

LA ALIMENTACIÓN DE POBRES Y PEREGRINOS EN LA CATALUÑA MEDIEVAL

PRIM BERTRÁN ROIGÉ*

I. PREÁMBULO

Queremos precisar de entrada que esta colaboración, por razones de espacio, pero también de investigaciones previas, se centrará en diversos ejemplos concretos que bien pueden considerarse relevantes o significativos del ámbito catalán medieval. También por motivos de proximidad con el espacio aragonés, se destacará el ejemplo de Lérida y de su “Almoína” o limosna catedralicia. No obstante propondré también los ejemplos de Barcelona, Gerona y Cervera.

1. El concepto de pobreza en la Edad Media

Antes de entrar propiamente en las consideraciones específicas sobre la alimentación de los pobres y peregrinos en la Cataluña medieval, considero que debe plantearse la cuestión, nada baladí, sobre quién es pobre o a quién se considera pobre en la Edad Media. Un concepto amplio, pero también vago e impreciso en el período medieval.

El concepto de *paupertas* es amplio y complejo, y aparece también reflejado o expresado de formas diversas en latín vulgar: *indigentia*, *necessitas*, *miseria*, *infirmas*, *inopia*... Son palabras que recogen un concepto muy amplio y diverso de lo que el mundo medieval entendía con la expresión “pobre” o “pobreza”. Con estas palabras se identifica a todos los miserables (*miseri*, *miserabiles*), a los que sufren la indigencia y el hambre (*indigens*, *inops*, *famelicus*, *mendicus*...), así como la enfermedad (*infirmus*, *vulneratus*), o los que padecen las chacras de un cuerpo débil o las consecuencias de la ancianidad (*orphanus*, *senex*) y también la deficiencia mental (*simplex*). Incluye también este amplio concepto de “paupertas” a

* Universidad de Barcelona.

los excluidos, a los cautivos, a los exiliados, a los apátridas, y, evidentemente a los peregrinos, considerados como *pauperes Christi* por antonomasia.

Se trata de casos relacionados con la pobreza forzada, la que viene impuesta por voluntad divina y/o por la sociedad y las condiciones de vida, el entorno o la herencia. De alguna forma es la realidad del pobre reflejada en la parábola del pobre Lázaro del Evangelio (Lucas, 16, 19-31). La literatura eclesiástica, ya desde los tiempos de los Padres de la Iglesia, insistió en destacar como, desde el punto de vista teológico, ser pobre era una garantía de la salvación eterna, o por lo menos lo era mucho más que la de los ricos, obligados a dar limosna, a ser generosos, de acuerdo con la máxima evangélica del camello que había de pasar por el agujero de una aguja (Mateo, 19, 24). De ahí la aparición del ideal del “santo pobre” (*sanctus pauper*), y su pronta evolución en el *sanctus rusticus*, que soportaba pacientemente su miseria sin murmurar contra la voluntad divina, mientras esperaba una recompensa en la otra vida. No en vano, el concilio de Charroux (989), que marca el inicio de la Paz de Dios, condena con fuerza a los que abusan y saquean a campesinos o a otros pobres, porque “*pauperes, id est agricultores*”¹.

Pero esta condición de pobreza forzada no implica forzosamente “virtud”. Hay que distinguir entre el pobre honesto, que acepta pacientemente su condición, como designio divino, y por consiguiente lo hace con mansedumbre, humildad y paciencia, frente a la actitud del pobre deshonesto que rechaza la condición que le ha tocado en suerte y se rebela ante su desgracia, o la combate por medio del robo, de la astucia o de un tipo de vida propio del pícaro. Ya en el siglo VII, el Pseudo-Cipriano, en el *De duodecim abusivus saeculis* citaba entre otros el *pauper contentiosus*, o pobre que busca discordias².

Frente al pobre forzado, que puede aceptar resignadamente, o no, su situación, hay otro tipo de pobreza tipificada y regulada: es la pobreza del que renuncia a todo, pudiendo ser rico o poderoso. Es la pobreza de determinados clérigos, especialmente los regulares. Grhoh de Reichersberg, en el siglo XII, distingue claramente los dos tipos de pobreza, la involuntaria, como el pobre Lázaro (*pauperes cum Lazaro*), de la pobreza voluntaria, de acuerdo con el modelo de los apóstoles (*pauperes cum Petro*)³. Una pobreza que de forma especial emerge y se replantea con toda la fuerza en el siglo XII, con la aparición de los movimientos heréticos, valdenses, pobres de Lyon, cátaros..., que hicieron

¹ Michel MOLLAT, *I poveri nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 2001, p. 61.

² K. BOSL, “*Potens*” e “*pauper*”. *Studi di storia dei concetti, a proposito della differenziazione sociale nel primo Medio Evo e del “pauperismo” dell’alto Medio Evo*, p. 148.

³ Michel MOLLAT, *I poveri nel Medioevo*, p. 122.

de la pobreza el eje de sus propuestas religiosas y de sus críticas ardientes a la Iglesia.

Por otra parte, hay que tener muy presente que nuestro trabajo se ciñe a un tipo de pobres, los que son atendidos por la Iglesia o por instituciones y fundaciones caritativas. Se trata de pobres fijos, de número, que acuden de por vida a la caridad de estas instituciones para obtener por lo menos lo más esencial para la supervivencia, ya sea en forma de pan o de otros complementos alimenticios. Además de estos que vamos a tomar en consideración, qué duda cabe que existen otros tipos de manifestaciones de la pobreza o de realidades del pobre, entre ellos parte del campesinado. Se ha estudiado la alimentación de los campesinos medievales del ámbito catalán⁴ y, aunque muchas veces “rusticus” puede ser sinónimo de “pauper”, los campesinos como mínimo podían sobrevivir de forma autárquica y su dieta era fruto del cultivo de la propia tierra⁵.

II. LA ATENCIÓN AL POBRE

La aparición del franciscanismo, y de las órdenes mendicantes en general, rehabilitó la condición de la pobreza y del pobre, especialmente en el siglo XIII, y en el ámbito urbano.

