

TECNOLOGÍA CULINARIA Y ETIQUETA EN LA HUERTA DE VALENCIA

durante la Baja Edad Media

Luis Almenar Fernández*

Universitat de València

Introducción

Si existe un personaje que todo historiador de la alimentación medieval conoce, ese es Francesc Eiximenis. La razón es que este fraile catalán, residente en la ciudad de Valencia, es el responsable de una de las obras más citadas en este campo: *Lo Crestià*. En su volumen tercero, entre lecciones sobre los males del mundo y las tentaciones que perturban al ser humano, se encuentra un apartado que explica *com usar bé de beure e menjar*. Aquí se halla una elaborada descripción, absolutamente deliciosa, de los buenos y malos modales en la mesa a los ojos de una persona del siglo XIV. En lo que los historiadores no han reparado tanto es en las calificaciones que el franciscano utiliza al referirse a las actitudes moralmente reprochables a la hora de sentarse a comer. Son, en su mayoría, términos que aluden a la sociedad rural. *Gran pagesia* –de *pagés*, o sea, «campesino»– es la expresión más repetida, con la que valora acciones como dejar la piel de la fruta recién cortada directamente sobre la mesa, o servir el vino sobrante de un comensal a otra persona.¹ Es posible que los campesinos medievales realmente tuvieran estos pobres y rudos comportamientos. O quizás esto no sean más que tópicos, que reproducen la visión estereotipada

* El autor es beneficiario de una ayuda postdoctoral APOSTD, financiada por la Generalitat Valenciana y el Fondo Social Europeo. Este trabajo forma parte del proyecto de investigación «¿Crecimiento sin desarrollo? Distribución de la riqueza, movilidad social y acción política en la Europa mediterránea (siglos XIII-XV)» (PGC2018-099275-B-I00), dirigido por Antoni Furió (Universitat de València).

¹ Jorge García (ed.), *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el «Terç del Crestià»*, Barcelona, Curial, 1983, pp. 122-123.

y despectiva de la ciudad sobre el campo, y más concretamente, de las élites urbanas, que eran en buena medida los lectores de Eiximenis. Lo que él seguramente no sabía es que, mientras escribía estas palabras, importantes innovaciones estaban teniendo lugar, precisamente, a la mesa del campesino.

La historiografía, de hecho, ha sugerido que la dieta de la población rural mejoró sustancialmente durante la Baja Edad Media, gracias a una mayor diversificación de los productos consumidos, como la carne y el pescado, que permitieron reducir –aunque nunca eliminar– la centralidad de los cereales.² Todo esto ha de entenderse en el contexto del aumento del consumo y los niveles de vida que tuvo lugar en la Europa de los siglos XIV y XV, del cual el campesinado salió beneficiado, tomando la oportunidad para mejorar sus condiciones de vida material.³ Mucha menos atención han recibido las técnicas con las que se preparaban los alimentos y la forma en la que se servían en el medio rural. Y estas pueden ser, en el estudio de los niveles de vida, tan importantes como los cambios en la dieta. Los antropólogos, de hecho, otorgan una gran importancia a la existencia de técnicas de cocción variadas y a los propios materiales de los utensilios, que implican diferentes ritmos en la aplicación del calor a los alimentos. Todo ello conlleva sabores y experiencias sensoriales absolutamente diferentes, que los comensales recuerdan, gustan y pueden desear reproducir.⁴ Lo mismo ocurre con la propia manera de comer. No es lo mismo saciar el hambre comiendo carne cocinada, con tenedor y cuchillo, que engullendo carne cruda con uñas y dientes.⁵

Cierto es que estudiar estas realidades es tremendamente complicado. Aproximarse a ellas solo parece posible a través de los recetarios

² En el caso de la Corona de Aragón, han sido fundamentales los trabajos de Antoni Riera y Juan Vicente García Marsilla, y a nivel internacional, los de Christopher Dyer: Juan Vicente García Marsilla, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, Centre d'Estudis d'Història Local, 1997, pp. 154-169. Antoni Riera, «Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media», en Esther López Ojeda (ed.), *Comer, beber, viure. Consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, pp. 57-96. Christopher Dyer, *Standards of living in the later middle ages. Social change in England, 1200-1500*, Cambridge, Cambridge University Press, 1998 (edición revisada). Christopher Dyer, «Did peasants really starve in medieval England?», en Martha Carlin y Joel T. Rosenthal (eds.), *Food and eating in medieval Europe*, Londres, Hambledon Press, pp. 53-71.

³ Maryanne Kowaleski, «A consumer economy», en Rosemary Horrox (ed.), *A social history of England, 1200-1500*, Cambridge, Cambridge University Press, 2006, pp. 238-259.

⁴ Véase el estudio etnográfico de D. Sutton y M. Hernandez, donde exploran los recuerdos y significados que un grupo de consumidores actuales atribuyen a diferentes objetos de cocina: David Sutton y Michael Hernandez, «Voices in the kitchen. Cooking tools as inalienable possessions», *Oral history*, 35/2 (2007), pp. 67-76.

