

LA SOCIEDAD RECEPTORA DEL CANTO GREGORIANO

ANA ISABEL LAPEÑA PAÚL

Cada momento musical hay que integrarlo en una determinada sociedad y dentro de una etapa histórica concreta. Esta afirmación tiene aún más sentido en determinadas épocas, como es el caso de la Edad Media, donde los cambios sociales eran bastante lentos.

El canto gregoriano en la Península Ibérica hay que encajarlo en unas determinadas coordenadas temporales. Se trata de la segunda mitad del siglo XI, especialmente a partir del último tercio de dicha centuria, cuando en Aragón reinaba Sancho Ramírez y en Castilla Alfonso VI. Centrémonos en el caso aragonés por sernos más próximo. Sancho Ramírez es el primer rey de Aragón que consiguió abrir su reino a las corrientes europeístas que suponían, entre otros aspectos, la renovación eclesiástica de sus dominios como consecuencia, entre otras cosas, de una incipiente relación con el Papado que se inauguraba en aquellos momentos.

De manos del clero francés Sancho Ramírez (1064-1094) consiguió imponer oficialmente en las iglesias de su reino la nueva liturgia en la celebración de la Misa, el denominado rito romano, y, con ello, el destierro paulatino, pero inexorable, del viejo rito hispano¹, a pesar de las fuertes resistencias que existieron en algunos casos. Oficialmente el cambio tiene una fecha y un escenario concreto: el 22 de marzo de 1071 en el monasterio de San Juan de la Peña.

Ese día empezaba a aplicarse por primera vez en España el llamado rito romano, el mismo que se utilizaba en las iglesias del resto de Europa Occidental, sustituyendo al viejo rito toledano o visigótico, lla-

¹ Vid. ZAPKE, S.: "Antes del Gregoriano: el viejo canto hispano", en *Primeras Jornadas de Canto Gregoriano*, Zaragoza, 1997, pp. 45-91.

mado también mozárabe, que era el que se empleaba en toda la Península desde hacía siglos, rito que no era bien visto por el Papado que lo consideraba, incluso, como inseguro desde el punto de vista doctrinal. La permanencia de la antigua liturgia mozárabe era una de las más hondas preocupaciones papales respecto a los reinos hispano-cristianos. La clausura del viejo rito de origen visigótico fue solemne y sus cantos aún sonaron por última vez en los oficios de la hora de Tercia, pero a partir de la Sexta el ritual romano lo desplazó para siempre. La *Crónica de San Juan de la Peña*, en su versión aragonesa, nos cuenta así este hecho: “*et la hora, entro la ley romana en Sant Johan de la Penna, XI kalendas aprilis en la segunda semana de Quaresma, feria tertia, et ora prima et III fue toledana, ora VI fue romana, en el anno de Nuestro Sennor MLXXI. Et de aqui adelant tuvieron la ley romana*”². Ese día se celebró lo que se considera la primera misa gregoriana en la Península Ibérica.

La implantación de la nueva liturgia fue un acontecimiento eclesiástico de relevancia, tanto como para que se reflejara en los textos coetáneos. De tal manera se constata ese mismo año cuando una donación del obispo Sancho de Aragón efectuada al de la Peña fuera fechada con estas palabras: “*Hecha la donación y la confirmación de este documento en la era 1109 (año 1071), año noveno del reinado del glorioso príncipe Sancho Ramírez, primero de la entrada del oficio romano en el de la Peña*”³.

Una bula, la “*Apostolice sedis*” de 18 de octubre de 1071⁴, fue destinada por Alejandro II a San Juan de la Peña, y contiene, entre otras cosas, el reconocimiento papal a un cardenal francés llamado Hugo Cándido como el alma y el motor de la reforma que había tenido éxito en su segunda legación, la de 1071, tras un primer intento fallido. Y manifiesta, de paso, un elogio a Sancho Ramírez ya que se había adelantado en todos los aspectos reformadores en relación al tema ecle-

² *Crónica de San Juan de la Peña*, versión aragonesa (ed. C. Orcástegui), Zaragoza, 1985, pp. 36-37.

³ IBARRA, E., *Documentos correspondientes al reinado de Sancho Ramírez, II, desde 1063 hasta 1094. Documentos particulares*, Zaragoza, 1913, doc. 34. BRIZ, J., *Historia de la fundación y antigüedades de San Juan de la Peña*, Zaragoza, 1620, p. 521. El documento trata de la cesión de las iglesias de 37 poblaciones con sus diezmos, primicias y demás ingresos, más todos los diezmos de los palacios, casas y predios que el de la Peña tuviera en las parroquias de su Obispado y aunque está claramente rehecho, sustancialmente es admisible: LAPEÑA, A. I., *El monasterio de San Juan de la Peña en la Edad Media (desde sus orígenes hasta 1410)*, Zaragoza, 1989, p. 83.

⁴ MANSILLA, D., *La documentación pontificia hasta, Inocencio III (965-1216)*, Roma, 1955, doc. 4.

siástico. Y es que, efectivamente, Aragón y su monarquía a la cabeza habían sido pioneros, mientras otros reinos españoles seguían aún anclados en la situación anterior. Algo que no estaba dispuesto a admitir Gregorio VII que había sido elegido nuevo papa el 23 de abril de 1073. En dos cartas suyas de marzo de 1074 este pontífice exhorta a Alfonso de León y a Sancho Garcés de Navarra “*a reconocer a la Iglesia romana como madre suya y a aceptar su “ordo y officium”*”⁵.

El cambio ritual fue un acontecimiento que se vivió con intensidad en la Iglesia aragonesa y, por supuesto, tuvo que ser una auténtica novedad para el pueblo el oír la nueva liturgia.

Pero no se preocupen porque no voy a llenar los siguientes minutos de eruditos datos obtenidos de los viejos cartularios y códices medievales, de esos pergaminos que, llenos de polvo en muchas ocasiones, esperan que unos ojos se dignen leerlos y obtener de ellos numerosas noticias y fechas sobre las personas más destacadas y sobresalientes de aquellos tiempos. Apenas voy a nombrar de pasada, ya lo hecho, al rey que gobernaba, tampoco voy a detenerme en las principales personalidades de aquellos momentos, tales como condes, obispos y abades de unos monasterios que estaban plenamente consolidados en aquella sociedad. Voy a tratar, tal y como se me ha encargado, de personas corrientes, de los aragoneses de a pie, de aquellos siglos altomedievales y voy a hablar de ellos porque fueron los receptores de las voces de los eclesiásticos que enriquecían sus actos litúrgicos con el Canto Gregoriano, dentro de aquellas iglesias románicas que a lo largo del siglo XI se iban construyendo en las tierras altoaragonesas. El estudio de la Historia ha evolucionado tremendamente a lo largo de este siglo XX y cada vez se ha identificado más el concepto de «lo histórico» con todo aquello que afecta al hombre en sus más diversos, y a veces nimios, detalles de su vida y no sólo con aquello que dicho hombre hace, y como escribió Eloy Benito Ruano “*no cabe duda de que resulta más histórico aquello que afecta a un mayor contingente humano*”⁶.

⁵ KEHR, P., “Cómo y cuándo se hizo Aragón feudatario de la Santa Sede”, en *E.E.M.C.A.* 1, Zaragoza, 1945, pp. 285-326 (298).

⁶ “La historia de la vida cotidiana en la historia de la sociedad medieval”, en *La vida cotidiana en la Edad Media. VIII Semana de estudios medievales de Nájera (1997)*, editado en 1998, p. 12.

Como protagonista de la Historia se ha ido dando cada vez más importancia a la colectividad frente al individuo. Y esto es lo que pretendemos hacer en las siguientes líneas. Por eso, insisto, no voy a tratar de «lo extraordinario», sino de «lo ordinario». Lo que me propongo es aproximarles a aquellos tiempos que, ahora, nos parecen lejanos y en muchas ocasiones oscuros, aunque en realidad no lo sean tanto. Debe tenerse en cuenta que hace apenas unas décadas, en la primera mitad del siglo XX, la sociedad española, y todavía más la aragonesa, eran aún eminentemente rurales y vivían de una forma no tan distante a la medieval⁷.

¿Cómo eran estas gentes?, ¿cómo vivían?, ¿de qué se alimentaban?, ¿qué tipo de economía tenían?, ¿cómo eran sus casas?, ¿cuáles eran sus propiedades?, ¿y sus instrumentos de trabajo?, ¿cómo se divertían?, ¿cómo vivían las distintas fases de la vida humana?, ¿cuáles eran sus enfermedades e incluso cómo morían? Desde que la escuela francesa de *Annales* inició esta tendencia historiográfica, éstos y otros muchos temas han ido cuajando en los trabajos históricos hechos en todos los países desde la perspectiva de «lo cotidiano», que ya han alcanzado la cifra de varios miles de trabajos entre libros y artículos⁸. También pueden citarse dos recomendables síntesis para el mundo hispánico en general, la de Inés Ruiz Montejo, titulado genéricamente como *La cultura del Románico*, que cubre los siglos XI al XIII, y la de José Ángel García de Cortázar sobre el periodo siguiente: *La época del Gótico en la cultura española*⁹.

