sospecha de que en esa región habitan individuos con costumbres indómitas, salvajes, casi animalescas...Y esas acusaciones supuestas no le hubieran molestado en lo absoluto a los pueblos escandinavos. Cada uno de esos adjetivos, encierran valores fundamentales de los pueblos “bárbaros”.

En la mitología nórdica, el mundo mismo estaba hecho de carne, de la carne del gigante Ymir, Snorri Sturluson, nos relata, en *La alucinación de Gylfi*, como fue creada la tierra:

“De la carne de Ymir fue obrada la tierra; de su sangre, el mar; de sus huesos, las rocas; de su cabellera, los árboles y de su calavera, el cielo. De sus pestañas, los propicios dioses hicieron Mithgarth para los hijos de los hombres, y de su cerebro fueron creadas las nubes enemigas.”⁷⁹

Y la carne misma, como alimento, estaba presente en el banquete de honor celebrado en el Valhalla en honor a los guerreros que habían muerto durante la batalla:

“Entonces dijo Gangleri:

‘Has dicho que todos aquellos que desde el principio del mundo han muerto en la batalla están ahora con Odín en la Valhöll. ¿Qué alimento les da? Pienso que habrá ahí una gran hueste’

Hár contesto:

‘Es verdad lo que dices. Hay ahí una gran muchedumbre y llegarán muchos más. El recinto parecerá muy estrecho cuando aparezca el lobo. Pero por vasta que sea la multitud nunca faltará la carne del jabalí que se llama Saerhrímnir. Cada día lo hierven y al atardecer está entero. [...] El nombre de quien lo asa es Andhrímnir y la caldera se llama Eldhrímnir. Así se dice aquí:

Andhrímnir hace hervir a Saerhrímnir en la caldera Eldhrímnir. Ese jamón es delicioso, pero son pocos los que saben cual es alimento de los guerreros.”⁸⁰

Este pasaje de Sturluson es profundamente revelador respecto a la filosofía de la alimentación de los pueblos nórdicos —pero germánicos, celtas y normandos también— Hay una centralidad muy evidente de la carne como alimento, y ésta misma está asociada al poder, a la fuerza, al valor, a la masculinidad, a la valentía. Los guerreros que han muerto son alimentados por el jabalí Saerhrímnir —animal así mismo sagrado en la mitología de los pueblos del norte de Europa— quien es devorado y vuelve a

⁷⁸ *ibid.*, p. 14.

⁷⁹ Sturluson, Snorri, *La alucinación de Gylfi*, prolog. y trad. de Jorge Luis Borges, Madrid, Alianza Editorial, 1984, p.31-32.

⁸⁰ Sturluson, Snorri, *op cit.*, pp. 66-67.

reconstruir su propia carne al día siguiente para poder seguir alimentando a los héroes de la guerra que ahora moran en el Valhalla.

La carne, entonces para los pueblos “bárbaros” germánicos y nórdicos era un signo de vigor, de capacidad de combate. Era el alimento por excelencia para una cultura que enaltecía la guerra, el arrojo valeroso en la batalla, la fuerza física extrema, el impulso belicoso:

valore primario della carne é avvertito ed affermato con forza [...] un simbolo del potere, lo strumento per costruire energia fisica, vigore, capacità di combattere: qualità che del potere costituiscono la prima vera legittimazione. Viceversa, astenersi dalla carne è un segno di umiliazione, di emarginazione (più o meno volontaria, più o meno occasionale) dalla società dei forti.⁸¹

La cultura de los pueblos “bárbaros”, así mismo, valora en profundidad al individuo que tiene un apetito insaciable, a aquel que logre obtener a partir del consumo generoso de alimentos una figura corpulenta. Hay en ese ideal una búsqueda de una superioridad física animalesca, primal. Expresa Montanari:

“[...] la tradizione culturale celtica e germanica propone il ‘grande mangiatore’ come personaggio positivo, che proprio attraverso quel tipo di comportamento –mangiando e bevendo molto– esprime una superiorità prettamente animalesca sui propri simili. Non per nulla è così diffusa in quelle società l’onomastica presa a prestito del mondo animale, e particolarmente dagli animali voraci e aggressivi [...] l’immagine del guerriero valeroso è anche quella di un uomo capace di ingurgitare quantità enormi di cibo e di bevande: questo è l’eroe, quale ce lo descrivono la mitologia germanica e i poemi cavallereschi [...] forte, gordo, insaziabile...”⁸²

Esto es evidente también, nuevamente en la mitología nórdica. El dios Loki, afirma, con orgullo, sabiendo que su enunciado va a colocarlo en un pedestal de superioridad física y moral, que no puede haber nadie quien ingiera una enorme cantidad de carne de forma más veloz que él:

“Non shall be here with us who kens not some trick or cunning before the most of men. Then says he that went last, high Loki. “I ken a feat which I am quite ready to prove; that there is no one here within who shall eat his meat swifter than I.”⁸³

Los ideales “bárbaros” se establecieron como la norma moral y dietética respecto a la alimentación en la Alta Edad Media, esa búsqueda de un individuo fuerte, obeso, insaciable. No hay un personaje que sintetice más este conjunto de valores, que el emperador Carlomagno, quien desde luego, era un emperador cristiano. El paradigma alimenticio de la Alta Edad Media está dibujado a la perfección en la vida de este hombre.

Carlomagno, nació en Aquisgrán en 814, fue rey de los francos desde mediados del siglo VIII y fue coronado Emperador del Sacro Imperio Romano-Germánico en 800. A partir de su coronación, se estableció el primer proyecto de unificación de Europa occidental desde la caída de Roma. El nuevo Emperador de Occidente, comulgaba con los valores alimenticios de los pueblos del norte de Europa:

⁸¹ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 23.

⁸² *ibid.*, p. 31.

⁸³ Sturluson, Snorri, *The Prose or Younger Edda*, [trad.] George Webbe Dasent y B. A. Oxon, London, William Pickering, 1842. pp. 57-58.

“The frankish emperor Charlemagne recognised a ‘vigorous strong soldier’ in a man who stripped all the the meat off the bones and then broke them to suck out of the marrow.”⁸⁴

Para Carlomagno, el ideal de soldado, era inherente a aquel que pudiera ingerir cantidades gigantescas de carne de la misma manera que el dios Loki. Y la carne era importantísima en el menú del mismo Emperador de Occidente y de todo el sector aristocrático. Y sobre todo había una preferencia de comer la carne *rostizada* ¿acaso habría en esta forma de preparación también un intento de acercamiento y reproducción de los modelos de alimentación tradicionales del norte de Europa?. En la cultura nórdica, la carne por excelencia es la carne de caza que se rostiza al fuego, en un paraje natural —el *ethos* de los pueblos del norte que habíamos ya señalado: carne, guerra, caza, bosque, naturaleza— ¿acaso la aristocracia cristiano-germánica querría imitar hasta cierto punto ese modo de preparación?. El emperador del Sacro Imperio Romano-Germánico, comenzó a enojarse con sus médicos cuando éstos le recomendaron que comiera un poco menos de carne (sufrió de gota en la vejez) y que si quería comerla debían preparársela hervida:

“Princes and aristocrats could not forego meat, particularly roasted meat. Charlemagne took an aversion to his doctors because they advised him to give up his accustomed roast meat in favor of boiled meat.”⁸⁵

En los meses de mayo y junio Carlomagno hacía un llamado a sus soldados para que realizaran una práctica de guerra. Todos debían presentarse a la convocatoria del emperador; de no ser así, serían privados de las raciones de carne que les correspondieran:

“Know you that we have convoked the general pleas this year in eastern Saxony, on the river Bode, in the place called Stassfurt. We enjoin upon you to come there on the fifteenth calends of July (17 June), with all your men, well armed and equipped [...] Any man called to the army who does not arrive on time at the designated place will be deprived of meat and wine for as many days as he has delayed...”⁸⁶

En una sociedad en el que la carne se tenía en tan alta estima y estaba asociada a los valores de fuerza y valor, el castigo de privar a los soldados de carne, no sólo significaba dejarlos con hambre, si no con esta acción, se les privaba simbólicamente de su garra, de su brío y quizá de su virilidad.

Uno de las autoridades médicas más importantes de la Alta Edad Media, y que marcará los lineamientos médico-dietéticos de la época, inclusive hasta el Imperio Carolingio, fue Antimo. Bizantino de nacimiento, fue el médico de cabecera en la corte del rey ostrogodo Teodorico el Grande. Si bien Antimo, tuvo cierta influencia de las ideas de Galeno, su perspectiva respecto a los alimentos que son sanos o no difiere por completo de dicho autor romano. La élite en el poder, de origen bárbaro o bárbaro-romano, se adhirió a los valores alimenticios de la cultura del norte de Europa, por lo tanto, el discurso médico-filosófico-dietético cambió radicalmente en función de los intereses y tendencias de este grupo social. La carne, para Antimo, es un alimento fundamental y dedica un párrafo enorme para describir de qué forma debe prepararse o como ingerirse en una carta que le dedica a Teodorico, en su obra *De Observatio Ciborum*:

⁸⁴ Fletcher, Nichola, *Charlemagne's tablecloth. A piquant history of feasting*, New York, St. Martin's Press, 2004. p. 23.

⁸⁵ Riché, Pierre, *Daily life in the world of Charlemagne*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1978. p. 171.

⁸⁶ Riché, Pierre, *op cit.*, p. 76.

“Beef...steamed and cooked in a casserole should be eaten in a gravy. First it should be put to soak in one water, and then it should cook in a reasonable quantity of fresh water, without adding any water (as it cooks). When the meat is cooked, put in another vessel about a half-mouthful of vinegar and add thereto the heads of leeks and a little pennyroyal, parsley root or fennel, and let them cook for an hour; then add honey to half the quantity of the vinegar or make it sweeter according to taste. Then let it cook on a slow fire, shaking the pot frequently with the hands, and the sauce will season the meat well. Then grind the following: pepper, fifty grains; costum and spikenard, a half solidus each; cloves, one tremisses; all these grind well in an earthen mortar, adding a little wine to them;...[...]⁸⁷

En el occidente europeo de la Alta Edad Media existían dos grupos que regían la estructura de la sociedad, por un lado, la aristocracia laica, representada por la nobleza bárbaro-romana y por otro lado, el clero, quien, de cierta forma, había heredado las concepciones alimenticias de la sociedad que la había visto nacer, es decir la civilización grecorromana. No se podría afirmar, a pesar de lo expresado anteriormente, que existiera un abismo radical entre las concepciones de estas dos facciones, por el contrario, existió una simbiosis de culturas, una intersección e intercambio entre éstas dos civilizaciones, un mestizaje profundo en torno a la filosofía de la alimentación.

Esta intersección de civilizaciones se podría apreciar en los siguientes ejemplos: Uno de los géneros literarios más famosos de la época era la vida de los santos. En la “Vita di San Colombano” hay un episodio particular en el que se presenta un milagro; un episodio en el que existe una multiplicación de los panes y... de la cerveza:

“la Vita di San Colombano racconta un episodio di moltiplicazione del pane en della cervogia, che conferisce alla bevanda dell Nord una singolare e inaspettata dignità evangelica. ‘Padre, non abbiamo che due pani e un po’ di cervogia; ma tutti mangiarono e bevvero a sazieta, e le sporte e i vasi si riempievano anziché vuotarsi.’⁸⁸

En esta narración pueden percibirse los elementos clásicos del milagro cristiano: la multiplicación de los panes y el vino, cambia a la multiplicación de los panes y la cerveza. Influencia e intersección clara entre la civilización cristiana y la civilización “bárbara”.

La figura del ayuno monástico, es relevante, en este caso, de la regla de San Benito, redactada en el siglo V donde se exponen muchos casos en los que los monjes, deben abstenerse de la carne.⁸⁹ Este mismo acto de abstención y renuncia, no existiría, en una sociedad en que el valor de este alimento no es esencial, y es esencial aún dentro de los monasterios que están todavía influenciados por el paradigma alimenticio greco-romano. San Benito, establece que los monjes deben abstenerse de la carne en los días de ayuno a menos que éstos se encuentren enfermos, o estén convalecientes. Otro elemento más en que las concepciones médico-dietéticas de los pueblos norte de Europa se entremezclaron con el cristianismo.

Carlomagno, ingería cantidades alimenticias enormes de acuerdo a la cultura y las nociones alimenticias “bárbaras”, pero tenía que equilibrar esa tendencia haciendo gala —o al menos sus biógrafos quieren exponerlo así— de la templanza cristiana y la moderación en el comer. Carlomagno

⁸⁷ Scully, D. Eleanor y Terence Scully, *Early french cookery. Sources, history, original recipes, and modern adaptations*, [s/c], University of Michigan Press, 2002. p. 4.

⁸⁸ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 28.

⁸⁹ vid. *St. Benedict's rule for monasteries*, Collegeville, The Order of St Benedict, 1948.

no sólo representa a la cultura “bárbara”, si no sintetiza el conjunto de valores, la mezcla de civilizaciones y la naciente civilización del occidente medieval:

“Charlemagne, according to medieval notions the most renowned king of all time, swung back and forth, between the Christian doctrine of temperance and the Frankish tradition’s macho model of the glutton, the latter, usually being the winner...”⁹⁰

Galeno jugó en la sociedad greco-romana un rol especial y Antimo, por su parte, en la Alta Edad Media, tuvo una actuación similar. El médico bizantino escribió para las clases altas, expuso una serie de consejos y prescripciones dedicadas a los sectores aristocráticos. Desde el momento en que la nobleza de origen “bárbaro” mantuvo una serie de costumbres alimenticias (consumo de carne, ingestión excesiva de alimentos en general) el discurso médico-dietético cambió, para adaptarse a las necesidades y elecciones de los grupos en el poder.

Respecto a los grupos que eran parte de los niveles menos privilegiados de la sociedad, en la Alta Edad Media, existió, al menos durante un período de tiempo cierto bienestar para ellos en el plano alimenticio, un bienestar frugal, ciertamente, mas favorable en sí. Europa se encontraba cubierta de bosques, y éstos eran de libre acceso para cualquiera, ello combinado con el fruto de los cereales que se plantaban en claros de la extensión boscosa, hacía que un conjunto amplio de la población pudiera tener acceso a una dieta variada:

“i rapporti di proprietà e di produzione non impedivano a nessuno l’utilizzo diretto di quegli spazi, anche quando appartenevano al re o a un signore, o aun istituto ecclesiastico: l’abbondanza di boschi e di pascoli era tale che tutti in qualche modo vi avevano accesso.”⁹¹

De este modo, dice Montanari, casi cualquier persona podía tener acceso a los recursos del bosque y del fruto de la cerealicultura: todos podían consumir pan, un poco de verduras, a veces carne, pescado y queso.

Desde luego, existían entre las diversas capas de la población, diferencias en relación a la calidad de los alimentos que se consumían. Los pobres, consumían pan de centeno, ya que este cereal crecía en cualquier parte (era el cultivo más extenso en el siglo X-XI) a diferencia del trigo, el cereal con el que se hacía el pan de los estratos con gran poder adquisitivo, que requería un cuidado muy particular y que no rendía muchos frutos, por lo tanto, éste último era un producto de lujo:

⁹⁰ Pleij, Herman, *Dreaming of Cockaigne. Medieval fantasies of the perfect life*, New York, Columbia University Press, 2001. p. 131.

⁹¹ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 37.

“Il tasso di rendimento è leggendario, ma i motivi della superiorità sul frumento sono chiari: più robusta, cresce ovunque [...] fra VI e X secolo la si coltivò anche in pianura e in colina, per ridurre al minimo i rischi del raccolto [...]”⁹²

Lo mismo ocurría con la carne, había un diferenciación social en el modo de consumirla: los grupos de la élite tenían en su mesa, carne fresca, sobre todo carne de caza y los campesinos carne conservada. Dice Montanari:

“Anche il consumo di carne era socialmente differenziato. Solo pochi potevano permettersi di mangiare carni fresche: sempre nuova selvaggina arrivava ogni giorno alla mensa di Carlo Magno (ce lo assicura il suo biografo Eginardo) e qualcosa di simili doveva accadere nelle principali dimore signorili. I contadini [...] contavano piuttosto sulla carne conservata...”⁹³

A pesar de estas diferencias, la dieta campesina, fue relativamente satisfactoria, un momento casi único en la historia en la que las capas sociales desfavorecidas de la población pudieron alimentarse, hasta cierto punto, de manera apropiada, suficiente.

“Tutti allora, potevano contare su fonti di approvigionamento differenziate; carne e pesce (e il formaggio, e le uova) non mancavano sulla tavola di nessuno, accanto al pane, alle farinate, alle verdure.”⁹⁴

Esta situación cambiaría por completo en los siglos siguientes, un panorama casi aterrador, surgió de pronto en el siglo IX. Los bosques empezaron a talarse, debido al incremento de la población y a la búsqueda de nuevas tierras de cultivo. Un horizonte de angustia, hambre y carestía se asomó en el horizonte del occidente europeo.

⁹² *ibid.*, p. 41.

⁹³ *ibid.*, pp. 43-44.

⁹⁴ *ibid.*, p. 39.

Capítulo 3

La crisis del año mil y la plena Edad Media

*Come to me in my dreams, and then
By day I shall be well again!
For so the night will more than pay
The hopeless longing of the day...*

*Come, as thou cam'st a thousand times
A messenger for radiant times
A smile on thy new world (...)*

Matthew Arnold, *Longing*

...eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato...

Boccaccio, *Decameron*, VIII, 3

Non habitant simul pudor et fames

Quintiliano

Años terribles, años de peripecias y calamidades se asomaban a la Europa Occidental del año 1000. Cuando el Papa Silvestre II, presidía la misa que abría el primer milenio de la historia desde el nacimiento de Cristo, ya el mundo medieval estaba sumido en una crisis alimentaria y de producción agrícola que se había iniciado un par de siglos atrás. Todo comenzó en el siglo IX, cuando a raíz del crecimiento demográfico, los grandes y hermosos bosques que cubrían con su verde esplendor el continente europeo; comenzaron a talarse para ser convertidos en tierras de cultivo. Dice Massimo Montanari:

“Le imprese di disboscamento, dissodamento, colonizzazione, che soprattutto a iniziare dal secolo IX si intensificarono in tutte le regioni europee, ad opera di chiese e monasteri, di signori e di comunità contadine, e più tarde di città, furono il segno di un cambiamento radicale nel modo di affrontare il problema del cibo. Fu la risposta più facile [...] al crescere progressivo, e a un certo punto vorticoso, della domanda alimentare.”⁹⁵

Como el autor de la Università di Bologna interpreta, la tala de los bosques fue la respuesta más simple para solucionar el problema alimenticio. Lamentablemente, las soluciones más sencillas a problemas apremiantes o urgentes no son siempre las más idóneas; esa respuesta inmediata nacida de la premura mezclada con la necesidad, trajo consecuencias muy graves. Al principio esta empresa de deforestación fue muy discreta. Al inicio del siglo IX se taló únicamente los espacios que eran considerados “infructuosos” de acuerdo al esquema de la economía de la Alta Edad Media, pero este proceso se

⁹⁵ *ibid.*, p. 49.

intensificó de forma extensiva, casi encarnizada, a partir del siglo XI y se mantuvo así hasta el siglo XII:

“Inizialmente ciò avvenne con molta cautela. La selva che i contratti agrari del secolo IX impongono di abbattere è solo quella ‘infruttuosa’ [...] Nel X secolo il ritmo rallentò, forse perchè qualche risultato lo si era raggiunto; dalla metà circa dell’ XI secolo si fece più intenso, e tale si mantenne fino agli ultimi decenni del Duecento.”⁹⁶

Los bosques habían desaparecido casi por completo y en su lugar había grandes terrenos dedicados a la agricultura. Y estos espacios de cultivo eran los únicos elementos de los que se dependía para alimentar a una población cada vez más numerosa. Por otro lado, los pocos bosques que quedaban, fueron monopolizados por la élite en un acto que no sólo constituía una apropiación absoluta de esos terrenos por parte de este sector social, si no que, la clase en el poder estableció leyes para que nadie más que ellos mismos pudieran acceder a dichos espacios de bosque que quedaban. Había una prohibición expresa para poder ingresar en esos terrenos, si es que no se era propietario de los mismos; por lo tanto los sectores menos privilegiados ya no podían buscar el sustento dentro de este hábitat. Esta limitación o prohibición creó una profunda diferenciación, más marcada que nunca, entre la dieta de los nobles y la dieta de los sectores menos favorecidos. Con toda justificación Massimo Montanari define a este suceso como un capítulo central dentro de la historia social y económica de la alimentación en la Europa occidental:

“La limitazione o abolizione dei diritti d’uso sugli spazi incolti, oltre a costituire un capitolo centrale della storia sociale ed economica, è un evento di decisiva importanza nella storia dell’alimentazione. Ne derivò una sostanziale divaricazione del regime alimentare: il definirsi della differenziazione sociale del cibo (in qualche modo sempre esistita, ma con caratteri soprattutto quantitativi) in senso vieppiù marcatamente qualitativo.”⁹⁷

Tiene razón Montanari, al señalar que desde los albores de la historia occidental, siempre existió una diferencia entre la dieta de los ricos y de los pobres —como se ha visto a lo largo de este trabajo— sin embargo, es justamente con ésta limitación de derecho de uso de los mínimos espacios de bosque a partir del siglo IX, que la diferencia social entre los alimentos de las clases privilegiadas y de las clases desfavorecidas se convierte en una brecha abismal muy profunda y marcada. La diferencia ya no era exclusivamente cuantitativa si no cualitativa. La dieta de los pobres fue cada vez más monótona y exclusivamente dependiente de los productos de la tierra, estaba formada por cereales de mínima calidad y algunas pocas verduras; la carne, por otro lado se convirtió por excelencia en un alimento de las clases más privilegiadas:

“L’alimentazione dei ceti inferiori si basò da allora prevalentemente sui cibi di origine vegetale (cereali e verdure) mentre il consumo di carne (soprattutto la selvaggina e soprattutto la carne fresca; ma la carne in genere) cominciò a diventare un privilegio e fu avvertito sempre più chiaramente come uno status-symbol. In un certo senso potremo dire che la l’antica contrapposizione fra cibi animali e cibi vegetali, indicativa de diverse civiltà alimentari, si andava riproponendo con un significato marcatamente sociale. Fu questo il nuovo linguaggio alimentare che gli europei parlarono dall’ XI secolo in poi, con crescente chiarezza e consapevolezza.”⁹⁸

Con esta nueva marcada diferenciación social de los alimentos, los sectores menos privilegiados dependían exclusivamente o casi exclusivamente de los terrenos de cultivo. Pero la tierra,

⁹⁶ *ibid.*, p. 53.

⁹⁷ *ibid.*, p. 60.

⁹⁸ *ibidem*.

lamentablemente, no siempre fue fértil o el clima no siempre fue favorable. Existió una sobrexplotación de esos mismos terrenos de cultivo. Todos estos factores originaron crisis alimentarias muy graves, períodos de horror, épocas en las que el fantasma del hambre se materializaba con un poder agresivo y destructor:

“l’incidenza, in un’epoca in cui il consumo dipendeva ancora soprattutto dalla produzione del territorio [...] ci hanno conservato memoria di 29 carestie *generali* europee fra l’anno 750 e il 1100; in media, una crisi ogni dodici anni [...] in tutti i casi l’XI secolo appare particolarmente colpito dalle calamità.”⁹⁹

Raoul Glaber, un cronista del siglo XI, describe, con una mezcla de lucidez y desasosiego la terrible hambruna que asoló la región de Borgoña en el año 1033:

“...el hambre comenzó a extender sus estragos por toda la tierra y se temió que el género humano fuera a desaparecer casi entero [...] no se presentaba tiempo propicio para ninguna siembra y sobre todo a causa de las inundaciones, era imposible levantar las cosechas [...] Lluvias continuas empaparon la tierra entera hasta el punto de que durante tres años no fue posible cavar surcos capaces de recibir la semilla. En el tiempo de la siega, las malas hierbas y la triste cizaña habían cubierto toda la superficie de los campos. [...] Esta vengadora esterilidad había tenido origen en las comarcas de Oriente, devastó Grecia, llegó a Italia y, desde ahí pasó a la Galia, cruzó este país y alcanzó a las tribus de los ingleses. Como la escasez golpeaba a la población entera, los grandes y los de la clase media enflaquecían con los pobres; los pillajes de los poderosos debieron interrumpirse ante la indigencia universal. Si por azar hallaba alguien en venta algún alimento, quedaba al arbitrio del vendedor tomar el precio o exigir más [...] Entre tanto, una vez que fueron comidas las bestias salvajes y los pájaros, los hombres se pusieron a recoger, bajo el imperio de un hambre devoradora, toda clase de carroñas y cosas horribles que decir. Algunos recurrieron, para escapar de la muerte, a las raíces de los bosques y a las hierbas de los ríos; pero en vano: el único recurso contra la venganza de Dios es ensimismarse. Finalmente cundió el horror ante el relato de las perversidades que reinaron entonces sobre el género humano. ¡Ay!, cosa rara vez oída en el curso de los tiempos, un hambre rabiosa empujó a los hombres a devorar carne humana. Los viajeros eran raptados por individuos más robustos que ellos, los que descuartizaban sus miembros, los cocían al fuego y los devoraban. Muchas personas que, huyendo del hambre, se trasladaban de un lugar a otro y en el camino hallaban hospitalidad, durante la noche fueron degolladas y sirvieron de alimento a quienes las habían albergado [...] Como si ya fuera usual comer carne humana, hubo alguien que la trajo toda cocida para venderla en el mercado de Tournus [...] Una vez apresado, no negó su vergonzoso crimen...”¹⁰⁰

La narración de Glaber es indudablemente estremecedora: comienza con la descripción de las malas cosechas debido al mal tiempo, a las inundaciones... y ese tiempo donde la tierra no puede dar sus frutos sólo puede anunciar un episodio ominoso que se avecina pronto, un hambre brutal, devoradora, violenta. El cronista galo, hace un reporte doloroso como testigo ocular, un testimonio casi periodístico de la terrible hambruna en Borgoña. Siglos después Jonathan Swift, en su *Journal of the Plague Year*, haría una descripción similar, sobre el infierno que vivía Londres en 1666 a raíz de la peste. Tanto en Swift como en Glaber se perciben momentos de horror, imágenes dantescas, horas de angustia que los seres humanos de aquel tiempo tuvieron que padecer. Y al final del relato del clérigo borgoñés, se puede encontrar un episodio terrible: la gente, asolada por un hambre avallasadora, se vió en la necesidad de consumir carne humana. El relato atroz termina con el vendedor de carne humana que de manera casi resignada no niega su crimen; ese última imagen es brutalmente reveladora, no sólo es el horror mismo a lo que los hombres se enfrentaban a realizar ese acto, si no, constituye el testimonio crudo, cruelmente desnudo, de que tal horror se encontraba ya *normalizado*.