⁵ Karl Marx, «The grundrisse», en Robert C. Tucker (ed.), *The Marx-Engels reader*, Nueva York, Norton & Co., 1972, p. 230 (original publicado en 1857-1858).

de la época, o de los libros de cuentas de los mercaderes y de las casas aristocráticas.⁶ Pero estas fuentes son reveladoras de la cocina de las élites, urbanas o nobiliarias, y no de la de los grupos populares. Aproximarse a las técnicas culinarias y las maneras a la mesa de los campesinos solo parece posible estudiando los propios objetos requeridos en estas prácticas. En ese sentido, existe una variedad de experiencias europeas que muestran cambios sustanciales en la posesión de estos enseres en el medio rural. Así lo han sugerido los trabajos de C. Dyer en Inglaterra, los de M-C. Marandet y D. Alexandre-Bidon en Francia o, en el caso italiano, los trabajos clásicos de M. S. Mazzi y S. Raveggi. También en el caso de la Corona de Aragón, los estudios de M. Barceló ya trataron de categorizar estos bienes en el medio rural, en una combinación de fuentes iconográficas, arqueológicas y escritas.⁷

Muchos de estos trabajos, no obstante, se centran en describir el contexto de uso de estos objetos en el ámbito doméstico. Esto hace muy difícil poder saber su alcance dentro del conjunto de la sociedad campesina, así como observar procesos de cambio. ¿Cuáles eran los instrumentos de cocina más populares en el medio rural? ¿Cómo comían los campesinos? ¿Tenían algún sentido de la etiqueta y de los buenos modales a la mesa? ¿Existieron innovaciones en la posesión de estos objetos y, en ese caso, cuáles fueron sus dimensiones? ¿Representaban estos productos una inversión significativa para la economía doméstica campesina o, por el contrario, eran enseres ampliamente asequibles? Estas son las preguntas que elevan el estudio de estos objetos al problema mayor sobre las dinámicas de los niveles de vida en

⁶ Los libros de recetas han recibido una gran atención en el caso de la Corona de Aragón. Algunas de sus últimas ediciones contienen detalladas introducciones críticas donde se abordan las técnicas culinarias. Véase Joan Santanach *et al.* (eds.), *Llibre de Sent Soví*, Barcelona, Barcino, 2014 (original publicado a mediados del siglo XIV). Joan Santanach *et al.* (eds.), *Llibre d'aparellar de menjar*, Barcelona, Barcino, 2015 (original publicado en la segunda mitad del siglo XIV). Para estudios sobre la alimentación en ámbito mercantil y aristocrático en Valencia utilizando libros de cuentas, véase Juan Vicente García Marsilla, «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», en C. Simonetta (Ed.), *Alimentazione e nutrizione (secc. XIII-XVIII). Atti della «Ventottesima Settimana di Studi», 22-27 aprile 1996*, Florencia, Fondazione Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini», 1997, pp. 831-839. Juan Vicente García Marsilla, *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*, Gandía, CEIC Alfons el Vell, 2010.

⁷ C. Dyer, *Standards of living*, *op. cit.*, pp. 169-175. Christopher Dyer, *An age of transition? Economy and society in England in the later middle ages*, Oxford, Oxford University Press, 2005, pp. 141-143. Marie-Claude Marandet, «L'équipement de la cuisine en Toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments», *Archéologie du Midi médiéval*, 15-16 (1997), pp. 269-286. Danièle Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation*, Paris, Picard, 2005. Maria Serena Mazzi y Sergio Raveggi, *Gli uomini e le cose nelle campagne fiorentine del Quattrocento*, Florencia, Olschki, 1983, pp. 212-217. Maria Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, Palma, Institut d'Estudis Balearics, 1994.

el medio rural. Responderlas es el objetivo de este trabajo. Para ello se realizará una aproximación al caso de la población del entorno rural de la ciudad de Valencia (la huerta) durante la Baja Edad Media. Esto se realizará mediante un estudio cuantitativo de inventarios de bienes *post mortem*. Estos se complementan con precios de ventas en subastas públicas (*almonedes*), así como información sobre la funcionalidad y las formas de uso de los enseres, presente en estudios arqueológicos e iconográficos.

Recurrir a estos inventarios de manera cuantitativa obliga a hablar brevemente de la naturaleza de estos documentos y a discutir los límites de la muestra utilizada. Como en otros lugares de la Corona de Aragón y de Europa, estos listados recogían el conjunto de bienes que un individuo iba a adquirir mediante una transmisión hereditaria *post mortem*.⁸ Los fueros de Valencia contemplaban los inventarios como un derecho de los herederos y, por tanto, como una figura legal a la que cualquier miembro de la sociedad medieval podía recurrir ante situaciones litigiosas. Encargar estos listados parece que era obligatorio solo para aquellas personas que pasaban a administrar los bienes de terceros, lo cual era habitual en el caso de los administradores de tutelas de menores de edad. En lo que respecta a los objetos inventariados, no parece que los notarios prestaran menos atención a sartenes y platos que a vestidos y joyas. Da la impresión de que los bienes que aquí se estudian se anotaban de manera sistemática y no sufrían omisiones significativas en los inventarios notariales, al contrario de lo que ocurre en otras listas de bienes, como por ejemplo las que pueden encontrarse entre los registros de las cortes judiciales.⁹

⁸ Xavier Lencina, «Espais i objectes quotidians. Els inventaris post mortem catalans en el context europeu», *Pedraebes. Revista d'història moderna*, 18/1 (1998), pp. 303-310.