¿Y para Aragón en concreto? Hace un par de décadas, en 1980, vio la luz editorial una deliciosa obra de Manuel Gómez de Valenzuela titulada *La vida cotidiana en Aragón durante la Alta Edad Media*. Era una obra escrita para la divulgación, pero con rigor, y ha sido hasta ahora una de las primeras y más importantes contribuciones al conocimiento de las formas de vida de los hombres y mujeres de la época medieval en nuestras tierras. Antes habían sido publicados algunos trabajos sobre temas concretos, tanto para Aragón como para España en general, como, por

⁷ Recomiendo la lectura de una obra de José Ángel GARCÍA DE CORTÁZAR, *La vida en una aldea medieval*, Madrid, 1996.

⁸ Emblemáticas han sido obras como la dirigida por P. ARIÈS y G. DUBY titulada *Historia de la vida privada*, Madrid, 1992, en su versión española (1ª edición francesa en 1985).

⁹ En vol. XI y XVI de la *Historia de España* «Menéndez Pidal».



Adán con el arado tirado por una yunta de animales. Claustro de Alquézar.

ejemplo, la alimentación¹⁰, vestuario¹¹ y otros diversos aspectos tales como vivienda y urbanismo, cultura material, ciclo vital, indumentaria, medios de vida, actividad literaria, alimentación y mundo sanitario, etc.¹².

Desde muy variadas perspectivas las investigaciones se han multiplicado en toda España y de algunas de ellas hemos “bebido” para realizar estas páginas. Y es que el tema de conocer los pormenores de tantas personas resulta atractivo. No va a ser posible abordar todos y cada uno de los aspectos que supone el concepto «vida cotidiana», tendré que limitarme a esbozar sólo algunos dado el escaso tiempo de que dispongo.

Los datos se obtienen de mil y una fuentes históricas: crónicas, colecciones documentales, protocolos notariales, relatos de viajes, tasas de mercado, y todo tipo de textos históricos, pero también de las excavaciones arqueológicas, objetos, toponimia, arquitecturas coetáneas, restos óseos que nos permiten conocer enfermedades, carencias alimenticias y hasta detalles de la Medicina traumatológica, por ejemplo, de aquellos tiempos, etc. De todas formas siempre contamos con mayores posibilidades de reconstruir de manera más precisa el entorno diario de los miembros de lo que podemos calificar como estamentos privilegiados (casa real, nobleza, alto clero), que del pueblo llano porque la información conservada es directamente proporcional al rango. Pero también están, y son fundamentales, la pintura y escultura coetáneas porque los artistas reproducen en las escenas religiosas lo que ven a su alrededor, los objetos que hay en la casa que él vive o las ropas que él o sus vecinos visten. Estas fuentes son auténticas «fotografías» de la época ya que nos muestran la realidad diaria, y de ellas vamos a valernos.

De aquellos hombres y mujeres que oían el Canto Gregoriano debo aclarar, en primer lugar, que no todos entendían al cien por cien aque-

¹⁰ Por ejemplo el de SESMA, J. A., “Aproximación al estudio del régimen alimentario del reino de Aragón en los siglos XI y XII”, en *Homenaje a don José María Lacarra de Miguel en su jubilación del profesorado*, 2, Zaragoza, 1977, pp. 55-78.

¹¹ Es ya un clásico el trabajo de BERNIS, C, *Indumentaria medieval española*, Madrid, 1956, autora que publicó otras numerosas obras sobre vestidos, tocados y modas.

¹² Remito a la bibliografía contenida en la *VIII Semana de Estudios Medievales de Nájera* (1997), citada en la nota 6.



*Detalle de un capitel con Abel haciendo su ofrenda a Yahvé. Pueden apreciarse sus vestidos cortos, tal y como los llevaban los campesinos de la época.
San Juan de la Peña.*



Detalle del calzado habitual en el siglo XII donde se aprecian las abarcas y las tiras que se ataban a la pierna. San Juan de la Peña.

llas palabras latinas puesto que el lenguaje de aquellas personas era un latín medieval, donde ya se incluían algunas palabras, giros y formas gramaticales en lengua romance, bastante alejada del latín que empleaban los religiosos, sobre todo en las celebraciones religiosas y en sus lecturas, aunque no tanto cuando hablaban entre ellos. En los documentos del siglo XI se manifiestan algunos rasgos de una lengua románica, derivada del latín popular, que conocemos como «aragonés», que era la que utilizaba el estamento popular. Una lengua romance aragonesa, eso sí, entremezclada con el latín popular que domina absolutamente en los textos que escribían los escribas, todos ellos formados en las escuelas eclesiásticas. Y esto era así, entre otras cosas, porque el pueblo no tenía acceso a la escritura. Si lo hubiera tenido podríamos comprobar cómo las gentes de a pie hablaban dicha lengua aragonesa.

Los nombres más habituales de aquellas gentes eran los de Pedro, Lope, Íñigo, Fortún, Aznar, Sancho, Ato, García y Galindo entre los hombres, pero pronto se incorporaron otros nuevos (Bernardo, Nicolás, Martín, Arnal, Berenguer, ...) conforme gentes de más allá del Piri-

neo se fueron instalando en estas tierras, al compás de los avances reconquistadores, y, a la vez, traían nuevas advocaciones religiosas. Como además de sus nombres añadieron como apellidos sus lugares de origen, tales como Montpellier, Limoges, Oloron, etc., conocemos su procedencia y, de paso, nos sirve para comprobar cómo iba teniendo éxito la política de atracción de gentes de más allá de los Pirineos que potenciaban los reyes aragoneses.

¿Y entre las mujeres? Los más usuales eran los de Toda, Sancha, Blasquita, Jimena, Oria y Mayor, entre los más corrientes, pero de vez en cuando en los textos figuran extraños nombres como Andregoto, de resonancia vasca, Adoira, Menosa o Ezo. Raramente se documenta para aquellos momentos el nombre de María, que de manera tan frecuente se empleó en épocas posteriores, porque sólo fue a partir del siglo XIII cuando el culto a la Virgen cobró gran importancia. Y es que las modas en los nombres siempre han sido una constante.

La mayor parte de los habitantes de las tierras cristianas de la Península Ibérica vivían en estrecha dependencia de la naturaleza, es decir, de la agricultura y la ganadería. Las ciudades, la vida comercial, el mundo artesanal, el sector servicios era mínimo o incluso nulo en numerosas zonas. Tengamos en cuenta que, tal y como refiere el ilustre medievalista George Duby, la etapa medieval es la más rural de todas las épocas históricas. Tomemos como ejemplo el caso aragonés donde sólo a partir de 1077 se había creado una primera ciudad, Jaca, que no sobrepasaría ni el medio millar de habitantes, pero donde empezaban a darse los primeros rasgos de lo que puede considerarse una vida urbana, aunque en su estadio menos desarrollado.

Comencemos por la primera necesidad humana, la más ineludible: comer y beber¹³. Como cabe pensar con lógica nunca fue igual una cocina real o nobiliaria que la que tenían los aragoneses corrientes, aquellos que trabajaban los campos propios o en numerosas ocasiones ajenos. Y es que “*a cada estrato social le corresponde también un sistema ali-*

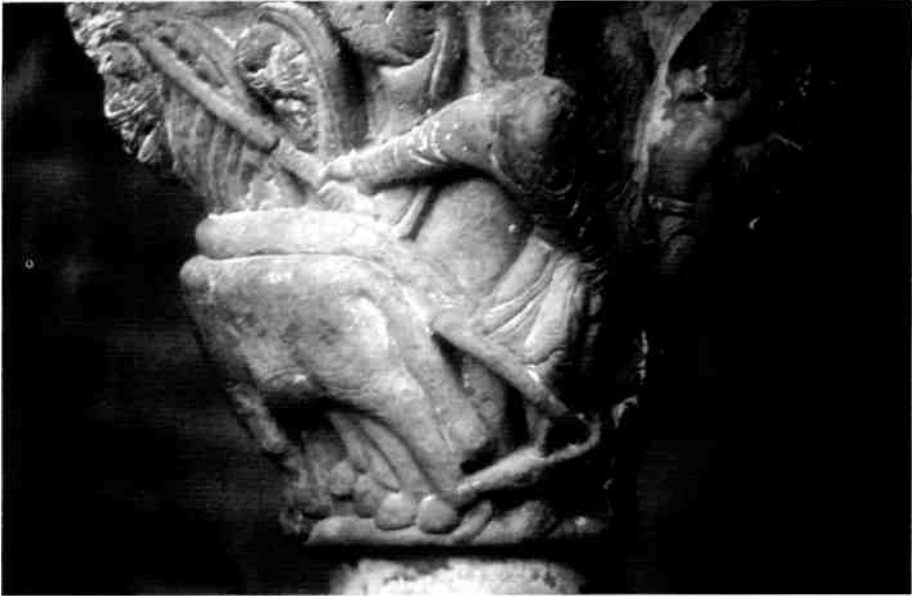
¹³ Como trabajos colectivos sobre este tema *vid.* las actas de las jornadas celebradas en Niza bajo el título *Manger et boire au Moyen Age*, 1984, y MARTÍN, J. L. (coord.), *Comer y beber en la Edad Media*, en “Historia 16”, 223, Madrid, 1994. El artículo de EIRAS ROEL, A., “Historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones”, en *Hispania* 126, 1974, pp. 105-148, contiene bibliografía sobre trabajos hechos hasta esa fecha.