Catedrales y monasterios atendieron a los pobres y necesitados que acudían a sus puertas, a través de las hospederías o de las Pías Almoínas (*elemosinae pauperum*). La práctica arranca desde épocas muy anteriores a la aparición de los movimientos heréticos pauperistas o de la consolidación del mensaje franciscano. Es harto frecuente e incluso normal y habitual que los testamentos de los “potentes”, de los poderosos, de los ricos, recuerden la miseria de la mayoría. Fundaciones piadosas, de hospitales, o de otras fórmulas de auxilio caritativo aparecen por doquier, con atención predominante a la prestación de alimentos a indigentes y

⁴ Antoni RIERA MELIS, “Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l’Alta Edat Mitjana” en *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, CSIC, 1988, pp. 1-26. Assumpta SERRA CLOTA, “Comportaments alimentaris i factors socioeconòmics en el món rural català a la baixa edat mitjana” en *La Mediterrània, area de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, 1996, pp. 529-542.

⁵ María BARCELÓ CRESPI, “El ritmo de la comunidad: vivir en el mundo rural, los trabajos y los días. El ejemplo de Mallorca bajomedieval” en *La vida cotidiana en la Edad Media: VIII Semana de Estudios Medievales: Nájera, del 4 al 8 de agosto de 1997*, IER, Nájera, 1997, pp. 160-162.

hambrientos. En este sentido es paradigmático el testamento del obispo Sala de Urgel (1010) en que dispone que se dé comida cada año el día de la conmemoración de su muerte a 400 pobres en las localidades de Seo de Urgel, Solsona, Montanisell y Sanahuja⁶. Un caso similar se observa en la catedral de Huesca, como señala la profesora Elena Piedrafita⁷.

La Iglesia y las instituciones eclesiásticas, sobre todo después de la expansión y consolidación de la Reforma gregoriana a caballo del año 1110, impulsarán la práctica de la caridad, la acogida del pobre, del miserable, del peregrino, como prácticas habituales de la vida comunitaria, sea en catedrales o en monasterios de matriz benedictina (benedictinos estrictos, cistercienses).

En Cataluña, los monasterios de tradición benedictina, prácticamente situados en la zona pirenaica o prepirenaica, en su inmensa mayoría, situados en la soledad del “desierto”, se dedicarán básicamente a la acogida y atención de los peregrinos que atraviesan el Pirineo y siguen las diversas rutas catalanas del camino de Santiago. Son conocidos los casos emblemáticos de San Pedro de Rodas, de San Pedro de Galligants y San Félix de Gerona; de Montserrat o de San Pablo del Campo, en ámbitos propios ya de la Cataluña central y mediterránea.

III. EL EJEMPLO DE LA PÍA ALMOINA DE LÉRIDA

La conquista cristiana de la ciudad de Lérida en 1149, la concesión de su carta puebla en 1150 y la restauración de la diócesis, con el traslado del obispo de Roda de Isábena a la capital del Segre, la consagración de la mezquita mayor como catedral dedicada a Santa María⁸, así como la dotación de la iglesia diocesana el 30 de octubre de 1149 por Ramón Berenguer IV⁹, implican un nuevo punto de partida.

La organización y sistematización de la catedral, del capítulo catedralicio, del clero diocesano y de la propia diócesis, tuvo lugar en 1168, con lo que se conoce

⁶ Cebrià BARAUT, “Els documents dels anys 991-1010 de l’Arxiu Capitular de la Seu d’Urgell”, *Urgellia*, 3 (1980), doc. 314, p. 144-146.

⁷ Elena PIEDRAFITA, *La cocina de la Corona de Aragón en la época medieval*, Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza, 2012, p. 25.

⁸ La antigua catedral visigótica estuvo dedicada a Santa Eulalia de Mérida.

⁹ Joan-Ramon GONZÁLEZ (coord.), *Arrels cristianes. Presència i significació del cristianisme en la història i la societat de Lleida, vol. I. Temps de forja. Els inicis i l’alta Edat Mitjana, segles V-XII*, UdL, Pagès edit., Bisbat de Lleida, Lleida, 2008, pp. 229-235.

como “Constitución fundamental” de la diócesis, y que supuso la creación de las instituciones catedralicias, la ordenación del territorio y la dotación precisa de los diversos ministerios diocesanos, con atribuciones de rentas, diezmos, primicias y creación de cargos eclesiásticos específicos.

Entre las primeras instituciones creadas aparece la Pía Almoína o limosna catedralicia. Recibiría la décima parte de todos los diezmos, primicias y óbitos, así como rentas de todo tipo de los bienes asignados en Mequinenza, Tamarite de Litera, Estopiñán hasta Balaguer y todos los términos ubicados a uno u otro lado del río Segre¹⁰.

Desde sus inicios el objetivo de la Pía Almoína catedralicia era la práctica de la caridad para con los pobres, necesitados, peregrinos y quienes acudían a las puertas de la catedral o de la canónica catedralicia en busca de socorro.

A lo largo del siglo XII y especialmente en el siglo XIII la institución caritativa que hunde sus raíces en la época de la reconquista y en la primera organización administrativa de la catedral, fue ampliando su patrimonio y sus recursos, así como sus funciones, gracias a donativos, herencias, dotaciones por parte de eclesiásticos y sobre todo de miembros de la burguesía leridana que vieron en esta fórmula perfecta la práctica de la caridad¹¹.

A partir de la segunda mitad del siglo XIII, y hasta mediados del siglo XIV, los pobres se presentaban ante las puertas de la catedral, en la gran plaza que hoy ocupa el claustro de la Seo Antigua. Al parecer, y en un primer momento, serían atendidos ante las puertas de los edificios canónicos. Seguramente recibirían las sobras de la comida servida a los canónigos o comida preparada expresamente para los menesterosos que acudirían en busca del alimento mínimo para subsistir.

El paulatino abandono de la vida común de los canónigos y su traslado a edificios privados en los entornos de la catedral permitieron que el antiguo ámbito o espacios canónicos se destinaran a la acogida de estos pobres que diariamente acudían a la caridad eclesiástica. El antiguo comedor canónico se convirtió, de esta forma, en el comedor de los pobres. Un espacio simple y austero, que acabó siendo decorado con frescos alusivos a la acogida de los menesterosos (pobres, peregrinos, locos, viudas, contrahechos, etc.), a la mesa perfectamente dispuesta

¹⁰ *Ibidem*, p. 231.