⁹ Los inventarios *postmortem* han recibido una gran atención historiográfica por sus limitaciones y problemas de representatividad a la hora de estudiar el consumo familiar, lo que no invalida el hecho de que sigan siendo la mejor fuente, por su abundancia y exhaustividad, para abordar esta temática. Para una discusión sobre estas cuestiones tomando el caso de los inventarios valencianos a la luz de los problemas detectados a nivel internacional, véase Luis Almenar Fernández, «Los inventarios post mortem de la Valencia medieval. Una fuente para el estudio del consumo doméstico y los niveles de vida», *Anuario de estudios medievales*, 47/2 (2017), pp. 533-566, y Luis Almenar Fernández, «Lo dret de l'inventari ben fet. El context normatiu dels inventaris valencians i les seues implicacions per a la història del consum en l'Edat Mitjana», en B. Moreno (ed.), *Els inventaris post mortem com a font per a la història econòmica i social*, Gerona, Biblioteca d'història rural, 2018, pp. 17-35. Los bienes que aquí se tratan son más propensos a ser omitidos en los inventarios judiciales, puesto que las incautaciones se centran en los objetos de mayor valor. Véase Françoise Piponnier, «La céramique dans son contexte quotidien d'après les inventaires bourguignons (XIVe-XVe siècles)», en Jean Chapelot *et al.* (eds.), *La céramique (Ve-XIXe s.). Fabrication, commercialisation, utilisation. Actes du premier congrès international d'archéologie médiévale*, Caen, Société d'Archéologie Médiévale, 1987, pp. 235-244.

Para los objetivos de este trabajo, se ha tomado una pequeña muestra de 113 inventarios de bienes de unos 40 protocolos notariales, en una cronología de largo recorrido, que abarca aproximadamente desde 1280 hasta 1450.¹⁰ Todos los dueños de los bienes eran individuos del entorno de la ciudad de Valencia, bien de pequeñas alquerías dispersas o de poblaciones cercanas a los muros de la ciudad. Algunos vivían incluso dentro de la propia ciudad, aunque poseyeran tierras extramuros. Los protocolos explorados también han aportado inventarios de individuos de Morvedre (Sagunto), una ciudad mediana al norte de la capital del reino, así como de su entorno rural, lo que ayuda a ampliar la dimensión geográfica de la muestra. En todos los casos, la vinculación agraria de los individuos seleccionados se ha establecido, de manera primordial, gracias a la ocupación descrita en los inventarios, en los que se les denomina *llauradors*, *agricultores* o *laboratores* –en definitiva, labradores–. En muchos inventarios, especialmente en los más antiguos, no se especifica la extracción social de los difuntos, que ha tenido que establecerse a través de referencias indirectas en los propios protocolos, o mediante los mismos inventarios, al mencionar la posesión de aperos de labranza, animales y tierras.

Con el fin de poder explorar los cambios en la posesión de estos objetos, los diferentes análisis que se desarrollarán agrupan los inventarios en cuatro períodos: el primero, previo a la Peste Negra (1283-1347); el segundo, correspondiente al año 1348; el tercero, cubriendo la segunda mitad del siglo XIV; el cuarto, finalmente, abarcando la primera mitad del siglo XV. La distribución es una exigencia de las propias fuentes, con el fin de obtener muestras relativamente homogéneas por períodos de tiempo parecidos, que cubren cerca de cincuenta años. La excepción es el año 1348, que ofrece una concentración de inventarios extraordinaria, seguramente relacionada con las defunciones provo-

¹⁰ Los protocolos notariales en los que se encuentran los inventarios de este trabajo provienen del Arxiu Municipal de València (AMV), del Arxiu de Protocols del Corpus Christi de València (APCCV), y del Arxiu del Regne de València (ARV). De manera ocasional se referirá a documentación notarial inédita del Arxiu Històric Notarial de Morella, cuyos inventarios aportan algunas descripciones muy útiles, pero que no forman parte de la muestra analizada en este estudio. A continuación se añade la relación de protocolos en los que se hallan los inventarios de la muestra trabajada:

AMV: Domingo Joan: I-1, I-2; Antoni Cortés: m-1; Jaume Desplà: n-4; Apèndix de notals: z-2, z-3; Pere Pérez: 23-1; Jaume Desplà: n-16.

APCCV: Sancho Cornell: 13070; Bertomeu Martí: 71; Vicent Queralt: 1412; Domènec Salvador: 27265; Joan de Vera: 1443, 1446, 1445; Domènec Barreda: 6416, 6422, 6423, 6424, 6425, 6426, 6427, 6430, 6432, 6433; Jaume Vinader: 9518, 9526, 9527, 9529, 9531, 9532, 9540.

ARV: Notal de desconocido: 16919; Desconocido: 11179; Aparisi Lapart: 2855, 10408; Jaume Martí: 2813; Pasqual Vallebrera: 2875; Pasqual Vallebrera: 2833; Guillem Vilar-dell: 2872.

cadadas por la Peste Negra. Para evitar distorsiones en los períodos que flanquean este año, se ha optado por aislar estos inventarios, para tomarlos en todo caso como un corrector del periodo previo y posterior, en el sentido de que aportan una visión estática de un año concreto.