menticio específico, que lo define como grupo” como escribe Antoni Riera¹⁴. En el nivel de los poderosos, por sus altas rentas, podríamos encontrar carne abundante, manjares y productos traídos a veces desde lugares distantes, servidores que atendieran las mesas, vajillas de buena calidad, quizás músicos y danzantes. Otra escenografía bien diferente se daba en el caso de los monasterios donde un monje –el lector– procedía a leer fragmentos de la Regla seguida en el centro o algún capítulo de un libro religioso, generalmente vidas de santos, mientras el resto de los miembros de la comunidad comían en silencio en el refectorio. La dieta era algo más severa que en el caso de las clases altas, especialmente si se cumplía estrictamente alguna de las reglas religiosas vigentes. Así se sabe que en los centros monásticos no solían consumirse especias puesto que se consideraban afrodisíacas.

¿Y el pueblo llano? Partamos de una base: los rendimientos de los campos no eran elevados en aquellos tiempos. Los sistemas de abono eran absolutamente deficitarios y el instrumental –azada y arado principalmente– tampoco estaba muy desarrollado. Por ambos motivos la producción era siempre muy limitada y a menudo insuficiente.

Los campesinos de aquella época, la inmensa mayoría de la población de aquellos momentos, cultivaba cereal en sus tierras como producción fundamental. Y es que el cereal panificable (trigo y centeno fundamentalmente, pero también cebada y mijo) constituían la base principal de la alimentación de aquellas personas. El tipo de cereal empleado en la elaboración del pan estaba directamente relacionado con el poder económico familiar. A menores ingresos, correspondía un pan de peor calidad que se hacía con la mezcla de varios cereales de segunda categoría. A propósito de esto A. Riera escribía: “*Un sector importante del campesinado reservaba el cereal «noble» para el mercado. La necesidad de disponer de unos recursos mínimos, en metálico, para pagar los censos, las cargas fiscales y las compras de los pocos artículos manufacturados y alimentos que no eran capaces de producir, le obligaba a renunciar al trigo ... El*

¹⁴ Vid. RIERA, A., “El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglos VIII-XII”, en *Representaciones de la sociedad en la Historia. De la auto-complacencia a la utopía*, Valladolid, 1991. *Idem*, “Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa”, en *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2 (1993). FLANDRIN, J. L., “Historia de la alimentación. Por una ampliación de perspectivas”, en *Manuscripts*, 6, Barcelona, 1987.



Detalle del arado representado en un capitel del claustro de San Juan de la Peña.

*color y textura de la hogaza, en las áreas rurales, dependían, pues, del grado de solvencia del destinatario*¹⁵. Aunque estas palabras fueron escritas en relación con la Baja Edad Media, son perfectamente aplicables al periodo anterior.

Y si queremos aproximarnos a las formas de este pan, podemos hacerlo. Los panes que se cocían eran de gran tamaño, tipo hogaza, según demuestran las imágenes de aquella época al tratar temas donde era habitual la representación de este alimento básico: el ángel que alimenta al profeta Daniel lleva en sus manos un pan de este tipo (capitel de la portada occidental de la catedral de Jaca), en la multiplicación de los panes y los peces de las pinturas de Bagüés también se ven esas grandes piezas, y así seguimos encontrándolas en las obras de la pintura y escultura románicas tardías como, por ejemplo, en las escenas de la Última Cena en el claustro de San Juan de la Peña. En Alquézar, por

¹⁵ RIERA, A., “*Panem nostrum quotidianum da nobis hodie*. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media”, en *VIII Semana ... Nájera* (1997), pp. 25-46 (p. 37).



Sara amasando pan. Claustro de Alquézar.

otra parte, hay un capitel de gran interés para este tema en el que se nos muestra la elaboración de la masa. Se trata de la imagen de Sara, esposa de Abraham, que se afana en la elaboración de pan para atender a sus huéspedes. La iconografía se completa con alguna pieza ya preparada y dispuesta para su cocción. La masa se guarda en un caldero.

Si para los siglos de la Baja Edad Media se ha calculado que una persona dedicaba la mitad de su presupuesto alimenticio para el consumo de pan, el porcentaje es mucho más elevado en los siglos anteriores. Conseguir el pan nuestro de cada día era una ardua tarea en los tiempos del románico. Un pan que se preparaba en las casas familiares en la totalidad de las villas y aldeas aragonesas y que, después, era cocido en el horno de las propias casas, o bien en el horno público que solía pertenecer al rey o al señor.

Algunos cálculos hechos por los investigadores consideran que, para los siglos XIV y XV, la ración de pan oscilaba entre los 400 y los 700 gramos por persona y día, siempre teniendo en cuenta que, a mayor precio del trigo, el consumo descendía. Sin duda para la etapa que estamos comentando, los siglos XI y XII, la cantidad diaria de pan fue mayor, pues la variedad de los alimentos era menor y las posibilidades de abastecer una mesa era mucho más difícil.

¿Y si las cosas venían mal dadas? Estamos ante una sociedad con absoluta dependencia de la naturaleza y si ésta se trastocaba en alguno de sus elementos (lluvias excesivas o carencia de las mismas, pedrisco o heladas, plagas ...), daba pie a un ciclo infernal que se traducía en hambre y mortandad. Si la cosecha había sido escasa o prácticamente nula y se agotaban las reservas ¿cómo se sobrevivía? La respuesta es clara: como se podía. Las investigaciones hechas sobre el tema han llegado a conocer las soluciones que se encontraron: *“Cuando reaparecía el hambre y se agotaban las reservas de comestibles ordinarios, los labradores, para poder sobrevivir, se veían obligados, como en las peores épocas del pasado, a rebajar al máximo sus exigencias y a integrar en su dieta cotidiana el salvado, las raíces de plantas silvestres, los helechos, la grama, las pepitas de uva, la corteza de árboles, las cáscaras de nuez o de almendra, el polvo de teja y otros alimentos inmundos, de difícil digestión y escaso contenido nutritivo. Durante las penurias, las fronteras alimenticias entre hombres y animales se atenúan hasta*

*desaparecer: el sorgo, por ejemplo, pasaba del comedero de los cerdos a la mesa de los campesinos, los cuales, finalizadas sus existencias, acudían, para atenuar su hambre, al salvado, disuelto en agua caliente*¹⁶. El párrafo sirve para ilustrar perfectamente cuáles eran las respuestas humanas ante cualquier terrible crisis de subsistencia y, aunque estas palabras en concreto se escribieron para otras épocas históricas, sí que se puede asegurar que estos “alimentos”, si se les puede llamar así, fueron habituales para superar las situaciones de emergencia.

El pan como alimento básico se complementaba con el aporte calórico que proporcionaba el consumo de vino de las numerosas viñas que salpicaban el paisaje agrario de aquellos momentos, cultivo que se daba en unas zonas a veces muy poco adecuadas, pero que era absolutamente fundamental en una economía donde predominaba un escaso intercambio de productos y las comunidades aldeanas debían autoabastecerse. La precariedad en las comunicaciones y los sistemas de transporte de aquel momento, más el escaso desarrollo del comercio, impedían atenuar la carencia. Seguramente no sería un vino de gran calidad pero era el único que podían consumir los campesinos de los siglos XI y XII. La ración diaria debió ser elevada y con ella se suplían otras carencias dietéticas. De paso, se compensaba algo la dureza del trabajo. No se ha podido documentar el consumo de otras bebidas alcohólicas, como la cerveza o la sidra, pero bien pudieron darse.

En los humildes hogares de aquellas gentes la estampa diaria y habitual era un puchero sostenido sobre unos trébedes, o colgando de una cadena de eslabones de hierro sobre unas brasas, donde siempre hervía agua con algunas legumbres, hortalizas y verduras, con productos tales como judías, lentejas, coles, cebollas, nabos, puerros, etc., y habas, producto éste que se tomaba en abundancia. Estos productos se cultivaban en las pequeñas huertas familiares y eran los que, guisados, tenían una mayor presencia en las escudillas de aquellos siglos. Los potajes, con productos de escaso valor, constituían el guiso más habitual. En otras ocasiones las sopas de pan duro con caldo de carne. Más o menos ocasionalmente se aderezarían estos guisos con el empleo de

¹⁶ RIERA, A., “Panem nostrum ...”, p. 38. Los productos que cita este autor provienen a su vez de otros investigadores tales como E. Le Roy Ladurie, en un trabajo sobre el Languedoc, y de P. Camporesi.

plantas aromáticas (romero, tomillo, laurel, albahaca) y de alguna especia como la pimienta¹⁷, pero no de otras como la canela o el azafrán. Su alto precio, al tratarse de productos de importación, hacía imposible que llegaran a la cocina campesina. Por supuesto, la sal no podía faltar, bien de las salinas o de las fuentes saladas que se documentan¹⁸. Pero puede afirmarse con toda rotundidad que la sobriedad era obligada por las circunstancias y la comida diaria era una preocupación habitual.