¹¹ Antoni CONEJO, “La Pía Almoína de la catedral de Lleida: L’ajut al necessitat i l’alimentació dels pelegrins, captaires, contrafets i rodavons” en *Arrels cristianes. Presència i significació del cristianisme en la història i la societat de Lleida, vol. II. El temps de consolidació*, UdL, Pagès edit., Bisbat de Lleida, Lleida, 2008, pp. 201-214.

y a los alimentos servidos. Tales frescos, que son una de las joyas de la pintura gótica civil leridana, se llevaron a cabo a lo largo de diversas décadas, desde finales del siglo XIII hasta mediados del XIV, y tenían incorporados también un texto con caracteres góticos, con la referencia explícita a los fundadores de las dotaciones y rentas que permitían alimentar a uno o diversos pobres.¹²

Tenemos tan sólo referencias fidedignas de la importancia de las prestaciones de alimentos y acogida de pobres para el año 1338. El único cuaderno de cuentas conservado es de esta fecha y nos permite conocer tanto el número de pobres acogidos diariamente como los alimentos servidos.

La diversidad de los pobres presentes en el comedor canonical es compleja. Aparecen de ambos sexos, de edades diversas, aunque no niños, pero, sobre todo, la diferencia más relevante es su condición de pobre ordinario o extraordinario.

El pobre ordinario es el pobre que me atrevería a calificar de “profesional”, en el sentido que su condición de receptor de una ración de alimentos es estable y estaba asegurada por una fundación piadosa. El número de estos pobres ordinarios o fijos oscilaba entre los 2.500 y los 2.900 al mes, a lo largo del año 1338. De hecho no llegan al centenar diario. La mayoría son personas conocidas y relacionadas con los benefactores, por algún motivo de dependencia personal o económica. De ahí que me refiriera a la “profesionalización” de la pobreza. Entre los pobres “ordinarios” podemos observar una diversidad relevante. Destacan de forma mayoritaria las viudas y huérfanos, los excautivos, los locos y minusválidos, los bedeles y algunos estudiantes del Estudio General de Lérida (erigido por Jaime II en 1300), desheredados de todo tipo y condición que están bajo la protección de alguien conocido o de algún cargo o prebendado de la Seo ilerdense.

Además de estos pobres ordinarios, la Pía Almoína leridana acoge los llamados “pobres extraordinarios”. Se trata de personas que por motivos diversos reciben una porción alimentaria, idéntica a la de los pobres ordinarios, pero no están en nómina, y su presencia se justifica por acudir a la caridad catedralicia con motivo de su paso como peregrino, su presencia en Lérida para asistir a algún evento religioso o a las predicaciones de algún fraile relevante, indigentes de todo tipo que en una situación de extrema necesidad acuden a la caridad catedralicia, etc. Entre estos pobres extraordinarios los hay que acceden a las prestaciones del comedor canonical con motivo de alguna fiesta relevante, como la de la Asunción de la

¹² Joan SUREDA, “Les pintures murals de la Pia Almoína: Testimonis excepcionals de l’assistència alimentària de l’església lleidatana medieval” en *Arrels cristianes. Presència i significació del cristianisme en la història i la societat de Lleida, vol. II. El temps de consolidació*, UdL, Pagès edit., Bisbat de Lleida, Lleida, 2008, pp. 215-218.

Virgen, la Purificación, o la Expectación del parto, además de determinadas fiestas de aniversarios de fundadores, que dejaron en sus disposiciones testamentarias la entrega de alimentos a un número determinado de pobres. Los aniversarios de difuntos, eclesiásticos, pero también seculares, son los días de máxima presencia de estos pobres extraordinarios. A unos y otros, siempre les sirven la misma dieta, sin diferencia alguna. Únicamente se trata de que a unos les acogen a la misericordia cotidiana, y otros reciben su ración sólo en días excepcionales.

1. Alimentos ofrecidos por la Almoína catedralicia

Ciñéndonos a los datos que nos ofrece el libro de cuentas de 1338¹³, observamos como hay un ritmo muy marcado de la alimentación del pobre, y que este ritmo está totalmente en consonancia con la oferta del mercado, con el ritmo de las estaciones del año, y con los preceptos eclesiásticos que regulan el consumo de alimentos, o prohíben el consumo de algunos durante determinados períodos, como Cuaresma y Adviento.

El pan aparece de forma cotidiana. No se olvide que entre las clases sociales inferiores del ámbito mediterráneo, la ración de pan oscilaría en función del precio de los granos y de la posibilidad de contar con cantidades suficientes ya sea en las cosechas propias o en el mercado, y se estima que el consumo de cantidades de pan entre 400 y 700 gramos sería lo habitual¹⁴. Se trata de un tipo de pan redondo, elaborado con los cereales de la propia Almoína, molido en sus molinos y pastado y cocido en los hornos ubicados en el espacio de la plaza de la catedral.¹⁵ Su elaboración se llevaba a cabo con cereales mixtos: trigo, avena o cebada. Las cantidades de la mezcla o “mixtura” estaba en función de los recursos disponibles o de la situación del mercado, cuando había necesidad de adquirir cereales ante la ausencia de recursos propios. No es en absoluto descartable la hipótesis de que muchos de los panes ofertados por los feligreses en las misas de difuntos en el momento del ofertorio fueran destinados al consumo de los pobres, especialmente aquellos panes de

¹³ Este libro de cuentas, conservado en el Archivo Histórico Municipal de Lérida, ha sido estudiado en Prim BERTRÁN, “El menjador de l’Almoína de la catedral de Lleida. Notes sobre l’alimentació dels pobres lleidatans al 1338”, *Ilerda*, XL (1979), p. 89-124.

¹⁴ Antoni RIERA MELIS, “Panem nostrum quotidianum da nobis hodie’. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media”, *La vida cotidiana en la Edad Media. VIII. Semana de Estudios Medievales, Nájera, 4-8 agosto 1997*, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño, 1998, p. 32.

¹⁵ Pedro SANAHUJA, *Historia de la beneficencia en Lérida*, IEI, Lérida, 1944, p. 103. Josep LLADONOSA PUJOL, *La Suda, parroquia de la Seu de Lleida*, IEI, Lleida, 1979, p. 52.

menor calidad entregados por las clases sociales con menor poder económico¹⁶. No consta la presencia de pan blanco de trigo.