Así pues, este trabajo se divide en tres partes. La primera trata de definir los procesos necesarios para la elaboración y presentación de los alimentos en el hogar campesino. La segunda cuantifica la difusión de estos bienes entre los labradores y explora sus cambios cronológicamente. La tercera se centra en estimar el gasto que podían suponer y su impacto sobre la economía doméstica campesina.

Del fuego a la mesa: técnicas y actividades cotidianas

Lo primero que hay que intentar es identificar las técnicas culinarias y los ritos alimentarios presentes en el día a día cotidiano de los labradores de la huerta. Uno de los procesos más destacados, curiosamente, ha desaparecido en la actualidad: la elaboración del pan. Al contrario que en nuestra sociedad, en la que fabricar el pan en casa es casi un sinónimo de excentricidad y de cocina *gourmet*, esta era una actividad diaria en la Edad Media, en consonancia con la centralidad del cereal en la dieta campesina. Su puesta en práctica involucraba una multiplicidad de objetos que se utilizaban en diversas fases dilatadas en el tiempo. La harina, que podía venir del cereal de la propia explotación o ser directamente comprada, había que mezclarla con agua y levadura para preparar la *pasta*, la masa cruda del pan. Esto podía tener lugar en dos objetos: las artesas (*pasteres*) o los lebrillos (*llibrells*). En la práctica, la única diferencia entre ambos era que el primero era de madera, y el segundo de barro cocido. Propio del espíritu de la multifuncionalidad de la cultura medieval, estos objetos admitían también otros usos, ya que se utilizaban para salar la carne, preparar el aceite o incluso lavar trapos o la ropa. Pero su función primaria era, como la identifican los inventarios, *pastar* o *fényer pa*. Esto comportaba que estos objetos tuvieran grandes dimensiones. Las artesas de barro encontradas en las excavaciones de la basílica de Santa María de Alicante podían alcanzar los 70 cm de diámetro, para una altura de poco más de 15 cm.¹¹ Lograr que se mantuvieran estables durante el amasado debía de lograrse mediante alguno tipo de peana de madera, que los documentos llaman simplemente *peus*, que se le pudiera acoplar en la base.¹²

¹¹ José Luis Menéndez Fueyo, *La cerámica medieval de la basílica de Santa María de Alicante. Arqueología, arquitectura y cerámica de una excavación arqueológica insólita en España*, Oxford, Archaeopress, 2012, pp. 143-144.

¹² Así aparece, por ejemplo, en el inventario de Pere Sescorts: «*Unam pasteram magnam pini cum pedibus*». ARV, Guillem Vilardell, 11183, 25 de abril de 1328.

Cuando la pella estaba lista, había que dejarla reposar para que la levadura fermentase y la masa aumentara de tamaño. Con una clara preocupación higiénica, los campesinos dejaban estas artesas *covertoradas*, es decir, cubiertas con algún trapo.¹³ Una vez la masa estaba lista y se retiraba, estas artesas seguramente se guardaban, ya que normalmente se hacía con las propias mesas, que se colocaban en el momento. En algunas casas existían, no obstante, verdaderas mesas especializadas en el amasado del pan, las *posts de pastar*, donde también se depositaban las artesas.¹⁴ Había otra *post*, cuya función era *portar el pa al forn*, es decir, transportarlo hasta los hornos. Este era el paso final antes de la cocción, para lo cual eran necesarias esta especie de tablas planas, lisas y alargadas.¹⁵ Esto debía de posibilitar transportar varias pellas sin que se pegaran entre sí. Otra cosa era la recogida del pan del horno, para lo cual se utilizaban cestas de mimbre o *paners*, donde llevarlo al hogar y, quizás, también dejarlo almacenado.¹⁶

Pero los campesinos no solo comían pan. Consumir productos cocinados y calientes era esencial en la sociedad rural. La cocción de los alimentos funcionaba a la vez como un sistema de calefacción de la vivienda. De hecho, las cocinas son estancias poco presentes en estos inventarios, porque es muy posible que en la mayoría de las casas se cocinara en la *entrada*, una habitación multifuncional que, normalmente, era la única en la vivienda rural, junto con la *cambra* o dormitorio.¹⁷ Comer caliente era esencial y había muchos utensilios para conseguirlo. Para las frituras, los campesinos poseían sartenes o *paelles*. Estas paellas, en realidad, no se parecían demasiado a las que podemos ver en la actualidad. Se trataba de objetos de grandes dimensiones, con un largo mango o *coha*, que permitía controlar y agitar los alimentos a una distancia prudencial del fuego, ayudándose de espumaderas y paletas. Parece que, de hecho, las paellas estaban formadas de dos piezas, siendo el propio recipiente de cobre, y el mango de hierro.¹⁸ De dimensiones aún mayores, que podían llegar a más de 30

¹³ En Vilafranca, una comunidad rural al norte del reino, el inventario de Berenguer Palau incluye «*Una pastera cubertorada ab sos peus*» (Arxiu Històric Notarial de Morella, Antoni Esquerdo, 77, 1 de octubre de 1397).

¹⁴ El labrador de Russafa Jaume Mojoli, por ejemplo, poseía «*un librell de pastar ab sa posteta*» (APCCV, Jaume Vinader, 9540, 22 de junio de 1450).

¹⁵ Véanse las imágenes reproducidas en Eric Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, París, Ouest-France, 2011, p. 34, correspondientes a una miniatura del siglo XV, en la que un grupo de mujeres esperan para introducir el pan en el horno. Mientras, las pellas esperan en estas *posts*, sobre caballetes situados alrededor del horno.