La dieta de aquellas personas se completaba de manera más o menos esporádica con algunos productos lácteos, tales como leche, mantequilla o queso, procedentes de las ovejas y cabras que constituían el ganado más habitual en aquellos momentos. En un Aragón, el de aquel siglo XI, de claro predominio montañés, el queso¹⁹ aparece con asiduidad en la mesa.

Algún trozo de carne, generalmente no las mejores piezas, procedente de dichos ganados o bien de algún ave de corral, o de algún cerdo²⁰ que se criaba libremente en los numerosos espacios boscosos que existían, eran los productos cárnicos de los que se nutrían las gentes de aquella época porque, entre otras cosas, eran los más baratos, además de los más abundantes. Y no olvidemos el papel de la caza de conejos, liebres, jabalíes, etc., que fue en esta etapa una actividad habitual. Por el problema de la conservación era usual la salazón de piezas de carne. Pero no puede considerarse a la carne de cualquier tipo como un alimento frecuente, salvo que se trate de partes tales como la lengua, el hígado y otras vísceras, las patas, los intestinos, etc. En los

¹⁷ En el arancel de Jaca y Pamplona, un documento de la segunda mitad del siglo XI, se menciona este producto: LACARRA, J. M.^a, *Un arancel de aduanas del siglo XI*, separata del I Congreso Internacional de Pirenaístas, Zaragoza, 1950.

¹⁸ Sobre la sal en Aragón: ARROYO ILERA, R., "La sal en Aragón y Valencia durante el reinado de Jaime I", en *Saitabi*, 11, Valencia, 1961 pp. 253-261; MARTÍNEZ ORTIZ, J., "Documentos sobre salinas de Teruel y Valencia en la época de Jaime I" en *X Congreso de Historia de la Corona de Aragón. Comunicaciones*, Zaragoza, 1976, pp. 183-201; LAPEÑA, A.J., "San Juan de la Peña y la posesión y explotación de salinas", en *Aragón en la Edad Media* 6, Zaragoza, 1984, pp. 155-173.

¹⁹ RIERA, A., *Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalano-aragonés, "Il caseario. Un archetipo alimentare: il late e le sue metamorfosi"*, Bolonia, 1985, pp. 50-57.

²⁰ MONTANARI, M. y BARUZZI, M., *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*, Bolonia, 1981.



En la parte baja de este capitel puede apreciarse la forma de asar los animales que se atravesaban con una varilla o “espedo”. Claustro de Alquézar.

platos de los campesinos las partes más selectas se daban únicamente muy de cuando en cuando, por lo general algunos domingos y los días de fiesta o en situaciones excepcionales.

Pero no todos los alimentos provenían del cultivo agrícola o del mundo ganadero. Los nunca excesivos alimentos conseguidos con el trabajo diario se completaban con la recolección de productos del mismo bosque que ocupaba zonas mucho más amplias de lo que actualmente podríamos suponer. Del bosque se recogían setas, frutos silvestres, tales como frambuesas y moras, castañas ... incluso bellotas, que en aquellos lejanos tiempos eran consumidas con asiduidad. En el bosque se instalaban también las colmenas de las que se obtenía la miel que servía para endulzar, puesto que el azúcar no se cultivaba en la España cristiana.

Finalmente puede hablarse de un cierto consumo de pescado, sobre todo en los periodos de Adviento y Cuaresma y en los numerosos

días de abstinencia que había en el calendario, fechas en las que también aumentaba el consumo de huevos y queso. En general, el pescado no fue especialmente apreciado en la Edad Media como alimento. No se le consideraba un alimento de alta calidad ni era especialmente valorado. Su consumo venía más bien impuesto por las normas de la Iglesia que por ser uno de los manjares preferidos. Prueba de ello es que en cualquier banquete o comida especial se documenta en las mesas aragonesas en un porcentaje bastante menor que la carne. De 126 casos estudiados hace unos años y que reflejaban los alimentos que se consumían habitualmente en Aragón, el pescado sólo aparece en un pequeño porcentaje²¹. Se tomaba fresco, si se trataba de aldeas próximas a los cursos de un río (truchas, salmón, anguilas ...), o bien en salazón, o quizás también ahumado, únicas posibilidades de consumir pescado de mar en aquellos tiempos. Incluso los clérigos de Alquézar dispusieron de un “*opus piscium*”, es decir, un vivero o piscifactoría, creado en el río Vero, para combatir el problema de la falta de pescado o la falta de medios para adquirirlo²².

En cuanto a la fruta, en la mayor parte de las ocasiones era un alimento con presencia casi nula en los platos de una mesa humilde, si acaso la manzana era la que con mayor asiduidad se daba en las tierras altoaragonesas²³. Asimismo tuvo que darse el consumo de uva fresca. Recordemos que hasta las primeras décadas del siglo XII no se ocuparon por parte de los reyes de Aragón las zonas del valle medio del Ebro, con las vegas del entorno de Zaragoza, las de las tierras del Jalón y del Jiloca, hasta entonces bajo el dominio musulmán, donde el cultivo de los frutales estaba bien desarrollado. Sólo a partir de ese momento se incorporarían a la dieta aragonesa algunos nuevos frutos como los albaricoques, los nísperos o los melocotones.

Y otro tanto tuvo que pasar con el aceite. Mientras los aragoneses no saltaron a la conquista del Somontano y de las tierras llanas, el acei-

²¹ Sólo el 4'75 % aparece como alimento aislado, junto al pan y al vino; el 7'5 % acompañado además de alguna otra cosa, y el 1'5 % completando la carne. Su consumo en el siglo XI aparece raramente documentado, aunque no por ello puede excluirse y fue aumentando en los tiempos posteriores: SESMA, A., “Aproximación al estudio del régimen alimentario ...”, p. 68.

²² MARTÍN DUQUE, A., “Notas sobre el dominio de los obispos de Tortosa en Alquézar. El «opus piscium» de la clérigos de Santa María”, en *E.E.M.C.A.*, 6, Zaragoza, 1956, pp. 221-228.

²³ De todas formas en el Aragón de estos siglos XI y XII se documenta la importación de manzanas desde la Gascuña francesa.

te no pudo darse en la cocina ni en la mesa. Era excesivamente caro y los aragoneses corrientes no lo podían pagar. Tengamos en cuenta que se trataba de un producto de importación, ya que no se cultivaba en las zonas de la montaña, por tanto, la grasa que se empleaba en las comidas debió ser obligatoriamente de origen animal.

Éstos eran los principales alimentos que formaban parte de la poco variada dieta y, por lo general, escasa de aquellas personas que vivían a fines del siglo XI. Unos alimentos que simplemente permitían subsistir. Y es que en el mundo rural de entonces no había posibilidad de traer alimentos de otros lugares, por lo menos no para los campesinos. Uno sólo podía abastecerse de lo que había en su comarca.

De cuando en cuando algún documento menos “*seco*” en cuanto a los datos de este tipo nos proporciona preciosa información: en 1182 una tal doña Ava se entregó con sus bienes a la iglesia de Santa María de Zaragoza. Era viuda, probablemente mayor, quizás no tenía parientes que le cuidaran, ¿quién iba a encargarse de ella? La respuesta es la Iglesia, que se responsabilizó de su manutención alimenticia y de cubrir las necesidades de vestido. Las propiedades que donó debían ser valiosas puesto que el prior se comprometió a darle unas cantidades que excedían de lo normal, las mismas que se proporcionaban a un canónigo: “*Para la Virgen de agosto, siete cahíces de trigo; para San Miguel cinco nietros de mosto, diez horcadas de cebollas, cuatro horcas de ajo, diez cargas de leña, una arrenzada de lino, una, y media de queso, una y media de habas, y un puerco de un año*”. La compra de carne podría pagarla con las rentas de dos casas que le fueron asignadas²⁴. Se trata de una rica «pensión», muy por encima de la que tendrían otros donantes más humildes, pero compruébese en ella el peso del cereal, el vino, el queso o las habas, los mismos alimentos que componían la alimentación de sus contemporáneos.

Una buena fuente de información, aunque no la única, para el tema de la alimentación está en las llamadas «aliasas»²⁵. Suele aparecer en los documentos que implican unas obligaciones que comprometen

²⁴ Documentos del Pilar, nº 182.