El vino era servido de forma abundante (más de un litro diario) aunque de calidad baja o muy baja. Procedía, en parte, de las cosechas de los propios viñedos de la catedral, especialmente de la zona de Raimat; aunque en la mayoría de las jornadas se servía el vino resultante de las compras llevadas a cabo por los administradores de la Almoína, en el mercado de Lérida. Era vino tinto. Siempre se adquirían los vinos más baratos que ofrecía el mercado, y su presencia abundante en la dieta de los pobres no estaba en proporción con la cantidad y calidad servidas.

Pan y vino forman parte de la alimentación de todos los días del año. Se trata de los únicos alimentos permanentes que aparecen a lo largo del año litúrgico, incluso en los días penitenciales y de ayunos o abstinencias.

El *companaticum*, o companaje, variaba en función de las normas litúrgicas y de las posibilidades de cada estación, o de la oferta de los mercados locales.

La carne se ofertó 235 días a lo largo del año. Se trataba de carne de carnero, de vaca, de cerdo (sólo bacon). Los huevos sólo aparecen como condimento o complemento de los platos servidos.

Del pescado aparece tan sólo el congrio, y únicamente los días penitenciales.

De las verduras se consumían legumbres frescas o secas (habas, guisantes, lentejas, garbanzos, arvejas), ajos, cebollas y caldo vegetal. Con todos estos productos, considerados vulgares e impropios de grupos sociales selectos, se ofrecían acompañamientos de los companajes, a costes muy bajos, al igual que aparecían también en las dietas del campesinado coetáneo. Cualquiera de estos productos, frescos o elaborados, eran fácilmente obtenibles en el campo y en las propiedades de la Almoína, así como era fácil la preparación de potajes y menestras

El queso aparece siempre los días penitenciales de Cuaresma y Adviento, y aunque no se especifica su origen (cabra, vaca u oveja) ni la cantidad servida, siempre se acompaña de salsa, cebolla y vino. Este componente de la alimentación, reiterado a lo largo del año y de forma abundante, se empleaba como sustituto de la carne¹⁷.

Los condimentos forman parte habitual de la alimentación servida. Se trata de aceite, queso, pimienta, azafrán, salsa sin especificar, cilandro y sal. Los libros de cuentas nunca especifican cómo se empleaban estos condimentos ni la elaboración de los mismos.

¹⁶ Antoni RIERA MELIS, “Panem nostrum quotidianum da nobis hodie’...”, p. 32.

¹⁷ Antoni RIERA MELIS, “Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalano-aragonés”, *Il caseario. Un archetipo alimentare: il latte e le sue metamorfosi*, Bologna, Consorzio Emiliano romagnolo produttori latte, 1985, p. 50-57.

Tras la reestructuración económica de la Pía Almoína y de la catedral, que tuvo lugar después de la Peste Negra, se abandonó la gestión directa de las tierras y se invirtió, entre otras cosas, en la compra de jurisdicciones, se cedieron las tierras en contratos enfitéuticos y se adquirieron numerosos títulos de deuda pública (censales y violarios), la mayoría de los cuales procedentes de donaciones testamentarias y legados piadosos. A partir de 1380 se inutilizó el comedor canónico como comedor de pobres y la institución caritativa de la catedral optó por ofrecer a cambio, una entrega de dinero, a una hora fija, ante las puertas de la Pía Almoína, en el actual claustro de la Seo Antigua. Terminaba de esta forma una práctica secular que había arraigado sensiblemente entre el clero y la sociedad letradas. De hecho, las pinturas góticas que presidían el antiguo comedor canónico fueron el único testimonio viviente de lo que había sido la prestación alimentaria cotidiana a los pobres, menesterosos y peregrinos de la ciudad.

2. El personal del comedor de la Pía Almoína

El comedor, la cocina y la despensa que sirvieron en la primera mitad del siglo XIV para alimentar a pobres, peregrinos y acogidos a la caridad y asistencia, estuvo situado en el edificio de la canónica, como se ha dicho ya anteriormente. La complejidad de los servicios, así como el número de personas acogidas, requerían un servicio adecuado. Al frente de la cocina había un cocinero profesional, que en 1338 era una cocinera, Na Gordana, que recibía un estipendio de 30 sueldos anuales. Le ayudaban en su quehacer dos sirvientas, dedicadas a la limpieza de la cocina y del comedor. Aparece documentado también un intendente, encargado de las compras diarias de carnes y otros productos que se adquirían en el mercado de la ciudad. Es posible que entre sus atribuciones figurara la confección del menú. Todos estos personajes, más otros de los que desconocemos los nombres, y que serían simplemente auxiliares, estaban bajo el control de los procuradores de la Almoína.

IV. LA PÍA ALMOINA DE BARCELONA

En el caso de la Pía Almoína de Barcelona¹⁸, los pobres eran elegidos directamente por el fundador o su familia. En numerosas ocasiones familias ricas de

¹⁸ Sobre los orígenes y organización de la Pía Almoína catedralicia, vid. Josep BAUCCELLS

la ciudad procuraban una salida fácil a los miembros pobres del círculo familiar¹⁹. El número de los asistidos y alimentados era variable, en función de los recursos y de las fundaciones piadosas. Se constata la presencia de 64 asistidos a finales del siglo XIII, número que asciende a 178 en 1317, y se amplía a 288 en el siglo XV. Debe tenerse en cuenta que este reducido número, en comparación con el ejemplo anterior de Lérida, se explica por la existencia de otras limosnas o Pías Almoinas de diversas parroquias de Barcelona, como las de Santa María del Pino²⁰, Santa María del Mar²¹ o Santos Justo y Pastor²².

Se ha estudiado con detalle, gracias a los registros de contabilidad de la administración de la Almoina de los años 1283-1284, las compras realizadas para pagar los alimentos servidos a los pobres que acudían a las puertas del edificio anejo a la catedral barcelonesa, a finales del siglo XIII²³.

Sabemos que se ofrecía pan, vino y carne durante 185 días al año. Que el pan es el gran protagonista de la alimentación de los pobres “profesionales”, y que supone un gasto del 30,7 % del total de los alimentos adquiridos en el mercado barcelonés o en su entorno más inmediato. El vino se compra al por menor y se sirve 338 días al año y, a juzgar por los precios de compra, debe ser de una calidad considerablemente inferior al que adquirirían los campesinos, o el que aportaban como censos los campesinos dependientes de la Almoina o que cultivaban propiedades de esta institución²⁴.