¹⁶ El inventario de Miquel Forcanet, de la aldea de Maçarós, incluye «*un paner de canyes ab ansa*» (ARV, Desconocido, 16930, 30 de noviembre de 1332).

¹⁷ M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana*, op. cit., pp. 17-20.

¹⁸ El inventario de Alfons Martínez de Palma, seguramente un noble, recoge «*una paella d'aram ab coha de ferre*» (ARV, Domènec Molner, 2777, 6 de julio de 1342), lo que coin-

litros de capacidad, eran las calderas. Estas también podían ser de hierro o de bronce, y se utilizaban para los platos de consistencia líquida, como los guisos y sopas. Las calderas más visibles en la iconografía de la época son aquellas suspendidas directamente sobre el fuego. Estas colgaban del enrejado de una campana por donde salían los humos a través de una cadena de hierro (*clemascles*).¹⁹ La manipulación de los alimentos se realizaba a través de pequeños enseres como las espumaderas, cazos de metal (*llossa*), de madera (*culler*) o todo tipo de paletas (*raora*, *tornell*). Finalmente, los campesinos podían asar los alimentos al exponerlos directamente sobre el fuego, ensartándolos en espetos de hierro (*asts de ferre*), o colocándolos dentro de parrillas (*graelles*). No hay que subestimar, en cualquier caso, la existencia de procesos culinarios que no implicaban ningún útil concreto como, por ejemplo, la preparación de ensaladas, que debían de ser comunes entre las clases más humildes, o el alto consumo de productos como el queso.²⁰

Fuera cual fuera la técnica, el alimento se servía y consumía en utensilios que tampoco son ajenos al mundo actual, como platos llanos (*talladors*) y hondos (*escudelles*). Ahora bien, la utilización de estos objetos era muy diferente. Las escudillas eran utilizadas para servir las sopas, gachas y platos líquidos, y parece que eran los únicos utensilios individuales. La iconografía muestra como los comensales bebían directamente de ellas, seguramente ayudándose con trozos de pan.²¹ Mientras, los *talladors* eran grandes platos comunes, que casi podrían considerarse bandejas, sobre los que se cortaban los alimentos sólidos. Se trataba de verdaderos objetos de uso colectivo, de donde coger los alimentos directamente con las manos.²² Esto explica la marcada escasez de cuchillos y cucharas entre las posesiones de los campesinos, y la inexistencia absoluta del tenedor, que empezaría a popularizarse a finales del siglo XV en entornos nobiliarios y algunas casas de mercaderes y artesanos adinerados.²³

Estos dos objetos, escudillas y *talladors*, constituían la práctica totalidad de la vajilla del campesinado. Los objetos relacionados con

cide con las imágenes reproducidas en Imma Sánchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida des del final del segle XIV fins al segle XVI: Del món real a la representació de les imatges. Una mirada interdisciplinària des de les fonts documentals per a l'aprenentatge de la història*, Tesis doctoral inédita, Universitat de Lleida, 2016, vol. 2, 1087-1097, donde aparecen grupos populares cocinando con estas paellas.

¹⁹ *Ibidem*, vol. 2, pp. 1068-1079. J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, *op. cit.*, p. 147.

²⁰ *Ibidem*, pp. 159-161.

²¹ E. Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 16.

²² *Ibidem*, p. 17.

²³ J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, *op. cit.*, pp. 178-180.

la bebida, como las copas o las tazas, apenas tienen presencia en estos inventarios. Tampoco eran especialmente comunes las *terrasses* o jarras de servir, fundamentalmente vino o agua, aunque a veces se describen conteniendo miel y mermeladas.²⁴ La razón puede ser que, como muestran algunas miniaturas, los campesinos podían beber productos como el vino y el agua sirviéndolos directamente en las escudillas desde las tinajas donde las almacenaban.²⁵ Esto podría explicar la existencia de una escudilla de dimensiones más reducidas, llamada *greal*, pues se trataba de un pequeño cuenco del que quizás beber el vino, aunque también se utilizaba para servir acompañamientos como arroz o legumbres.²⁶

La cultura material de la comida, por tanto, no estaba tan diferenciada de aquella de la bebida como lo está en la actualidad. De hecho, los labradores bebían también de cántaros (*cànters*), especializados en el almacenamiento de agua o vino. Estos robustos botijos, de hasta once litros de capacidad, tenían dos grandes asas que revelan que debían de agarrarse con las dos manos para poder beber de ellos.²⁷

Caracterizando la cocina campesina. La posesión de utensilios de cocina y mesa

¿Existía en la Edad Media una cocina propiamente «campesina»? En principio, ninguno de los objetos descritos hasta ahora eran ajenos a otros grupos sociales. Platos, paellas, calderas o artesas no estaban ausentes en las casas de la burguesía urbana, ni en los grandes palacios de la nobleza. Habiendo presentado los objetos y sus prácticas, hay que aspirar a distinguir cuáles de ellos eran los más extendidos y poseídos. Es la cuantificación de los objetos registrados en los inventarios lo que permite establecer los rasgos propios de la cocina y la etiqueta en el medio rural, así como explorar sus cambios a lo largo de la Baja Edad Media.