⁹⁹ *ibid.*, pp. 53-54.

¹⁰⁰ Duby, Georges, *El año mil*, Barcelona, Editorial Gedisa, 1998, pp. 81-82.

No sólo en Borgoña había ocurrido un incidente así, Pierre Bonnassie menciona cómo ocurrió otro suceso en la Galia donde la gente se vió, por fuerza del hambre, a consumir carne humana. El cronista es Adamar de Chabannes, y escribe lo siguiente en el año 1005:

“Alors en divers lieux de la terre, une faim horrible poussa à consommer à titre de nourriture, non seulement les chairs des animaux immondes et des reptiles, mais aussie celles des hommes, des femmes et des enfants.”¹⁰¹

Esta serie de incidentes canibalísticos dejaron una herida tan profunda en Europa, que su espectro vive aún en un conjunto de cuentos, mitos y leyendas populares que han sobrevivido a lo largo del tiempo. Nos dice Piero Camporesi:

“This consumption, besides being quite widespread, is indirectly corroborated by the very high number of fairy tales full of ogres, eaters of christian flesh, ‘wild men’, and frequent similar episodes in the romantic epics of the fifteenth and sixteenth centuries, from the giants of Ciriffo Calvaneo, eaters of children, to the ogre of Orlando Innamorato, another in the Pentamerone, and the ‘savage’ Magorto of the Malmatile Racquistato.”¹⁰²

Siguiendo a Bonnassie, ésta serie de episodios terribles, quizá, no solo se redujeron a los dos momentos anteriores que se acaban de mencionar. Estos fueron uno de los pocos que pasaron a la historia dado que se registraron en crónicas o registros históricos. En este cuadro podemos observar la incidencia de hambrunas dentro de Europa Occidental desde finales del siglo VIII hasta el inicio del siglo XI:

“751-800: 6 (763, 779, 780, 792, 793, 794)
801-850: 8 (805, 806, 807, 820, 821, 822, 843, 850)
851-900: 4 (868, 873, 874, 896)
901-950: 3 (910, 941, 942)
951-1000: 0
1001-1050: 4 (1005, 1031, 1032, 1044)
1051-1100: 4 (1060, 1095, 1099, 1100)”¹⁰³

Desde el siglo IX hasta el siglo XI, hay cada poco tiempo, una carestía gravísima. Estos episodios de escasez tuvieron como consecuencia hambrunas terribles e incidentes que con seguridad se repitieron y se sufrieron durante los años que están enumerados en la cita anterior.

Esa era la cruda realidad de los pobres, de los sectores desfavorecidos de la Europa en la Edad Media, en un período largo que se extendió desde el siglo IX hasta el surgimiento de la peste negra en el siglo XIV: si había una buena cosecha el fantasma del hambre desaparecería, si por alguna razón la cosecha era deficiente, el hambre iba a hacer estragos entre dicha población vulnerable, pero, no únicamente esta hambre devoradora estaría presente: la muerte misma aparecería en los campos yermos, en los ojos de quien ha perdido la esperanza de poder alimentarse. El pan, el alimento cotidiano, parecía siempre elusivo, a veces inalcanzable, muchas veces se convertía en materia de los sueños:

“The bread of the poor, of those dressed in rags, the unemployed [...] the peasants, victims of a paradoxical social and economic logic, was a bread forever fleeting, as elusive as a slow motion nightmare of interminable length. In lean years, the time of the next harvest was dreamed of, in longing expectation, beginning in late autumn: of summer and its fruits, the season in which one could re-experience the taste of the pan novello (new bread).”¹⁰⁴

¹⁰¹ Bonnassie, Pierre, “Consommation d’aliments immondes et cannibalisme de survie dans l’Occident du haut Moyen Âge”, en *Annales. Économies, sociétés, civilisations* 5 (1989): p. 1048.

¹⁰² Camporesi, Piero, *Bread of dreams. Food and fantasy in early modern Europe*, p. 36.

¹⁰³ Bonnassie, Pierre, *op cit.*, p. 1044.

¹⁰⁴ Camporesi, Piero, *op cit.*, p. 36.

Ese estadio de incesante espera de un alimento que no llega, ese esperar inútil, esa hambre que devora el cuerpo mientras lo acerca a una caída subita, mientras lo acerca a una muerte lenta y dolorosa, creó en la población europea de aquel tiempo, un estadio de constante ansiedad, de tensión sin final. Cuando había alimentos se devoraban con fruición, con un desasosiego en quién es probable, que pruebe un bocado de alimento por última vez. Esa inquietud y temor perenne, ese enfrentarse a calamidades de las que se sobreviviría o no, concibió una multitud en un estado de perpetua alucinación, sumida en un estado de sueño angustioso y delirante, tal como Piero Camporesi y Jacques le Goff¹⁰⁵ la han definido. Camporesi afirma que ese mismo estado de alucinación no sólo era creado por la angustia de una posible hambruna, no sólo era una consecuencia psicológica del stress alimenticio al que la población estaba sometida, si no como consecuencia fisiológica de la desnutrición —la cual, al parecer, crea estados de delirio— y del consumo (no necesariamente a propósito) de sustancias hipnagógicas presentes en diversas plantas que eran usadas como complemento de una dieta muy pobre.

“The collective journey into illusion, followed by ‘domestic drunkenness’ –with the help of hallucinogenic seeds and herbs, arising from the background of chronic malnourishment and often hunger (which is the simplest and most natural producer of mental alterations and dream-like states)– helps to explain the manifestation of collective mental delirium, of mass trances, of entire communities and villages exploding into choreal dancing.”¹⁰⁶

Una Europa alucinada y hambrienta, al borde de un delirio maniático, una escena de infierno, una danza del apetito insatisfecho, una danza del hambre:

“In reality, western Europe, at least until the seventeenth century, has the appearance of an enormous house of dreams where the diurnal regime becomes confused with the nocturnal [...] The Europe of dreams and nocturnal hallucinations [...] narcotic sweetness [...] (and a) diet of dreams.”¹⁰⁷

Y en esta casa de sueños infernales, las masas hambrientas buscaban la forma de escapar de una realidad que los hiciera olvidar la falta de alimentos. Muchos buscaban la enfermedad, porque a través de ésta, el hambre desaparecía; al respecto, Camporesi cita a un verso del dramaturgo Angelo Beolo, quien escribe en el siglo XVI, pero que describe una práctica que se venía dando en Europa desde las hambrunas del siglo IX:

“In a strange paradox, illness was desired in order to allay hunger, as Menego explains to Duofo: ‘I try hard to get sick because, I tell you, friend, it seems that when I am sick, hunger does not come to me; and as long as hunger doesn’t bother me, I wouldn’t want anything more.’”¹⁰⁸

Muchos otros buscaban olvidar el hambre a través de plantas y hierbas, que permitieran sostenerse sin probar alimentos. Comenzó a fundarse en Europa una farmacopea de la pobreza para poder sobrevivir en una vida condenada a la malnutrición y al hambre. Un médico italiano, del *seicento*, Montalbani, escribía sobre una hierba particular que se venía usando en Europa desde hacía ya varios siglos y que permitía a quien la consumía pasar varios días sin comer. Ya la habían usado los escitas y era parecida a

¹⁰⁵ *vid.* Camporesi, Piero, *Bread of dreams. Food and fantasy in early modern Europe*, Chicago, University of Chicago Press, 1989. y Le Goff, Jacques, *La civilización del occidente medieval*, Barcelona, Paidós, 1999.

¹⁰⁶ Camporesi, Piero, *op cit.*, p. 18.

¹⁰⁷ Camporesi, Piero, *ibid.*, p. 23.

¹⁰⁸ *ibid.*, p. 37.

la planta de coca americana que los indígenas de la región andina usan hasta ahora para sobrevivir en las largas jornadas de frío y de hambre:

“Montalbani waved the mirage of a mythical herb [...] that of the *radice Hipice*, used by the Scythians, which ‘when put in the mouth, keeps hunger away for twelve days. Its effects were quite similar to those of the herb from the Western Indies known as *Cacahe*’ [...] which ‘when brought to one’s mouth, kills hunger and thirst’ [...] and to those of *negotiana*, with which the Indians of North America ‘delayed hunger and thirst’, or *spartanta*, which causes one not to feel either hunger or thirst when kept in the mouth. ‘And the hemlock ever blunting / represses a ravenous hunger.’”¹⁰⁹

No siempre se buscaban *ex profeso*, ciertos efectos farmacológicos como la supresión del hambre a través del consumo de algunas plantas como en el caso anteriormente citado; incontables veces, las personas caían en estados de intoxicación debido al consumo de plantas alucinógenas o letales de manera accidental. Muchas personas se encontraron —y fue un encuentro terriblemente desafortunado— con una planta que a la vista parecía apio, mas no lo era: Pausanias en el siglo II d. C. ya la había descrito:

““The whole island is free of lethal drugs except one weed; the deadly herb looks like celery, but they say if you eat it you die of laughing. That is why Homer and the people of his time speak of something very unhealthy as a Sardonic laugh”¹¹⁰

La planta, aparentemente inocente, era la Sardinia, la cual produce un efecto mortal en el cuerpo después de haber sido consumida. Crea una serie de espasmos incontrolables en el cuerpo antes de llevarlo a una muerte súbita y deja, a raíz de éstas convulsiones un efecto aterrador en el cadáver: una expresión en las comisuras de la boca que se asemeja a una sonrisa espeluznante. Un *riktus* mórbido permanecía en las comisuras de quien lo había consumido:

“Sardinia is called ‘rustic celery’, some call *Apium Risum* (‘laughing celery’), since it is believed that those who eat it die laughing [...] when this sardinian celery is eaten it causes all the nerves to retract in such a way as to widen and distend the mouth, and whoever has eaten it, as he dies, resembles a person laughing. This herb which is called ‘Sardonia’, is really a species of buttercup. When drunk or mixed in foods, it causes insanity, and by making the lips of the mouth retract, it generates a certain spasm so that it really seems as if those who have eaten it are laughing.”¹¹¹

Por otro lado, la planta *Lolium temulentum*, conocida comúnmente como *cizaña* o *espantapájaros*¹¹² era mezclada por los pobres con los cereales y granos, para hacer el pan un poco mas sustancioso. Lamentablemente a través de ésta combinación, se creaba el “pan de la locura”, un “pan de la alucinación” pues la planta tenía efectos alucinógenos que llevaban a un estado de estupefacción y desvarío:

“The effects of darnel (the french *vraie*, from the apparent etymology *ivre* or drunk) blended in excessive quantities with grain [...] the result was a ‘dazed bread’”¹¹³

¹⁰⁹ *ibid.*, p. 139.

¹¹⁰ Provine, Robert R., *Laughter. A scientific investigation*, New York, Penguin Books, 2001. s/p.

¹¹¹ *ibid.*, p. 43.

¹¹² *vid.*, Alonso, Natàlia y Ramón Buxó, *Agricultura, alimentación y entorno vegetal en la Cova de Punta Farisa (Fraga, Huesca) durante el Bronce Medio*, s/c, Edicions de la Universitat de Lleida, 1995.

¹¹³ Camporesi, Piero, *op cit.*, p. 123.

Una de las mayores fuentes de intoxicación provenía del consumo de pan de centeno que previamente estaba contaminado por una cepa bacteriana:

“the masses of the pre-industrial era [...] (had) inadequate diets, tormented by shingles (particularly widespread in the areas of rye consumption) [...] the crazed patterns of ‘St vitus’ dance’ and other choreographic epidemics, and the constant nightmare of worms and choleric diarrhoea -also suffered the harmful effects of ‘ignobile’ breads (matholi), the toxic deliria of impure flour mixtures, and the stunning demented stupidity and dullness of food poisoning.”¹¹⁴

Esta contaminación bacteriana, era ocasionada por el hongo *ergot*, que afectaba los cultivos de centeno y otros cereales. La ingestión del pan contaminado por este hongo producía la terrible enfermedad denominada ergotismo. Dicha enfermedad producía una serie de alucinaciones, convulsiones violentas que se asemejaban a un tipo de “danza” maniática e incontrolable además de brotes gangrenosos en el cuerpo. Una de las causas del “Mal de San Vito” que atacó a un conjunto amplio de personas en la Europa medieval (hubo brotes inclusive más allá de esta época, uno de los últimos se reporta en el siglo XVII) se atribuye al consumo de cereales contaminados con el hongo *ergot*:

“Lysergic acid, a narcotic derived from ergot, was probably the agent responsible for the motor crisis and neuroses known by the name of ‘St. Vitus’ dance”, and it is known that the chemical composition of this acid is related to mescaline, the narcotic which the Indians of the New World extracted from *peyótl*, derived from a cactus root.”¹¹⁵

El mal de San Vito azotó a las clases desprotegidas de la Europa medieval en una forma terrible y apabullante. Piero Camporesi utiliza una metáfora cruel para describir la enfermedad, la denomina una *epidemia coreográfica*, imagen irónica y devastadora de las convulsiones que sufrían las personas que se habían contagiado. En una leyenda germana del siglo XIII, varias personas que estaban poseídas por el mal, *danzaban* sobre un puente debido a los espasmos, dicho puente colapsó matándolos instantáneamente. Los sobrevivientes fueron curados por San Vito, quedando como santo y patrono de los que estaban afectados por la enfermedad:

“In 1278, about two hundred people danced on a bridge, over the Maas river in Germany, when it collapsed, killing most of them. The survivors were taken to a church dedicated to St. Vitus, where they were all miraculously cured, further connecting St. Vitus to dancers. It came to be believed that St. Vitus inflicted the dancing mania onto those who angered or displeased him.”¹¹⁶

Esta danza maniaca, podía durar días y días enteros, espasmos que anticipaban de manera frenética la desesperación y la muerte:

“So early as the year 1374, assemblages of men and women were seen at Aix-la-Chapelle, who had come out of Germany, and who, united by one common delusion, exhibited to the public both in the streets and in the churches the following strange spectacle. They formed circles hand in hand, and appearing to have lost all control over their senses, continued dancing, regardless of the bystanders, for hours together, in wild delirium, until at length they fell to the ground in a state of exhaustion. They then complained of extreme oppression and groaned as if in the agonies of death, until they were swathed in cloths bound tightly round their waists, upon which they again recovered, and remained free from complaint until the next attack. This practice of swathing was resorted to on account of the tympany which followed these spasmodic ravings, but the bystanders frequently relieved patients in

¹¹⁴ *ibid.*, p. 123.

¹¹⁵ *ibid.*, p. 127.

¹¹⁶ Turner, Osie, *Dance manias of the Middle Ages*, s/c, Smashwords editions, 2013.

a less artificial manner, by thumping and trampling upon the parts affected. While dancing they neither saw nor heard, being insensible to external impressions through the senses, but were haunted by visions, their fancies conjuring up spirits whose names they shrieked out; and some of them afterwards asserted that they felt as if they had been immersed in a stream of blood, which obliged them to leap so high. Others during the paroxysm, saw the heavens open and the Saviour enthroned with the Virgin Mary, according as the religious notions of the age were strangely and variously reflected in their imaginations.

Where the disease was completely developed, the attack commenced with epileptic convulsions. Those affected fell to the ground senseless, panting and labouring for breath. They foamed at the mouth, and suddenly springing up began their dance amidst strange contorsions. Yet the malady doubtless made its appearance very variously, and was modified by temporary or local circumstances, whereof non-medical contemporaries but imperfectly noted the essential particulars, accustomed as they were to confound their observation of natural events with their notions of the world of spirits.”¹¹⁷

La epidemia de ergotismo tuvo otra variación en síntomas y consecuencias del contagio, nos referimos al llamado *Fuego de San Antonio*, al que también se le denominaba *Fuego sagrado*, *Mal de los ardientes* o *Fuego infernal*. La manifestación de la enfermedad era relativamente distinta al *Mal de San Vito*, como dice a continuación:

“El fuego de San Antonio se presentaba bajo formas muy distintas. En unos casos afectaba a las vísceras abdominales, originando un cuadro muy doloroso [...] conduciendo a los enfermos a una muerte casi súbita. En otros, más frecuente, el proceso comprometía de preferencia los miembros.

Los enfermos “atormentados por dolores atroces lloraban en los templos y en las plazas públicas; esta enfermedad pestilencial, corroía los pies o las manos y alguna vez, la cara.” Comenzaba con un escalofrío en brazos y piernas, seguido de una angustiada sensación de quemazón. Parecía que las extremidades iban consumiéndose por un fuego interno, se tornaban negras, arrugadas y terminaban por desprenderse, “como si se hubieran cortado con un hacha.” La inmensa mayoría sobrevivía, quedando mutilados y deformados enormemente, por la pérdida incluso de los cuatro miembros.”¹¹⁸

He ahí otro escenario infernal, producido por el ergotismo; miembros que iban consumiéndose a raíz de algo que parecía un *fuego interno*, carne corroída como si hubiera sido cercenada a propósito, unos morían súbitamente, otros permanecían vivos, mutilados, con la piel infectada. Podemos rastrear, en las representaciones artísticas de la época, el impacto y el alcance que los efectos del ergotismo tenían en la sociedad. En la obra del gran Hieronymus Bosch podemos encontrar varias representaciones pictóricas de personas que estaban afligidas por el *Fuego de San Antonio* (vid. pls x). Isabel Morán encuentra en el dibujo *Mendigos y tullidos* del pintor neerlandés, a varios personajes que parecen haber sobrevivido a los estragos de la enfermedad. Bosch, como sabemos, pinta en el siglo XV, sin embargo, a pesar de estar representando a unos individuos que le son contemporáneos, éstos reflejaban el dolor y la enfermedad que estaba presente desde el siglo IX:

“Aunque es difícil y ambiguo al mismo tiempo, determinar (por simple apreciación) las causas de la deformidad física que dichas figuras representadas en los siguientes cuadros presentan, sí creo posible establecer una conexión coherente entre los personajes enfermos, su santo sanador, y la enfermedad que curaba bajo su advocación y que tantas vidas se cobró: el ergotismo, o como popularmente se le denominó, “Fuego de San Antonio.”

El punto de partida lo constituye el dibujo preparatorio que el Bosco realiza bajo el título de *Mendigos y tullidos* conservado en el Gabinete de Estampas de la Biblioteca Real de Bruselas. En el dibujo autógrafo, el Bosco expone una diversidad de lisiados, cuyas piernas o brazos aparecen visiblemente mutilados y deformados. Apoyados en soportes de madera, vemos como los más afortunados mantienen su dignidad humana erecta, mientras que los más

¹¹⁷ Hecker, I. F. C., *The epidemics of the Middle Ages*, London, Sherwood, Gilbert & Piper, 1835.

¹¹⁸ Laval R, Enrique, “Sobre las epidemias del fuego de San Antonio”, en *Revista chilena de infectología* 21 (1) (2004): p. 74.

desdichados, se arrastran larvariamente. Abocados a la mendicidad o a la supervivencia mediante la música, representan un claro ejemplo de los estragos de las enfermedades finiseculares de Europa.”¹¹⁹

El retablo de Isenheim, obra maestra del pintor Matthias Grünewald, elaborada en el siglo XVI, cuenta con nueve paneles. La obra está dedicada, justamente a San Antonio –quién era, desde luego el patrono de la enfermedad antedicha al que se le dedicaban oraciones para buscar la mejoría– En uno de los paneles, denominado “las tentaciones de San Antonio” se distingue a la izquierda del santo –que está siendo atacado por un conjunto de demonios– una figura inquietante, un pobre hombre casi desnudo, con la piel verdosa, gangrenosa, el vientre abultado, un mendigo gravemente enfermo:

“[...] es muy probable que Grünewald utilizara modelos para sus pinturas a pacientes con ergotismo crónico. Esta tesis [...] cree que la distonía es una manifestación clínica de los pacientes con ergotismo epidémico. No solo en dicho altar, sino en el tapiz de San Antonio o en la tabla del museo de Valenciennes se reflejan enfermos con idéntico debilitamiento muscular lo que constataría que la distonía es una característica de los enfermos de ergotismo.

En el retablo de Isenheim aparece un enfermo de dudosa interpretación. ¿Podría tratarse de una tuberculosis cutánea, de una sífilis tardía o gomosa?, ¿O no sería más lógico que aludiese a un enfermo del “Mal de San Antonio”? Ante dicho altar, acudían en peregrinación todos aquellos afectados por diversas plagas que deseaban fervientemente curarse, por lo que se especuló que el altar pudiera desempeñar, en una doble lectura, un papel preventivo o terapéutico.”¹²⁰

Así mismo, Isabel Morán expone como, muchos de los personajes que aparecen en las pinturas de Bosch, son representaciones de enfermos que han sido atacados por ergotismo. Y hace una referencia específica a un tema recurrente en la obra del pintor neerlandés, los pies cortados que simbolizarían los órganos mutilados a consecuencia del *Fuego de San Antonio*, enfermedad muy recurrente aún en la época en que Bosch realizó su obra. Una angustia por la enfermedad, por la posible mutilación:

“Referente a los órganos desmembrados, el pie cortado es uno de los elementos más reiterados en los cuadros del Bosco, como en el *Jardín de las delicias*, en un detalle de la tabla central del tríptico de Lisboa [...] o en el tapiz de la marcha de San Antonio de la ciudad. Muchas han sido las interpretaciones que sobre los órganos desmembrados como pies, manos o brazos se han ofrecido desde diversos enfoques. Van Lennep, siguiendo a Combe, cree que se trata de un elemento de la alquimia, tan en boga durante la Edad Media, que veía en el pie cortado la fijación del mercurio, elemento femenino de la Gran Obra Alquímica. Jose Luis Bermejo piensa que el pie cortado representa la penalización jurídica por un castigo o falta cometida, recogida ya en los Fueros Juzgos. Isabel Mateo, cree más probable que aluda a la venta de falsas reliquias, base de las peregrinaciones durante toda la Edad Media, incluso en los mismos centros de los monjes antonitas. Por último, existe también una visión más psicológica en cuanto a la interpretación de los órganos seleccionados. El profesor Escudero Valverde aduce como uno de los rasgos de la pintura esquizoide la fragmentación de órganos humanos. El crítico de la obra del Bosco, Gauffreteau-Sévy ha hallado en estas mutilaciones el símbolo de la angustia latente que existía en el Bosco, angustia producida bien por el contexto desquiciante de la época, o bien por una anomalía de su personalidad.”¹²¹

Precedentemente se han analizado las características de la Europa medieval que va del siglo IX al XIV-XV. Era esta una inmensa tierra de dolor y de angustia. Un infierno de masas hechizadas, sin alimentos, famélicas, estupidizadas:

“The poor sustenance aggravated a biological deficiency and psychological equilibrium already profoundly compromised [...] the effects produced by estranging and stupefying herbs and grains unknown or almost

¹¹⁹ Morán, Isabel, “El fuego de San Antonio. Estudio del ergotismo en la pintura del Bosco”, en *Asclepio* 47 (2) (1996): pp. 173-193.

¹²⁰ Morán, Isabel, *op cit.*, p. 13

¹²¹ *ibid.*, p. 19.

unmentioned [...] It is as if a spell had been placed on entire communities, bewitching and benumbing them; as if the masses had become victims of a colossal somnolent vertigo, induced by a drugging herb growing wild in the countryside.”¹²²

Masas hambrientas, embrutecidas, sumidas en alucinaciones diversas a raíz del consumo de cereales contaminados, una comida que nunca llega al estómago, un esperar que no tiene fin, un mirar en el horizonte con la esperanza de que al otro día llegará un poco de alimento, un esperar que termina en desilusión. Aguardaban todo el tiempo y seguían con hambre porque solo había muy poco que comer. Cuando se ha perdido la esperanza, cuando se sabe que lo que se espera nunca llegará, cuando se tiene esa certeza que hunde el corazón y las entrañas solo queda un recurso, un último, cruel y dulce recurso, que es el soñar. Y los pobres de la Edad Media comenzaron a idear un mundo de sueños, un país idílico más allá de la tierra, una perfecta utopía onírica, una tierra ideal, donde nunca más nadie moriría de hambre, ni se envejecería, donde no había más dolor y sufrimiento, donde nunca se esperaría más un alimento que no llega porque estaría allí frente a sus ojos, allí estarían disfrutando alimentos multicolores en una tierra de sueños hermosos. Esa tierra fue nombrada *El País de Jauja*.

Esta tierra idílica fue parte de las ensoñaciones de los habitantes de la mayor parte de Europa en la Edad Media. Estaba presente en las fábulas, canciones, leyendas y en parte de la literatura casi desde el siglo XII¹²³ —y continua la tradición oral-literaria con gran intensidad hasta el siglo XIV— pero la estructura de la leyenda data de siglos anteriores. El relato utópico presentaba diversas variaciones regionales pero contaba siempre con elementos comunes, esto es, la creencia en la existencia de una tierra donde habría alimentos sin fin, donde nadie tendría que trabajar para ganarse el pan, habría ríos de queso y árboles donde crecerían diversos frutos; en algunos casos, estaría allí presente la fuente de la juventud, pero fundamentalmente *El País de Jauja*, era una utopía gastronómica, una fantasía de escape en un mundo donde había escasez de alimentos:

“L’antidoto più efficace alla paura della fame è il sogno. Il sogno della tranquillità e del benessere alimentare; o piuttosto dell’abbondanza, dell’abbuffata. Il sogno di un paese di Cuccagna dove il cibo sia inesauribile e a portata di mano; dove gigantesche pentole di gnocchi siano rovesciate su montagne di formaggio grattugiato; dove le vigne siano legate con le salsicce, e i campi di grano recintati di carne arrosto. L’immaginario cuccagnesco, sorta di versione popolare delle ‘colte’ mitologie edeniche, prende corpo fra XII e XIV secolo. In un celebre *fabliau* francese – il primo che ne faccia dettagliata descrizione – il *païs de Coquaigne* è quello in cui “di spigole, salmoni e arighe sono fatti i muri di tutte le case; le capriate sono di storioni, teti di prosciutti i i correnti di salsicce [...]. Di pezzi di carne arrosto e di spalle di maiale sono circondati tutti i campi di grano; per le strade si rosolano grasse oche che si girano da sole su se stesse, e da vicino sono seguite da candida salsa all’aglio; e vi dico che per ogni dove per i sentieri e per le vie, si trovano tavole imbandite, con sopra candide tovaglie; tutti quelli che ne hanno voglia possono mangiare e bere liberamente; senza divieto né opposizione ciascuno prende ciò che desidera, pesce o carne, e chi volesse portarsene via un carro potrebbe farlo a suo piacimento [...]. Ed è sacrosanta verità che in quella contrada benedetta scorre un fiume di vino [...] per metà di vino rosso, del migliore che si possa trovare a Beaune o oltremare; per l’altra metà di vino bianco, del più generoso e prelibato che mai sia stato prodotto a Auxerre...”¹²⁴

Se ha pensado que la fantasía del *País de Jauja*, al ser definido como una especie de paraíso terrenal, lo más seguro es que en el contenido de su narrativa estuvieran presentes una serie infinita de delicadezas

¹²² Camporesi, Piero, *op cit.*, p. 122.