La presencia de carne en la dieta de los pobres barceloneses supuso el 28 % de los gastos alimenticios de la institución, y en segundo lugar después de los cereales. M. Echániz, considera que no hubo tanto una gran presencia de carne

REIG, “Gènesis de la Pía Almoina de la Seu de Barcelona: els fundadors” en *La pobreza y la asistencia a los pobres en la Cataluña medieval*, Barcelona, CSIC, 1980, vol. I, pp. 17-75.

¹⁹ Elena PIEDRAFITA PÉREZ, *La cocina de la Corona de Aragón en la época medieval*, p. 71.

²⁰ Salvador CLARAMUNT, “Los ingresos del ‘Baci’ o ‘Plat dels pobres’ de la parroquia de Santa María del Pi de Barcelona, de 1434 a 1456” en *La pobreza y la asistencia a los pobres en la Cataluña medieval*, Barcelona, CSIC, 1980, vol. I, pp. 373-390.

²¹ Manuel RIU, “La ayuda a los pobres en la Barcelona medieval: el Plat dels Pobres Vengonyants de la parroquia de Santa María del Mar”, en A.A.VV., *Actas de las Primeras Jornadas Luso-Españolas de Historia Medieval*, pp. 783-811.

²² Carme BATLLE, “La ayuda a los pobres en la parroquia de San Justo de Barcelona”, en A.A.VV., *Actas de las Primeras Jornadas Luso-Españolas de Historia Medieval*, pp. 59-71.

²³ María ECHÁNIZ SANS, “La alimentación de los pobres asistidos por la Pía Almoina de la catedral de Barcelona según el libro de cuentas de 1283-1284”, en *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, CSIC, 1988, pp. 173-261.

²⁴ María ECHÁNIZ SANS, “La alimentación de los pobres asistidos por la Pía Almoina...”, p. 180.

en la mesa del pobre sino un alto precio pagado por su compra –especialmente durante la primavera– aunque da la impresión de que las cantidades servidas eran pequeñas y de carne de baja calidad, comprada en diversas carnicerías de la ciudad, ubicadas en la Boquería, y en muchos casos se trata de reses sacrificadas a causa de enfermedades o de defectos físicos²⁵. La presencia de la carne como alimento diario aparece 185 veces a lo largo del año, cosa que supone un porcentaje relativamente importante, teniendo en cuenta el número de días penitenciales. Predomina el carnero, servido 174 días, seguido de la carne de vaca (7 días) y de la ternera (4 días). La carne se servía acompañada de salsas y condimentos, especialmente en los meses de verano, hecho que invita a pensar que tales acompañamientos se servían para disimular los malos sabores e incluso el mal estado de estas carnes²⁶.

El pescado aparece de forma mucho más abundante que en el comedor de pobres de Lérida, ya sea fresco o en salazón, a lo largo de 110 días, y en general suele ser la alternativa a la carne, combinándolo con los huevos y el queso. El elevado número de días que se sirve pescado debe relacionarse con la facilidad de recurrir a las pescaderías de Barcelona. En general se sitúa en épocas cuaresmales y en períodos invernales. Supone el 13,2 % del total de gastos alimenticios.

Huevos (7 ocasiones) y queso (41 días) se ofrecían en los períodos de Cuaresma y Adviento, como alternativa a la carne. En total supuso el 4,5 % del gasto.

Las especias y los condimentos aparecen de forma abundante y reiterada a lo largo del año. Las coles forman parte de los platos servidos a lo largo de 256 días. Las habas, procedentes de los censos pagados por los campesinos de la Almoína, son también un alimento reiterado, junto con las espinacas, servidas como condimento, al igual que los nabos.

En resumen, cabe señalar la presencia de pan y vino abundantes, de verduras en cantidades generosas, y de carne y pescado con ciertas limitaciones, sobre todo por lo que respecta a calidad, aunque también a cantidad.

²⁵ Carme BATLLE GALLART, “Contribució a la historia dels oficis de Barcelona: els carnisers del segle XIII”, *Quaderns d’estudis medievals*, 5 (1981), p. 310-318.

²⁶ María ECHÁNIZ SANS, “La alimentación de los pobres asistidos por la Pía Almoína”, p. 181.

IV. EL MODELO DE LA PÍA ALMOINA DE GERONA

La ciudad de Gerona contó desde el siglo XIII, por lo menos, con una institución catedralicia dedicada a la asistencia a los pobres y a facilitarles la alimentación básica. Sabemos que hubo precedentes en el caso del monasterio urbano de Sant Pere de Galligants, aunque desconocemos detalles concretos de cómo se gestionaba la caridad para con los menesterosos en este monasterio benedictino gerundense.

En el caso de la Almoina catedralicia, la institución más relevante de la ciudad dedicada a atender a los pobres, su fundación arranca en 1228, cuando Arnau Escala funda la Limosna del Pan o Almoina del Pa de la Seu, dotándola generosamente²⁷. El obispo Guillem de Cabanelles y el capítulo catedralicio aceptaron y aprobaron la fundación piadosa, vinculándola a la sede gerundense (1332)²⁸.

Desde sus inicios, la Almoina del Pan tenía como función alimentar a los necesitados facilitándoles la posesión del pan cotidiano, de ahí que tanto las propiedades, como la gestión de la Almoina estuviesen organizadas para este cometido, desde el paborde hasta los molinos y los hornos de la institución. En los tiempos iniciales de la Almoina la oferta de pan cotidiano a los pobres se ceñía al período muy limitado, que comprende la Cuaresma y las dominicas de Pascua, es decir, desde el miércoles de Ceniza hasta la fiesta de Pentecostés.

Los pobres son llamados a primera hora del día, a son de campana (“esquella del cortó”), advirtiendo de esta forma que se iniciaba el reparto cotidiano del pan.