²⁴ Pere Domingo, vecino de Morvedre, poseía «*una terraçà de tenir mell*» (AMV, I-1, Domingo Joan, 2 de mayo de 1348), mientras que Bertomeu Alapont, presbítero de la pequeña aldea de Carlet, en la Ribera del Xúquer, tenía «*una tarraça pintada, plena de xarop*» (ARV, Macià Barberà, 2007, f. 90-121, 1412). Referencia extraída de Salvador Vercher, *L'habitat i els interiors domèstics al món rural valencià de 1371 a 1500* (trabajo inédito).

²⁵ E. Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, op. cit., pp. 16, 66 y 86.

²⁶ Así aparece referido entre las cuentas de los duques de Gandía durante el siglo XIV. J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, op. cit., p. 213.

²⁷ J. L. Menéndez Fueyo, *La cerámica medieval de la basílica de Santa María de Alicante*, op. cit., pp. 138-142.

Cuadro 1. Posesión de utensilios de cocina y servicio de mesa entre los campesinos de la huerta de Valencia (1283-1450)

	1283-1347 (18 inv.)		1348 (46 inv.)		1349-1400 (20 inv.)		1401-1450 (29 inv.)	
	Cant. (n.)	Cant./ inv.	Cant. (n.)	Cant./ inv.	Cant. (n.)	Cant./ inv.	Cant. (n.)	Cant./ inv.
Utensilios de cocina	119	6,6	510	11	136	6,8	168	5,7
Aplicación de calor	58	3,2	242	5,2	81	4	92	3,1
Preparación del pan	11	0,6	52	1,1	13	0,6	26	0,8
Otros	50	2,7	216	4,6	42	2,1	50	1,7
Utensilios bebida	4	0,2	95	2	37	1,8	28	0,9
Servicio de mesa	156	8,6	572	12,4	147	7,3	314	10,8
Total	279	15,5	1177	25,5	320	16	510	17,5

Fuente: Elaboración propia a partir de la muestra de inventarios (véase nota 11).

Es necesario partir de un rasgo característico de estos enseres de cara al consumidor, y es el de estar sometidos a un consumo muy inelástico. Es lo que sugiere el cuadro 1, que presenta las cantidades de estos objetos, en términos globales y por inventario, clasificados según su funcionalidad. Según el cuadro, los campesinos habrían poseído de 15 a 17 de estos enseres por familia durante todo el periodo bajomedieval. Las cantidades seguramente serían más altas si pudiéramos tener una imagen centrada en un año concreto, como el caso del año 1348, que sugiere elevar la cantidad a más de 20. En cualquier caso, esta presumible estabilidad parece fiable dado que se repite en todos los objetos, con independencia de su finalidad. Los utensilios de cocina se habrían mantenido en cerca de 6 por casa, concretamente tres relacionados con la aplicación de calor, una para la preparación del pan y aun dos secundarios, relacionados con la manipulación de los alimentos (como las paletas y las espumaderas, que figuran en la categoría «otros»). Lo mismo ocurre con los utensilios relacionados con el servicio de mesa, que se habría mantenido en 8-10 por casa, y los de bebida, apenas un objeto.

Teniendo en cuenta esta imagen, podría considerarse que la posesión de estos objetos no sufrió cambio alguno en el medio rural. Nada más lejos de la realidad. Las cantidades pueden ser similares, pero los objetos no son exactamente los mismos. Frente a esta imagen de estabilidad, profundos cambios cualitativos estaban teniendo lugar, los cuales afectaban, sobre todo, a los materiales de los que estaban hechos los enseres. Esto puede apreciarse de manera rotunda, en primer

lugar, en el caso de aquellos relacionados con la fabricación del pan. El cuadro 2 presenta todas las combinaciones documentadas entre los principales enseres con este fin, concretamente las artesas de madera (*pasteres*), las de barro (*llibrells*) y las tablas para el amasado (*posts de pastar*). En el periodo anterior a 1348, prácticamente todos los campesinos que fabricaban el pan en casa lo hacían con artesas de madera. Solo algún inventario aislado muestra, de hecho, la posesión de artesas de barro o de *post de pastar*, incluso en los inventarios de 1348, cuya muestra es más amplia. No obstante, en los cincuenta años siguientes la situación parece invertirse, hasta completarse durante la primera mitad del siglo XV. Para entonces, las artesas de madera habían sido completamente sustituidas por las de barro (*llibrells*), al mismo tiempo que un mayor número de campesinos las combinaban con las mesas de amasar.

Cuadro 2. Utensilios relacionados con la fabricación del pan: combinaciones documentadas (1283-1450)

	1283-1347 (18 inv.)		1348 (46 inv.)		1349-1400 (20 inv.)		1401-1450 (29 inv.)	
	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)
1 ítem	7	38,8	30	65,1	7	35	16	58,2
<i>Pastera</i>	7	38,8	29	63	3	15	0	0
<i>Llibrell</i>	0	0	0	0	3	15	14	48,2
<i>Post</i>	0	0	1	2,1	1	5	2	10
2 ítems	1	5,5	4	8,6	3	15	3	15
<i>Pastera y llibrell</i>	1	5,5	3	6,5	2	10	0	0
<i>Pastera y post</i>	0	0	1	2,1	1	5	0	0
<i>Llibrell y post</i>	0	0	0	0	0	0	3	15
3 ítems	0	0	0	0	0	0	0	0
Ninguno	10	55,5	12	26,08	10	50	10	34,4

Fuente: Elaboración propia a partir de la muestra de inventarios (véase nota 11).