¹²³ La primera vez que se hace referencia en la literatura del *País de Jauja* (*Coquaigne* en francés) es un poema goliárdico del año 1164, donde se demonia al líder de un grupo de borrachos, *abbas Cucaniensis* (El abad del País de Jauja). *vid.* Franco, Hilário, *Nel paese di Cuccagna. La società medievale tra il sogno e la vita quotidiana*, Roma, Città Nuova Editrice, 2001.

¹²⁴ Montanari, Massimo, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, pp. 118-119.

gastronómicas, de comidas fantásticas o exóticas. Nada más lejano de la verdad, pues los elementos alimenticios que estaban presentes en el relato del *País de Jauja* son comidas comunes y corrientes, parte de la dieta campesina. Lo que da la pauta de que esta narración fantástica era patrimonio de los sectores menos favorecidos y que la añoranza central que está contenida en la elaboración de esta leyenda fantástica es la esperanza, el anhelo, el ansia de que la comida simple y cotidiana de cada día esté ahí sin pasar penurias, viviendo sin el temor del hambre:

“Cockaigne, moreover, does not give the impression of having flourished within closed, literary circles but rather to have appealed directly to a real need felt by all segments of society for imaginative compensation. Of more importance than a comic correction of artistic images of common folk’s alleged eating habits was the presentation of a pleasant contrast created by the suggestion of great variety and permanent abundance. In other words, the food itself was not so important as the fact that it was always available.”¹²⁵

De hecho, todos los elementos que estaban presentes en las mesas aristocráticas nunca formaron parte de los contenidos en la fantasía del *País de Jauja*:

“In any case, culinary Cockaigne is largely lacking in the typical dishes gracing the tables of the aristocracy. The preeminent food of the nobility—game—plays an indistinct role in this dreamland. [...] Even more striking is the total lack of fruit. This is a sore subject in a dreamland with paradisiacal pretensions, but Cockaigne serves up solutions based on rather blasphemous-sounding jokes treating the well-known Flood motifs. In this regard fruit would certainly present an opportunity not to be missed, but apparently there was something that made fruit undesirable in this garden of delightful debauchery. This conscious omission must probably be sought in the culinary association of fruit with courtly eating habits.”¹²⁶

Los pobres estaban sujetos, como se ha señalado, a resignarse a vivir en un universo de carencia y de sueños y elaboraciones míticas de una tierra donde nunca faltaría el alimento:

“Por eso los festines y las comilonas aparecen como espejismos, como sueños que movilizan la espera y alimentan la esperanza. Es la reiterada presencia del país de Jauja de los cuentos medievales, con sus decorados llenos de carnes cocidas, animales en ‘brocheta’, provisiones acumuladas, tan abundantes que cubren las colinas y los caminos, tan ordenadas que adornan las paredes y los suelos. El propio paisaje se transforma en alimento: ‘Las casas están rodeadas de róbalos, sábalos y salmones; los cabríos de los techos están hechos de esturiones, las traviesas de salchichas y la cobertura de panceta, costillas de cerdo saladas y ahumadas, tan apetitosas a la brasa’, El alimento acapara el espacio hasta colmar el horizonte.”¹²⁷

A continuación se efectuará el relato del otro lado de la historia, de la relación que las clases privilegiadas tenían con la alimentación desde el siglo XI hasta el siglo XIV. Se ha expuesto, en el capítulo anterior, como la élite de la Alta Edad Media poseía una filosofía de la alimentación orientada a seguir el modelo cultural alimenticio del norte de Europa como una forma de afirmación en el poder de la nueva aristocracia bárbaro-romana: dichas nociones dietéticas, buscaban como modelo ideal a un personaje fuerte, obeso, que ingiriera cantidades ingentes de alimentos, en una forma salvaje, animalesca, brutal. A partir del siglo XI, esas nociones quedan caducas y comienza a tomar forma algo que llamaríamos *la estilización del poder*. El guerrero indómito, sanguinario y devorador de enormes cantidades de carne es sustituido por el héroe cortés, un guerrero cristiano, elegante, austero, frugal, que busca la templanza. Ya no busca ingerir cantidades enormes de alimentos, sino pequeñas raciones de comidas exquisitas y lujosas en un banquete hermosísimo, distinguido, refinado:

¹²⁵ Pleij, Herman, *op cit.*, p. 95.

¹²⁶ Pleij, Herman, *ibid.*, p. 96.

¹²⁷ Vigarello, Georges, *Lo sano y lo malsano. Historia de las prácticas de la salud desde la Edad Media hasta nuestros días*, p. 57.

“[...] l’heroe cortese –o l’autore che gli dà voce e corpo– mostra un atteggiamento di moderazione e quasi di distacco nei confronti del cibo; una temperanza, un controllo che sarebbe limitativo interpretare semplicemente come adesione alla morale religiosa, alla nuova immagine del guerriero ‘cristiano’ che appunto in questi secoli va affermandosi e precisandosi. Nei romanzi del XII e del XIII secolo gli aspetti alimentari della vita aristocratica vengono, spesso, appena sfiorati; ‘ci si preoccupa soltanto di dissipare ogni sospetto di ristrettezza o di tirchieria, con l’assicurazione che tutti ebbero da mangiare a sufficienza...’¹²⁸

Es el nacimiento de los valores nobiliarios de las formas exquisitas, de la búsqueda de la belleza no sólo de los alimentos en sí que van a consumirse, sino de la presentación estética de los mismos y de los elementos que los acompañan: la mesa, los manteles y vajillas, la música, el arreglo del espacio donde se va a celebrar un banquete, los colores de la sala, la búsqueda del arreglo fastuoso y a su vez delicado. Como menciona Massimo Montanari, es el nacimiento de la civilización de las “buenas maneras”:

“Non si tratta solo [...] di temperanza cristiana. L’apparente distacco dal cibo di questi personaggi, lo scivolar via degli autori da descrizione troppo accurate nascondono, in realtà, un’attenzione vivissima al ‘nobile comportamento’ e a tutto ciò che del cibo è ritenuto il necessario contorno: la bellezza della tavola, delle tovaglie e del vasellame; la buona compagnia e la piacevole conversazione; la musica, gli spettacoli; la finezza dei modi. È la nascita delle ‘buone maniere’, di una ritualità conviviale fondata sull’eleganza anziché sulla forza; sulle forme più che sulla sostanza (dieteticamente parlando). Appunto negli ambienti cortesi del XII-XIII secolo queste ‘maniere’ cominciano a precisarsi, come segni di una differenza sociale affidata non più (o non più solo) alla quantità, ma alla qualità e ai modi del consumo.”¹²⁹

Esta orientación hacia los comportamientos gentiles, hacia la belleza de las formas y de las “buenas maneras” crea una cultura con todo un repertorio estructural de rituales, maneras y expresiones. No por nada, Jacques Le Goff, denomina a este período como una “civilización del gesto”.

“Il pasto quotidiano o legato a particolari occasioni è un atto sociale, codificato, gerarchizzato ‘che insieme distingue e unisce’. Organizzazione della tavola, ordine delle vivande, servizio: con le arti della tavola e con le buone maniere nasce una civiltà del corpo. Divieto di sputare, di soffiarsi il naso, di porgere a un commensale una porzione di cibo già addentata in precedenza... Il Medioevo civilizza le pratiche alimentari. Non si mangia più distesi come usavano i Romani, ma seduti. Si mangia con le dita, è chiaro, ma secondo regole precise, analogamente a come vengono mangiati i piatti a base di agnello arrostito nell’area culturale islamica. È corretto inoltre rispettare una giusta distanza tra gli invitati. L’esito materiale di tale ‘civilizzazione dei costumi’ sarà l’invenzione della forchetta, che, dopo il Medioevo, verrà importata da Bisanzio, attraverso Venezia.”¹³⁰

Todo este repertorio gestual está orientado a lograr un semblante en el individuo pleno de moderación, de templanza, de elegancia y *dulzura*, y desde luego este conjunto de comportamientos debían ser seguidos a pie juntillas en el contexto de la alimentación. El ideal de la época es San Luis, ejemplo supremo de gentilhomme, guerrero cristiano y rey:

“San Luis manifiesta en su comportamiento cotidiano la normalidad del gesto definida por Hugo de San Víctor y convertida en criterio de la gestualidad: la medida. Dulcemente es un adverbio que encontramos con frecuencia en sus biógrafos para caracterizar sus gestos que expresan una espiritualidad casi monástica, de dominio de sí mismo, de bondad real y la moderación cortés propia del gentilhomme.”¹³¹

¹²⁸ Montanari, Massimo, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, p. 74.

¹²⁹ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 75.

¹³⁰ Le Goff, Jacques, *Il corpo nel Medioevo*, Roma, Editori Laterza, 2010. p. 123.

¹³¹ Le Goff, Jacques, *Lo maraviloso y lo cotidiano en el Occidente medieval*, Barcelona, Gedisa, 2008. p. 54.

Y este ideal de nobleza en el comportamiento, no solo debe depender de la moderación en los gestos y en el semblante a la hora de consumir alimentos, no solo en la presentación de comidas lujosas o la suntuosidad de la mesa. El héroe cortés debe conocer de antemano un conjunto de códigos que ponen de manifiesto su pertenencia a un linaje de caballeros. En el romance *Tirant lo Blanc*, el conde eremita, después de haber pasado jornadas austeras debido a un retiro espiritual, sabe distinguir entre las comidas refinadas, buenas al paladar y las comidas malas o pesadas. Su regreso a la civilización cortés pasa por esa prueba de pertenencia a la misma, y desde luego, sale airoso en la prueba:

“Non tanti l’apetito (che rimarrà comunque un attributo fondamentale del nobile) quanto la capacità di scegliere, di distinguere le buone delle cattive vivande, sarà il segno di una corretta iniziazione alla vita cortese: quando il conte-eremita di *Tirant lo Blanc* (il celebre romanzo de Joanot Martorell) rinuncia all’austerità per calarsi finalmente nei panni del gentiluomo, è questa una delle prove fondamentali cui viene sottoposto: ‘molti generi di vivande gli furono offerti sulla tavola, e lui, esperto e sapiente, non mangiò altro che le vivande buone, traslaciando le altre’ Lo stesso fece più tardi coi dolci, presentati in un grande piatto d’oro su cui campeggiavano le confetture di frutta.”¹³²

Estos elementos no solo estaban presentes en las novelas de caballerías y en los romances, los grandes banquetes fastuosos, llenos de personajes nobles, era un espectáculo glamoroso y pleno de esplendor. En el siguiente ejemplo se ve la preparación del banquete de bodas de Bernardo, hijo de Giovanni Paolo Rucellai, un noble toscano, que vivió en el siglo XV:

“A proper reception required abundant food and drink. Banquets were showpieces. For Bernardo’s wedding Giovanni Rucellai had a platform of nearly 2,000 square feet erected in the street and filled with tables, at which as many as five hundred people a day feasted, served with fifty chefs and kitchen-boys working in a nearby kitchen, which had been built expressly for the occasion. Not every affair could boast of such magnificence, but all ended with a banquet. The decor rivalled the cuisine. An eminent personality like Rucellai carefully decorated the festival platform with tapestries, rich fabrics and fine furniture. To protect the diners in case of inclement weather, an immense cloth canopy, light blue in color, brocaded and festooned with garlands of greenery mingled with roses, was stretched over the platform. A credenza of chased silver stood on the platform.”¹³³

Todo este despliegue de pomposidad, fastuosidad y majestuosidad que la élite mostraba en la elaboración de diversos banquetes y en las “buenas maneras” de mesa llegó en muchas ocasiones rayar el límite del paroxismo. Ricardo II, rey de Inglaterra, que vivió durante el siglo XIV, era conocido por realizar festines de una magnificencia espectacular; llegó a contar con un promedio de 2000 cocineros, algunos de los cuales, al parecer, escribieron un libro de cocina llamado *The Forme of Cury*, que data del año 1390 y tiene un promedio de 250 recetas. Nadie habría podido competir con la cuidadosa preparación que Ricardo II realizaba a la hora de crear fiestas recargadas y esplendidas:

“He was also reputed ‘*the best and ryallest vyaundier of alle cristen kynges*’; in other words, the best trencherman of his generation, and the most hospitable. He was the first great magnate known to us who had more or less comprehensive cookery book produced in English, and a distinctly luxurious book at that, to judge by the quantities of wine and saffron used in its recipes.

Being fashion-conscious meant enjoying and seeking change. Clothes grew more exaggerated in style and colour; so did foods. At the royal table, dishes were tinted a regal gold with saffron, or might be striped or chequered in varied colours. Eccentric viands titillated court palates, such as the strange roast, half-piglet, half-capron, called a cokentrys. Subtleties (the decorative dishes, presented partly as entertainment between courses at feasts) became

¹³² Montanari, Massimo, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, pp. 75-76.

¹³³ Duby, Georges, [ed.], *A history of private life. Vol. II, Revelations of the medieval world*, Cambridge, The Belknap Press of Harvard University Press, p. 298.

immensely elaborate sugar-plate and marzipan sculptures in the hands of skilled royal cooks. The chronicler Hollingshead alleged that Richard had two thousand cooks. That is fanciful but his cuisine certainly became a byword for luxury.”¹³⁴

La función principal del banquete noble consistía en reafirmar la pertenencia a determinado grupo social:

“The banquet assumed a social significance that went much beyond the simple satisfying of appetite. For the noble it afforded a chance to demonstrate the glory of his nobility. For the guest it was an opportunity to show that he or she understood the social rules of the class to which he or she felt worthy of belonging, and that the honor of their lord’s invitation was not misplaced. And for the cook, even before he began to oversee the making of the first pie or the first broth, the banquet amounted to a formidable set of logistical problems.”¹³⁵

Chretien de Troyes, escribió un *roman* magnífico alrededor de 1170, titulado *Erec et Enide*. Escrito en francés antiguo, el poema es uno de los primeros romances artúricos del autor antedicho; consta de 7000 líneas en francés antiguo y fue escrito entre 1160 y 1164. *Erec et Enide*, es el relato que narra las aventuras de una pareja de la corte artúrica: Erec es un joven noble, hijo de Lac, y miembro de la corte del rey Arturo; Enide, por su parte, es una muchacha de orígenes gentiles que por diversas circunstancias vive ahora en la pobreza. En una ocasión Erec, quien era considerado el joven más guapo, noble y valeroso de la corte, estaba persiguiendo en el bosque a un malvado caballero. Allí, por accidente, conoció a Enide, una hermosa y pobre muchacha que en realidad era de origen noble. Los dos jóvenes se enamoraron perdidamente y al poco tiempo se casaron en la corte del rey Arturo.

Durante muchos años, Erec y Enide viven una existencia feliz y libre de preocupaciones. Sin embargo, Erec, se encuentra preocupado ya que ha abandonado su razón de ser y un aspecto fundamental de su vida, que es la caballería. Así que ambos protagonistas, se ponen en marcha y juntos viven incontables aventuras y pruebas. Tras salir victoriosos de todas las andanzas e incidentes que han vivido, regresan triunfantes a la corte del rey Arturo. Lamentablemente, el padre de Erec, el rey Lac, ha muerto y el hijo debe tomar su lugar. El rey Arturo corona a Erec y Enide en Nantes y viven felices el resto de sus vidas.

Erec et Enide, es un texto medieval importantísimo, y aquí no corresponde realizar una loa a su valor literario, pero se hará hincapié en ciertos aspectos del mismo y que tienen profunda relevancia para el presente trabajo. La obra está plagada de referencias en torno a la alimentación y a las maneras de mesa de las clases nobles. Jacques Le Goff, en la obra *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente medieval* hace un análisis de los puntos que se mencionan anteriormente.

Le Goff comienza enunciando el valor que tienen los códigos de las comidas —y de las vestimentas— en la sociedad. Y estos elementos son de particular importancia dentro de la rígida estructura feudal. La posición social de un individuo se expresaba a través de éstos lineamientos y reglas, que se pueden rastrear a través de las obras literarias —en este caso *Erec et Enide*— cuáles eran esta serie de reglamentos y normas:

“Conocida es la importancia de los códigos de la vestimenta y de las comidas en la cultura de la sociedad. Sin embargo no podemos contentarnos con estudiar tan solo su papel en las prácticas sociales. La presencia de tales

¹³⁴ Black, Maggie, *The medieval cookbook*, London, British Museum Press, 1992. pp. 98-99.

¹³⁵ Scully, D. Eleanor y Terence Scully, *op cit.*, p. 45.

códigos en las obras de la imaginación permite comprender mejor su función más allá de los empleos propiamente literarios o artísticos.

En la sociedad feudal estos códigos fueron particularmente eficaces y ocupaban un lugar esencial en la determinación de la posición social y el sistema de valores. Lo que una persona era se expresaba verdaderamente con fuerza a través de estos códigos.¹³⁶

Es importante analizar los códigos de la vestimenta presentes en la novela de caballería de la época que se está interpretando, la descripción extensa de la vestimenta de los personajes no solo responde a un juego literario, si no es un elemento central para determinar el rango de los personajes, su posición dentro del esquema de la sociedad. Chretien de Troyes hace una descripción extensa de la vestimenta de los invitados en la boda de Erec y Enide:

“Se trata de las bodas de Erec y Enide y a ellas llegan magníficos invitados, entre ellos muchos reyes. El primero que llega es ‘Gana de Cork, un rey de altivo continente’ con quinientos caballeros ricamente engalanados:

[...] [Gavraz, rey de los corques fieros, llegó con quinientos caballeros vestidos de seda y cendal y ricos mantos y calzas]”¹³⁷

En la boda de Erec y Enide, el rey Arturo arma caballeros a una serie de guerreros y a cada uno le regala un magnífico traje y les otorga además, la libertad de elegirlo. En este caso, Chretien de Troyes no solo quiere evidenciar la generosidad del rey, sino, quiere remarcar el acto de la investidura, el traje, es parte del rito en la que los guerreros se convierten en caballeros:

“Cuando en esta ocasión Arturo arma caballeros a cien jóvenes guerreros regala a cada uno un hermoso traje y además le da la libertad de elegirlo. Largueza en cuanto a la vestimenta que gratifica a un iniciado: el nuevo caballero puede ejercer su derecho de elección propio de un guerrero adulto. El regalo de vestidos es aquí rito de investiduras

Los juglares que divierten a los invitados de las bodas también reciben buenos regalos y ante todo preciosos trajes.

[...] [Y muy hermosos regalos les hicieron: trajes de cambiantes colores y armiño, de piel de conejo y telas de seda escarlata y gris]”¹³⁸

El vestido, también tiene en este otro episodio una significación cultural y ritual. Cuando el padre de Erec ha muerto, se hace hincapié en las vestiduras del difunto (rito de paso de la vida a la muerte y de ahí a otra nueva vida en un paraje celestial) y las vestiduras de Erec y Enide quien van a asumir el trono:

“El segundo momento es el de la muerte del rey Lac, padre de Erec. Aquí aparece la vestimenta del duelo, vestimenta de otro paso, paso hacia la muerte en el caso del difunto, paso a la elevación y la realeza para la pareja heredera. En esta ocasión tornan a aparecer los clérigos y con ellos los pobres. Todos son objeto de largueza en cuanto al vestido y esa largueza marca el acontecimientos:

[...] [Cumplió todas las promesas hechas en las iglesias; hizo vestir con ropa nueva a muchísimos desdichados; dio a los religiosos pobres capas nuevas y abrigadas pellizas.]”¹³⁹

¹³⁶ Le Goff, Jacques, *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente medieval*, Barcelona, Gedisa, 2008. p. 65.

¹³⁷ Le Goff, Jacques, *op cit.*, p. 70.

¹³⁸ *ibid.*, p. 70.

¹³⁹ *ibid.*, p. 74.

La apoteosis de la vestimenta como elemento simbólico asociado al rango o a la investidura está presente en la coronación de Erec y Enide en Nantes. El rey Arturo para la ocasión les brinda magníficas vestiduras y nuevamente como en el caso de la investidura de los caballeros, la vestimenta significa rito de paso:

“En su largueza excepcional el rey Arturo sobrepasa a Alejandro y a César en esta ocasión, y el obsequio de vestidos ocupa de nuevo un lugar privilegiado.

[...] [...] dio a cada uno tres caballos y tres pares de vestidos, para que su porte mejor pareciera. El rey era rico y generoso; no dio mantos de sarga ni vestidos adornados con piel de conejo y otras pieles vulgares, sino que eran pieles de armiño y los vestidos de terciopelo listados por orifrés rígido y duro.]”¹⁴⁰

Así como la vestimenta tenía un simbolismo relacionado con el rango, con la posición social de un individuo, lo mismo ocurría con la comida; cuando se encuentran estos elementos en la obra literaria de entre el siglo XI y XIV (en especial las novelas de caballería) se ve en realidad, la aparición de una celebración sutil de la rígida estructura feudal, como si al estar exponiendo los símbolos del poder o de determinado rango y sus ritos de paso se fuera testigo de un elogio al esquema ordenado e inamovible del feudalismo, como si se estuviera frente a la apoteosis de esa misma estructura que repasa a manera de inventario su propio esquema organizativo.

En el *Erec et Enide*, Erec encuentra en el bosque a un anciano que le da asilo. A pesar de que el hombre tiene un hogar modesto, Chretien de Troyes quiere evidenciar que en realidad este pertenece a un noble linaje —se encuentra empobrecido, no puede ofrecerle carne de caza o manjares suntuosos pero están aún presentes en su hogar elementos que lo delatan como miembro de la élite— Le ofrece al héroe una comida frugal pero elegante -digna del huésped al que está recibiendo y están presentes un arreglo de mesas, manteles y aguamaniles, todos elementos de un banquete noble:

“En casa del valvasor, el código de las comidas desempeña su papel en el simbolismo del rango y de la situación. En efecto, el anciano infanzón ofrece a Erec una comida que, si bien es modesta como conviene a su pobreza, no por eso deja de ser representativa del esfuerzo de generosidad por parte del pequeño noble y digna del rango de su huésped. El único criado de la casa es un buen cocinero. A falta de la carne de gran caza, el cocinero prepara la carne en las dos formas que convienen al caso, cocida y asada [...]

Sobre todo están presentes los elementos decorativos de la comida caballeresca: mesas, manteles y aguamaniles.

[...] [En cuanto a la comida dispuesta según lo ordenado, le dieron agua de dos aguamaniles; mesas y manteles y aguamaniles fueron dispuestos y bien aparejados.]”¹⁴¹

El banquete de bodas que el rey Arturo les ofrece a Erec y Enide es también magnífico y en él están presentes también elementos centrales de una mesa noble: carne de caza y vino en abundancia:

“En las bodas de Erec y Enide no se echa de menos la abundancia de víveres. El rey Arturo muestra también aquí su generosidad, sólo que Chrétien es más avaro en los detalles que en el caso de las vestimentas, los juegos, los cortejos y los torneos.

[...] [El rey Arturo no fue mezquino: mandó a panaderos, a maestresalas y a coperos que entregasen en gran cantidad a cada cual según su voluntad pan y vino y carne de caza de suerte que no faltara cosa alguna.]

¹⁴⁰ *ibid.*, pp. 74-75.

¹⁴¹ *ibid.*, p. 76.

En el banquete no falta ni la carne de caza mayor, ni el vino, elementos indispensables de una comida noble.”¹⁴²

En una de las tantas andanzas y aventuras que Erec y Enide vivieron, se encontraron en el bosque con un escudero y dos sirvientes que llevaban varias vituallas. La pareja se encuentra hambrienta después de haber combatido contra cinco caballeros. El escudero y sus ayudantes van en su apoyo:

“Después de haber combatido contra los cinco caballeros, Erec y Enide que no han comido ni bebido nada desde el día anterior se encuentran alrededor de mediodía con un escudero acompañado de dos servidores que llevaban pan, vino y cinco quesos cremosos.

El escudero ofrece estas vituallas a los dos hambrientos pues el joven noble comprende que está ante un caballero y una dama.

Se organiza así una especie de *picnic* y, respetando el código nobiliario de la mesa, el escudero sirve a Erec y Enide.

[...] [Una vez extendido el mantel sobre la tupida hierba pusieron sobre él el pan y el vino y un trozo de queso; de esto comieron ambos pues tenían mucha hambre y del vino bebieron gustosos mientras el escudero frente a ellos los servía.]”¹⁴³

Nuevamente se repiten los códigos nobiliarios de la alimentación, el escudero ofrece a Erec y Enide una variedad de platillos habituales en las mesas de la élite: pan de calidad, vino y queso; además agregaron un mantel para que pudieran consumir estas vituallas. Todos elementos que están acordes al rango de los personajes.

El rey Evrain, ofrece a Erec y Enide una cena, en la que también están presentes elementos de la mesa noble:

“En la tercera y última fase de la novela reaparece el código de las comidas, antes y después de la gran aventura de la Alegría de la Corte.

El rey Evrain, en cuyas tierras se desarrolla la aventura, ofrece primero una fiesta a Erec y Enide y así se alcanza el colmo de la gastronomía aristocrática: aves, caza, frutas y vinos.

[...] [El rey mandó disponer la cena y cuando llegó la noche (sirvieron) aves, caza y frutas y vinos de diversas clases.]”¹⁴⁴

En la fiesta de la Alegría de la Corte, Erec y Enide nuevamente disfrutan de un banquete magnífico. Y están presentes nuevamente los códigos alimentarios aristocráticos:

“Después de la misa de coronación se dispone un banquete de más de quinientas mesas en cinco salas colmadas. Cada mesa está presidida por un rey, un duque un conde o un conde y cien caballeros están sentados a cada mesa [...] Pero en el momento de describir los manjares que se sirven, Chrétien abrevia el relato [...]

Nada os diré de los diversos manjares que se sirvieron, pues vosotros mismos sabréis dar buena razón de ello.”¹⁴⁵

¹⁴² *ibid.*, pp. 76-77.

¹⁴³ *ibid.*, p. 77.

¹⁴⁴ *ibid.*, p. 79.

¹⁴⁵ *ibid.*, p. 80.

Esos manjares a los que, el lector de la obra podrá dar buena razón de ello, son esencialmente manjares de las mesas nobles que son símbolo material de los sectores privilegiados del esquema feudal.