Los cálculos realizados por la profesora Lluçh, en base a los libros de cuentas de mediados del siglo XIV, permiten apreciar la composición de estos panes, a base de mezcla de cebada y avena, así como la entrega a cada pobre presente ante las puertas de la Almoina de panes de 800-1.200 gramos por persona y día (por lo menos a partir de 1376). Se da la circunstancia de que, en algunos momentos centrales del ciclo litúrgico (fiestas de Pascua, de Navidad, etc.), aumentara el número de pobres o simplemente hubiese dificultades de abastecimiento de

²⁷ Christian GUILLERÉ, “Assistance et charité à Gerone au début du XIVème siècle”, en *La pobreza y la asistencia a los pobres en la Cataluña medieval*, Barcelona, CSIC, 1980, vol. I, p. 191-203.

²⁸ Voy a seguir en este apartado el texto de la conferencia que impartió la profesora Rosa Lluçh Bramón, bajo el título de “Els pans de l’Almoina del Pa de la Seu de Girona al segle XIV”, y de la que ha tenido la gentileza de facilitarme el texto íntegro, a la espera de su pronta publicación.

cereales, con lo que, o disminuía la cantidad de pan entregada o se sustituía el pan por una cantidad de dinero²⁹.

La Almoína de Gerona tuvo que hacer frente a un incremento sustancial del número de pobres que se presentaban en busca del alimento básico, y este incremento fue más relevante durante el bienio 1346-1347, así como por la escasez de cereales panificables. A raíz de este hecho, el obispo Arnau de Montrodó impuso una reforma profunda de la administración y gestión de la Almoína del pan, tanto para evitar desvíos de capitales, resultantes de la corrupción, como por la voluntad de recuperar la voluntad del fundador³⁰.

La redacción y aprobación de unos nuevos estatutos (1347) marcaron un nuevo rumbo de la institución que llegaría hasta el primer cuarto del siglo XVII, cuando los jurados de la ciudad, ante la reducción del reparto de panes, dedicó las rentas a obras benéficas, tuteladas por la ciudad.

V. EL EJEMPLO DE UNA VILLA DE REALENGO: CERVERA Y SUS HOSPITALES

Cervera, situada en la Cataluña central, villa de realengo y sede en diversas ocasiones de reuniones de cortes y parlamentos, además de contar con una de las más dinámicas instituciones municipales, el consulado primero y la pahaeria después³¹, así como una gran actividad económica y un potente mercado³², contaba con una importante comunidad judía³³, la más relevante en el espacio central catalán.

La villa, después ciudad, de Cervera contaba con dos instituciones medievales, dedicadas a la atención a enfermos, pobres y peregrinos. Propongo considerar una de ellas: el Hospital de Berenguer de Castelltort.

Se trata de una fundación piadosa privada fundada por el mercader Ramón Serra, llamado “el Viejo” a partir de su testamento fechado el uno de noviembre de 1362. Se trata de un personaje miembro de la oligarquía local y miembro

²⁹ Rosa LLUCH BRAMÓN, “La renta de la tierra de una parroquia gerundense (siglos XIV-XV)”, *Edad Media. Revista de Historia*, 11 (2010), pp. 235-262.

³⁰ Rosa LLUCH BRAMÓN, “Una institució benèfica gironina: l’Almoína del Pa”, *Miscel·lània Ernest Lluch i Martín*, vol. I, Barcelona, Fund. Ernest Lluch, 2006, p. 245.

³¹ Vid. Max TURULL RUBINAT, *La configuració jurídica del municipi baixmedieval. Règim municipal i fiscalitat a Cervera entre 1182-1430*, Barcelona, Fund. Noguera, 1990.

³² Max TURULL RUBINAT, “Intercanvi comercial, fira i mercat a Cervera entre 1136 i 1392”, *Miscel·lània Cerverina*, 7 (1991), pp. 19-39.

³³ Agustí DURAN I SANPERE, *Llibre de Cervera*, Barcelona, Curial, 1977, pp. 343-390.

también del Consejo municipal. Su actividad mercantil y sus estrechas relaciones con el mundo de los negocios de la segunda mitad del siglo XIV, le llevaron hasta Flandes, las grandes ciudades italianas y a territorios de Ultramar,³⁴ negociando sobre todo con especias y telas de alta calidad. No entraremos, aunque sea interesante, en la actividad económica de Ramón Serra, ni tampoco en diversos aspectos de su testamento y la fundación piadosa que se deriva de su última voluntad. Aunque sí es relevante tener en cuenta que fue gracias a sus limosnas que se levantó el convento de los agustinos de Cervera (1362), cuando Serra estaba todavía en pleno ejercicio de sus actividades mercantiles.

Del testamento de 1382 merece destacarse la fundación de la “Limosna del Pan”, similar a la de Gerona, ya referida. Precisamente, esta fundación coincide con una de las hambrunas extendidas por toda la Corona de Aragón, pero que hicieron especial mella en la villa real de Cervera, hasta el punto de que el rey Pedro IV el Ceremonioso se vio obligado a intervenir directamente, ante el hecho que Cervera era una villa “depressa et depauperata”.³⁵

Los destinatarios de la actuación de esta institución caritativa cervariense son los “pobres de Cristo”. Un concepto amplio, que incluye personas de diversa índole, edad, sexo y condición. Su número queda fijado en un centenar. Con las rentas de la fundación piadosa se les ofrece, el día del aniversario de la muerte del fundador, ropa nueva. Los receptores o beneficiados son mayoritariamente mujeres viudas. Muchos constan con defectos físicos: ciegos, cojos, mancos, tullidos; algunas mujeres presentan incluso rotura de fémur. Otros presentan problemas de marginación social por ser niños huérfanos abandonados, hijos ilegítimos o mujeres también abandonadas. La presencia de peregrinos es reiterada pero siempre muy reducida en número. Una parte notable de los pobres atendidos son gente que aparecen en los registros de la fundación con sus motes, sin duda insultantes, y relacionados con los defectos físicos o consideración social. Su procedencia es diversa. Mayoritariamente son habitantes de la propia villa de Cervera, pero con un 30 % de pobres procedentes del entorno (un radio de 10 ó 15 km).

Nos interesa destacar del complejo asistencial de Ramón Serra, la Limosna del Pan o “Almoina del Pa”, que distribuía diariamente la cantidad de 111 a 113 panes, valorados en un dinero cada uno. Aunque no se conozca la cantidad del

³⁴ F. Xavier RIVERA SENTÍS, “Ramón Serra, el Vell: poder, condició i caritat d’un mercader cerverí a les acaballes del segle XIV”, *Miscel·lània Cerverina*, 10 (1996), pp. 37-70.