²⁵ Para este tema puede verse: LACASA COARASA, J. M^a., “La «aliasa» aragonesa en la Edad Media. Algunas notas para su estudio”, en *Archivo de Derecho Aragonés*, 10, Zaragoza, 1959-1960, pp. 141-157 y el ya citado de SESMA, “Aproximación al estudio del régimen alimentario ...”.

a dos o más partes²⁶. Así, en los contratos de compraventa es frecuente encontrar una alusión a lo que podemos considerar una comida que refrendaba el acto contractual: el comprador invitaba al vendedor y a los testigos. La finalidad de ello era dar publicidad a la enajenación de una propiedad dado que eran unos tiempos en que el documento mercantil aún estaba poco arraigado. Y allí aparece una relación de alimentos que se consumían en esa comida o banquete. Voy a reseñar, a título de ejemplo, un par de casos que se destacan sobre la generalidad porque se constatan otros productos, además de los componentes básicos que, como siempre, eran el pan y el vino. Así, la aliala de un documento de San Victorián de Sobrarbe incluía también peces, pimienta, huevos y queso²⁷. O este otro caso en que, tras la venta de unas heredades en Peralta de Alfocea, la aliala consistió en dos “*fanuas*” de pan, cinco cuartas de vino y dos congrios, además de dos dineros de espinacas, tres libras de aceite, pimienta, guisantes, fresas y cebollas crudas²⁸.

Tema colateral al de los alimentos es el del equipamiento de la mesa de un campesino de aquellos tiempos, compuesto fundamentalmente por sencillas piezas de vajilla tales como escudillas, cuencos y platos, la presencia de algún cuchillo, la ausencia de tenedores²⁹, las cucharas de madera de boj que no siempre se utilizaban si hacemos caso a lo que el francés Aymeric Picaud, un peregrino de mediados del siglo XII autor de una guía de viaje hasta Santiago de verdadero interés³⁰, dejó escrito al hablar de las tierras navarras que pueden ampliarse al mundo pirenaico en general: “*torpemente comen y torpemente beben*,

²⁶ En 1186 se firmaba una carta de hermandad entre el matrimonio formado por Juan de Tramaced y su esposa Sancha con otras cuatro personas. Al final del acto se procedió por parte de los primeros a dar a fiadores, testigos y a cuantos acudieron “*pan, vino, pescado y otras necesarias, con un coste de diez sueldos*”: DURÁN, A., *Colección diplomática de la catedral de Huesca*, I, Zaragoza, 1965, doc. 406.

²⁷ “Aliala arienzata de frumento, III galletas de vino, XII dineratas de pisco, dinerata pipere et III dineratas de ovos et II libras casei”: MARTÍN DUQUE, A., *Colección diplomática de San Victorián de Sobrarbe* (tesis doctoral inédita), doc. 387.

²⁸ Recogida por Asso, *Historia de la economía política de Aragón*, reed. Zaragoza, 1947, p. 169. Este mismo autor recoge varios tipos de carne que se citan en otra aliala: de cerdo, de carnero y de liebre.

²⁹ Téngase en cuenta que el tenedor no se conoció hasta los tiempos finales de la Edad Media y tardó tiempo en generalizarse.

³⁰ *Liber Sancti Iacobi “Codex Calixtinus”*, trad. A. Moralejo, C. Torres y J. Feo, Santiago, 1951 reed. 1998, pp. 495-576.

pues toda la familia ..., tanto el siervo como el señor, tanto la criada como la señora suelen comer todos los potajes mezclados a la vez en una cazuela no con cuchara sino con sus propias manos. Si los vieras comer; los tomarías por perros o cerdos comiendo". Efectivamente, se comía tomando los alimentos con la mano o bien mojando rebanadas de pan, eso explica que el número de cubiertos en una casa no debiera ser grande. Téngase en cuenta, además, que numerosas veces las cucharas no eran de uso personal sino que se compartían. Es más, también se tiene constancia de que se bebía con un canuto, un "cifo" se le denomina en los textos, que se introducía en una vasija como si fuera una paja para sorber.

En las escenas del Románico donde se aprecia algún banquete (Comida de Jesús en casa del centurión, Última Cena, etc.) es frecuente ver grandes manteles hasta casi rozar el suelo que cubrían las mesas, pero supongo que este detalle es más bien para las casas con un mejor nivel de vida o para las grandes celebraciones. Y ya que he mencionado el tema de la Última Cena, les propongo que comparen dicha escena en una pintura del Románico y en una del Gótico, aunque sea de su primer momento –el Gótico lineal– y podrán comprobar el gran cambio que se produjo. Mientras que en las pinturas de los siglos XI y XII apenas hay alimentos ni enseres encima de las mesas, en las que hay desde fines del siglo XIII se han multiplicado las viandas y las piezas de vajilla, algo lógico porque refleja perfectamente la mejora en los niveles de vida que había tenido lugar con el paso del tiempo.

A la hora de referirme a los objetos que componían el menaje de la casa en relación con la mesa y la cocina hay que advertir que eran escasos. Lo que más se encuentra en los inventarios y testamentos son los calderos y ollas, y son muy escasas las alusiones a copas y vajillas. Con todo, las hay³¹. Los asadores o varillas de hierro, llamadas espedos, algunos cestos, cántaros, y vasijas con diferentes destinos: vino, adobos, aceite en las zonas donde se cultivaba el olivo, alguna jarra con manteca, más alguna tinaja para el agua, eran los escasos objetos que podríamos encontrar en una casa campesina. También fueron objetos habi-

³¹ Las menciones aparecen cuando algunas de estas copas eran citadas en los testamentos al destinarse a la fabricación de cálices. Pero tuvo que tratarse de piezas de un cierto valor y no de las que habitualmente podríamos encontrar en las mesas campesinas. En otro orden de cosas, eran muy apreciadas las copas agallonadas que podemos conocer si contemplamos las escenas que se relacionan con la Última Cena en la pintura y escultura románicas.



La Última Cena. Destaca el gran mantel que cubre la mesa. Claustro de San Juan de la Peña.

tuales en las cocinas las artesas de madera, alguna mesa o tablero para amasar, algún pequeño molino manual, morteros, piedras de afilar, los enseres de hilado, cubas para la colada, etc.

Y hablando de casas. Constituye éste un tema fundamental para profundizar algo más en las formas de vida medievales. La casa era algo más que el espacio donde vivían los miembros de una familia más o menos extensa. La casa era mucho más. Ella, como ha escrito María Barceló, *“también era el lugar donde se guardaban los animales, los aparejos y herramientas que permitían año tras año el volver a empezar del ciclo agrario; allí se almacenaban las reservas alimenticias de trigo, aceite y vino para subsistir hasta la próxima cosecha así como el grano que serviría de semilla para la siguiente sembradura ... La casa de la familia campesina era el espacio donde se contaban historias, se transmitía el saber popular comunicado de generación en generación en el marco de una sociedad casi por completo analfabeta”*³². En

³² BARCELÓ, M., “El ritmo de la comunidad: vivir en el mundo rural, los trabajos y los días. El ejemplo de Mallorca bajomedieval” en *VIII Semana ... Nájera (1997)*, p. 134.

nuestro Aragón tenemos perfectamente atestiguado ese mismo concepto de casa como un todo integrado por diversos elementos. La casa, además de refugio contra las inclemencias climatológicas, era el lugar de residencia de la familia pero también era granero y establo. Así, la casa que Alfonso I dio en enero de 1106 a Gincha de Escuaín y a sus hijos, en recompensa por la muerte del esposo de ésta y cinco de los hijos en la defensa real, comprendía “*las bestias y los rastros, las cubas, los hórreos, las arcas, los silos, el pan y el vino*”³³. Cada familia debía intentar producir un poco de todo lo que pudiera necesitar. Y es que el autoabastecimiento era una necesidad en aquellos momentos.

Los estudios sobre este tema en Aragón prácticamente son inexistentes para la época que estamos tratando –recordemos que son los siglos XI y XII– por lo cual hemos tenido que acudir a los realizados para tierras navarras y catalanas que tuvieron unas condiciones económicas, sociales, geográficas próximas a las aragonesas en aquellos momentos. Nuestros campesinos habitaban unas viviendas con unas dimensiones no excesivamente grandes, de unos 50 m² aproximadamente, donde un elemento fundamental era la madera. La piedra bien escuadrada, a pesar de que el material era abundante en algunas zonas como era el caso del Pirineo y Prepirineo aragonés, se reservaba para las partes más importantes, tales como esquinas, o el dintel y las jambas de la puerta. Su utilización resultaba cara, ya que era necesario personal especializado en la realización de este trabajo. Como mucho, se empleaba en las paredes exteriores piedra pequeña irregular, procedente de las canteras locales, que apenas era trabajada, calzando las hiladas con ripios o pequeñas cuñas, al modo como en la actualidad se siguen levantando las pequeñas tapias de separación de huertos en las tierras altoaragonesas. Otras veces se rellenaron los desajustes de las hiladas con barro. La austeridad exterior era la norma, pues no se enlucían los muros. Estas paredes de mampostería eran de una anchura notable, entorno a los 80 centímetros.