Se analizará a continuación otro de los elementos centrales que formaban parte de la alimentación de las clases privilegiadas; hay que hacer referencia a las especias. En la alimentación de las clases menos privilegiadas eran prácticamente desconocidas, pero para las mesas nobles constituían elementos que eran indudablemente indispensables. ¿Cuál era la razón por la cual las especias se habían convertido justamente en algo de lo que las élites no podían prescindir? La explicación se podría encontrar en el perfume exquisito que éstas despiden, en los aromas extraordinarios, en la mezcla de sabores prodigiosos y originales que le otorgan a un platillo determinado; sin embargo, la razón fundamental de su éxito y de su puesto esencial en las mesas nobles, se encuentra en el imaginario que se construyó alrededor de ellas. Así como las clases desfavorecidas de Europa tenían en el País de Jauja un mundo de sueños donde existía un paraíso de comida abundante, las clases altas depositaban en las especias su propio universo de ensoñación en una región lejana donde existirían manjares imposibles y exquisitos. En las especias estaba presente una reminiscencia de tierras paradisíacas y un aura de exotismo. La mayor parte de las especias provenía de Oriente, lugar donde se creía se encontraba la fuente de la eterna juventud, la puerta a jardines edénicos donde criaturas fabulosas habitarían estos rincones celestes:

“En la Edad Media, las especias florecían y se cosechaban en un lugar más feliz, bendito [...] los orígenes de la mayoría de las especias eran todavía un misterio. Las especias proporcionaban un sabor y un aroma maravillosos, aunque su atractivo aumentaba por lo caras que eran y por proceder del mal conocido Oriente. En alguna parte de las regiones orientales se encontraba India, en donde como se sabía tienen su origen las especias. Las tierras bíblicas del oro y las especias, lugares como Ofir, Hevilath, o Saba, también se encuentran al este. Se pensaba que el Jardín del Edén, el paraíso terrenal, se encontraba en el extremo oriental de Asia. Las especias procedían de estas tierras fragantes y distantes. El olor paradisíaco y la imagen de pureza y eternidad no eran simplemente metáfora abstractas sino conceptos vívidos que impregnaron la tradición geográfica...”¹⁴⁶

Joinville, el famoso biógrafo de San Luis, rey de Francia, afirmaba que las especias provenían del Paraíso Terrenal. El río Nilo –junto con el Tigris, el Eúfrates y el Ganges– nacería justamente en este sitio arrastrando en su curso jengibre, ruibarbo, canela, todas ellas producto del jardín edénico en la tierra:

“Antes de que este río penetre en Egipto, la gente que habitualmente realiza semejante trabajo echa sus redes al atardecer dejándolas extendidas. Cuando llega la mañana, ellos encuentran en sus redes las cosas que venden a peso y se importan en Egipto, por ejemplo jengibre, ruibarbo, áloes, y canela. Se decía que estas cosas provenían del paraíso terrenal, un lugar celestial en el que el viento tira los árboles igual que seca la madera en los bosques de nuestra propia tierra, y la madera seca de los árboles del paraíso que de este modo cae sobre el río nos la venden los mercaderes en este país.”¹⁴⁷

Existía ya una larga tradición histórica en Occidente en la que se afirmaba que los cuatro ríos mencionados arriba tenían su origen en el Paraíso Terrenal, y que en su curso y márgenes arrastraban productos y tesoros del mismo:

“Un geógrafo del siglo IV mantenía que existían moradores reales en el paraíso, un pueblo conocido como Camarines, que vive del pan que cae del cielo y que lo consumen con miel y pimienta. De acuerdo con el padre de

¹⁴⁶ Freedman, Paul, *Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval*, p. 108.

¹⁴⁷ Freedman, Paul, *op cit.*, p. 109.

la Iglesia griega Filostorgio de Capadocia, que escribe hacia 425, los árboles del clavo que crecen junto al río Fisón son ramificaciones de los árboles originalmente limitados al paraíso.”¹⁴⁸

En la época en la que Joinville vivía circulaba una leyenda sobre los viajes de conquista de Alejandro Magno. En una de sus travesías por la India, habría encontrado las murallas del Paraíso Terrenal, sin embargo, no habría podido ingresar a dicho espacio:

“Conforme a un relato popular que comenzaba con una versión hebrea del siglo XII, Alejandro Magno decidió buscar el Paraíso después de que su ejército alcanzara las riberas del Ganges. Alejandro y sus compañeros se encontraron navegando a lo largo de una muralla de una inmensa ciudad fortificada que parecía no tener entrada. Después de tres días llegaron a una ventana donde apareció un hombre informándolos de que esta era la morada de los benditos, y que ellos no debían entrar. Este hombre entregó una piedra a Alejandro para que se volviera con ella y que pesaba más que un volumen igual de oro, pero que una vez transformada en polvo se volvió algo extremadamente ligero.”¹⁴⁹

El Jardín del Edén, después de la caída de Adán y Eva, se había cerrado para todos los mortales, ni siquiera el gran Alejandro Magno podía entrar. Murallas fortificadas y criaturas quiméricas y ominosas cuidarían sus fronteras:

“Cuando Adán y Eva fueron expulsados del jardín, se cerró y quedó separado del resto de la tierra y de sus habitantes. Un ángel con una espada guarda su entrada, o, según algunos relatos, el paraíso quedó rodeado por una muralla impenetrable o por las llamas. Se crearon otras características del lugar para disuadir a los posibles visitantes. Según Honorio Augustodunensis (*ca.* 1080-1137), un monje alemán autor de una serie ampliamente difundida de obras enciclopédicas, el paraíso terrenal se encuentra rodeado por una tierra de nadie árida, repleta de bestias y de serpientes salvajes. O quizás se encontraba en una montaña de altura inaccesible. Johannes Witte de Hese, autor de un viaje de ficción a Oriente realizado supuestamente en 1389, afirma que vio las murallas del paraíso en lo alto del ‘Monte Edom’ destellando como una estrella al ponerse el sol. O según Dante, está en la cumbre de la montaña del purgatorio en el hemisferio sur [...] Este paraíso prácticamente desierto se encuentra repleto de plantas aromáticas.”¹⁵⁰

Los hombres, entonces, tenían vedada la entrada al paraíso; sólo quedaba imaginarlo y quizá mirarlo de lejos con añoranza. Sin embargo, frecuentemente especias maravillosas que nacerían en su seno eran arrastradas por los cuatro ríos bíblicos. La idea de que las especias provenían de un lugar prohibido para los seres humanos, de que provenían de un lugar prodigioso y cuasi divino aumentaba su demanda en el mercado y las élites pagaban abultados precios por tener un fragmento del paraíso en su mesa.

Los mercaderes de especias sabían muy bien de la existencia de la gran demanda de sus productos y de cómo estos se habían transformado en un *objet du desir* de las clases acomodadas europeas. Dichos comerciantes, entonces, aderezaban y ensalzaban aún más las leyendas que circulaban sobre las especias para elevar aún más su precio y obtener así más ganancias:

“Historias de serpientes y de cómo se las engañaba servían a los comerciantes de explicaciones o justificaciones para el alto precio de las especias. Los minoristas a menudo ponían el acento o exageraban la dificultad para conseguir los artículos exóticos (o supuestamente exóticos) o los ingredientes de alta calidad –botánicos ‘raros’ para perfumes, cuero ‘cuidadosamente seleccionado’ o ‘correaes’ para asientos de carruajes, vieiras recogidas por un ‘buceador’. Esta mistificación es tanto más verosímil, tentadora y atractiva cuando no se sabe realmente de dónde procedían estos valiosos artículos. Escritores helénicos y romanos, como el naturalista Plinio y el botánico

¹⁴⁸ *ibid.*, p. 112.

¹⁴⁹ *ibid.*, pp. 113-114.

¹⁵⁰ *ibid.*, p. 110.

Teofrasto, ridiculizaron las ‘fabulas’ de Herodoto y su credulidad por dar pábulo a historias difundidas por gentes de Arabia y de otras regiones donde crecían las especias con vistas a aumentar los precios. Pero hasta Plinio (alguien que no es normalmente conocido por su escepticismo sobre las maravillas) y Teofrasto en otra parte describen las plantas aromáticas siendo guardadas por serpientes, o discuten sin asomo de burla acerca del supuesto hábito del fénix inmortal de fabricar su nido con ramitas de canela.”¹⁵¹

Existían motivos más prosaicos y terrenales por los cuales las especias eran tan caras en Europa — razón por la cual se habían convertido en un *status symbol* en el occidente medieval— y los mismos eran meramente económicos: éstas eran escasas en Europa, pero abundantes en Asia y los mercaderes especulaban en el juego de la oferta y la demanda para continuar vendiendo en Europa las especias a precios elevadísimos:

“Quienes se aventuraban tan lejos como India en Indonesia debían tener claramente asumido que las especias abundaban en su hábitat natal, que de hecho no eran en absoluto raras. Sus altos precios en Europa se podían explicar parcialmente por la distancia, pero sobre todo por el control monopolístico que los intermediarios musulmanes intentaban salvaguardar. Ellos debían creer que si evitaban los centros de distribución del Mediterráneo controlados por los musulmanes con vistas a encontrar el camino directo a las Indias conseguirían exorbitantes ganancias, porque el precio de las especias en Asia Oriental debía ser tan bajo que hasta la duración y la dificultad del viaje lo harían económicamente rentable. De hecho, por lo general, ese fue el caso. El segundo viaje a India de Vasco de Gama en 1502-1503 tuvo como resultado la adquisición de 1.700 toneladas de especias, equivalentes a lo que Venecia obtenía de media al año, y el beneficio alcanzado fue del orden del 400%.”¹⁵²

Fuera por los motivos que fuera, la fuerza del imaginario sobre un origen paradisíaco, precios elevados por la lejanía de su procedencia o por los vaivenes y dinámica del mercado (prácticas monopólicas, elevación artificial de los precios) lo cierto es que las especias se habían convertido en artículos imprescindibles de la dieta noble europea. El occidente medieval estaba obsesionado con las especias y Massimo Montanari —siguiendo a Fernand Braudel— define a esta obsesión como una *follia delle spezie* que atravesó todo el continente europeo en la Edad Media. Esta manía, locura y fijación con las mismas era un signo de ostentación y de distinción social a través de productos que poseían un valor de ensueño; eran símbolos en un horizonte onírico donde el aroma y el sabor de tierras ignotas, cuasi divinas y perfumadas podían alcanzar el presente cotidiano. Las especias, tal como lo expresa B. Lauriou, poseían un gusto y un perfume de eternidad.¹⁵³

“‘Follia delle spezie’ la definizione di Braudel coglie nel segno [...] Difficilmente potremo comprendere questi consumi sul piano della progettualità razionale; sono consumi dettati dal desiderio e dall’immaginario. Il bisogno anzitutto, di lusso e di ostentazione: il prezzo delle spezie inarrivabile ai più, è già un buon motivo per farne un oggetto di desiderio. [...] L’immaginario delle spezie non finisce qui. Strumento di ostentazione e segno di distinzione sociale, esse concentrano su i sé anche valori di sogno —gli stessi valori di cui è carico l’Oriente, terra misteriosa e lontana, ‘orizzonte onirico’ (J. Le Goff) in cui gli occidentali proiettano ogni sorta di desideri e di utopie. Nelle raffigurazione cartografiche del tempo l’Oriente è contiguo al Paradiso terrestre, e si immagina che ne sia profondamente influenzato: sono i mondi dell’abbondanza e della felicità, e soprattutto dell’eternità.”¹⁵⁴

Anteriormente se mencionó como las nociones dietéticas y los gustos culinarios de las clases nobles europeas de la plena Edad Media tenían como conceptos centrales la elegancia, el refinamiento y la ostentación. Las especias, servían en este caso como un elemento indispensable para sostener esta

¹⁵¹ *ibid.*, p. 158.

¹⁵² *ibid.*, p. 155-156.

¹⁵³ Montanari, Massimo, *op. cit.*, p. 81.

¹⁵⁴ *ibidem*.

tendencia gastronómica. Tan indispensable que estaban presentes en cada uno de los platillos y recetas, casi en forma exagerada. Una multiplicidad de especias se agregaban a diferentes platillos en una cantidad superabundante y desmesurada:

“Un libro de cocina inglés del siglo XV incluye una receta de eglefino en una salsa denominada ‘gyve’, compuesta a base de clavo, nuez moscada, pimienta, y mucha canela junto con pasas, azafrán, sándalo y jengibre. Esta misma colección recoge también una receta de empanada de cerdo en la que la carne picada del animal se mezcla con toda clase de especias (incluida una gran cantidad de canela), añadiéndose huevos, queso, higos y dátiles, y a continuación se hornea envuelta en pasta. Para realzar su elegante aspecto, las empanadas se pueden recubrir con una mezcla de azafrán y leche de almendras antes de hornearlas para que adquieran un aspecto dorado (un proceso denominado ‘dorar’). Otro compendio inglés contiene una receta para el cisne cocinado simplemente (asado y troceado), aunque servido con una salsa compuesta a base de las entrañas del ave, jengibre, galanga [...]”¹⁵⁵

Le Ménagier de Paris es un texto pequeño y delicioso escrito en Francia en 1393. El texto contiene una serie de consejos para las amas de casa nobles para que puedan tener éxito en su matrimonio, mantener un hogar y un conjunto de tips y recetas culinarias. Es importante destacar la gran importancia que tienen las especias en las recetas de *Le Ménagier*; en la mayoría de las recetas del libro las mismas juegan un papel fundamental:

“La importancia de las especias en el sistema culinario del *Le Ménagier de Paris* difícilmente puede exagerarse. Independientemente de la situación económica el autor recomienda comprar especias de manera rutinaria y en grandes cantidades. Incluso, aunque en ocasiones él la adquiere preparada, presenta dos versiones de la salsa camelina, diferenciando la de invierno y la de verano. Su salsa verde no es una simple preparación de perejil o preparación de hierbas sino una compleja mezcla que incluye una ligera infusión de jengibre, granos del paraíso, y clavo machacados junto con mejorana, perejil y acedera. Al comienzo de su prólogo a la sección en la que da determinadas recetas dice sucintamente: ‘conoce tus especias’ (*cognoistre espices*). Las recetas emplean cerca de veinte especias diferentes, incluidas la galanga, los granos del paraíso, la zedoaria, y algunas otras además del repertorio habitual. En sus instrucciones para la compra el autor del *Le Ménagier* nos da una buena idea sobre qué especias básicas y preparadas, y productos especiados podían comprarse a un vendedor de especias (*especier*): delicias que incluían granadas, piedras de azúcar, nueces confitadas, cidra y un dulce popular conocido como Manus Christi (mano de Cristo), un dulce blanco hecho con azúcar y jengibre de consistencia blanda, del tamaño de un dedo.”¹⁵⁶

Las especias eran tan célebres que incluso habían llegado a tener un lugar muy importante dentro de los monasterios. Los monjes de Cluny, habían desarrollado un gusto particular por el vino especiado. Tanto era así que Pedro el Venerable, en el siglo XII, tuvo que prohibirlo:

“L’uso di vini speziati (*pigmentorum respersa pulveribus*) fu rimproverato ai monaci cluniacensi da Bernardo di Chiaravalle; Pietro il Venerabile nei suoi *Statuti* lo proibì. Ciò non avrà impedito di continuare a usare le spezie per scopi farmaceutici e medicamentosi: nell’armadio dell’infermeria di Cluny – prescrivevano le *Consuetudine* di Ulrico.”¹⁵⁷

El cénit de la gastronomía refinada, elegante y plena de especias la encontramos en los dulces de los banquetes nobles. Verdaderas obras de arte en azúcar, esculturas culinarias magníficas:

“Junto a las salsas, el otro lugar importante para las especias en la cocina medieval eran los dulces de la sobremesa. Las especias no sólo aparecían en los platos principales sino que brillaban bajo dos formas particulares: en el vino endulzado y especiado (que se servía igual antes o después de la comida), y en aquellos dulces de especias en

¹⁵⁵ Freedman, Paul, *op cit.*, p. 33.

¹⁵⁶ *ibid.*, p. 95.

¹⁵⁷ Montanari, Massimo, *op. cit.*, p. 80.

azúcar cristalizado. Un banquete que ofreció en 1458 el conde de Foix (en las estribaciones de los Pirineos franceses) a los embajadores húngaros comenzó con hipocrás blanco (vino especiado) y terminó con hipocrás tinto servido con barquillos tostados. Entre los postres se ofrecieron animales heráldicos modelados en azúcar con especias enteras incrustadas. Animales azucarados rampantes y en posición yacente exhibían las armas del rey de Hungría en sus bocas o en sus garras.”¹⁵⁸

Para los hombres de la Edad Media, las especias no sólo provenían de la región donde se encontraría el Paraíso Terrenal, la fragancia de las mismas estaría presente en el Paraíso mismo, Dios y los santos habitarían en un lugar exquisitamente perfumado. Las especias no solo estarían asociadas a tierras de ensueño, a palacios éliseos con plantas y animales exóticos en el lejano Oriente; si no que serían imaginarios de lujo y de búsqueda de placeres refinados, caros e infrecuentes, sino un vehículo para acercarse a Dios:

“El perfume [...] un emblema de santidad. Condenado por los moralistas como una vanidad y una incitación a la lascivia, formaba parte sin embargo de los rituales de la Iglesia y estaba asociado al olor del Paraíso Terrenal del Edén y al grato aroma que emitían los santos (tanto en vida como muertos) como señal de sus méritos extraordinarios. En ninguna parte es más evidente la versatilidad de las especias y su costoso atractivo que el entusiasmo medieval por la fragancia. Por derecho propio, lo que olía bien tenía que ser magnífico. [...]

Existía un amplio precedente para considerar sublime al perfume [...] la constante evocación de los perfumes como señal de la presencia divina [...] El aroma divino pone de manifiesto algo que puede comprobarse de forma tangible, pero no por los sentidos normales de la vista, el oído o el tacto. La naturaleza sagrada de la sensación olfativa quedaba reforzada por su intensidad invisible.”¹⁵⁹

Al igual que en la etapa de la plena Edad Media se asiste a un proceso que denominamos *estilización del poder*. La ideología, el *ethos* y la cosmovisión de la clase dominante estaba fuertemente orientada hacia la búsqueda de una fastuosidad elegante, de refinamiento de las formas, de la gracia del lujo. El comportamiento del gentilhomme debía estar guiado por la templanza, la mesura, la prudencia y la delicadeza del comportamiento; en suma, los elementos representativos de la sociedad cortés. La obsesión de las élites por las especias era en definitiva, la quintaesencia y la apoteosis de esta civilización de la elegancia y la majestuosidad –ya que se consideraba que éstas provenían de una tierra lejana y encantada, quizá del paraíso mismo– Esta serie de conceptos, permearon, desde luego, a las nociones alimenticias y a la medicina dietética como se verá a continuación.

Dos principios fundamentales regían la medicina de la época, dichos elementos se buscaban para obtener la salud y la curación: uno de ellos era la pureza y el otro el *contacto* (contacto en este caso con la pureza misma o con las sustancias que poseyeran esta propiedad):

“[...] dos principios medievales que demuestran la eficacia curativa de ciertos objetos. En primer lugar, la pureza, cualidad impregnada de imaginaria y, en este caso en particular, de moralidad; surge del arte de las analogías, de una búsqueda en la cual dominan las similitudes y las comparaciones. El segundo principio es el del contacto [...] actúa por contigüidad, tal como lo hacen, con más fuerza aun en algunos casos, los amuletos, los colgantes o las joyas, que se llevan para compartir su virtud purificadora.

Estos mismos principios se mantienen cuando se trata ya no solamente de curar sino de proteger: la ambición preventiva consiste aquí también en alejar todo contacto impuro...”¹⁶⁰

¹⁵⁸ Freedman, Paul, *op cit.*, p. 36.

¹⁵⁹ *ibid.*, p. 95.

¹⁶⁰ Vigarello, Georges, *Lo sano y lo malsano. Historia de las prácticas de la salud desde la Edad Media hasta nuestros días*, pp. 15-16.

¿Qué sustancias, entonces, serían más puras para obtener la curación que las especias mismas? Su pureza era indudable ya que provenían del Jardín del Edén y por lo tanto de Dios mismo. Las especias se originarían en el Paraíso, en el lugar sagrado por excelencia. Serían una parte del cielo que arrojado sobre la tierra esparciría su fragancia, su sabor encantador y cautivante sobre los platillos de la mesa cotidiana. Las especias, provendrían de Dios, serían una manifestación de sí mismo, una epifanía divina en la forma de un aroma y un sabor, fluirían del creador, como algo puro e infinitamente bueno.

En el cuadro titulado *Jardín del Paraíso (Paradiesgärtlein)*¹⁶¹ pintado por un maestro alemán anónimo en 1410 vemos al niño Jesús, a la Virgen y a un conjunto de santos en un magnífico jardín amurallado; es una escena bucólica y poética de una tarde pacífica en las tierras del Paraíso. Flores, plantas y animales rodean a Jesús y a la Virgen en una luz esplendorosa y serena. Hay malvas, margaritas, plantas de mostaza, *hypericum*... es sin duda un jardín fragante; ¿cabría pensar que habría entre esas plantas otras especias escondidas?, ¿acaso podríamos suponer que también en el díptico de Hieronymus Bosch del Cielo y el Infierno¹⁶², en la sección del Paraíso, mientras Adán y Eva dialogan con la serpiente estarían rodeados por innumerables árboles de especias y flores que destilarían su aroma mientras se consumaba tal fatal encuentro? Definitivamente se podría afirmar que sí, que allí estarían presentes engalanando el Paraíso terreno y la morada de Dios.

Esta asociación de las especias con lo sagrado lo podemos verificar con el vínculo que poseía el ciclo artúrico y las leyendas del Santo Grial. Georges Vigarello quiere enfatizar esta asociación poniendo como ejemplo un pasaje de *La Quête du Graal*:

“Una alusión que la leyenda del Grial retoma aún con más fuerzas: cuando el santo vaso, introducido en la sala real, llevado por los asistentes, es depositado sobre la mesa de Arturo, la atracción que determina la búsqueda se traduce en términos físicos. Un embrujo sensual, un sobrecogimiento del cuerpo, que solo el efecto de las especias parece estar en condiciones de evocar. Una ‘perfección’ del olor, del gusto, y también del sabor que sólo ellas podrían sugerir: ‘Entró por la puerta grande, desde que penetró la sala se llenó de buenos olores como si todas las especias estuvieran allí exhalando sus aromas’. La imagen se rememora nuevamente para evocar la dependencia de Galaad hacia el escudo ‘encantado’, en el mismo relato, uno de los mil sortilegios que se multiplican en la leyenda artúrica: ‘Oía tan bien como si todas las especias del mundo se hubieran esparcido sobre el’. Finalmente se repite la misma imagen, durante las últimas escenas de la búsqueda: la hostia consumida por los compañeros que se reencuentran y que concentra en ella ‘todas las dulzuras del mundo’”¹⁶³

La sala donde se encontraría el Santo Grial tendría el aroma de las especias. Para describir lo que podría ser el perfume de la sala donde el caliz sagrado moraría la narrativa del Grial recurre a la imagen de las especias y su fragancia que remite a lo divino, a su pertenencia a la esfera celestial.

Si las especias tendrían este rango divino, entonces serían una medicina poderosísima, tanto que serían la panacea misma. ¿Qué mejor elixir para combatir la enfermedad y la muerte que un remedio celestial? La luz de Dios es victoriosa contra la descomposición y los padecimientos. En las especias estaría un rayo, un elemento sagrado indispensable para combatir los malestares y las afecciones. En una pieza de teatro francés medieval titulado *Passion de Notre Seigneur* (escrita probablemente en el

¹⁶¹ *vid. ils.*

¹⁶² *vid. ils.*

¹⁶³ Vigarello, Georges, *op cit.*, p.36.

siglo XII o XIII) encontramos a María Magdalena ungiendo el cuerpo de Cristo con especias para poder protegerlo:

“Magdalena se dirige a los ‘especieros’ para ‘ungir el cuerpo de Cristo’, para protegerlo mejor; compra mirra, aloe y jengibre; los mezcla antes de usarlo como un bálsamo.”¹⁶⁴

Y desde luego, entonces, para la concepción medieval, en el plano alimenticio, en la esfera de la medicina dietética, consumir muchas especias ayudaría a alejar la descomposición, la podredumbre y la muerte:

“Esta defensa del cuerpo influye incluso sobre el concepto de la alimentación: absorber especias es alejar la podredumbre, alejar la presencia de la muerte durante la vida. Barthélemy el Inglés lo dice muy claramente a pesar de los términos exóticos que utiliza: ‘La pimienta hace estornudar y purga el cerebro de excesos flemáticos y come la carne mala y limpia los miembros espirituales de los excesos rígidos y viscosos’. Comer ajo tiene el mismo efecto: ‘El ajo divide los humores grasos y los expulsa’. Las especias tienen una acción doble: airean los humores y los evacúan.”¹⁶⁵

Tanto es así, que existía una curiosa leyenda sobre la alimentación de la mítica ave Fénix —símbolo de la purificación, el resurgimiento y la inmortalidad— Esta ave fabulosa de brillante plumaje rojizo y dorado, quien poseía un majestuoso pico y garras colosales se consumía por la acción del fuego cada quinientos años para luego resurgir de sus cenizas. Guillaume le Clerc, en su *Bestiaire divin*, explica que el Fénix renace de sus cenizas después de haber sido transfigurado por el fuego gracias a que el ave se alimenta de canela, jengibre y nuez moscada:

“También son reveladores los mitos que asocian a las especias con las imágenes del rejuvenecimiento, del renacimiento, que juegan con las metáforas del eterno comenzar. Si el Fénix del *Bestiaire divin* de Guillaume le Clerc de Normandía renace cada quinientos años, transfigurado por el fuego, es porque el animal consumió previamente canela, jengibre, nuez moscada o hinojo. Primeramente ‘se cargó de especias excelentes, preciosas y de diversas clases’. El propio fuego se abrasaba con sarmientos aromáticos. El Fénix vuelve a la vida gracias a los sabores y a los olores.”¹⁶⁶

También en el *Livre du Monde* de Vincent de Beauvais, escrito en el siglo XII, y en el *Liber monstrorum* del mismo siglo, los respectivos autores mencionan como las serpientes de África y de la India —muchas de las cuales, al parecer, eran aladas y tenían piedras preciosas en sus cuerpos— podían supuestamente rejuvenecer su piel gracias a que se alimentan de pimienta blanca:

“Finalmente las plantas aromáticas medievales se asocian al supuesto rejuvenecimiento de las serpientes. Perfumes y piedras preciosas pueden habitar en el cuerpo de estos animales que mudan su piel, según el *Livre du Monde* de Vincent de Beauvais en el siglo XIII: ‘Se dice que en Etiopía hay serpientes aladas. Hay también serpientes que comen pimienta blanca, que tienen piedras preciosas en sus cabezas’. Las víboras también apetecen de plantas aromáticas. Pausanias, ya en la Antigüedad, las describe diciendo que se alimentan de bálsamo. También el *Liber monstrorum* del siglo XIII describe a las serpientes del valle de Iorda en la India alimentándose de pimienta blanca y expandiendo el brillo de la esmeralda. En este caso es decisivo el vínculo entre la renovación de la piel del animal, el rejuvenecimiento, las plantas aromáticas e incluso los minerales; se explica mejor también la fascinación por el veneno regenerador de la serpiente: veneno, sin duda, pero en un ser cuya piel se renueva con el tiempo y cuyo cuerpo se protege con los olores.”¹⁶⁷

¹⁶⁴ *ibid.*, p. 32.