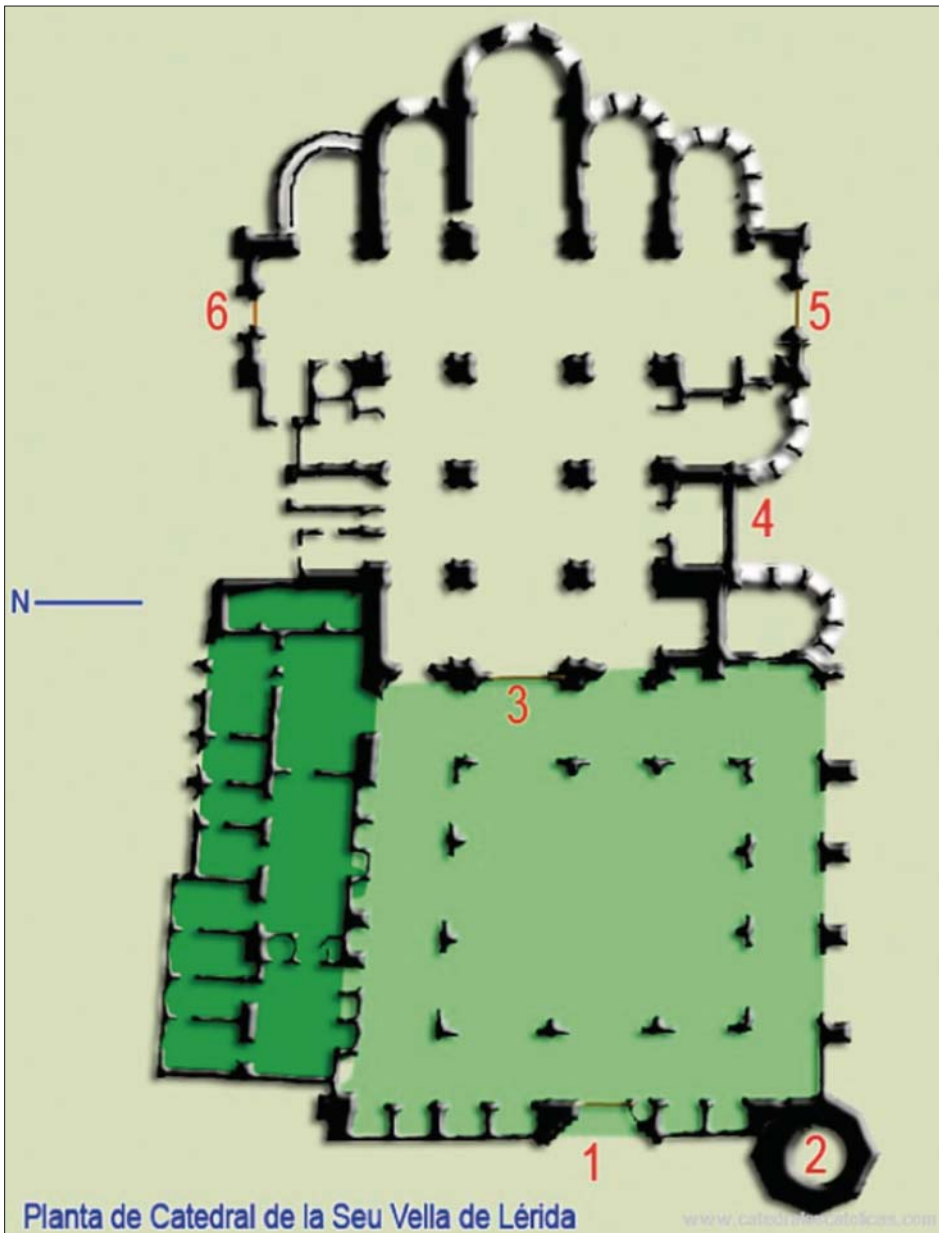
³⁵ Montserrat CANELA GARAYOA, “Cervera, 1333-1384. Pestes, fams i guerres”, *Miscel·lània Cerverina*, 9 (1994), pp. 55-65.

pan entregado, bien podría estimarse similar al repartido en Gerona o en Lérida, con lo que nos situaríamos en cantidades de 800 gramos diarios. Gracias a los libros de contabilidad sabemos que se pastaban y cocían entre 12.096 y 18.000 libras de pan anuales. La elaboración de este pan (*pa cuyt*) se externaliza desde el primer momento, es decir, se entrega parte del trigo necesario para la elaboración del pan, comprado en el mercado local, a un panadero, que en sus inicios fue Bernardo de Vilagrassa. Además se le entrega una cantidad de dinero, variable, para que comprara en el mercado el cereal que hiciera falta y fabricara con los diversos cereales los panes necesarios para abastecer tanto a los pobres como a los mendicantes.

Los pobres y menesterosos, en número de cien diarios, no fueron los únicos beneficiados por la asistencia hospitalaria de la Almoyna, lo fueron también los frailes mendicantes del convento de San Agustín, seguramente el más pobre de todos los mendicantes masculinos ubicados en el entorno de la villa.

La crisis de abastecimiento de cereales de 1385, muy poco después de la fundación del hospital, exigió tomar severas restricciones en la Limosna del Pan, restricciones que se materializaron en la sustitución del pan blanco por el pan de “mixtura”, mezcla de trigo, cebada y avena. Sólo el cambio de ciclo, en 1387, permitió recuperar la práctica inicial de servir pan exclusivamente de trigo, o de “sedaç”³⁶, tal como había dispuesto Ramón Serra, en su testamento.