Las cubiertas eran de madera y ramajes entrecruzados, unidos con paja y barro, que se sostenían sobre postes. Conforme avanzó el tiempo y se amplió el reino, incluyendo tierras hasta entonces musulmanas,

³³ LEMA PUEYO, J. Á., *Colección diplomática de Alfonso I de Aragón y Pamplona (1104-1134)*, San Sebastián, 1990, doc. 9.

se fue incorporando la teja curva, la llamada teja árabe. Esta medida vino dada por la necesidad de evitar en las casas las techumbres fácilmente combustibles, sustituyéndolas por las hechas con materiales más ignífugos especialmente en los centros de población de una cierta entidad⁵⁴.

Según las investigaciones hechas para tierras catalanas, donde los estudios de este tema están mucho más avanzados⁵⁵, hubo dos prototipos que estuvieron, además, generalizados en Europa occidental: la casa exenta y la que se adosaba a una pared rocosa, algo que se hacía para conseguir una mayor solidez del edificio. Apenas había separaciones que compartimentaran el espacio. Como mucho dos estancias “*una anterior, con hogar exento situado frente a la puerta para facilitar la salida, del humo, y otra posterior que servía de habitación y pequeño almacén*”⁵⁶. O lo que es lo mismo, zona más amplia de hogar y estar más un lugar trasero para dormitorio. Sólo en tiempos más tardíos, los textos aluden a que en las casas había más “*cámaras*”, es decir, alcobas o habitaciones, y las dimensiones de las casas aumentaron. Conforme se mejoró la agricultura hubo excedentes agrícolas y entonces surgieron construcciones anejas para el almacenamiento o para otras utilidades específicas.

Como decía, no había un espacio diferenciado para guisar y comer. En las casas rurales la cocina tenía un peso fundamental porque la lumbre del hogar era el centro alrededor de la cual se daba la vida familiar, especialmente en los fríos días de invierno cuando las tareas agrícolas eran menores. Es más que probable que en el entorno del fuego se ubicaran algunos bancos de madera. Ante la escasa luz que podían proporcionar alguna vela de cera o sebo, o una tea –los candiles de aceite debieron ser escasos en el Altoaragón en aquellos siglos por el coste del producto– las mujeres preparaban la comida, amasaban pan, o hilaban.

⁵⁴ “quien tenga en la ciudad una casa de cubierta con paja, debe cubrirla de teja o tierra” obliga el fuero de Teruel (1177) en una de sus primeras ordenanzas.

⁵⁵ Son notables entre otros los estudios de M. Riu, de J. Bolos, de A. Serra para este tema.

⁵⁶ GARCÍA CAMINO, I., “La vivienda medieval. Perspectivas de investigación desde la arqueología” en *VIII Semana ... Nájera (1997)*, p. 83. En algunas excavaciones de poblados navarros, y por tanto con unas características que no debieron diferir de lo que se hacía en Aragón en aquellos tiempos, para guardar el grano se excavaron silos en el suelo cuyas estrechas bocas se tapaban con delgadas lajas de arenisca.

Los suelos eran de tierra apisonada, e incluso a veces era la propia roca o bien un enlosado. En algunos casos se detectan pequeñas zonas empedradas con canto de río en el acceso a la casa o alrededor del hogar³⁷. Según parece era habitual que sobre el suelo de la vivienda se extendiera paja como aislante contra el frío. Sobre arcilla refractaria el fogón donde cocinar ayudaba también a calentar la casa, una edificación bastante cerrada, sin ventanas por lo general para evitar que el escaso calor se escapara. Un corral adosado a la casa y descubierta servía para encerrar a los animales. Así se documenta, por ejemplo, en 1057 cuando García Garcés entregaba a San Juan de la Peña una casa en Sos que tenía sótano y “*el corral alrededor*”³⁸.

Si un hombre o mujer de los siglos XI y XII entrara en nuestras casas se sorprendería de la gran cantidad de mobiliario que actualmente existe en las viviendas. En general, a lo largo de los siglos medievales, incluso en el siglo XVI, los muebles en las casas fueron escasos y giraban en torno a cuatro elementos esenciales: la cama, la mesa, los bancos o asientos y las arcas. Estas últimas fueron el elemento más habitual: las arcas y arcones destinados a guardar que servían para contener de todo: desde la harina para el pan hasta la ropa, los enseres de la casa y las piezas de vajilla.

Pero, aunque contaban con un escaso mobiliario, el elemento más importante era la cama –“*lectos*” o “*escannys de iacer*”– que los documentos que contienen donaciones, a veces, describen prolijamente. Solían ser de madera, desmontables, compuestas normalmente por una o varias tablas que se apoyaban sobre soportes y se levantaban del suelo sobre cuatro patas, a veces torneadas y rematadas en formas esféricas o pomos, e incluso con cabecero. Pero no todos los campesinos podían yacer en una cama. Los más humildes se acostaban encima de los bancos de obra corridos adosados a las paredes³⁹, que se convertían en camas al disponer en ellos los elementos necesarios, o bien en el

³⁷ JUSUÉ, C., “Apardués: un modelo de asentamiento rural en la Navarra medieval”, en *II Congreso de Arqueología Medieval Española*, III, Madrid, 1987, pp. 483-493.

³⁸ UBIETO, A., *Cartulario de San Juan de la Peña*, II, Valencia, 1963, doc. 143.

³⁹ En el yacimiento conocido como el Corral de Calvo en Luesia (Zaragoza), cuya ocupación fue a lo largo del siglo XI, se atestiguan dichos bancos, en este caso fabricados en sillarejo: GALTIER, F. y PAZ, J. Á., *Arqueología y arte en Luesia en torno al año mil. El yacimiento de “El Corral de Calvo”*, Zaragoza, 1988, p. 48.



La escena del nacimiento de Cristo nos ilustra sobre una cama medieval. Destaca la gran colcha. En segundo término puede observarse la curiosa forma de fajar al niño Jesús. Sepulcro de San Ramón. Roda de Isábena.

propio suelo, tal y como parece desprenderse de las palabras del francés Aymeric Picaud: “*duermen torpe y suciamente mezclados sobre unas pocas pajas, los siervos con el señor y la señora*”.

Se completaban con grandes cobertores, a veces de pieles, por ejemplo de comadreja. También se citan los colchones que generalmente se rellenaban de paja, borra o de lana. Incluso de plumas. Igualmente había una especie de colchonetas de menor grosor. Con frecuencia se ven en la escena que representa el nacimiento de Jesús con la Virgen recostada o tumbada en este tipo de colchonetas. Las sábanas –“*linias*” o “*lenzuelos*”– solían ser de lino e incluso de cáñamo. Y es que estas fibras textiles estaban entonces bastante extendidas en amplias áreas y solía ser un habitual trabajo femenino su hilado, lo mismo que el de la lana, actividad en la que las mujeres ocupaban también un gran número de horas. En las casas más humildes las sábanas podían ser de sarga. También estaban las mantas –“*ganapes*”– que eran de lana. Y las almohadas, con distintas formas y rellenos dentro de sus fundas.



Aviso del ángel a San José. Destaca la gran colcha que cubre el cuerpo y la almohada en que reposa su cabeza cubierta con un gorrito. Claustro de San Juan de la Peña.

Podemos perfectamente hacernos una idea de como eran estas camas, no porque nos hayan quedado piezas de aquella época, pero sí disponemos de imágenes para saber cómo eran al contemplar las decoraciones pictóricas y escultóricas de aquella época. Fijémonos en las representaciones románicas del nacimiento de Jesús o del sueño de San José y veremos como eran estas camas y su equipamiento.

Al contrario de lo que puede pensarse las mesas no solían ser piezas excesivamente destacadas porque, por lo general, la gente comía alrededor de un gran caldero, introduciendo su cuchara en el puchero, o a veces la propia mano, tal y como se ha dicho anteriormente.

Pero había “*taulas de comer*”, de formas muy variadas y muchas de ellas provisionales, simples tableros apoyados en caballetes que se desmontaban al terminar la comida. De su carácter móvil aún hemos heredado la expresión “*poner y quitar la mesa*” que seguimos empleando, aunque hoy en día tenga otra significación. Por otra parte, había bancos, escabeles, sillas, taburetes ... que constituían una variada gama de asientos.

¿Y armarios?, ¿había armarios en aquellas casas? La respuesta para aquellos tiempos es que eran muy escasos, muy poco frecuentes. Las ropas de cama y de mesa ya se ha dicho que se guardaban en arcas. También las prendas personales, cuyo número, por lo general, no era excesivo. Y si no, unas simples y largas barras de madera colgantes o fijadas a las paredes servían para poner allí las vestimentas.