¹⁶⁵ *ibidem*.

¹⁶⁶ *ibid.*, p. 36-37.

¹⁶⁷ *ibid.*, p. 37.

Las especias serían consideradas entonces como una panacea maravillosa. Desde el siglo XIII podemos encontrarlas frecuentemente en las mesas cotidianas de las élites. Se consideraba que éstas favorecían la digestión. Debían ingerirse después de haber consumido un plato fuerte. Esta práctica era tan extendida y tan asumida ya como hábito que se creó un nuevo objeto, un nuevo elemento de la vajilla, nos referimos a las llamadas *confiteras*¹⁶⁸, las cuales eran pequeñas cajas o copas donde se alojaban especias:

“Desde el siglo XIII existe la práctica de consumir especias después de las comidas para favorecer la digestión: ‘En las casas de los ricos se sirven después de las carnes, para hacer la digestión, anís, hinojo, cilantro, confitados con azúcar’. La práctica está tan reconocida que se crean nuevos objetos: las ‘confiteras’, copas o cajas que contenían especias y que se hacían circular entre los invitados. Se impone incluso una hora distinta para ingerir las especias, es un momento especial de estimulación. La recepción ofrecida a los ingleses en la corte de Francia descrita por Froissart en 1390 constituye una versión solemne de este momento ‘Cuando hubieron cenado, volvieron a la cámara del rey, y eran tantos que allí se sirvieron vinos y especias en grandes confiteras de oro y plata’. El mismo carácter digestivo, la misma solemnidad están presentes en las diversas recepciones descritas en el *Roman de Jehan de Paris* [...] Las especias y el oro desempeñan allí un papel fundamental: ‘Se servían especias y confituras de todo tipo en grandes copas de oro y de piedras preciosas; luego los vinos diversos: el rey estaba totalmente maravillado’. Jengibre, canela o cilantro, incluso el vino, se consumían ‘aparte’, mucho después de las comidas. Las especias, concebidas para la digestión, suscitaron un ritual, al menos en las familias más privilegiadas: manifestación de intercambio, ocasión de liberalidad, vínculo entre la precaución higiénica y la sociabilidad.”¹⁶⁹

La sal era considerada como una mercancía muy cotizada, se consideraba que limpiaba los humores del cuerpo y ahuyentaba los espíritus maléficos:

“Otros condimentos como la sal, debido a su gusto, tienen un papel similar ‘alborozo y deleite de nuestra vida’, mercancía preciosa que ‘tiene la virtud de degradar y de limpiar los humores podridos’ [...] La mercancía es considerada tan valiosa que un decreto de principios del siglo XIII obliga a todos los navíos que vuelvan de Venecia a traer cierta cantidad de sal. [...]”

La sal tiene también un efecto más sorprendente: el sacerdote medieval la utiliza para que ‘habiendo huído el diablo, venga el espíritu de la sabiduría’. Recurre a la sal para proteger el umbral de las casas, para alejar el mal mediante las más variadas uncciones. Comer salado debería ayudar a ‘expulsar a los demonios’, o a neutralizar a los espíritus maléficos: una expulsión, sin duda, pero con un contenido moral.”¹⁷⁰

Tanto el azafrán como el clavo tendrían virtudes medicinales maravillosas tanto para preservar la salud física como la espiritual:

“Las especias, en ese caso, aportan su sustancia volátil, sus elementos casi inflamables, partículas invisibles, incandescentes: el azafrán ‘ilumina los espíritus y los expande por todos los miembros’ el clavo de olor ‘conforta el alto grado la virtud espiritual y ayuda a la digestión’”¹⁷¹

¹⁶⁸ Los confiteros, se habían convertido en un objeto de primera necesidad entre las élites. Su propia manufactura llegó a ser tan elaborada y lujosa que servían como mercancía de cambio: “Junto con las joyas, confiteros, aguamaniles fueron utilizados como moneda de cambio recurrente por la nobleza castellana. Por ejemplo, resulta interesante, como uno de los prestamistas del Duque de Alba, fue su proveedor de algalia, el mercader milanés Polo Ondegardo, al que da en prenda el confitero con su divisa. La suma conseguida con esta y otras prendas, iba destinada al pago de paños para las celebraciones de la boda de la Duquesa de Albuquerque. Lo significativo de este gesto es que el Duque prescindía de su propio confitero, que junto con otras piezas de la vajilla, corresponderían a su aparador personal”, Vegas Sobrino, Laura María y María Teresa Viñas Torres, “Perfumadores, fruteros y confiteros: recipientes para exhibir el lujo sensorial entre la nobleza castellana del siglo XV” en *Anales de Historia del Arte* 24 (2014): p. 577-592, p. 588.

¹⁶⁹ *ibid.*, p. 33-34.

¹⁷⁰ *ibid.*, p. 33.

¹⁷¹ *ibid.*, p. 34.

También el clavo era considerado como un afrodisíaco ya que su forma recordaba a la estructura del aparato genital masculino:

“Herbalists and apothecaries in the Middle Ages and the Renaissance saw in cloves the representation of an erect penis with the testicles as its base Therefore it was supposed to act on the male genitalia.”¹⁷²

Las especias tendrían una virtud purificadora, reconfortante, revigorizadora del cuerpo:

“Las especias producen una acción aún más inmediata, más silenciosa, rara vez explicitada en los textos. Cuando los *Cris de Paris*, en el siglo XIII, proponen ‘el pan de especias para el corazón’; o cuando Ogier, agotado, se recupera comiendo carne ‘aderezada con pimienta’, esos

conins a la poivre moulu
que la vigueur t’iest el cor revenue

es porque a las especias les atribuye la propiedad de reconfortar el cuerpo a través del impacto que provocan. [...] Aquí las especias son directamente ‘reconfortantes’, actúan por la violencia del sabor y del gusto. Se les consume en situaciones de esfuerzo, de fatiga. Son un recurso durante la cuaresma, como lo muestran los relatos del rey Juan el Bueno, prisionero en Londres a mediados del siglo XIV: la contabilidad de los especieros del rey se duplica o se triplica por las compras de jengibre, canela, clavo de olor, azúcar o cilantro durante la cuaresma de febrero. Recurso también utilizado para las parturientas [...] un canónigo de Montauban en el año 1345 le envió a una ‘dama’ de la ciudad, después de su parto, jengibre, pimienta, azafrán y clavo de olor; o Pierre Verdum, burgués de la misma ciudad, que en 1345 les encargó a los hermanos Bonis canela, pimienta, jengibre y clavo de olor para su mujer parturienta.”¹⁷³

Tomemos como ejemplo el hipocrás o clericot, un vino que es perfumado y aderezado con diversas especias. Esta bebida fragante contaba supuestamente tanto con la propiedad de ser una bebida de carácter medicinal como un tónico sutilmente afrodisíaco, ya que se consideraba que revigorizaba el cuerpo pero también le otorgaba una estimulación sensual. El hipocrás era una bebida de *rigueur* en las fiestas y recepciones de la nobleza, ya que era el fiel compañero de los encuentros del amor cortés:

“Hipocrás es el otro nombre de este vino tan especial, con su patronímico médico (el ‘vino de Hipócrates’), designa aún mejor su doble condición de remedio y bebida placentera. Su composición, con un gusto trabajado, aparece en *Le Mesnagier de Paris*: canela, jengibre, gariófilo, azúcar, ‘triturdos y macerados’ en un ‘lote del mejor vino de Beaune’. Las especias y el vino de Borgoña son la referencia suprema de los catadores parisinos. Villon sigue soñando con el hipocrás, en el siglo XV, un tipo de vino que acumula todos los sabores, bebida milagrosa que no estaba al alcance de los bebedores indigentes:

Beber hipocrás de día y de noche
Reír, jugar, acariciar, hacer el amor
Piel contra piel para que los cuerpos
gocen con más ardor”¹⁷⁴

La medicina de la élite, el conjunto de remedios de esta civilización de la elegancia y la opulencia, pletórica de elementos costosos y exóticos, no sólo tenía como ingrediente básico de preparación de los fármacos a las especias. Estaba el caso de las pociones hechas con piedras preciosas; en palabras de Piero Camporesi:

¹⁷² Pamplona-Roger, George D., *Plants that heal*, Hagerstown, Review and Herald Publishing Association, 2004. p.57.

¹⁷³ Vigarello, Georges, *op cit.*, p.38-39.

¹⁷⁴ *ibid.*, p. 40-41.

“[...] the rich drew on a costly but ineffective pharmacopoeia, requiring gold dust and precious stones ground into their distillations or mixed into their most noble electuaries [...] then there were those who believed that the ‘prolongation of life is possible’, that an elixir or life or quitescence could be concocted: a drinkable gold for extending life for a longer time.”¹⁷⁵

El imaginario medieval sobre las piedras preciosas era bastante parecido al de las especias. Se consideraba que provenían de Oriente y que el sol de la región, al ser tan intenso y poderoso crearía las condiciones idóneas para que surgieran allí; en su brillo refulgería algo de ese mismo sol. Su fulgor y solidez eran símbolos de pureza. Se pensaba que muchas de esas piedras tenían el olor de las plantas aromáticas, por lo tanto serían purísimas. Al igual que las especias, combatirían con mucho éxito entonces, la putrefacción y purificarían el cuerpo. Las piedras preciosas eran usadas en forma de amuletos o joyas para poder protegerse y curarse de las enfermedades:

“La piedra es una garantía ante cualquier sorpresa [...] De ahí la importancia de estos colgantes preciosos, algunos de ellos frecuentemente mencionados y evocados explícitamente en los inventarios, como el del duque de Berry, en 1410: dos piedras que se usan ‘contra el veneno’, junto con una perla ‘que cuelga de una cadena de oro’ todos ellos escrupulosamente consignados en los largos registros del hermano de Carlos V [...] El mismo uso se le daba una vez más a las ‘lengüetas’ de piedras preciosas que se sumergían en las copas para proteger contra el veneno [...] en el Hospital de Troyes, por ejemplo, en 1263, ‘ninguna religiosa debe usar anillos ni piedras preciosas, salvo en caso de enfermedad’”¹⁷⁶

La forma más frecuente de utilización de las piedras preciosas como medicina era mediante el consumo de pociones y brebajes a los que se les agregaba (en forma pulverizada) estos materiales:

“En la Edad Media, la acción de los metales y minerales preciosos no se limita solamente al contacto físico. Son tratados, trabajados. Molidos, pulverizados, estos objetos forman parte de la composición de licores o pociones de salud. De esta forma se multiplican los efectos purificadores: por ejemplo, la hematites que un lapidario del siglo XII mezcla con jugo de granada para prevenir de ‘la boca sangrienta y espumosa’, o el topacio que Hildegarde de Bingen deja macerar largas horas en vino para actuar sobre ‘las gangrenas internas del cuerpo’, o el zafiro que también Hildegarde mezcla con la saliva y con los vapores del vino para ‘curar el estómago’. Los elixires de vida pueden hacerse con joyas. Isabeau de Bavière recurre a las piedras, el año 1420, para prevenir un envejecimiento o debilitamiento patentes: perlas de Oriente minuciosamente molidas, junto con esmeraldas, rubíes de Alejandría y jacintos; un lote comprado, explícitamente para ‘la salud de la reina’”¹⁷⁷

El ingrediente más efectivo, para la concepción medieval, en cuanto a la farmacopeia de las piedras preciosas es el oro, un material que por su color dorado es asociado con el sol. Está presente en varias recetas para recuperar la salud y es, desde luego, uno de los productos que más se mencionan dentro de los tratados alquímicos:

“Pero el ingrediente por excelencia es el oro, signo extremo de pureza. En la poción de Isabeau se hizo hervir previamente un ‘ducado de oro’. Un tratado de cocina del siglo XIV recomienda el ‘polvo de oro’ para ‘reconfortar’ a los invitados [...] Nuevamente en 1480, los boticarios de Luis XI funden ‘96 escudos de oro viejo’ para ‘cierto brebaje llamado *aurum potabile* que se le recetó como medicina’”¹⁷⁸

¹⁷⁵ Camporesi, Piero, *op cit.*, p. 30-32.

¹⁷⁶ Vigarello, Georges, *op cit.*, p. 24-25.

¹⁷⁷ *ibid.*, p. 29-30.

¹⁷⁸ *ibid.*, p. 30-31.

Lo que es más importante para las élites medievales en relación a la conservación de la salud son dos conceptos fundamentales: la contención y la sobriedad. El *Regimen Sanitatis* –conocido más comúnmente como *Flor Medicinae Salerni* o *Lilium Medicinae* es un tratado médico-didáctico que data del siglo XII o XIII. El autor es desconocido y está dedicado a Roberto II de Normandía. En la obra se expresan muchos consejos dietéticos en torno a la moderación en el comer. Esta templanza, prudencia y moderación en la alimentación es congruente con la cosmovisión de esta sociedad de las buenas maneras, en esta sociedad en la que rigen las reglas de conducta cortesas. Este freno, medida, sobriedad y contención en los consejos para conservar la salud son parte del ethos de la alimentación de esta civilización de la ostentación elegante. Esta serie de valores seguirían conservándose en los dos siglos siguientes, mas el acento en dichos valores se orientaría hacia un rumbo distinto a partir de un acontecimiento dramático que cambiaría la historia de Europa: la peste negra.

Capítulo 4

La peste negra

How many valient men,
how many fair ladies
breakfast with their kinfolk
and the same night supped with their ancestors in the other world

Boccaccio

Oh happy people of the future, who have not known these miseries
and perchance will class our testimony with the fables...

Petrarca

Una fría mañana del otoño de 1347 ocurrió un acontecimiento que cambiaría la historia de Europa para siempre: la muerte negra o peste negra hizo una lúgubre entrada al viejo continente a través de un barco que encalló en el puerto siciliano de Messina:

“En octubre de 1347, una flota de navíos genoveses entró en el puerto de Mesina, en el nordeste de Sicilia. Sus tripulaciones llevaban ‘la enfermedad hasta en los mismos huesos’. Muchos habían muerto o estaban moribundos, atacados por una enfermedad del Oriente. Los encargados del puerto de Mesina trataron de poner la flota en cuarentena, pero fue demasiado tarde. No fueron los hombres, sino las ratas y las pulgas la que difundieron la enfermedad y se deslizaron a tierra en cuanto las primeras cuerdas fueron atadas a los muelles. [...] la peste cundió por toda Mesina y sus alrededores y, en seis meses, la mitad de la población de la zona había muerto o huido. Esta escena, repetida miles de veces en los puertos y aldeas de pescadores por toda Eurasia y el norte de África, fue el anuncio del más grande desastre natural de la historia europea: la Muerte Negra.”¹⁷⁹

La muerte negra fue una enfermedad absolutamente devastadora ya que causó la muerte de entre el 25% y el 50% de la población europea:

“La muerte negra fue una combinación de cepas bubónicas, neumónicas y septicémicas de la peste. Devastó el mundo occidental desde 1347 hasta 1351, matando a 25-50% de la población de Europa y causando o acelerando marcados cambios políticos, económicos, sociales y culturales.”¹⁸⁰

Una interrogante plausible es: ¿cómo surgió tan terrible enfermedad?:

“Hay varias teorías que tratan de explicar la Muerte Negra. Una de ellas [...] atribuye un papel crucial a los gobernantes nómadas del Imperio mongol. Iniciado a finales del siglo XII por Genghis Khan y aún más poderoso en el siglo XIV, el Imperio mongol fue importante porque sirvió como nexo entre las menos móviles sociedades

¹⁷⁹ Gottfried, Robert S., *op cit.*, p. 13.

¹⁸⁰ *ibid.*, p. 13.

eurasiáticas en China, la India, el Medio Oriente y Europa. El Imperio se mantenía unido gracias a muy móviles jinetes mongoles, que formaban una red de comunicaciones militar y gubernamental que cubría Asia desde Rusia hasta Persia y desde el Punjab hasta Manchuria. A finales del siglo XIII, el Imperio había llegado a la región de Yunán en el sur de China. Hoy, Yunán es un inveterado foco de peste [...] a comienzos del siglo XIV, los jinetes mongoles con sus convoyes de abastecimiento habían recogido los anfitriones insectos o roedores infectados de la *Y. pestis* y los habían llevado de vuelta a los cuarteles generales mongoles en el Karakorum, en el desierto de Gobi. Allí los roedores del Gobi fueron infectados, y ellos y los jinetes mongoles transmitieron la *Y. pestis* a través del extenso Imperio, del mismo modo que habían llevado la peste al desierto.”¹⁸¹

Hay una segunda teoría que trata de explicar el origen de la enfermedad:

“Una segunda interpretación reconoce la importancia de los mongoles pero afirma que, en los orígenes y la difusión de la peste, los factores ambientales fueron más importantes que los humanos [...] Al cambiar las pautas prevaletentes de los vientos en Eurasia, la Europa occidental, dominada por las brisas del Atlántico, se volvió mucho más húmeda; por el contrario, los vientos del siroco, del Sahara, llevaron aires secos y calientes a las partes ya cálidas y secas del centro de Asia. [...] esta gradual desecación, que comenzó a mediados del siglo XIII y continuó hasta comienzos del XIV, hizo que nómadas mongoles y turcos llevaran sus rebaños [...] al Este y al Oeste, en busca de pastos más verdes. Al mismo tiempo, también los roedores salvajes del centro de Asia [...] se trasladaron en busca de alimentos y agua, infectando a las poblaciones locales de roedores con la *Y. pestis*, y extendiendo así la segunda pandemia de la peste.”¹⁸²

Sea cual sea el origen de la peste, la misma avanzó su recorrido hacia el mundo occidental entre 1330 y 1346 a través de las caravanas de comercio:

“Entre 1330 y 1346, la peste probablemente infectó de dos maneras al mundo occidental. La primera fue estrictamente ecológica. Desalojados del Asia central, los roedores infectaron las poblaciones animales y después las humanas [...] La segunda fue obra del hombre: el elaborado sistema comercial Oriente-Occidente establecido durante los siglos XII y XIII. Había tres arterias principales de este comercio entre Oriente y Occidente. La primera era un camino de tierra que pasaba por el norte de China y atravesaba el Asia central hasta los depósitos comerciales que había a lo largo de la costa septentrional del mar Negro. [...] La segunda ruta era básicamente marítima, e incluía el lucrativo tráfico de especias llevadas del sur de Asia, [...] La tercera ruta también era principalmente por mar y partía del sur de Asia. [...]

En el extremo de cada ruta se encontraban mercaderes italianos básicamente genoveses en el Mar Negro y venecianos y pisanos en el Mediterráneo, que transportaban los artículos por barco hasta Italia, el sur de Francia y Cataluña, desde donde eran llevados por tierra al norte de Europa. En 1291, las rutas intraeuropeas de este sistema se facilitaron cuando navíos genoveses cruzaron por vez primera el estrecho de Gibraltar, entrando en el Atlántico, a través del canal de la Mancha, para llegar a los puertos de los Países Bajos en el mar del Norte. Para el siglo XIV, todo el sistema era relativamente rápido y eficiente. La *Y. pestis* pudo ser transmitida por las pulgas y las ratas que abundaban en los barcos mercantes o, en el caso de la peste neumónica, por los propios mercaderes.”¹⁸³

Fue así que la peste inició su marcha hacia Europa, atacando en primer lugar a Constantinopla:

“La Muerte Negra llegó a Constantinopla a finales de 1347. Dominando el Cuerno de Oro y controlando el paso entre el mar Negro y el Mediterráneo, Constantinopla era la capital del Imperio bizantino; era una de las más grandes ciudades cristianas del mundo, con una población de más de 100000 habitantes, tal vez hasta 250000”¹⁸⁴

Para finalmente asaltar el puerto de Mesina, en Sicilia, desde donde se difundiría por toda Europa occidental:

¹⁸¹ *ibid.*, p. 83-84.

¹⁸² *ibid.*, p. 84-85.

¹⁸³ *ibid.*, p. 86-88.

¹⁸⁴ *ibid.*, p. 91.

“La flota genovesa llegó a Mésina, principal puerto de Sicilia, a comienzos de octubre de 1347. El fraile franciscano Miguel de Piazza narró sus efectos. A los genoveses se les prohibió quedarse pero, como lo cuenta en la introducción, se quedaron tiempo suficiente para difundir la peste. Al cabo de pocos días, las poblaciones humana y de roedores de Sicilia habían sido infectadas y, a mediados del mes, la Muerte Negra había cundido por toda la isla.”¹⁸⁵

Hacia 1350, el Mediterráneo estaba devastado por la peste. Según estimaciones había perecido casi un 40% de la población de la región. Robert Gottfried cita a Giovanni Villani, cronista florentino que narró la tragedia de la peste en 1348:

“Habiendo cobrado vigor en Turquía y Grecia y habiéndose difundido de allí por todo el Levante y Mesopotamia y Siria y Caldea y Chipre y Rodas y todas las islas del archipiélago griego, dicha pestilencia saltó a Sicilia, Cerdeña y Córcega y Elba y de allí llegó pronto a todas las costas del continente. Y de ocho galeras genovesas que habían ido al mar Negro solo cuatro retornaron, llenas de marineros infectados, que cayeron uno tras otro en el viaje de regreso. Y todos los que llegaron a Génova murieron, y corrompieron el aire en tal medida que todo el que se acercó a los cuerpos murió poco después. Y fue una enfermedad en que aparecían ciertas hinchazones en la ingle y bajo el brazo, y las víctimas escupían sangre, y en tres días estaban muertas. Y el sacerdote que confesó a los enfermos y quienes los atendieron generalmente se contagiaron de la infección que las víctimas fueron abandonadas y privadas de confesión, sacramentos y medicina y atención...Y muchas tierras y ciudades quedaron desoladas. Y la peste duró hasta...”

El testimonio de Villani se detiene allí bruscamente. No tuvo la oportunidad de finalizar su crónica ya que él mismo fue víctima de la peste y murió en el año de 1348. La peste negra arribó a París a finales de ese año. En ese entonces era la ciudad con mayor número de habitantes –eran casi 200000– en el norte de Europa. De acuerdo con la crónica de Jean de Venette:

“En el año del Señor 1348, el pueblo de Francia y de casi todo el mundo fue atacado por un golpe distinto de la guerra, Pues además del hambre...y de las guerras...la pestilencia y sus tribulaciones acompañantes volvieron a aparecer en varias partes del mundo. En el mes de agosto de 1348, después de Vísperas, cuando el Sol empezaba a ponerse, apareció una grande y muy brillante estrella sobre París, hacia occidente. No parecía estar muy alto por encima de nuestra atmósfera, como suelen estar las estrellas, sino, en cambio, muy cerca [...] es posible que fuese presagio de la terrible pestilencia que vendría y que, en realidad, vino muy poco después a París y a todo Francia y todos lugares, como diré. Todo este año y el siguiente, la mortandad de hombres y mujeres, de los jóvenes aún más que de los viejos, en París y en el reino de Francia, y también según se dice, en otras partes del mundo, fue tan grande que era casi imposible enterrar a los muertos... La peste duró en Francia la mayor parte de los años 1348 y 1349, y luego cesó. Muchas aldeas y muchas casas de grandes ciudades quedaron vacías y desiertas. Muchas casas, incluyendo algunas espléndidas moradas, pronto cayeron en ruinas. Hasta en París, varias casas fueron así arruinadas.”¹⁸⁶

Del norte de Francia la peste continuó hacia los países Bajos:

“Del norte de Francia, la peste prosiguió difundiéndose continua e implacablemente por Picardía y luego los Países Bajos, donde continuó desafiando explicación, catalogación o estereotipo. [...] Las ciudades de Gante, Brujas, Ypres, Bruselas y Amberes, en los condados de Flandes y el Brabante, eran importantes centros manufactureros textiles, con poblaciones de entre 20000 y 60000 habitantes. Sin embargo la morbilidad de la plaga fue “solo” de 20% a 25% [...] Por contraste, el condado de Holanda, una de las partes más rurales y menos densamente pobladas de los Países Bajos, sufrió pérdidas de 30 a 35% [...]”¹⁸⁷

¹⁸⁵ *ibid.*, p. 99.

¹⁸⁶ *ibid.*, p. 124-125.

¹⁸⁷ *ibid.*, p. 125.

La peste siguió su ruta hacia el norte, haciendo estragos en Escandinavia:

“En mayo (de 1349) cerca del puerto de Bergen, se vió flotando a la deriva un barco llegado de Londres, cargado de lana. La peste había estallado, matando toda la tripulación de la nave antes de llegar a puerto. El navío finalmente encalló y fue abordado por las autoridades municipales, pero antes de que pudieran imponer una cuarentena, la Muerte Negra había llegado a la costa, exactamente como fuera en el caso de Mesina [...] A finales del 1350, la Muerte Negra había cundido por Escandinavia; su repercusión se refleja en el lamento de Magno II de Suecia: ‘Dios, por los pecados de los hombres, ha dado al mundo este gran castigo de muerte súbita. Por él, la mayoría de nuestros conciudadanos ha fallecido.’”¹⁸⁸

Así mismo, prosiguió su gira de muerte y devastación por Inglaterra. De acuerdo al testimonio de Henry Knighton, canónigo de la abadía de St. Mary-of-the-Meadow, en las Midlands:

“Luego la terrible pestilencia avanzó a lo largo de la costa por Southampton y llegó a Bristol, donde pereció casi toda la gente de la ciudad, ya que fue sorprendida por la muerte súbita; pues pocos guardaron cama más de dos o tres días, o siquiera un día. Luego, esta cruel muerte cundió por todos lados, siguiendo el curso del Sol. Y allí murieron en Leicester, en la pequeña parroquia de la Santa Cruz, 400; en la parroquia de St. Margaret, Leicester 700; y así en cada parroquia, en gran multitud. Luego, el obispo de Lincoln envió noticia a toda su diócesis, dando facultades generales a todos los sacerdotes, regulares y seculares, de oír confesiones y dar absolución con plena autoridad episcopal a todas las personas, excepto, únicamente en caso de deuda. [...] Del mismo modo, el papa dio remisión plenaria de todos los pecados a quienes recibieran la absolución al punto de la muerte, y concedió que este poder durara hasta la Pascua siguiente, y que cada quien escogiera su propio confesor a voluntad.”¹⁸⁹

La devastación mayor ocurrió en Londres:

“[...] la Muerte Negra llegó en el otoño, lo que parece indicar que la cepa bubónica fue introducida por ratas y pulgas. Permaneció allí durante todo el otoño de 1348 y desarrolló una peste neumónica en el invierno. Desde el 2 de febrero hasta el 2 de abril, más de 2000 cadáveres fueron enterrados en un solo cementerio, y lo peor aún estaba por venir. Desde junio hasta septiembre, los informes de la ciudad anotaron un promedio de 290 muertes cada día. Tres de los siete principales beneficios de la abadía de Westminster quedaron vacantes en junio y julio. [...] El Parlamento, que debía reunirse en Westminster en el otoño de 1349, nunca se reunió. La Muerte Negra azotó Londres hasta finales de la primavera de 1350, matando entre 35 y 40% de la población de Londres: cifra que algunos eruditos quisieran elevar hasta un 50%.”¹⁹⁰

La Muerte Negra azotó también Irlanda a inicios de 1349. La crónica de John Clyn de Kilkenny es especialmente lúgubre y terrible. Al igual que Giovanni Villani no pudo terminar su narración sobre la peste ya que él mismo fue víctima de la enfermedad:

“[...] he puesto fielmente por escrito lo que he oído y comprobado. Y para que el escrito no perezca con el autor y la obra no caiga en manos del labrador, añado pergamino para continuarla, si por casualidad alguien queda en el futuro y algún hijo de Adán puede escapar de esta pestilencia y continúa la labor así comenzada”¹⁹¹

La peste llegó también a Alemania:

“La Muerte Negra llegó a Alemania, a través de los Alpes, procedente de Italia, y a través del Rin, desde los Países Bajos y Francia. [...] Muchos observadores alemanes afirmaron que sólo uno de cada 10 habitantes sobrevivió.