Los utensilios relacionados con la cocción de los alimentos también experimentaron cambios, aunque de otra naturaleza. En principio, y al contrario que en la actualidad, en la que estamos acostumbrados a disponer de una amplia gama de objetos especializados en diferentes fases y tipos de cocción, las familias campesinas solían arreglárselas con uno o dos objetos. En realidad, fundamentalmente con

uno de estos dos: las paellas y las calderas. La paella era, de hecho, el objeto de cocina «estrella» en la huerta de Valencia. Antes de 1348 un 82% de los inventarios presentan al menos una. Las calderas, aunque también populares, aparecen en algo menos de la mitad en el mismo periodo. Aunque algunas familias tenían las dos, lo más normal era tener uno de los dos objetos, en combinación con los espetos, que también aparecen en cerca de la mitad de los inventarios.

Cuadro 3. Utensilios de cocina relacionados con la aplicación de calor: combinaciones documentadas (1283-1450)

	1283-1347 (18 inv.)		1348 (46 inv.)		1349-1400 (20 inv.)		1401-1450 (29 inv.)	
	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)
1 ítem	4	22,1	3	6,4	3	15	7	24
Paella	3	16,6	1	2,1	1	5	5	17,2
Caldera	0	0	0	0	1	5	1	3,4
Espeto	1	5,5	2	4,3	1	5	0	0
Olla	0	0	0	0	0	0	1	3,4
2 ítems	11	61	18	38,8	6	30	8	27,5
Paella y caldera	4	22,2	1	2,1	2	10	5	17,2
Caldera y espeto	1	5,5	3	6,5	1	5	3	10,3
Paella y espeto	6	33,3	12	26,08	3	15	0	0
Paella y parrilla	0	0	1	2,1	0	0	0	0
Paella y olla	0	0	1	2,1	0	0	0	0
3 ítems	3	16,6	18	39	5	25	7	23,9
Paella, caldera, espeto	2	11,1	17	36,9	5	25	4	13,7
Paella, caldera, parrilla	0	0	1	2,1	0	0	1	3,4
Paella, espeto, parrilla	0	0	0	0	0	0	1	3,4
Caldera, espeto, olla	1	5,5	0	0	0	0	0	0
Paella, caldera, olla	0	0	0	0	0	0	1	3,4

	1283-1347 (18 inv.)		1348 (46 inv.)		1349-1400 (20 inv.)		1401-1450 (29 inv.)	
	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)	Inv. (n.)	Inv. (%)
4 ítems	0	0	5	10,7	2	10	3	10,2
Paella, caldera, espeto, parrilla	0	0	4	8,6	2	10	2	6,8
Paella, caldera, espeto, olla	0	0	1	2,1	0	0	1	3,4
5 ítems	0	0	0	0	1	5	0	0
Ninguno	0	0,3	2	5,1	3	15	4	14,4

Fuente: Elaboración propia a partir de la muestra de inventarios (véase nota 11).

Estos tres objetos, paellas, calderas y espetos, representan en realidad casi la totalidad de los utensilios de cocción antes de la Peste Negra. Como muestra el cuadro 3, que recoge todas las combinaciones de estos objetos en los inventarios estudiados, hasta 1348 la mayor parte de los campesinos se las arreglaba con uno de estos dos objetos (61%), y aun un 22% subsistía únicamente con uno, que solía ser la paella. Poseer tres ítems parece que era extraño, aunque esta situación fue cambiando a lo largo del tiempo. La cantidad de inventarios que muestran combinaciones de dos objetos se van reduciendo, a la vez que aumentan las combinaciones de tres y cuatro ítems. Hacia mediados del siglo XV, un tercio de los campesinos habrían estado en esta última situación, el doble que en el periodo anterior a la peste.

Esta mayor variedad se explica por la popularización de dos objetos, sobre todo durante el siglo XV: las ollas de barro y las parrillas. Estas ollas, al contrario que las calderas, debían de corresponder a algo similar a las pequeñas cazuelas de barro actuales, ya que se poseían en grandes cantidades, y son definidas a menudo como objetos de reducido tamaño, que podían guardarse en baldas de madera por el hogar.²⁸ Parece que estos objetos, en realidad, se popularizaron por toda Europa durante la Baja Edad Media, y suelen relacionarse con la elaboración de salsas. Al contrario que los grandes utensilios de metal, estos objetos permitían la aplicación de un calor gradual y progresivo a los alimentos. La iconografía y la arqueología evidencian que estas ollas se situaban junto al fuego o sobre brasas, ya que una temperatura excesiva podía quebrarlas.²⁹ Las parrillas, por su parte, podían desde

²⁸ Por ejemplo, en casa del labrador de Foyos Domènec Eroles, «Una post de tenir olles» (APCCV, Bertomeu Matoses, 25310, 27 de febrero de 1420).