Ya conocemos cómo eran los hogares de nuestros aragoneses de los siglos XI y XII, ya hemos visto también lo que comían, ahora vamos a esbozar cómo solucionaban otra necesidad esencial para el ser humano: el vestido. Los documentos coetáneos mencionan de manera constante en las donaciones hechas a los monasterios que numerosas personas se acogían a la caridad de aquellos centros, a los que entregaban sus escasos bienes a cambio de que les proporcionaran alimentos y vestido para el resto de su vida. Lamentablemente no especifican cómo eran las prendas de vestir ni el calzado. Con todo, también podemos aproximarnos al tema. Antes y ahora la ropa era una manifestación externa del poder económico de quien lleva el vestido. En el mundo medieval era el signo más visible del poder. El vestido distinguía al caballero del campesino, a la doncella virtuosa de la mujer de vida lige-

ra, al cristiano del judío. Siguiendo el hilo de la exposición, y nunca mejor aplicada esta coletilla, no voy a tratar de los ropajes de los hombres y las mujeres de los grupos más favorecidos, siempre más ricos y con mayor abundancia de tejido. Voy a referirme a lo que vestían los Galindo, los Aznar y los García de turno.

Lo primero que debe señalarse es que contamos con una fuente que nos proporciona una detallada descripción de la vestimenta de un campesino, tal y como refiere el ya citado Aymeric Picaud: “*visten con paños negros y cortos, hasta las rodillas solamente, a la manera de los escoceses, y usan un calzado que llaman abarcas, hechas de cuero con pelo, sin curtir, atadas al pie con correas, que sólo resguardan la planta del pie, dejando desnudo el resto. Gastan unos capotes de lana negra, largos hasta los codos y orlados a la manera de una paenula*⁴⁰, que llaman sayas”.

Detengámonos en las palabras del ya mencionado Picaud, y analicémoslas con calma:

«paños negros y cortos». La largura tuvo que venir condicionada por dos factores, primero su menor precio al utilizar menos tela, y segundo porque unos ropajes enormes no debían resultar cómodos para realizar las labores agrícolas o la custodia del ganado.

Las pinturas de Bagüés, uno de los mejores conjuntos románicos españoles, reflejan perfectamente lo que acabo de mencionar⁴¹: las figuras de Cristo, los ángeles o los apóstoles, muestran en sus holgados vestidos su especial dignidad y llevan mantos y túnicas largas confeccionadas con tela abundante, mientras que la de los servidores, sayones y soldados son ajustadas, escasas y de una largura que tan sólo roza la rodilla.

En cuanto al color tengamos en cuenta que la utilización de tintes para dar color a las telas encarecía el producto. Además, el vestido, a la par que daba dignidad⁴², también discriminaba ya que determinadas

⁴⁰ La *paenula* era una especie de capote de viaje largo hasta las rodillas, cerrado y sin mangas, con una abertura para la cabeza y un capuchón.

⁴¹ Este mismo comentario podría hacerse para otros conjuntos como San Isidoro de León.

⁴² Es el propio Dios quien viste al hombre con una túnica al expulsarle del Paraíso: Génesis 3, 21.



Los sayones que flanquean la figura de uno de los crucificados junto a Cristo visten de corto, como era habitual en el estamento popular. Pintura del ábside de San Julián y Santa Basilisa de Bagüés. Jaca, museo diocesano.



Detalle de la escena anterior.

telas, materias y colores sólo podían ser empleados por los grupos privilegiados⁴³ que los importaban⁴⁴. Que se nombren los paños negros, que bien pudieran ser grises o marrones oscuros, se debía a su fabricación con lanas de baja calidad, normal si se piensa que eran las que más fácilmente podían adquirir las gentes con menos recursos. Hay que sumar a todo esto que la preparación y fabricación del tejido era una tarea que las mujeres realizaban en sus hogares, al igual que trabajaban las fibras textiles como el lino o el cáñamo, o en pequeños talleres domésticos, donde nunca se alcanzaron niveles de gran calidad.

«calzado que llaman abarcas, hechas de cuero con pelo, sin curtir, atadas al pie con correas, que sólo resguardan la planta del pie, dejando desnudo el resto». Lógicamente se necesitaba un calzado resistente. Gómez de Valenzuela, en la obra ya reseñada en las páginas anteriores, escribe que quizás el cuero peludo y sin curtir “*tuviera la finalidad de servir de aislante ... evitando la penetración del agua*”⁴⁵. Luego, estas abarcas se ataban con cintas o correas que se entrecruzaban y rodeaban la pantorrilla, e incluso llegaban hasta la rodilla en muchas ocasiones. La mención que el peregrino Picaud hace de que las piernas iban desnudas puede ser porque contemplara a aquellos hombres que describió en una estación cálida, cuando la climatología es más benigna, que coincide con la época en que solía cruzarse el Pirineo. Pero, probablemente, en otros momentos del año las piernas se protegerían con algunas calzas, o quizás con pieles, no sólo del frío sino también de posibles arañazos provocados por los roces con zarzas y piedras.

«Gastan unos capotes de lana negra, largos hasta los codos ... que llaman sayas». Debieron ser unos grandes mantos, con frecuencia con capuchón para protegerse del agua y de la nieve. Así se combatía el frío reinante en las zonas montañosas.

Conviene que nos fijemos en las imágenes de aquellos siglos y comprobaremos que cuando aparecen personajes como Caín y Abel, o

⁴³ Aunque se trate de disposiciones del siglo XIII es curioso que la nobleza consiguiera vetar a la parte más enriquecida de la burguesía que llevaran pieles de armiño y de marta, prendas de púrpura y seda, ni oro ni piedras preciosas.

⁴⁴ Telas bizantinas o árabes, tejidos finos procedentes de Constantinopla, paños de Brujas, tela de seda de Damasco, de seda y oro de Bagdad, cueros de Córdoba.

⁴⁵ GÓMEZ DE VALENZUELA, M., *La vida cotidiana ...*, p. 177.

en la escena de la anunciación a los pastores en las pinturas de San Julián y Santa Basilisa de Bagüés, o en los capiteles de Alquézar, de San Juan de la Peña, etc., y podremos ver reflejadas las formas de vestir y calzar en los tiempos del Románico.

Al contrario que en tiempos del Gótico no existían excesivas diferencias entre el traje masculino y el femenino, salvo en el hecho de que los de estas últimas siempre eran largos. Ambos grupos se caracterizaron por llevar numerosas piezas superpuestas⁴⁶ a partir de una especie de camisola o túnica que estaba en contacto con el cuerpo. Ropas cerradas hasta el cuello que se disponían sobre el cuerpo mediante una abertura que permitía el paso de la cabeza. Y como pieza más externa el manto. Ropas que ocultaban las formas anatómicas. Así se protegían nuestros hombres y mujeres de las inclemencias del tiempo. Conforme pasó el tiempo la moda fue marcando cada vez más los cuerpos, se irá adaptando cada vez más a ellos y distinguirá poco a poco las diferencias entre un cuerpo femenino y uno masculino

¿Y la cabeza? ... Por supuesto ¡cubierta!, por lo menos en el caso femenino. El pelo era un elemento tremendamente atractivo que debía ocultarse bajo tocas, mantos y otros tocados. Eso era lo decente. Lo contrario se relacionaba con el pecado. La Eva a punto de ser tentada por la serpiente en el Paraíso se representa siempre con su cabello suelto. Por su parte, las representaciones masculinas no siempre llevan sus cabezas con bonetes o gorritos, aunque de vez en cuando aparecen así representados.

Villanos y siervos se agrupaban en aldeas o villas formadas por un pequeño número de casas. Sorprende comprobar la elevada cifra de villas –así se les denomina en los textos–, eso sí, siempre –debe insistirse en ello– de escasa entidad. Como han señalado Carlos Laliena y otros investigadores, como P. Bonnassie para las tierras pirenaicas catalanas, el número de estas aldeas es elevadísimo. Laliena ha localizado 27 núcleos habitados en el valle de Hecho a fines del siglo XI y hace un

⁴⁶ Tanto que ya en un estudio pionero sobre el vestido en España su autora estableció los siguientes apartados al clasificar la indumentaria: prendas interiores, prendas semiinteriores, prendas para vestir de cuerpo, prendas de encima y prendas de abrigo: *vid.* BERNIS, C., *Indumentaria ...*

cálculo que asciende a unas 900 comunidades campesinas⁴⁷ en las tierras que, a fines del siglo XI, conformaban el reino de Aragón, que, recordemos, en aquellos momentos sólo comprendía los Altos valles del Aragón y Gállego, la Canal de Berdún y la parte septentrional de las Cinco Villas, Sobrarbe y Ribagorza, Graus, Ayerbe y algunas otras localidades del somontano, pero aún no se incluían en el Aragón de aquellos momentos las ciudades de Huesca o Barbastro. Compárense estas 900 villas y aldeas con las cifras actuales que nos dan algo más de 700 núcleos para toda la actual Comunidad Autónoma y comprobaremos que efectivamente la densidad era realmente destacada.

Un mundo absolutamente rural donde únicamente existía una población que apenas destaca algo más: Jaca, con un incipiente desarrollo. Las villas o aldeas eran una simple agrupación de casas separadas entre sí que se distribuían sin atenerse a ninguna regla urbanística planificada. La iglesia, el edificio más señero, su torre campanario lo más destacado y el cementerio que siempre rodeaba al edificio eclesiástico eran los elementos ineludibles en aquellas pequeñas localidades. En el extremo las eras, algo más allá las tierras de labor y a una cierta distancia, nunca excesiva, el bosque, que proporcionaba leña, caza y otros recursos.