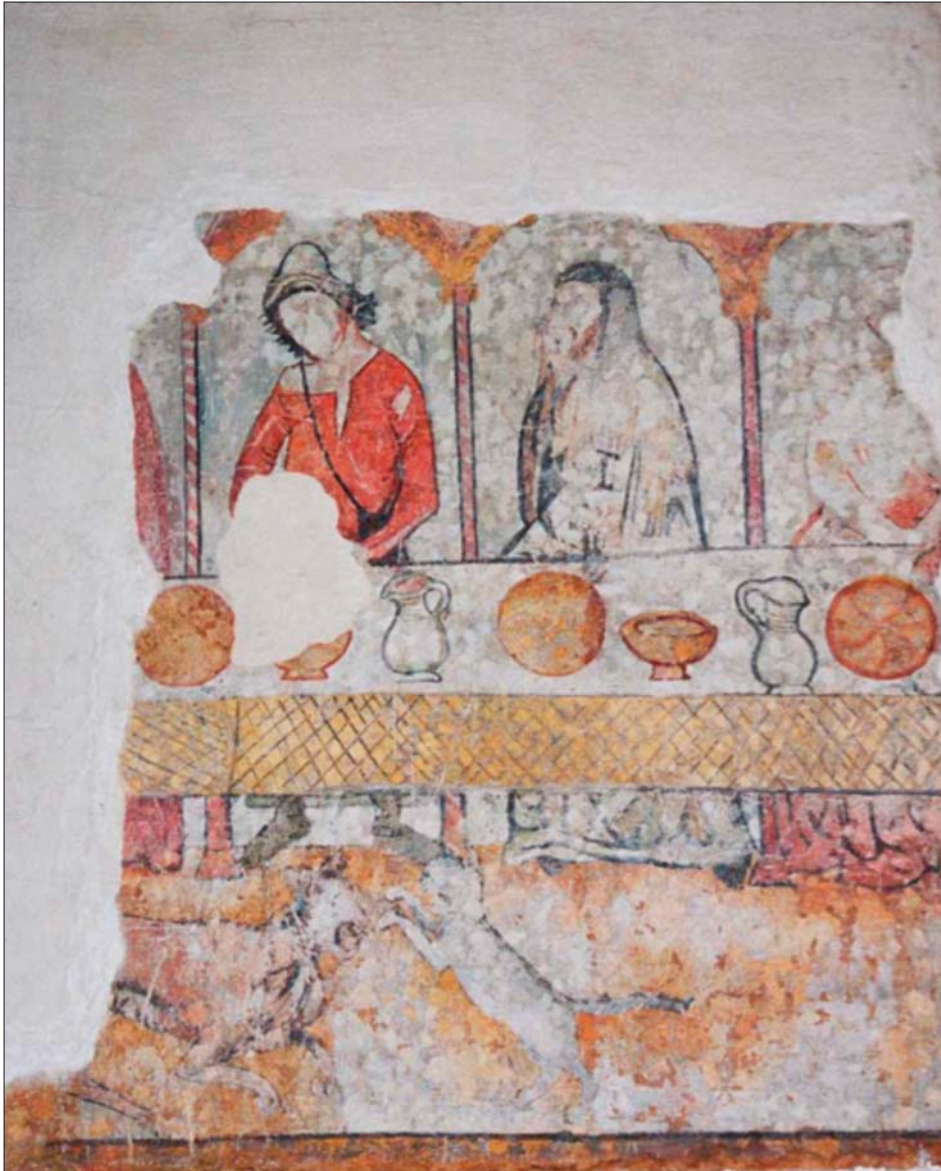
³⁶ “...e ordoní en mí matex, e acordí que aquest an fos donada almoyna als pobres de Ihesu Christ, de forment spriu sens tota mescla d'altre blat, per tant com, ajudant la misericòrdia e bonesa de Déu, foment fos tornat en for covinent, esguardant los ans passats”. (F. Xavier RIVERA SENTÍS, “Ramón Serra, el Vell: poder, condició i caritat d'un mercader cerverí a les acaballes del segle XIV”, p. 67).



Ubicación de la Pía Almoína de la Seo de Lérida. Corresponde a la sala situada al norte del claustro. En el momento de funcionamiento del comedor de pobres el claustro no existía y su espacio correspondía a una gran plaza pública. Los pobres se presentaban a las puertas de este edificio, la antigua canónica, accediendo directamente desde la plaza de la catedral.



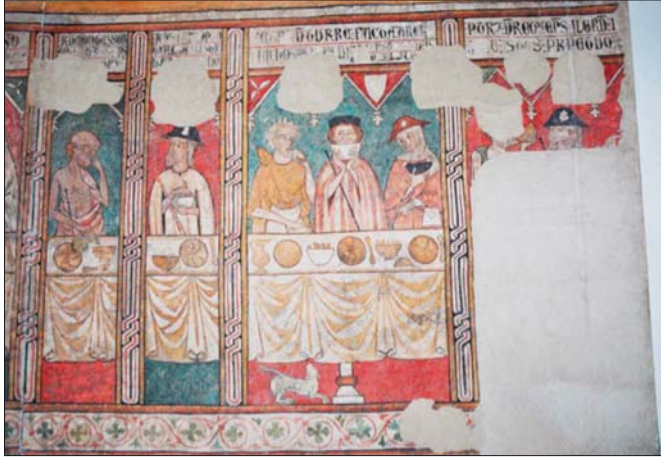
Antiguo espacio de la canónica catedralicia, dedicada posteriormente (siglos XIII-XIV) a comedor de pobres. En el muro de la izquierda todavía se conservan fragmentos de las pinturas murales que decoraban este espacio.



Detalle de los frescos más antiguos del comedor canónico de la catedral de Lérida, correspondientes a las pinturas de la primera mitad del siglo XIV. La mesa, con sus paramentos, está dispuesta con la presencia de pan, jarras de vino y cuencos para el consumo de alimentos líquidos, especialmente sopas o caldos.



Detalle de uno de los frescos de la Pía Almoína de Lérida. Representa la escena de un peregrino jacobeo comiendo trozos de pan, de pie en la mesa del comedor canonical.



Fragmento de las pinturas al fresco de la Pía Almoína de Lérida. Aparecen representados diversos personajes, como el harapiento, los peregrinos identificables por la concha jacobea, o el loco, representado con los pelos erizados. Obsérvese el paramento de la mesa, con las toallas, la presencia de jarras de vino y el pan, así como los cuencos para tomar los caldos o sopas preparadas en la cocina canonical.



Sepulcro del ciudadano cervariense, Pedro Serra, en la iglesia de Santa María de la ciudad. Serra fue el fundador de la Limosna del Pan en esta ciudad, así como fundador también del convento de San Agustín.



Fachada del edificio de la Pía Almoyna de Gerona, situado a los pies de la catedral. En este edificio se repartían diariamente las raciones de pan al centenar de pobres que acudían a su puerta todos los días del año.