¹⁸⁸ *ibid.*, p. 127.

¹⁸⁹ *ibid.*, p. 130-131.

¹⁹⁰ *ibid.*, p. 141.

¹⁹¹ *ibid.*, p. 146.

Otros dijeron que 11000 habían muerto en Münster y 90000 en Lübeck, la más grande de las ciudades de la Hansa.”¹⁹²

Casi a finales de 1351 la peste había terminado su recorrido de muerte y devastación. Prácticamente se estima que casi la mitad de la población europea pereció debido a esta enfermedad:

“Al término del año 1351, la Muerte Negra se había aplacado. No es posible dar una cifra definitiva de la mortandad causada por la peste, pero toda Eurasia y la parte de África que se encuentra al norte del Sahara fueron atacadas; las estimaciones más aceptadas de la morbilidad en Europa van entre 25 y 45%. La gente de la época tuvo una opinión similar. En 1351, agentes del papa Clemente VI calcularon el número de muertos en la Europa cristiana en 23840000.”¹⁹³

Fue un acontecimiento, la citada peste, de tal envergadura que podemos afirmar que hay un antes y un después, una brecha que divide a la historia europea, un abismo que separa la Europa previa a la Muerte Negra y la Europa que surge después de un tan mortal padecimiento.

Los modos de pensar y sentir, la forma de enfrentarse al mundo como ser humano, cambiaron radicalmente. El tejido social y cultural estaba lleno de fisuras y su reordenamiento y renovación crearon nuevas formas de existir y de relacionarse. Es a partir del *shock* generado por el enfrentamiento cotidiano a la muerte que ésta cobra un lugar central en la vida del hombre europeo. La imagen de la muerte como una figura amable que ayudaba a las almas a llegar al cielo mientras terminaba el viaje de la vida fue reemplazada por la imagen de un monstruo deforme, aterrador, que es nada más y nada menos que el director de la danza macabra a la que todos deben unirse:

“The fear of the sick and dying easily expanded into a horror of death, into the sense that life itself was a desperate battle against death’s dominion. In the thirteenth century, Francis of Assisi had addressed death as a sister. In plague-stricken Europe, death was no longer the kind caretaker of souls awaiting the resurrection. Many historians have noted the changed image of death in late medieval literature and art. It becomes a ravishing monster, the master of a dance in which all must join.”¹⁹⁴

Así mismo surge una filosofía de vida que David Herlihy llama “pedestre”, una orientación al placer inmediato, dado que la muerte podía acechar en cualquier momento:

“The philosophy appears pedestrian: ‘eat, drink, and be merry, for tomorrow we die.’ But the orgies that many witnesses describe seem also the celebration of a victory, however temporary over death. Why else should a favored site for such behavior be graveyards?. At Avignon by the late fourteenth century, the cemetery of Champfleury had become, at least by repute, a place of debauchery. In 1394 a papal official threatened with excommunication those who dared ‘to dance, fight, throw iron or wooden bars, to play with wheels, to bowl, or play dice or other unseemly games or commit other unseemly acts’ over the graves of the dead. Prostitutes solicited in cemeteries, and, by the testimony of contemporaries, fornicators and adulterers trusted among the graves.”¹⁹⁵

¹⁹² *ibid.*, p. 147.

¹⁹³ *ibid.*, p. 163.

¹⁹⁴ Herlihy, David, *The Black Death and the transformation of the West*, p. 63.

¹⁹⁵ Herlihy, David, *op cit.*, p. 64.

La vida, en palabras de Robert Gottfried “adquirió tonos más violentos y emotivos”¹⁹⁶ Una nube de sombrío pesimismo y melancolía cubría a los individuos, a las artes y a la literatura de la Europa occidental, que otrora, en la Alta Edad Media, habían estado sobrecargados de optimismo:

“Gran parte de la crueldad y la violencia así como de la piedad y la alegría de finales del siglo XIV y del XV sólo puede comprenderse teniendo en cuenta la nueva omnipresencia de la peste y la posibilidad de una muerte súbita y dolorosa. En la Alta Edad Media, época de expansión y madurez, la literatura y las artes expresaban un boyante optimismo. Después de la Muerte Negra, esto fue reemplazado por un casi omnipresente pesimismo. Aparte del tono ligero de algunas de las obras de Bocaccio, Chaucer y Villon, cierta melancolía entró en la literatura. Un buen ejemplo es la poesía de Eustace Deschamps...”¹⁹⁷

Los individuos se sintieron fascinados y obsesionados con la muerte. El *ars moriendi* permeó prácticamente a todas las representaciones artísticas:

“La gente se sintió fascinada por la muerte. Los sacerdotes recomendaban a la gente irse a dormir cada noche como si fuera la última y como si sus lechos fueran sus tumbas. [...] Los funerales se volvieron festivos, los acontecimientos más grandes de una vida [...] Muchos monumentos mostraron cuerpos o esqueletos amortajados, macabros, rodeados de serpientes y víboras que surgían de entre sus huesos; sus rostros mostraban horribles sonrisas. Las tumbas de los Países Bajos mostraron horribles imágenes de cuerpos desnudos con manos apretadas, pies rígidos, bocas abiertas y vísceras llenas de gusanos. En Alemania aparecieron unos grabados en madera llamados ‘El arte de morir’. Eran unos paneles interconectados que mostraban el drama de la muerte. La muerte era dolorosa –en contraste con el sueño apacible de antaño– y la gente temblaba ante su llegada. Todo esto marcó la aparición del *ars moriendi*, el cadáver y la muerte, como importante motivo del arte y la literatura.”¹⁹⁸

Sería posible afirmar que los cambios más dramáticos que trajo como consecuencia la peste fueron en el área social-demográfica y económica. Hay un cisma profundo que el evento de la Muerte Negra abre en la historia del continente europeo entre el período anterior a la enfermedad y el período posterior a la misma. Antes de que la peste, Europa era un continente sobrepoblado; la economía estaba completamente saturada, prácticamente todos los recursos disponibles se utilizaban para producir comida y sostener así a una enorme población. Desde el desboscamiento del continente el cual se analizó anteriormente, la tierra cultivable se explotó de manera intensiva hasta casi el punto de agotarla:

“Europe, before the Black Death assaulted it, was a very crowded continent. But despite the pressure of the land , stability prevailed. For fifty, perhaps one hundred years before 1348, the population had registered no significant gains. Food costs were high and famines frequent, but they did not send the population plummeting. The economy was saturated; nearly all available resources were committed to the effort of producing food, clothing and shelter needed to support the packed communities. Agriculture was mobilized for the production of cereals, the basic foodstuff, and cultivation had extended the limits of the workable land. Undoubtedly, vast numbers of Europeans lived in deep deprivation.”¹⁹⁹

De acuerdo a David Herlihy esta situación pudo haberse mantenido indefinidamente, sin embargo, un factor externo, la peste, vino a fracturar esa civilización y a crear un nuevo sistema económico-social:

¹⁹⁶ Gottfried, Robert S., *op cit.*, p. 183.

¹⁹⁷ *ibid.*, p. 184.

¹⁹⁸ *ibid.*, p. 185-186.

¹⁹⁹ Herlihy, David, *op cit.*, p. 39.

“The civilization that this economy supported, the civilization of the central Middle Ages, might have maintained itself for the indefinite future. That did not happen; an exogenous factor, the Black Death, broke the Malthusian deadlock. And in doing so it gave to Europeans the chance to rebuild their society along much different lines.”²⁰⁰

La población europea declinó en los años 1349 y 1350 entre un 60% y un 75% los campos y las tierras quedaron completamente desolados y despoblados. Un poeta francés, Guillaume de Machaut, nacido en Reims en 1300, describió la desolación de los campos posterior al ataque de la peste:

“For many have certainly
Heard it commonly said
How in one thousand three hundred and forty nine
Out of one hundred there remained but nine.
Thus it happened that for lack of people
Many a splendid farm was left untilled,
No one plowed the fields
Bound the cereals and took the grapes [...]”²⁰¹

Con la despoblación, la vegetación y la fauna original —con ciertas excepciones— volvieron y se reforestaron muchos campos y pastos abandonados:

“Volvió gran parte de la vegetación primigenia, y se reforestaron los que fueran campos y pastos abandonados. Algunas de las viejas especies, como el uro y el bisonte, fueron erradicadas de casi todos los lugares, salvo de los más aislados, pero en cambio otras especies retornaron. [...] Un buen barómetro del estado de los bosques es la presencia de lobos [...] En crónicas inglesas y francesas se menciona su presencia hasta alrededor de las ciudades y, en el decenio de 1420 se vió a varios merodeando por los suburbios de Paris.”²⁰²

Debido a la despoblación había una escasez profunda de trabajadores de la tierra. Muchos de los campesinos que labraban en la propiedades de los señores feudales quedaron liberados de la carga señorial. La peste, puso fin al sistema feudal:

“[...] la peste marcó el fin del feudalismo, acelerando el cambio de una sociedad fundada en el servicio personal a otra basada en una economía dineraria. En una situación en que la tierra era abundante pero escasa la fuerza de trabajo, decayó el sistema señorial, permitiendo que los siervos se convirtieran en campesinos ricos y, con el tiempo, en pequeños terratenientes. Los de las clases inferiores que sobrevivieron a las reiteradas epidemias de peste bubónica disfrutaron de niveles de vida más altos [...]”²⁰³

Por ese motivo a la Baja Edad Media se la ha denominado la “Edad de Oro” de los trabajadores. Al haber escasez de mano de obra los salarios aumentaron. Robert Gottfried afirma que los salarios reales “fueron más altos en el siglo XV que en ningún momento de la historia hasta llegar el siglo XX.”²⁰⁴

El valor de la tierra y los productos agrícolas bajaron de precio y los salarios de los trabajadores eran muy altos, ya que los mismos eran muy valiosos debido a la escasez de trabajadores ocasionada por la despoblación:

²⁰⁰ *ibidem*.

²⁰¹ *ibid.*, p. 41.

²⁰² Gottfried, Robert S., *op cit.*, p. 271-272.

²⁰³ Arnold, David, *La naturaleza como problema histórico. El medio, la cultura y la expansión de Europa*, p. 64.

²⁰⁴ Gottfried, Robert S., *op cit.*, p. 202.

“Los salarios subieron con rapidez. El cronista inglés Henry Knighton observó la nueva relación: “Había bajos precios eventualmente para todo. Un hombre podía tener un caballo que valía 40 chelines, por sólo 6 chelines 4 peniques y una cabra por 12 peniques...Ovejas y vacas vagabundeaban por los campos y no había nadie que las expulsara o reuniera.

En Cuxham Manor, en Inglaterra, un labrador que recibía dos chelines por semana en 1347 cobraba en cambio 7 chelines en 1349 y 10 chelines 6 peniques en 1350.”²⁰⁵

Con el aumento de salarios, los campesinos tuvieron como nunca en la historia, un aumento considerable de nivel de vida:

“El resultado fue una notable alza de los niveles de vida para quienes ocupaban la parte inferior del tercer orden. William Langland notó en *Piers Ploughman* que el hambre ya no era ama de los campesinos, que muchos vagabundos rechazaban como limosna el antiguo pan hecho de habichuelas, e insistían en pan blanco y leche. Los trabajadores que cobraban por día no sólo recibían más altos salarios sino que pedían alimentos de pastel de carne y cerveza dorada [...] Para los trabajadores de la tierra, la despoblación –siempre que hubieran sobrevivido a la peste– fue como una bendición; y sin embargo, para quienes poseían la tierra como señores –la aristocracia y el clero– fue desastrosa.”²⁰⁶

Como señala David Herlihy, los factores de producción, tierra, trabajo y capital sufrieron un cambio drástico. Sobre todo el trabajo ya que la escasez de trabajadores que mencionábamos anteriormente le dio la oportunidad a los campesinos de exigir no solo mejores salarios, sino mejores condiciones de trabajo, les otorgó poder de negociación con las élites en relación a los tiempos, requisitos, estipulaciones y pagos respecto a su trabajo:

“The falling numbers of renters and workers increased the strength of their negotiating position in bargaining with landlords and entrepreneurs. Agricultural rents collapsed after the Black Death, and wages in the towns soared, to two and even three times the levels they had held in the crowded thirteenth century. In 1363, Matteo Villani acutely observed:

“Serving girls and unskilled women with no experience in service and stable boys want at least 12 florins per year, and the most arrogant among them 18 or 24 florins per year, and so also nurses and minor artisans working with their hands want three times or nearly the usual pay, and laborers on the land all want oxen and all seed, and want to work the best lands, and to abandon all others.”²⁰⁷

En cambio para las élites fue una época terrible ya que sus privilegios se vieron drásticamente reducidos debido a la caída del sistema feudal, a la baja de precios de la tierra y al aumento de salarios de los trabajadores:

“(Para los ricos y aristócratas) las nuevas condiciones eran potencialmente catastróficas. Muchos caballeros, tal vez la mayoría, no tenían suficientes tierras para sobrevivir en una época de arriendos bajos y a largo plazo, altos precios de los artículos y alquileres reducidos. Se vieron obligados a cultivar directamente sus tierras o a encontrar algún ingreso complementario, habitualmente mediante servicio en el ejército o el clero, o el matrimonio con alguna rica comerciante. Los caballeros que se negaron a adaptarse a las nuevas condiciones agrarias se arriesgaron al empobrecimiento y, a la postre, a la pérdida de su condición de señores.”²⁰⁸

²⁰⁵ *ibid.*, p. 194.

²⁰⁶ *ibidem*.

²⁰⁷ Herlihy, David, *op cit.*, p. 48-49.

²⁰⁸ Gottfried, Robert S., *op cit.*, p. 278.

La reacción de las élites respecto a su nueva desgraciada y no muy favorable situación no se hizo esperar. Muchos autores, como Matteo Villani, historiador florentino y defensor de las clases poderosas criticaron de forma amarga y despreciativa la nueva situación económica y las nuevas formas de vida las clases que antes habían vivido de forma paupérrima. Esta nueva movilidad de clases originada por la catástrofe de la peste estaba amenazando el orden social y los privilegios de los que detentaban el poder:

“Many moralists complain of the extravagant tastes for food and attire which the lower social orders now manifested. Matteo Villani remarks: ‘The common people, by reason of the abundance and superfluity that they found, would no longer work at their accustomed trades; they wanted the dearest and most delicate foods... while children and common women clad themselves in all the fair and costly garments of the illustrious who had died’ Conspicuous consumption by the humble threatened to erase the visible marks of social distinctions and to undermine the social order.”²⁰⁹

De alguna forma, la clase en el poder tenía que poner un freno a esta situación. Tenía que recuperar sus privilegios, y si bien por las nuevas condiciones económicas no podía detener el avance social de las clases otrora en desventaja, podía inventar bloqueos artificiales a este desarrollo. Es aquí donde surgen las llamadas *Leyes suntuarias*:

“Se aprobaron leyes suntuarias para regular las modas, particularmente las del tercer orden. El alza de los niveles de vida y las actitudes epicúreas habían producido nuevos gustos en la moda, particularmente en el vestir. El atuendo, cada vez más pintoresco y extravagante, constituyó un curioso contraste con los tonos más sombríos de la literatura, pero estuvo en armonía con las contradicciones generales de la Baja Edad Media. [...]”

Para 1337, en el nadir de la crisis de subsistencia, el Parlamento inglés había declarado que sólo aristócratas y clérigos con ingresos de 1000 libras o más podrían llevar pieles; los demás no parecían dignos de ello. Otra ley, de 1363, ilustra bien los cambios producidos por los nuevos niveles de vida. Todos salvo los más humildes trabajadores manuales podían permitirse llevar pieles y se les dio una lista de lo que les estaba permitido. Damas y caballeros con ingresos de más de 266 libras podían llevar las mejores pieles blancas y grises, completas, de mustélidos del norte. Los caballeros menos prósperos fueron autorizados a llevar armiño y comadreja, pero sólo en sus capuchas y capas. Los caballeros que recibían 200 libras anuales y los comerciantes que recibían 1000 libras anuales podían llevar pieles de mustélidos blancos en sus capuchones. Los caballeros que recibían menos de 200 libras y los empleados, otros mercaderes y los artesanos que recibían 500 libras anuales se ponían pieles de cordero, mientras que todos los demás, cuyo ingreso estaba calculado en más de 40 chelines, podían permitirse pieles de oveja [...] Esta legislación fracasó, desde luego. [...] Todos se adornaron con lo que pudieron permitirse, aunque fuese en contra de su rango social. Estos altos niveles de vida –obreros que se ponían pieles– terminarían a comienzos del siglo XVI. Mas. para entonces, el viejo sistema trifuncional había sufrido ya unos cambios radicales.”²¹⁰

Además de las leyes suntuarias, la clase en el poder quiso establecer congelamiento de salarios e impuestos a los trabajadores y campesinos como medidas para detener la movilidad social. Todas estas medidas no fueron del todo exitosas y además hubo revueltas campesinas en protesta a estas medidas:

“De la tensión social y económica posterior a la peste resultaron tres importantes revueltas. Dos de ellas la *Jacquerie* en Francia y la Revuelta de los Campesinos en Inglaterra, fueron levantamientos campesinos, y la otra, la de los Ciompi, en Florencia, fue una rebelión industrial-urbana. La *Jacquerie* ocurrió en 1358. [...] Las tensiones de clase exarcebadas por la Muerte Negra [...] desempeñaron un papel crucial en el estallido de la *Jacquerie*, los soldados que se levantaron eran básicamente campesinos, pero muchos de sus jefes, incluyendo a su portavoz, Etienne Marcel, eran burgueses. La burguesía deseaba un poder político proporcional a sus avances económicos. [...] El término mismo *Jacques*, del que se tomó la expresión *Jacquerie*, era una referencia irrisoria a los

²⁰⁹ Herlihy, David, *op cit.*, p. 47-48.

²¹⁰ Gottfried, Robert S., *op cit.*, p. 195-197.

chquetones de cuero que los campesinos llevaban en batalla, en lugar de una armadura que no podían permitirse pagar. [...]

La revuelta de los *Ciampi* comenzó en el verano de 1378, cuando muchos trabajadores fueron despedidos. [...] Durante casi cinco años, los obreros lograron participar en el gobierno de la ciudad. Exigieron el derecho de formar sus propios gremios, una reforma fiscal, la abolición de los privilegios financieros y una moratoria sobre sus deudas. [...]

La Revuelta de los Campesinos ingleses, de 1381, es el más conocido de los levantamientos ocurridos después de la peste. La causa inmediata de la revuelta fue una serie de impuestos *per capita*, o por grupo, evaluados tres veces entre 1377 y 1381. [...] Los campesinos deseaban mantener los altos salarios y la nueva movilidad causada por la despoblación, y los señores, amenazados en todos los frentes, querían mantener el *statu quo* pese a las nuevas condiciones económicas.²¹¹

Todas estas tensiones de clase, provocaron también cambios en el tema que nos ocupa: la alimentación y la medicina dietética. Como vimos anteriormente, había una movilidad de clase sin precedente, el orden social jerárquico e inmóvil del feudalismo había desaparecido; muchos campesinos pudieron acceder a mejores niveles de vida, e incluso algunos volverse ricos. También surgió un nuevo contendiente en el esquema de la jerarquía social, la del burgués ciudadano, próspero y acaudalado, en la que su riqueza (obtenida la mayor parte de las veces a partir del comercio) superaba con creces a la que poseía ahora una aristocracia empobrecida.

Con estos nuevos niveles de vida, las clases que otrora estuvieron en desventaja pudieron acceder a consumir alimentos y manjares que en otro tiempo no habrían podido financiar. Es entonces que surgen quejas y descontentos por parte de una élite que había perdido muchos de sus privilegios y estaba al borde la ruina respecto al nuevo régimen alimenticio que podían permitirse tanto campesinos como burgueses. Hay en estas lamentaciones una exigencia, una petición por parte de esta aristocracia pauperizada a que estos grupos vuelvan al régimen alimenticio que tenían cuando no podían acceder a manjares suntuosos; hablan de como ellos “no tienen derecho” a consumir manjares que en otro tiempo sólo estaban reservados para las clases más pudientes. Hay en estas demandas la búsqueda de restablecer el orden anterior, el orden feudal. Un ejemplo de ello se encuentra en un pasaje de una crónica francesa posterior a la peste: *Le Despit au Villain*:

“[...] ¿con qué derecho o título come carne un villano? [...] son un grupo lamentable, estos villanos que comen gansos gordos. ¿Debieran comer pescado? Antes bien, que coman cardos y zarzas, espinas y paja y heno los domingos y vainas de guisante entre semana. Debieran montar guardia sin dormir, y tener siempre preocupaciones; así es como los villanos debieran vivir. Y sin embargo, a cada día están ahitos y se emborrachan con los mejores vinos, y llevan buenas ropas. Los grandes gastos de los villanos cuestan mucho, pues es esto lo que destruye y arruina el mundo. Son ellos quienes acaban con el bienestar común. [...]”²¹²

Es precisamente en los nuevos pronunciamientos de la filosofía de la alimentación y la medicina dietética donde se aprecia este deseo de las élites por volver al antiguo orden. Posterior a la peste surgen una serie de textos médicos en los que se establece que un individuo debe consumir alimentos respecto a la *qualitas* de la persona. Es este un concepto tremendamente complicado. Massimo Montanari enuncia que podríamos interpretar tal enunciación de esta forma: un individuo deben consumir alimentos respecto a su *qualitas* es decir, su condición fisiológica o física. Pero, añade el autor más adelante, en estos textos *qualitas* no se refiere a esas características sino el concepto se

²¹¹ *ibid.*, p. 202, 203, 207-208.

²¹² *ibid.*, p. 204.

refiere al *status* social de la persona, su posición jerárquica, su riqueza. Además, desde el punto de vista de esta clase dominante esa *qualitas* es considerada inmutable, inmanente a la persona, casi como una característica ontológica. De acuerdo con estas nociones si se ha nacido pobre se deberá tener un regimen alimenticio de los “pobres”, no importando si la persona cambia de posición social; si se ha nacido rico, en cambio, se deberá comer siempre un regimen “refinado” aunque la persona en el presente haya perdido su riqueza, ya que según estas nociones si la persona no come respecto a su *qualitas* puede atraer graves problemas de salud. La medicina y la filosofía dietética entran en la pugna por el restablecimiento de los privilegios perdidos de la élite:

“L’assunto preliminare é che si deve mangiare ‘secondo la qualità della persona’: sul che sarebbe difficile non convenire, ove per ‘qualità’ si intendesse l’insieme delle caratteristiche fisiologiche e delle consuetudini di vita proprie di ciascun individuo [...] la prospettiva comincia a cambiare, con l’affermarsi di un’accezione prevalentemente *sociale* dell’idea di ‘qualità della persona’. Questa viene a coincidere sempre più con lo stato sociale dell’individuo, la sua posizione gerarchica, la sua ricchezza, il suo potere (soprattutto). E si tratta –almeno nella convinzione o negli auspici della classe dominante– di una ‘qualità’ immutabile e per così dire immanente alla persona: di uno *status* definito una volta per tutte, rigido e incrollabile come l’ordine sociale.”²¹³

Es en esta época cuando surgen programas dietéticos basados en la llamada *qualitas* de las personas. Esta *qualitas* del individuo, como vimos, poseía un sello ontológico: era aquello que se era, la constitución misma de un individuo, su naturaleza, su fisiología, su carácter y espíritu y a su vez, y como el elemento más importante de todo lo mencionado su *condición social*. No importaba que el individuo durante su vida cambiara de clase social, ya fuera que esta condición mejorara o empeorara. La clase social donde había nacido constituía su ser y naturaleza y para cada una de esas clases de hombres debían existir reglas alimenticias so pena de sufrir enfermedades, dolores y hasta la muerte prematura.

En el *Bertoldo* de Giulio Cesare Croce, el personaje principal Bertoldo se encuentra enfermo, para tratar de curarlo de su mal es tratado con alimentos “refinados y lujosos”, pero como él es parte de un “estrato social inferior” dichos alimentos le caen terriblemente pesados y finalmente muere sufriendo muchos dolores:

“nel *Bertoldo* di Giulio Cesare Croce, i medici di corte tentano di guarire la malattia del ‘villano’ confortandolo con cibi rari y delicati, totalmente inadatti al suo stomaco di contadino; e lui, invano, a scongiurare ‘che gli portassero’ una pentola di fagioli con la cipolla dentro, e delle rape cotte sotto la cenere’. Solo così, mangiando secondo la *sua* natura, si sarebbe salvato. Ma non accadde, e Bertoldo morì, ‘con aspri duoli’”²¹⁴

Giacomo Albini, médico del príncipe de Savoia consideraba que a un ser humano podían acaecerle dolores y enfermedades insoportables si este consumía alimentos que no correspondían al rango social al cual se pertenecía. Los ricos debían abstenerse de sopas pesadas como aquellas de legumbres o carnes grasosas, propias de la dieta de los estratos bajos de la sociedad; así como los pobres debían evitar alimentos refinados y ligeros, propios de la élite, ya que podrían causarles ingentes males:

“[...] i ricchi –sosteneva– debbono astenersi da zuppe pesanti come quelle di legumi, o dalle frattaglie, scarsamente nutrienti e di laboriosa digestione; i poveri debbono evitare i cibi troppo scelti e raffinati, che il loro stomaco grossolano difficilmente riuscirebbe ad assimilare. È una teorizzazione ‘scientifica’ del privilegio alimentare che

²¹³ Montanari, Massimo, *op cit.*, p. 105-106.