Nos hemos aproximado, aunque sea someramente, a las duras circunstancias en que se desarrollaba la vida diaria de aquellas personas, pero no quiero ni debo omitir otro aspecto y tratarlo, aunque sea con una gran brevedad, como es el de su situación personal desde el punto de vista de la libertad. Si severas eran las circunstancias materiales, problemática era también la condición particular de muchos de aquellos aragoneses. Y es que dentro de este mundo del campesinado había diversos *status* personales que se resumen en pocas palabras: algunos campesinos gozaban de libertad y otros, la mayoría, no.

Los que no la tenían eran los siervos –denominados como “*mezquinos*” en las referencias documentales– y formaban parte de las propiedades de la nobleza y de las instituciones religiosas. La condición servil se transmitía por herencia, y ante la pregunta que podemos hacernos de por qué y cómo una persona había adquirido esta condi-

⁴⁷ LALIENA, C., “La sociedad aragonesa en la época de Sancho Ramírez, 1050-1100”, en *Sancho Ramírez, rey de Aragón, y su tiempo. 1064-1094*, Huesca, 1994, pp. 65-80 (p. 67).

ción se ha pensado que la respuesta puede estar en que, en los siglos anteriores, gentes cuya única propiedad eran sus manos, o poco más, se instalaron en tierras que pertenecían a los grandes propietarios para trabajarlas. Estas personas dependían para su propia supervivencia de los dueños de la tierra (Iglesia y nobleza) y esta dependencia devengó en una pérdida de libertad.

De lo que producían las tierras ajenas que trabajaban, debían alimentarse, guardar para la siguiente siembra, prever la posibilidad de una mala cosecha y, desde luego, pagar rentas a los propietarios que, en aquellos momentos, se abonaban en especie: en cahíces de trigo, *nietros* de vino y algún animal. El resultado de todas estas premisas era una vida precaria que tampoco difería tanto de la de los campesinos libres, salvo en la carga que significaba el pago de estas rentas. La escasamente desarrollada tecnología de la época —azadas y en el mejor de los casos algunos viejos arados romanos, además de hoces para la siega y el palo del mayal que se empleaba en la trilla—, la necesidad de dejar que las tierras se recuperaran con el sistema del barbecho, los rendimientos que nunca eran excesivos, etc., nos proporcionan una producción exclusivamente de autoabastecimiento, tal y como ya se ha comentado, con escasos o nulos excedentes.

Pero, como se señalaba hace un momento, también había gente libre, que no era propiedad de nadie. Eran los villanos, concepto que no tenía otra acepción que la de vivir en una villa. Dependían directamente del rey. En realidad su situación no difería excesivamente de la de los siervos o mezuquinos ya que, aunque no tuvieran la pesada carga del pago de una renta al propietario de la tierra que trabajaban, sí que tenían que hacer frente a otros pagos que la monarquía exigía de una forma cada vez mejor organizada, que solía ser la novena o la décima parte de lo recolectado. Por ello puede comprobarse que, a fines del siglo XI, no se diferenciaba demasiado la situación real de los hombres libres de la de los villanos. Unos pagaban al poder público, los otros al propietario de las tierras.

Unos y otros debían cumplir con determinados servicios militares, unos formando parte de las mesnadas reales, los otros de las señoriales. Ambos se ven sometidos a un duro sistema probatorio en los procesos judiciales que consistía en coger con su mano el llamado “*hierro candente*”, un hierro al rojo vivo, y comprobar en los días siguientes cómo

evoluciona la quemadura. No tenemos constancia de que este contundente y disuasivo método se utilizara para todo tipo de casos, sino probablemente en los casos más importantes. Se ha sugerido que este procedimiento, al que no estaban sujetos las clases privilegiadas, “*se reservasen a los casos en los que un siervo reclamaba su libertad y la propiedad sobre tierras de alguna iglesia o monasterio*”⁴⁸. Lo que sí difería era el juez. En el caso de los mezquinos era el propietario quien presidía el tribunal, mientras que para los villanos era el monarca, o un delegado suyo, quien impartía justicia.

El duro trabajo es la característica que llenaba la vida de aquellas personas, día tras día y de sol a sol, pues su salida marcaba el inicio de la jornada laboral, y su puesta, el final. Más larga, por tanto en verano, más breve en invierno. La única excepción era la del domingo como festividad dedicada a Dios. Había pocas posibilidades de diversión en aquel mundo. Pero, de cuando en cuando, la tranquilidad y monotonía de la villa se rompía con la llegada de nuevas personas que contaban sucesos, narraban historias y batallas, recitaban, hacían juegos de mano ... Eran los juglares. Unas veces solos y otras en grupo recorrían una y otra vez los polvorientos caminos, sin asentarse en ningún lugar, sin formar parte del colectivo establecido en una localidad sujeta al poder temporal del rey, de un noble o de la Iglesia y controlado su comportamiento moral por la autoridad eclesiástica⁴⁹. “*Peligroso y mal-dito es el vagabundo que no tiene señor ni solar conocido*” escribe Adeline Rucquoi. La Iglesia desconfiaba de los cómicos, bailarinas, tocadores de instrumentos, etc., como elementos descontrolados en aquella sociedad. Su crítica se plasma en las construcciones eclesiásticas románicas que se llenan, en sus portadas y capiteles exteriores, de imágenes sobre estas gentes, como queriendo advertir que quien llevaba ese tipo de vida no era digno de entrar en la iglesia, que ellos formaban parte de un mundo reprobado.

⁴⁸ LALIENA, C., “La sociedad ...”, p. 71. *Vid.* además la nota 17 de ese mismo trabajo.

⁴⁹ Comparto la observación que hace Gómez de Valenzuela al citar el primer testimonio documentado de un juglar fechado en 1062: con ocasión de la firma del documento para la entrega de una viña en Salamaña, en las cercanías de Anzánigo, firman una serie de notables, de la comarca “*todos los vecinos de Salamaña y Elka, juglar, que allí se encontraba ...* frase que revela su presencia casual y ocasional en aquel momento y lugar, puesto que el notario que engloba a todos los vecinos de Salamaña en la misma mención, se creyó obligado a explicar la presencia de Elka”: GÓMEZ DE VALENZUELA, M., *La vida cotidiana ...*, pp. 192-193.



Los personajes representados se llevan sus manos a la cabeza en un claro gesto que indica la locura del mundo circense y juglaresco. Detalle de la portada de Santa María de Uncastillo.



Detalle de una contorsionista ayudada en el momento de hacer sus piruetas entre los sonos de los instrumentos musicales que tocan los dos personajes que flanquean la escena. Portada de Santa María de Uncastillo.

En este sentido, uno de los casos más espectaculares dentro de la escultura románica aragonesa es el de la iglesia de Santa María de Uncastillo. Entre otros, los canecillos que sostienen el tejado contienen figuras femeninas dispuestas a empezar a bailar al son de la música de diversos instrumentos, un hombre que abre las fauces a un felino, una mujer sentada provocativamente sobre un hombre mientras se abrazan efusivamente. Junto a la cabeza femenina se percibe un reptil que bien empieza a devorarla o bien le susurra al oído. El animal encarna a la tentación que conduce al pecado, mientras otro devora los genitales masculinos. Y en las dovelas que forman las arquivoltas de la portada se nos introduce en el mundo festivo y circense: allí una mujer se contorsiona, y otra más lo hace ayudada por un hombre, más allá están los músicos, el que toca una flauta, aquel otro una fídula, el de más allá lleva en sus manos lo que podría ser una pandereta, e incluso parece pasarla para recoger la voluntad de los asistentes.

Pero en esa misma portada se recuerda el final que le espera al pecador. Tras su muerte, viene la condena eterna a los sufrimientos del infierno que se simboliza con el alma –representada en forma humana– atormentada por los demonios. El pecador aparece entrelazado por las llamas que emergen de las bocas de los demonios. Es la advertencia eclesiástica.

El conjunto escultórico resulta sorprendente por su originalidad. Es un fiel reflejo de la sociedad medieval, de sus vestidos, de algunos trabajos (un sacamuelas, probablemente un esquilador) y, sobre todo, del mundo de aquellos juglares.

Pero cuando éstos se iban a recorrer nuevos caminos volvía la monotonía. Probablemente la única música que oírían entonces sería la litúrgica en los actos religiosos y las voces de los eclesiásticos que entonaban el canto gregoriano, esa música vocal que va unida esencialmente a un texto. Ese canto sobre el cual tratarán otros ponentes en próximas sesiones.



Canete en el que se representa la tentación o el pecado sobre la cabeza de una mujer sentada provocativamente sobre un hombre. Santa María de Uncastillo.



A la izquierda mujer a punto de iniciar un baile al son de la música de un arpista y en el capitel de la derecha la bailarina se contorsiona al son de una flauta. Santiago de Agüero.