²¹⁴ *ibid.*, p. 109.

ritorna presso molti intellettuali del tempo, solleciti –come spesso accade– a tenere bordone agli interessi dei potenti.²¹⁵

En este régimen socialmente diferenciado, una serie de grupos de alimentos correspondían, desde el punto de vista de esta filosofía dietética, a los estratos altos de la sociedad y otros a los bajos. Los alimentos vegetales y animales tenían en estas nociones dietéticas una posición *jerárquica*. Los tubérculos y raíces crecían “más cerca de la tierra” por lo tanto tenían una jerarquía baja —todos sus elementos formarían parte entonces de la dieta de los “pobres”— La fruta, en cambio, se encontraba en la parte más alta de los árboles, estaba más cerca del cielo y era por tanto una comida “noble”. Lo mismo ocurría con los alimentos de origen animal, a los cuales se les atribuía una categoría simbólica alta o baja dentro de la jerarquía del *orden natural del mundo*:

“Fra le varie interpretazioni e classificazioni dell’ordine naturale del mondo, larga fortuna aveva avuto (anche se fra Quattro e Cinquecento non era propriamente d’avanguardia) quella che descriveva gli esseri viventi –piante e animali– come anelli di una catena verticale, o come gradini di una scala. In entrambi i casi il valore di ciascuna pianta e di ciascun animale era determinato in base alla posizione occupata sulla catena o sulla scala fermo restando (per una consueta simbologia legata alle nozioni di alto e di basso) [...] si riteneva che bulbi e radici, essendo a più stretto contatto con l’elemento terragno e avendo la parte comestibile affondata nel suolo, occupassero i posti più bassi; poi venivano le erbe, gli arbusti, e infine gli alberi, i cui frutti svettavano nel cielo assieme ai rami e alle fronde. La maggiore nobiltà di questi prodotti (i frutti degli alberi) rispetto ai bulbi e alle radici era giustificata non solo in senso metaforico, con riferimento alla minore o maggiore vicinanza al cielo, ossia alla divina perfezione [...]

Il posto alto dei volatili sulla scala degli animali suggeriva, per analogia, una loro particolare idoneità ad essere assunti come cibo dagli strati alti della società umana. [...] Fra XV e XVI secolo pochi ormai dubitano che fagiani e pernici siano il massimo della raffinatezza alimentare, il cibo nobile per eccellenza, il punto ‘alto’ di riferimento e di confronto per ogni tipo di carne. La presenza di cervi e cinghiali è certo scemata in Europa dopo le massicce distruzioni di boschi avvenute fra XI e XIII secolo; ,a ciò non basta a spiegare il declino di quelle carni sulle tavole aristocratiche: semmai, la loro maggiore rarità ne avrebbe dovuto accrescere il desiderio. È invece cambiato lo stile di vita: la nobiltà guerriera ha ceduto il passo alla nobiltà di corte; il raffinamento dei costumi ha orientato le preferenze verso carni più ‘bianche’ e ‘leggere’ [...]”²¹⁶

Como menciona Massimo Montanari, es en esta época cuando la cultura y el poder, la imaginación y la realidad chocan y se intersectan irreversiblemente —¿acaso alguna vez ha sido distinto?— Y el imaginario de la élite y los derrotados mismos del poder encontrarían un escenario nuevo cuando Europa se lanzara al oeste, a tierras desconocidas más allá del *mare nostrum*, más allá del horizonte conocido, a tierras nuevas, a tierras nunca antes vistas.

²¹⁵ *ibid.*, p. 109-110.

²¹⁶ *ibid.*, p. 112-113

Capítulo 5

El encuentro de dos mundos

Der Mensch ist was er isst

L. A. Feuerbach

El capítulo anterior finalizó cuando Europa se lanza al *mare tenebrosum* en busca de una ruta más corta que lo llevara a las Indias; pero en el camino, se atravesó América y fue un acontecimiento inédito hasta ese momento en la historia del mundo, un episodio de tal envergadura que cambió la historia del orbe para siempre. Alfred W. Crosby lo resume de forma muy clara en esta cita:

“De niño me enseñaron a repetir: ‘En mil cuatrocientos noventa y dos Colón descubrió América’ También me enseñaron que el acontecimiento había sido ‘una de las cosas más importantes que habían ocurrido en el mundo’ [...] Fue *más* importante de lo que me enseñaron.

Y esto no solo se debe a que dio comienzo al imperio trasocénico de España, ni a los imperios transocénicos en general [...] Pensemos en el año 1492, no tanto como un hecho político o religioso, cuanto como un acontecimiento astronómico. Pensemos en este evento como el choque de dos mundos, dos mundos que habían estado separados durante largo tiempo.”²¹⁷

El 14 de octubre de 1492, Colón llegó a una tierra misteriosa de aguas de color azul imposible:

“[...] ‘Los unos nos traían agua, otras cosas de comer [...] se echaban a la mar andando y venían y entendíamos que preguntaban si eramos venidos del cielo. Y vino uno muy viejo en el batel dentro y otros a grandes voces llamaban todos, hombres y mugeres: ‘venid a ver los hombres que vinieron del cielo, traédles de comer y beber’ Sobre la arena fina de una minúscula bahía, hoy dedicada a un incógnito Fernández se organizó el primer suministro: frutas frescas y agua potable.”²¹⁸

El primer banquete del Nuevo Mundo constituyó una maravilla para los recién llegados a las tierras que después llamarían América. Más allá de la extrañeza que les causaban aquellos seres de piel oscura y vestimentas ligeras, más allá de la vegetación salvaje y desconocida, más allá de los azules turquesa de las aguas que inundaban la vista de los compañeros de Colón era la abundancia de la comida, la que sorprendía a los viajeros. Al llegar les ofrecieron agua potable y fruta fresca: privilegios a los que solamente estaban acostumbrados las clases altas del Viejo Mundo.

¿Habían llegado a una versión terrestre del país de Jauja?. ¿sería aquel el lugar de la abundancia donde todo el ordenamiento del mundo se revertiría? Los conquistadores, muchos de ellos hidalgos pobres alcanzaron un horizonte del escape y del exceso. Las leyes suntuarias y dietéticas que hubieran regido

²¹⁷ Crosby, Alfred W., “La fusión de dos comidas” en Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, p. 131.

²¹⁸ Remesal, Agustín, *Un banquete para los dioses. Comidas, ritos y hambres en el Nuevo Mundo*, p. 15-16.

sus vidas no tendrían cabida allí. En ese sentido Bernal Díaz del Castillo habría captado la maravilla y la singularidad de lo que habían encontrado cuando entró en Tenochtitlán junto a Hernán Cortés: “decíamos que parecía a las cosas y encantamiento que cuentan el libro de Amadís por las grandes torres y *cues* y edificios que tenían dentro en el agua, y todas de cal y canto; y aun algunos de nuestros soldados decían que si aquello que aquí si era entre sueños.”²¹⁹

Antes del fragor de la conquista, antes de la destrucción y el establecimiento del mundo colonial, hubo una etapa de fascinación mutua entre enviarle alimentos que son propios de los hombres o de los dioses?:

“[...] a los mensajeros que le envió a Cortés les dio instrucciones precisas de observar qué comían los recién llegados. Así lo hicieron, y les intrigó la comida de los europeos: ‘En cuanto a sus alimentos, son como alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco como enmielados: se comen como miel, son comida dulce’ Supongo que lo que describían era pan de trigo. Pero para asegurarse Moctezuma también les mandó a los españoles comida adecuada para los dioses [...] Después de sacrificar a varios individuos, salpicaron su sangre sobre los alimentos y se los ofrecieron a los recién llegados ‘cuando ellos [...] vieron aquello (las víctimas) sintieron mucho asco, escupieron, se restregaban las pestañas; cerraban los ojos, movían la cabeza [...] Tras una reacción tan violenta, sustituyeron rápidamente esa comida por alimentos para seres humanos. Me parece significativo que los informantes aztecas se sintiesen en la obligación de hacer una minuciosa lista de todo lo que se ofreció en esa ocasión: alimentos que iban desde tortillas blancas hasta gallinas y muchas clases de calabaza [...] Los indios tomaron nota de lo que comieron los caballos, que entonces eran para ellos criaturas misteriosas.”²²⁰

Tanto los habitantes de un lado del mundo como del otro tuvieron un primer acercamiento a una comida desconocida. No siempre hubo una aceptación y un gusto inmediato cuando se les presentaban estos nuevos alimentos. En la región andina, el gobernador de Tierra Firme había invitado a su mesa, en la ciudad de San Francisco, a los caciques de Sura y Chupes; les ofrecieron un banquete de comida española:

“los caciques indios comieron muy poco, porque no habiendo más que gallinas y cerdo salado, no les gustaba en absoluto aquella comida; de lo que les ponían delante, la mayor parte la echaban a sus siervos, que estaban junto a la mesa sentados en el suelo, e incluso éstos riéndose de tal comida, se las arrojaban a los perros.”²²¹

Lo mismo ocurrió con el mismísimo emperador Carlos V, cuando se le envió una piña como manjar exótico americano:

“Con grande mimo debieron traer a la corte del emperador Carlos una piña de regular tamaño y buena presencia para que él probara la exótica fruta de sus reinos ultramarinos. Aquel soberano ensayo resultó decepcionante: ‘El olor alabó; el sabor no quiso ver qué tal era.’”²²²

Sin embargo, esos rechazos iniciales se transformaron a la larga (y a veces a corto plazo) en platillos y sabores que pasaron a formar parte de la dieta habitual tanto de los habitantes originales de América como de los europeos. Antes de que Hernán Cortés derrotara a Moctezuma, antes de que tomara

²¹⁹ Thomas, Hugh, *La conquista de México*, p. 314.

²²⁰ Scott, Nina M., “La comida como signo: los encuentros culinarios de América”, en Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, p. 147.

²²¹ Remesal, Agustín, *op cit.*, p. 70.

²²² *ibid.*, p. 64.

Tenochtitlán, además de contar con un grupo numeroso de indígenas que se unió a sus filas en su camino a la capital mexicana, poseía un ejército de cocineras indígenas para alimentarse y alimentar a su tropa:

“Apenas haber asentado Cortés su pie en las playas de Tabasco contaba ya con un pequeño ejército de cocineras autóctonas, cedidas por el cacique Pitalpitoque ‘para que le hiciesen pan de su maíz, y gallinas, y fruta y pescado, y de aquello proveían a Cortes y a los capitanes que comían con el’ [...] Las indias de Cortés hacían ya tortillas de maíz para la soldadesca en Tatelulco y Tacuba...”²²³

Ya en la capital mexicana, poco antes de su caída, los españoles que estaban alojados en el palacio de Moctezuma se alimentaban todos los días de los víveres que conseguían en el famoso Mercado de Tlatelolco. En una ocasión, Cortés había dejado en Tenochtitlán a Pedro de Alvarado con unos cien castellanos. Durante un día fiesta indígena, Alvarado se sintió amenazado ya que un tal Álvaro López:

“declararía haber observado la preparación de muchos cacharros y hachas y haber escuchado a los indios decir que se preparaban para cocer y comer a los españoles con ajo.”²²⁴

Cierto o no el comentario, Pedro de Alvarado –quien tenía un carácter propenso a la riña y al conflicto– no quiso esperar. Así que armó una gran gresca que terminó en una matanza terrible en el templo. Juan Álvarez, por su parte, volvía de hacer la compra para el almuerzo en el mercado:

“Mientras tanto Juan Álvarez había ido a la ciudad con el fin de cumplir su misión diaria de conseguir alimentos. Al regresar del *tianguis* de Tlatelolco al palacio de Axayácatl, [...] observó indios salir heridos del recinto del templo, seguidos de castellanos corriendo: entre ellos Alvarado, quien ordeno que todos se resguardasen inmediatamente en sus aposentos. Álvarez preguntó qué pasaría con la comida, a lo cual Alvarado replicó: ‘que diese al diablo la comida... voto a Dios que hemos dado en estos vellacos pues que ellos nos querían dar...’”²²⁵

El pobre Juan Álvarez sólo pensaba en la hora en que iban a comer y lamentablemente no pudo ya disfrutar de la comida que había traído de uno de los mercados más afamados del mundo prehispánico, espacio comercial que estaba lleno de alimentos exquisitos y extraños que en una etapa tan temprana ya había conquistado el corazón y los estómagos de los españoles.

Pero la fascinación que nace de la extrañeza, de lo novedoso, del encuentro fortuito y único se desvaneció pronto. La conquista de América fue cruel y despiadada, muchos seres humanos perecieron, de ambos bandos; muchos fueron reducidos a la esclavitud. El orden colonial inició su marcha y con ello una nueva cosmovisión que reducía a los habitantes, seres y naturaleza del Nuevo Mundo a una posición jerárquica inferior respecto al Viejo Mundo.

José Rafael Lovera recoge en un estudio sobre la alimentación venezolana en la época colonial un refrán que se ha conservado hasta la actualidad en el citado país de América del Sur: “*Indio no es gente, ni casabe es pan*”²²⁶ Este proverbio terrible sintetiza la historia trágica del Nuevo Mundo, la historia

²²³ *ibid.*, p. 243-244.

²²⁴ Thomas, Hugh, *op cit.*, p. 428.

²²⁵ *ibid.*, p. 434-435.

²²⁶ Lovera, José Rafael, “Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y gente” en Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, p. 131.

convulsa y triste de América Latina. En el refrán está por un lado la afirmación tajante y racista de la negación del indio como ser humano y por otro la inferioridad de un producto alimenticio de origen americano (en este caso el pan de casabe, derivado de la yuca, producto fundamental para el sustento cotidiano en la región del Caribe) El casabe, no es pan, según esta concepción y si lo es, es de calidad de segunda respecto al pan de trigo que proviene de Europa, que proviene de la civilización. Se vió anteriormente concepto de *qualitas* había definido a la medicina nutricional, cómo ésta influencia respondía a los intereses de mantener a una clase privilegiada en el poder, esta nueva *Weltanschauung* respondía también al interés de las potencias colonizadoras en reafirmar la superioridad respecto a las tierras colonizadas.

El médico sevillano Juan de Cárdenas, quien ejerció la profesión en la ciudad de Guadalajara, México, durante el siglo XVI, y Francisco Hernández de Toledo, médico honorario en la corte de Felipe II, afirmaban que la comida de las Indias era de “muy baja calidad”, dificultosa para la digestión y acarrearba grandes peligros para la salud:

“La poca virtud y sustancia de los mantenimientos de esta tierra hazen assí mesmo abreviar la vida [...], la reparan tan mal que succede comer un hombre variedad de mantenimientos y destos en cantidad possible y aun mñas de lo ordinario y despúes de aver comido le parece quedar más sin fuerza...”²²⁷

En otro pasaje Cárdenas afirma que la mortalidad de los indígenas en el siglo XVI se debía a que ya no podían consumir los alimentos *que como indígenas les correspondían*, los cuales eran en sí mismos muy malos pero para su *condición* eran buenos. Así como las teorías médicas querían establecer unas comidas destinadas a los pobres y otras a los ricos, ahora los galenos europeos en el Nuevo Mundo querían establecer unas comidas para indios y otras para los habitantes del Viejo Mundo:

“la primera, por la mudanza del mantenimiento, por cuanto le quitan y le privan de aquel natural sustento con que fue siempre criado, el cual, aunque de suyo es malísimo, para ellos es sano y muy bueno, pues les es natural y no violento y trasordinario, como lo es el nuestro.”²²⁸

El padre Joseph de Acosta, en su *Historia Natural y Moral de las Indias* reafirma esta idea de la supuesta inferioridad de las tierras americanas tomando como ejemplo el puesto superior del trigo frente al maíz:

“A este orbe dio el trigo, que es el principal sustento de los hombres; a aquel de las Indias dio el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar para sustento de hombres y animales.”²²⁹

El maíz, alimento americano por excelencia, quedaba reducido a un puesto de segunda clase respecto al trigo, el cereal europeo por excelencia, de la civilización y el cual tenía una importancia religiosa fundamental ya que el pan de la Eucaristía era el pan de trigo. En 1597, el naturalista John Gerard escribe respecto al maíz:

“nutre mucho menos que el trigo, el centeno, la cebada o la avena. El pan que de él se hace es poco blanco, y no contiene salvado; es seco y duro como un bizcocho, y no tiene la menor humedad; por ello es de difícil digestión y

²²⁷ Remesal, Agustín, *op. cit.*, p. 97-98.

²²⁸ *ibid.*, p. 56.

²²⁹ *ibid.*, p. 85.

le proporciona al cuerpo poco o ningún alimento. Todavía no tenemos prueba o experiencia acerca de las virtudes de esta clase de grano, aunque los bárbaros indios, que no conocen otra cosa, se ven obligados a hacer de la necesidad la virtud y lo consideran buena comida; mientras que nosotros podemos apreciar que nutre muy poco y que resulta de difícil y mala digestión... ”²³⁰

A partir de estas consideraciones, el maíz adquirió una reputación en Europa como grano de dudosa calidad, un alimento al que se le consideró propio de los pobres y de los animales. En España, Italia y Rumania, sin embargo, tuvo cierta preponderancia —en el país ibérico se usó para dar forma a atoles y panes, en Italia se transformó en *polenta* y es la base fundamental de la *mamalinga*, el plato nacional rumano—:

“Poco después de su introducción en Europa, a través de España, el maíz se convirtió en fuente de alimento básico en unas cuantas áreas bien delimitadas, que incluyen la parte noroccidental de la península ibérica y el norte de Italia. En estas regiones tanto el clima como el suelo favorecían la producción de maíz, más que la de otros granos. Durante siglos los panes ibéricos de maíz denominados *broa* o *boroña*, y la conocida polenta italiana, satisficieron las necesidades de subsistencia de los empobrecidos campesinos de Galicia, Asturias, Lombardía, el Piamonte y el norte de Portugal.”²³¹

Por su parte, en el Nuevo Mundo, las tortillas hechas de maíz, eran denominadas el “pan de los indios”:

“las tortillas han constituido, desde tiempos inmemoriales, lo que bien llamaron los españoles el “pan de los indios”, queriendo con ello significar que constituía el alimento básico de los habitantes del, para ellos, Nuevo Mundo.”²³²

Y el consumo de maíz o de trigo se convirtió en un diferenciador de clase en la Nueva España. Los ricos (españoles o criollos) consumían pan blanco de trigo y los indios pobres pan hecho de maíz. John Super nos explica la clasificación de los panes —cada uno de los consumidores de un determinado pan pertenecían a una determinada etnia y clase social— que se vendían en la Ciudad de México a finales del siglo XVI:

“As markets for bread expanded, the types of bread increased, serving different social groups. By the end of the sixteenth century in Mexico City, *pan blanco* (white bread) was almost twice as expensive as *semita*, a coarse bread eaten by the poor. As the colonial period drew to a close, four types of wheat bread (*francés*, *floreado*, *común*, *baso*), each associated with a particular social and economic group, fed Mexico City. Bread responded to changing social and economic conditions in Europe in much the same way. The main difference was that in Latin America the very poor, usually indians, ate maize breads, while in Europe the poor ate breads made from barley and rye.”²³³

El maíz continuó su larga historia como cereal de segunda categoría. Francisco Bulnes, en el siglo XIX, quiso explicar las diferencias entre la civilización del trigo y el maíz. Desde su punto de vista la primera, es superior a la segunda y explica como los españoles —que se alimentaban de trigo— pudieron vencer a los aztecas —consumidores de maíz— justamente por su alimentación:

²³⁰ Brandes, Stanley, “El misterio del maíz” en Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, p. 255.

²³¹ Brandes, Stanley, p. 257-258.

²³² García Acosta, Virginia, “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial” en Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, p. 265.

²³³ Super, John, *Food, conquest and colonization in sixteenth-century Spanish America*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1988. p. 35.

“La historia nos enseña que la raza del trigo es la única verdaderamente progresista. Los grandes imperios de la Antigüedad se fundaron sin excepción sobre los campos de trigo. Donde el trigo se ha producido en abundancia, la humanidad ha legado en una vida de siglos un gran recuerdo y una gran herencia de virtudes domésticas o heroicas. [...] El maíz fundó en América dos imperios: el azteca y el inca, en apariencia poderosos, pero débiles al grado de caer para siempre vencidos por insignificantes gavillas de bandoleros españoles. No se puede ya contar con seriedad que los incas y los aztecas fueron fácilmente vencidos a causa de la superioridad de las armas, táctica y arrojo español, y sobre todo por el susto que inspiraban a los indios las armas de fuego, las armaduras y los caballos. [...] ¿De qué depende, pues, esa debilidad? [...] Las razas que se alimentan exclusivamente de maíz [...] son casi desfosforadas, lo que explica su falta de potencia y su aspecto melancólico.

Las razas americanas del maíz no pudieron, antes de la conquista, alimentarse con huevos de gallina, porque no existían los gallináceos más que el guajolote; no podían beber leche de vaca, burra, cabra o yegua, porque no existían estos animales, y por igual razón estaban imposibilitados de fortificarse con la poderosa alimentación azoada que proporcionan los quesos. No había tampoco caballos, ni toros, ni carneros, ni cerdos. Las llamas y otros cuadrúpedos que se hubieran podido comer no eran abundantes. ¿De dónde hubieran podido tomar la alimentación azoada y mineral que tanta falta les hacía?”²³⁴

Bulnes, explica a su vez, cómo el atraso del pueblo mexicano, se origina a partir de que una parte los ancestros de dicha población se alimentó de un cereal de muy inferior calidad. El maíz, quedó estigmatizado, reducido siempre a un puesto por detrás del trigo. A pesar de que en la actualidad el maíz es una parte fundamental de la dieta de los mexicanos (independientemente de su rango social) hay estudios que indican que continúa estando asociado a los sectores más desposeídos de la población. Entre más se desciende en la escala social, el consumo de maíz se incrementa:

“A mediados del siglo XX, las tortillas de maíz aportaban entre el 70 y el 75 por ciento del consumo calórico total del pueblo mexicano, un porcentaje mayor que en siglos anteriores.

En términos generales, este porcentaje no se ha modificado hasta nuestros días. Lo anterior representa un consumo diario per cápita de entre 300 y 700 gramos de maíz diarios, promedio que, como cualquier estimación de este tipo, oculta la realidad. El nivel de consumo del maíz es inversamente proporcional al nivel socio-económico alcanzado. Es decir, conforme se desciende en la escala socio-económica, el consumo se incrementa: la población de menores recursos se encuentra dentro del grupo de los 700 gr. Conforme se asciende en dicha escala, la dieta es más variada y disminuye el consumo basado en la tríada alimenticia de maíz, frijol y chile.”²³⁵

Aunque existen ciertas excepciones. El maíz en forma de polenta, alimento que fue parte de los sectores más pobres en la Italia del norte y también de los sectores más desprotegidos de la República Argentina y de la República Oriental del Uruguay (debido a la enorme cantidad de inmigración italiana que existe en dichos países) se convierte en Estados Unidos o en México en artículo de lujo. El platillo aparece de vez en cuando en los restaurantes *high-end* de la Ciudad de México o en las boutiques gourmet. Sigue siendo, paradójicamente, un producto derivado del maíz, del mismo maíz del que surge la humilde tortilla, mas es maíz con pasaporte o carta de europeización lo cual le ha dado el *status* de *food treat* exótico y deseado. En el siglo XVII se les llamaba despectivamente a los pobres de la Italia del norte *mangiapolenta* o *polentone*. Hoy los *mangiapolenta* de la Ciudad de México o de los *hipster neighborhoods* de San Francisco o Los Angeles son muy distintos de aquellos humildes italianos del siglo de Cervantes y Shakespeare. Se ha visto aquí nuevamente que el imaginario del poder le ha otorgado al alimento un valor simbólico, una significación diversa en las distintas etapas históricas.

²³⁴ Bulnes, Francisco, *El porvenir de las naciones hispanoamericanas. Once mil leguas sobre el hemisferio norte*, México, Editorial Grijalbo, 1998. p. 18-20.

²³⁵ García Acosta, Virginia, *op cit.*, p. 273-274.

Un proceso similar sufrió la quinoa, originaria de la región andina. Durante mucho tiempo fue clasificada de forma despreciativa como “alimento de indios”:

“Los incas se nutrían dos veces al día, en cuclillas —a las nueve de la mañana y a las cinco de la tarde—, y su despensa era [...] diversificada, aunque la *papa* y la *quinoa* eran los principales fundamentos de su almuerzo. [...] La *quinúa* o *quinoa* fue uno de los productos americanos que se declaró en franca rebeldía a la hora de su adaptación europea y ha pagado con el olvido su insolencia. Ese privilegio cereal de los Andes se resistió además a su sustitución por el trigo o el arroz, por lo cual los botánicos antiguos y modernos han dado en clasificarlo como alimento exclusivo de indios. Estos comían incluso las hojas tiernas, que los españoles prefirieron echar en la cazuela como suplente del laurel.”²³⁶

Hoy la quinoa goza de un *revival* inédito en la historia. Es el cereal de moda y tanto los *obsessive foodists* como los nutriólogos a nivel internacional se deshacen en elogios respecto a sus virtudes alimenticias. El precio de la quinoa se ha elevado y el llamado “alimento de indios” hoy adorna los platos más *cute* de los *food blogs* en internet... “*quinoa is just so healthy and yummy*” La misma suerte han tenido la chía y el amaranto.

Al respecto, es importante revisar también la historia de la papa. El tubérculo de origen andino pasa de ser un alimento despreciado en Europa a ser el factor que impidió grandes hambrunas en ese mismo continente. La gran crisis de la papa en Irlanda en el siglo XIX, brinda una idea del puesto fundamental que tenía en la dieta de los irlandeses —y también en muchas otras regiones de Europa—:

“[...] Se la intridujo en Europa en el siglo XVI, y tenía lo que Salaman llama una grave aura negativa. La papa era una “creación siniestra”, ya que no se la mencionaba en la biblia y, por lo tanto, se la rechazaba como alimento. La reputación de la papa se vio ensombrecida, además, por la creencia de que causaba lepra y escrófula. Con el tiempo llegó a convertirse en el superalimento de los irlandeses. La papa había arribado a Irlanda en 1588. Sólo se incorporó a la vida social, política y económica irlandesa tras la devastación de la revuelta de Desmond y el avance de las fuerzas de Cromwell, que destruyeron hogares, cosechas y rebaños, y desarraigaron al campesinado. La papa permitió la recuperación de Irlanda, ya que crece con rapidez y produce una cosecha abundante. [...] Los irlandeses dependían hasta tal punto de la papa que cuando la pudrición provocada por el hongo *Phytophthora infestans* devastó las cosechas en 1809, 1817, 1833 y 1845, causó grandes privaciones y hambrunas. Fue el hambre de 1845 lo que condujo a la emigración de grandes contingentes de irlandeses hacia Estados Unidos. La papa se introdujo en Nueva Inglaterra y se la vendía en las esquinas como una novedad que los estirados bostonianos llamaban “Murphys” (apellido típicamente irlandés)”²³⁷

Es fundamental revisar brevemente la historia del azúcar. De especia carísima y medicina costosa de las clases altas pasa al puesto de degradación al que se ha sido condenada en nuestro tiempo:

“Hace apenas unos siglos hubiera sido [...] difícil imaginar un mundo tan rico en azúcar. Un escritor nos cuenta que cuando el Venerable Beda murió en 735 d. C., le dejó su pequeño tesoro de especias, incluyendo azúcar, a sus cofrades”²³⁸

En los siglos XII y XIII estaba catalogada dentro de las especias exóticas que provenían del Oriente. Sólo la realeza y los aristócratas podían darse el lujo de comprarla:

²³⁶ Remesal, Agustín, *op. cit.*, p. 83-84.

²³⁷ Armelagos, George, “Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales” en Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, p. 122.

²³⁸ Mintz, Sidney W., *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996, p. 111.

“En los primeros libros de cocina de los que tenemos noticia, es muy claro el lugar del azúcar como especia, uso que puede documentarse con cierto detalle. [...] la primera mención escrita del azúcar [...] se encuentra en los registros oficiales de ingresos y egresos reales de Enrique II (1154-1189). Este azúcar se usaba como condimento y se compraba directamente para la corte. Las cantidades involucradas deben haber sido muy pequeñas: sólo la realeza y los muy ricos podían haber pagado los precios del azúcar en esa época. En 1226 Enrique III le pidió al alcalde de Winchester que le consiguiera tres libras de azúcar de Alejandría (egipcia), si es que podía encontrar tanta entre los comerciantes de la gran feria de Winchester.

En el siglo XIII, el azúcar se vendía tanto por pieza como por peso, y aunque su precio sólo lo ponía al alcance de los más ricos, se lo podía encontrar hasta en los pueblos más remotos. Se dice que el azúcar de Beza era el más utilizado; “el que provenía de Chipre y Alejandría era el que se tenía en más alta estima.”²³⁹

Esta situación se transformó a partir del siglo XVII, cuando su consumo comenzó a masificarse y su precio se redujo drásticamente:

“En la segunda mitad del siglo XVII el azúcar comenzó a utilizarse cada vez más como endulzante de bebidas calientes, sobre todo de las bebidas nuevas: café, té y chocolate, pero también de bebidas alcohólicas, en especial del vino (el hipocrás) y del hidromiel, hecho a base de miel. Pronto el azúcar rebasó a la miel en consumo *per capita*; posteriormente su precio fue menor que el de ésta y la reemplazó como ingrediente para la cocina y la repostería.”²⁴⁰

En el siglo XIX, el azúcar perdió absolutamente su categorización como objeto suntuario para convertirse en un hábito cotidiano de las clases sociales más pauperizadas. Pasó, como menciona Sidney Mintz de ser una medicina y un endulzante *gourmet* a ser un alimento de los pobres:

“No hay duda de que el consumo de sacarosa de las clases más pobres del Reino Unido llegó a exceder el de las clases más pudientes a partir de 1850, una vez que se igualaron los aranceles. Los alimentos ricos en sacarosa – melaza, mermeladas, azúcar para el té y para hornear, postres, pasteles y pastelitos– no solo llegaron a representar una porción mayor de la ingestión calórica de la dieta de la clase trabajadora [...] sino que la sacarosa era un ingrediente presente cada vez en más elementos de las comidas cotidianas. Los niños aprendían el hábito del azúcar a una edad muy temprana, el té endulzado formaba parte de todas las comidas; la jalea, la mermelada o la melaza figuraban en la mayoría. A finales del siglo XIX el postre se afianzó como un platillo, la leche condensada endulzada se convirtió en la “crema” que acompañaba el té y a la fruta cocida, los bizcochos dulces comprados en las tiendas se convirtieron en elemento de la hora del té, y el té se convirtió en una señal de hospitalidad de todas las clases.”²⁴¹

La producción mundial del azúcar desde el finales del siglo XIX hasta nuestros días se ha incrementado exponencialmente:

“Desde 1880 hasta el inicio de la primera guerra mundial [...] la cantidad de azúcar centrifugado [...] se elevó a más de 16 millones de toneladas. Y aunque el período entre ambas guerras mundiales fue de depresión y estancamiento económico, llegó a una producción mundial de azúcar de más de 30 millones de toneladas. Pese a una marcada declinación durante la guerra, la producción de sacarosa reinició su notable escalada a partir de 1945. De 1900 a 1970 la producción mundial de azúcar centrifugado aumentó alrededor del 500%, según una fuente; otra calcula que ese incremento fue más cercano al 800%. [...] Para 1970 algo así como el 9% de las calorías alimentarias mundiales provenían de la sacarosa, y probablemente esa cifra sea mayor en la actualidad. [...] los grupos menos privilegiados [...] consumen cantidades desproporcionadas, y parece probable que la gente joven consuma más que las personas mayores o ancianas.”²⁴²

²³⁹ Mintz, Sidney W., *op cit.*, p. 120.

²⁴⁰ Mintz, Sidney W., “El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo” en Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, p. 231.

²⁴¹ Mintz, Sidney W., *op cit.*, p. 191-192.

²⁴² *ibid.*, p. 251.

En la actualidad su uso es muy extendido, sobre todo en la elaboración de productos procesados, Muchos de estos productos son baratos y de alto índice calórico, los cuales son consumidos por los sectores con niveles de vida más bajos de la población. El abaratamiento y la masificación del producto ha creado un aura negativa alrededor del azúcar. En la actualidad continua funcionando como un endulzante estigmatizado y al que la medicina nutricional desecha y *alerta* sobre los graves peligros a los que se incurre si se consume. Lejos están los días en los que era parte de las recetas para sanar de las enfermedades y de los ingredientes de las boticas más exclusivas de Europa. Desde que estuvo al alcance de los sectores más desprotegidos de la población –y al alcance en cantidades astronómicas– y desde que éstos la convirtieron en parte de sus despensa cotidiana, su mistificación y los elogios que las autoridades médicas le dedicaban quedaron en el olvido. Y es que el azúcar, también, tiene un gran contenido calórico y a partir del siglo XIX el modelo de belleza ya no es un cuerpo rubensiano sino un cuerpo cuasi esquelético.

Y este modelo ha tenido un éxito arrollador desde la Revolución Industrial hasta nuestros días. Los valores de la productividad, la rapidez y la eficiencia de una industria que quiere tener un alto rendimiento, ser ágil e incesante tienen (exigen) como modelo estético y cultural un cuerpo delgado por excelencia; ese cuerpo burgués que se *sacrifica* para la *producción de bienes y servicios*. Paul Virilio, en el *Arte del motor*, pone como ejemplo a la famosa Emperatriz Sissi, como modelo que inaugura esta nueva era de una élite que apuesta por comer poco o casi nada para ser delgada y ligera como una pluma:

“Nicknamed “The Locomotive Empress” Elizabeth of the Austro-Hungarian Empire took off for nearly three hundred days a year, traipsing from Corfu to Venice, from the Carpathians to the Riviera. Yet being perpetually whisked away by train was not enough to cure her of physiological disgust for her own heavy body. She thus decided once and for all that, being five-feet-eight inches tall, she would weigh no more than a hundred and ten pounds forever after and so restricted herself to a diet of milk and oranges...”²⁴³

Ese es el modelo que nos acompaña hasta nuestro tiempo, el de una élite urbana transfronteriza que sueña con un país de Jauja donde pueda alimentarse de todos los manjares que efectivamente están a su alcance sin tener que engordar. Es así que las fotos de comida con pretensiones estéticas o que tratan de emular a las *nature morte* del arte del pasado que saturan *Instagram* son como una puerta del deseo, de un objeto que debe y no debe tocarse, tal vez tocarse con los ojos, pero no de consumirse o al menos de no consumirse en exceso ya que el cuerpo famélico y glamoroso puede perderse y correr el riesgo de adquirir el cuerpo de los pobres, obeso y robusto, de aquel que consume calorías baratas para espantar el sueño del hambre, pesadilla que nunca ha terminado de acechar. Porque la Jauja de los pobres del mundo, no ha diferido demasiado de las fantasías narrativas que aparecieron en la Edad Media. Los nutriólogos a nivel internacional, apoyan el modelo de la élite, consumir menos calorías alarga la vida, consumir menos azúcar y grasa nos mantiene esbeltos, sanos y hermosos. Ellos dicen que sus resultados son producto de la ciencia médica; Giacomo Albini, cuando afirmaba en el siglo XIV que los “pobres” no podían consumir alimentos de los “ricos” ya que eso les causaría males indecibles, decía que tales afirmaciones eran parte de la medicina; Juan de Cárdenas y Francisco Hernández en el XVI, – quienes enunciaban que la comida de los “indios” era terriblemente mala para la salud pero buena para ellos como “indios”– manifestaban que sus aseveraciones eran también parte de la medicina dietética...

²⁴³ Virilio, Paul, *The art of the motor*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1995. p. 87.

Después de recorrer un largo camino histórico que va desde la mesa de Trimalchio hasta las recetas *low-fat* de los *food blogs* en la red; desde el rechazo de los sectores privilegiados por las “dietas campesinas” –basadas en la abundancia de verduras– hasta los sueños pastoriles de quienes buscan perfeccionar la ensalada de *home-grown* kale con espinaca; desde el modelo rollizo que puso de moda el emperador Carlomagno hasta las etiquetas gigantes de los productos alimenticios en los supermercados que anuncian *now with less calories* como elemento básico de *marketing* para atraer compradores hacia un producto. Esa historia sigue mientras se escriben estas páginas. Como diría Enrique Krauze, la historia cuenta, tanto en el sentido de que ésta narra como en el de que ésta importa. Y esta historia narrada cuenta y cuenta mucho.

Conclusiones

¿Por qué la comida? ¿por qué ocuparse de un tema así en una tesis de Filosofía? ¿por qué realizar una reflexión acerca de la misma? ¿por qué meditar acerca de la medicina nutricional o dietética que está indisolublemente ligada a su historia? ¿por qué efectuar el análisis de su historia, de sus conceptos, del imaginario o de los imaginarios que se han construido alrededor de la misma?. La comida, esa actividad cotidiana, cercana, tan inmensamente próxima, que está presente en la existencia cotidiana. Como seres vivos, y específicamente como seres humanos, ni un solo día, sin excepción, desde que hemos vivido y existido sobre la tierra ha dejado de ser ésta una parte substancial de nuestra jornada, de nuestras necesidades somáticas primordiales, de nuestros pensamientos. Todos los días le hemos dedicado y le dedicamos una parte de nuestras horas de vida. A veces, es una fuente de inmenso placer, un magnífico festín de los sentidos; otras veces es una actividad rutinaria a la que le dedicamos poquísimos tiempo, pero en ocasiones y ¡vaya ocasiones! puede llegar a ser memorable, tan literalmente memorable y epifánica como un momento proustiano (y ese momento puede ser evocado o vivido a través de la magia mnemónica de una *madeleine*, una quesadilla, una alegría, un chocolate, una dulce guayaba, un pastelito). Fuente también de recuerdos y nostalgias. Algunas otras ha sido el epicentro de episodios de convivencia y reunión. Compañera de ritos de paso, de celebraciones. Creadora de felicidad extrema y de honda angustia. Sin ella no podríamos estar vivos. Es uno de los pilares fundamentales de nuestra existencia y de la posibilidad de la misma. Y es ante todo, un símbolo, una grafía de nuestra identidad.

Se ha efectuado, a lo largo de este trabajo, un inmenso recorrido que empezó en las costas del Mediterráneo, con la civilización greco-romana hasta llegar a la convulsa Europa del siglo XVI. Ha sido una inmensa trayectoria desde los coloridos festivales a Demeter y Ceres en Grecia y Roma hasta las mesas fastuosas de la novísima burguesía en el Renacimiento. Hemos visto y hemos sido testigos (y somos testigos de este hecho en nuestro ser y su devenir cotidiano) del papel central y de la importancia capital y sustancial de la comida en la vida humana. Esta aseveración es en primer lugar la *raison d'être* del presente proyecto filosófico histórico: la comprensión profunda, la toma de conciencia de esa centralidad e importancia. La comida, ese acto concreto, biológico, cultural, político, sensual, vital, debe tener, sin lugar a duda, un lugar fundamental en el discurso filosófico. No puede quedar al margen o ser rechazado de dicha reflexión.

Se ha analizado también, como los derroteros del poder (y la estructura de clase que esta última diseña en una sociedad específica) y los intereses político-económicos han construido y tejido sus redes hasta influir en las nociones alimentarias y las concepciones médico dietéticas en una época determinada. El presente trabajo El imaginario del poder —¿la microfísica del poder de la que nos hablaba Foucault?— ha creado mundos, ha creado espacios, ha creado una idea del hombre y una de las formas en que podemos ver esta construcción es a partir de la reflexión y el análisis sobre la comida, lo gastronómico y la medicina nutricional. Esas ideas, ese imaginario ha sido construido, como mencioné arriba, en un tiempo y en una civilización determinada en la historia y ha estado en todos los laberintos de la narrativa histórica. Se planteó una línea histórico temporal que corresponde justamente a la narrativa

histórica de la tradición occidental ya que, desde el horizonte cultural en el cual está inserto el análisis —¿el extremo occidente de Alain Rouquié? ¿el extremo occidente postcolonial?— esta ha definido, conceptualizado, influido y creado una historia y un concepto específico de la historia.

¿Por qué entonces una actividad tan importante en la vida humana ha sido dejada de lado por la reflexión filosófica? ¿por qué la filosofía ha desdeñado a la comida? ¿por qué la filosofía ha rechazado este tema como digno objeto de meditación y análisis? La respuesta se puede localizar en la historia de la filosofía. En la jerarquía de los sentidos. Allí donde la filosofía celebra y ensalza a la vista y al oído, desestima, desecha al gusto y al olfato también al tacto. Es posible trazar la línea de ese rechazo desde la antigüedad.

Platón y Aristóteles crearon una jerarquización de los sentidos. Para diferenciar a la vista y al oído, por una parte y al olfato, al gusto y al tacto por otra, consideraron el nivel de participación del cuerpo en el funcionamiento de los sentidos. Manejaron la teoría de que para que la vista y el oído funcionaran adecuadamente no necesitaban una interacción cercana, próxima o corporal con los objetos de su percepción. A diferencia del gusto, el olfato y el tacto, en el cual la interacción con los objetos de su percepción es próxima, corporal el objeto a percibir debe estar en contacto con la lengua o alguna parte del cuerpo. Como menciona Carolyn Korsmeyer en la filosofía occidental la distancia entre el objeto y el sujeto que percibe en la tradición occidental es considerada como una ventaja moral, cognitiva, ética. Recordemos que la metafísica platónica está basada en la dualidad de un alma inmortal y un cuerpo mortal. Para su concepción el alma racional debe gobernar los sentidos para obtener sabiduría y virtud. La vista y el oído, al tener una distancia aparente con los objetos de su percepción, estarían más lejos del cuerpo y por lo tanto más cercanos al alma. El gusto, el olfato y el tacto al necesitar de la proximidad corpórea de sus objetos de percepción estarían más próximos al cuerpo mortal. En el *Timeo*, se expresa específicamente como la glotonería es la enemiga de la filosofía y el amor por la sabiduría. Aunque esta jerarquía de los sentidos, tal como menciona Korsmeyer, proviene de la antigüedad clásica ha persistido en las diferentes teorías de la percepción y ha contaminado a la historia completa de la filosofía en occidente.

A modo de ejemplificar lo anterior, se puede elegir el conjunto pictórico, denominado *Los cinco sentidos* realizado por Jan Brueghel y Peter Paul Rubens en el siglo XVII. Los autores pintaron en cinco retablos una serie de alegorías simbólicas relativas a cada uno de los sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el oído, el tacto. En cada una de ellas aparece una figura femenina junto a diversos personajes mitológicos en una *exposición* representativa de cada uno de los sentidos. En la pintura dedicada a la vista, la figura femenina contempla una pintura en la que Cristo está restituyendo la vista a un ciego; en el lienzo dedicado al oído ella toca la flauta rodeada de varios instrumentos musicales y relojes; en el lienzo dedicado al olfato, la dama se encuentra rodeada de flores exquisitas en un jardín; en el del tacto ella besa suavemente a un angelical *putto*. En cambio el fresco dedicado al gusto es el más inquietante: la dama come lascivamente una ostra, mientras la engulle con fruición y anhelo glotón, un sátiro de mirada perversa llena la copa de vino de la dama. A diferencia de la representación del resto de los sentidos, el gusto es presentado en una escena depravada, malévola y casi siniestra. El placer de la comida, el placer del gusto, el acto mismo de la alimentación se presenta bajo una luz pedestre, infame, grotesca. No debería sorprender entonces, que la filosofía haya rehusado de ocuparse de la reflexión acerca de una actividad a la que se ha considerado como ordinaria, prosaica, carente de toda vinculación con elevación espiritual.

Habría que desempolvar a la historia de la filosofía de la metafísica platónica, del dualismo cristiano y abrir la reflexión filosófica, abrir el horizonte de la misma, hacia nuevos derroteros. Hay un nuevo debate emergente en la Filosofía: Carolyn Korsmeyer en su obra *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Kevin W. Sweeney en *The aesthetics of food. The philosophical debate about what we eat and drink* y Chantal Jaquet en su libro *Filosofía del olfato*, han trabajado recientemente el tema de la comida, el olfato y el gusto para darle cabida en la reflexión filosófica. Queda un largo camino por recorrer. Este trabajo es un primer intento de poner en la palestra de la reflexión histórica, filosófica, cultural, un acto cotidiano, presente, corpóreo. Es también un pequeño manifiesto hacia la recuperación del cuerpo, de su eroticidad, de su vitalidad. Poner en la escena de la meditación filosófica un acto humano de capital importancia.

Homo sum, humani nihil a me alienum, como expresó Terencio en el *Heauton timorumenos*

Nada de lo existente me es ajeno. Nada de lo existente nos debe ser ajeno.

Bibliografía

Alonso, Natàlia y Ramón Buxó, *Agricultura, alimentación y entorno vegetal en la Cova de Punta Farisa (Fraga, Huesca) durante el Bronce Medio*, s/c, Edicions de la Universitat de Lleida, 1995.

Ardèvol Piera, E. y Glòria Munilla Cabrillana, [coord.], *Antropología de la religión. Una aproximación interdisciplinar a las religiones antiguas y contemporáneas*, Barcelona, Editorial UOC, 2003.

Arnold, David, *La naturaleza como problema histórico. El medio, la cultura y la expansión de Europa*, México, FCE, 2001.

Bernand, Carmen y Serge Gruzinski, *Historia del Nuevo Mundo. Los mestizajes (1550-1640)*, México, FCE, 1999.

Black, Maggie, *The medieval cookbook*, London, British Museum Press, 1992.

Bonnassie, Pierre, “Consumption d’aliments immondes et cannibalisme de survie dans l’Occident du haut Moyen Âge”, en *Annales. Économies, sociétés, civilisations* 5 (1989): p. 1048.

Bookidis, N y Stroud, R.S., *Demeter and Persephone in Ancient Corinth*, Meriden, The Meriden Stinehour Press, 1987.

Bourgeois, Henri, *et al.*, *Historia de los dogmas. Los signos de la salvación*, Salamanca, Secretariado Trinitario, 1996.

Braudel, Fernand, *El mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, México, FCE, 1976.

Bulnes, Francisco, *El porvenir de las naciones hispanoamericanas. Once mil leguas sobre el hemisferio norte*, México, Editorial Grijalbo, 1998.

Camporesi, Piero, *Bread of dreams. Food and fantasy in early modern Europe*, Chicago, University of Chicago Press, 1989.

Chamorro, María Inés, *La cocina de Don Quijote. Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, 2002.

Diógenes Laercio, *Vidas, opiniones y sentencias de los filósofos más ilustres*, Valladolid, Maxtor, c. 2008.

Duby, Georges, [ed.], *A history of private life. Vol. II, Revelations of the medieval world*, Cambridge, The Belknap Press of Harvard University Press, p. 298.

- Duby, Georges, *El año mil*, Barcelona, Editorial Gedisa, 1998.
- Duby, Georges, *Europa en la Edad Media*. Barcelona; México, Paidós, 2007.
- Escalante Gonzalbo y Pablo y Rodrigo Martínez Baracs, “Sacrificio y antropofagia” en *Letras Libres 113* (2010):
- Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama 1995.
- Fletcher, Nichola, *Charlemagne’s tablecloth. A piquant history of feasting*, New York, St. Martin’s Press, 2004.
- Foley, Helen P., [ed.], *The homeric hymn to Demeter. Translation, commentary and interpretative essays*. NJ, Princeton University Press, 1994.
- Franco, Hilário, *Nel paese di Cuccagna. La società medievale tra il sogno e la vita quotidiana*, Roma, Città Nuova Editric, 2001.
- Franco Ortuño, Ana, [comp.], *Cocina y literatura. Ensayos literarios sobre gastronomía y ensayos gastronómicos sobre literatura*, Santiago, LOM ediciones, 2017.
- Freedman, Paul. *Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval*. Valencia, Universitat de Valencia, 2010.
- Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De alimentorum facultatibus)*, [int., trad., com.] Owen Powell, Cambridge, Cambridge University Press, 2003.
- Garibay, Ángel María, *Mitología griega, dioses y héroes*, México: Porrúa, 1985.
- Garnsey, Peter, *Famine and food supply in the graeco-roman world. Responses to risk and crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.
- Garnsey, Peter, *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999.
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- Goody, Jack, “La comida de África en la cultura ‘blanca’ y en la cultura ‘negra’”, en Montanari, Massimo, [comp.], *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires; México, Paidós, 2003.
- Gottfried, Robert S., *La muerte negra. Desastres naturales y humanos en la Europa medieval*, México, FCE, 1993.
- Guzzo, Pier Giovanni y Antonio d’Ambrosio, *Pompei guida agli scavi*, Napoli, Electa Napoli, 2002.

- Hecker, I. F. C , *The epidemics of the Middle Ages*, London, Sherwood, Gilbert & Piper, 1835.
- Herlihy, David, *The Black Death and the transformation of the West*, Cambridge, Harvard University Press, 1997.
- Jaquet, Chantal, *Filosofía del olfato*, México, Paidós, 2016.
- Juárez López, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas, 1750-1800*, México, Porrúa, 2000.
- Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Barcelona, Paidós ibérica, c. 2002.
- Kostioukovitch, Elena, *Por qué los italianos les gusta hablar de comida. Un itinerario a través de la historia, la cultura y las costumbres*, Barcelona, Tusquets, 2009.
- Lane Fox, Robin, *El mundo clásico. La epopeya de Grecia y Roma*, Barcelona, Crítica, 2007.
- Laval R, Enrique, “Sobre las epidemias del fuego de San Antonio”, en *Revista chilena de infectología* 21 (1) (2004): p. 74.
- Le Goff, Jacques, *Il corpo nel Medioevo*, Roma, Editori Laterza, 2010.
- Le Goff, Jacques, *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente medieval*, Barcelona, Gedisa, 2008.
- Long, Janet, [coord.], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM-IIIH, 2003.
- Mintz, Sidney W., *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996.
- Mintz, Sidney W., *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Reina Roja, 2003.
- Montanari, Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma, Editori Laterza, 2010.
- Morán, Isabel, “El fuego de San Antonio. Estudio del ergotismo en la pintura del Bosco”, en *Asclepio* 47 (2) (1996): pp. 173-193.
- Pamplona-Roger, George D., *Plants that heal*, Hagerstown, Review and Herald Publishing Association, 2004.
- Paschasius Radbertus, *Liber de corpore et sanguini Domini*, Lovaina, s/e, 1561.

- Pegueroles, Juan, *El pensamiento filosófico de San Agustín*, Barcelona, Nueva Colección Labor, 1972.
- Petronius, *The Satyricon*, Oxford, Oxford University Press, 2009.
- Pleij, Herman, *Dreaming of Cockaigne. Medieval fantasies of the perfect life*, New York, Columbia University Press, 2001.
- Remesal, Agustín, *Un banquete para los dioses. Comidas, ritos y hambres en el Nuevo Mundo*, Madrid, Alianza, c. 2010.
- Reyes, Alfonso, *Debate entre el vino y la cerveza y otros papeles de cocina*, México, FCE, 2000.
- Riché, Pierre, *Daily life in the world of Charlemagne*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1978.
- Rigotti, Francesca, *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*, Barcelona, Herder, c. 2001.
- Rodríguez Cortés, Juana, *Sociedad y religión clásica en la Bética Romana*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1991.
- Scully, D. Eleanor y Terence Scully, *Early french cookery. Sources, history, original recipes, and modern adaptations*, [s/c], University of Michigan Press, 2002.
- Spaeth, B. S., *The Roman goddess Ceres*, Texas, University of Texas Press, 1996.
- Stallsmith, Allaire B., “The name of Demeter Thesmophoros” en *Greek, Roman and Byzantine Studies* 48 (2008): 115-131.
- St. Benedict's rule for monasteries*, Collegeville, The Order of St Benedict, 1948.
- Sturluson, Snorri, *La alucinación de Gylfi*, prolog. y trad. de Jorge Luis Borges, Madrid, Alianza Editorial, 1984.
- Sturluson, Snorri. *The Prose or Younger Edda*, [trad.] George Webbe Dasent y B. A. Oxon, London, William Pickering, 1842.
- Super, John, *Food, conquest and colonization in sixteenth-century Spanish America*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1988.
- Sweeney, Kevin W., *The aesthetics of food. The philosophical debate about what we eat and drink*, London, Rowman & Littlefield International, 2018.
- Tácito, Cornelio, *Germania*, Cuenca, Alderabán, 2011

Thomas, Hugh, *La conquista de México*, México, Editorial Planeta, 2000.

Turner, Osie, *Dance manias of the Middle Ages*, s/c, Smashwords editions, 2013.

Unwin, Tim, *Wine and the Vine. An historical geography of viticulture and the wine trade*, London, Routledge, 1991.

Vegas Sobrino, Laura María y María Teresa Viñas Torres, “Perfumadores, fruteros y confiteros: recipientes para exhibir el lujo sensorial entre la nobleza castellana del siglo XV” en *Anales de Historia del Arte* 24 (2014): p. 577-592.

Vigarello, Georges, *Lo sano y lo malsano. Historia de las prácticas de la salud desde la Edad Media hasta nuestros días*, Madrid, Abada, 2006.

Virgilio, *Geórgicas*, ed. bilingüe de Jaime Velázquez, Madrid, Cátedra, 1994.

Virilio, Paul, *The art of the motor*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1995.