²⁹ Hugó Blake, «Everyday objects», en Marta Ajmar-Wollheim y Flora Dennis (eds.), *At home in Renaissance Italy*, Londres, V&A Publications, p. 336; D. Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût*, op. cit., p. 24. Juan Vicente García Marsilla ha relacionado estas

luego servir para las carnes, pero para eso ya estaban los espetos. En los inventarios son frecuentes, por el contrario, las menciones a su uso para cocinar pescado a la brasa, especialmente las sardinas, que hoy y en el pasado constituyen uno de los pescados más grasos a la par que económicos.³⁰

Los cambios de mayor alcance fueron, sin duda, aquellos relacionados con el servicio de mesa. Las cantidades poseídas de los dos principales enseres de la vajilla campesina, escudillas y *talladors*, se mantuvieron en principio estables durante todo el periodo bajomedieval. La columna «total» del cuadro 4 muestra que la proporción de estos enseres se mantiene prácticamente igual a través del tiempo con independencia del material, en una relación de 65% a 35% de las piezas. Esto es consistente con el hecho de que las escudillas fueran objetos individuales, y los *talladors* comunes, lo cual explica que las primeras fueran más abundantes. Ahora bien, que las cantidades fueran las mismas no significa que los objetos fueran idénticos. De manera similar a los utensilios relacionados con el pan, la cerámica iba ganando popularidad, al mismo tiempo que la perdía la madera.

Cuadro 4. Los materiales de las vajillas de mesa campesinas (1283-1450)

	Madera		Cerámica		Indet.		Total	
	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%
1283-1347 (18 inv.)								
<i>Escudella</i>	86	55,1	17	10,8	2	1,2	105	67,3
<i>Tallador</i>	49	31,4	0	0	1	0,6	50	32,05
<i>Greal</i>	0	0	0	0	1	0,6	1	0,6
Total	135	86,5	17	10,8	4	2,5	156	100
1348 (46 inv.)								
<i>Escudella</i>	297	53,8	14	2,5	44	7,9	355	64,3
<i>Tallador</i>	148	26,8	0	0	36	6,5	184	33,3
<i>Greal</i>	1	0,1	8	1,4	4	0,7	13	2,3
Total	446	80,7	22	3,9	84	15,2	552	100

ollas de barro con el desarrollo de una cocina más individualizada y personalizada. J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, op. cit., pp. 131-132.

³⁰ «*Altres graylles pochés de tres cames sardineres*» (ARV, Aparisi Lapart, 2855, 31 de enero de 1326). «*Unes graelles per obs de coure pex*» (APCCV, Jaume Vinader, 9531, 30 diciembre 1438).

1349-1400 (20 inv.)	Madera		Cerámica		Indet.		Total	
	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%
<i>Escudella</i>	60	42,8	8	5,7	0	0	68	48,5
<i>Tallador</i>	65	46,4	6	4,2	1	0,7	72	51,4
<i>Greal</i>	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	125	89,2	14	10	1	0,7	140	100
1401-1450 (29 inv.)	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%	Cant. (n.)	%
<i>Escudella</i>	0	0	191	62,2	0	0	191	62,2
<i>Tallador</i>	85	27,6	6	1,9	1	0,3	92	29,9
<i>Greal</i>	0	0	23	7,4	1	0,3	24	7,8
Total	85	27,6	220	71,6	2	0,6	307	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la muestra de inventarios (véase nota 11).

Este proceso ha llamado la atención de una multitud de estudiosos de la cerámica valenciana, desde los trabajos clásicos de Marçal Olivar Daydí a otros más recientes de Pedro López Elum.³¹ De hecho, analizando las escudillas y los *talladors* en inventarios de la ciudad de Valencia, P. López argumentaba que antes de la Peste Negra un 64% de estos objetos eran de madera, y solo un 19% de cerámica.³² En la misma época, el cuadro 4 muestra como entre los labradores de la huerta la madera tenía un peso mucho mayor, representando un 86% de estos bienes, frente a un 10% de cerámica. Es una situación que no parece cambiar hasta la primera mitad del siglo XV. En ese periodo el cambio fue radical. La cerámica representaba entonces el 71% de estos objetos, y la madera solo un 27%. Es un cambio mucho más selectivo y repentino de lo que parece. Los *talladors* siguieron siendo de madera, pero este material perdió toda popularidad entre las escudillas, a las que hay que responsabilizar del cambio. A la vez, se fue expandiendo la pequeña escudilla llamada *greal*, que apenas tenía presencia en los inventarios anteriores a esta época.

³¹ Marçal Olivar Daydí, *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*, Valencia, Patronato José María Quadrado, 1950. P. López Elum, «Los utensilios de cocina y mesa en la Baja Edad Media (los materiales empleados en su fabricación)», *Saitabi*, 51-52 (2001-2002), pp. 105-112. P. López Elum, *La producción cerámica de lujo en la Baja Edad Media: Manises y Paterna. Los materiales de los recipientes para uso alimentario: su evolución y cambios según los inventarios notariales*, Valencia, Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, 2006.

³² *Ibidem*, p. 44.

Cuantificar la posesión de todos estos objetos permite, en definitiva, reconsiderar varios aspectos sobre los sistemas alimentarios entre el campesinado medieval, para empezar, en cuanto a las técnicas culinarias. Un buen ejemplo son las paellas y las calderas. Las calderas se han interpretado como características de la cocina popular, gracias a la técnica del hervido. El caldo resultante, que en origen no era más que agua, permitía dar más de sí el jugo de los alimentos, a la vez que aumentaba la sensación de saciedad. Al contrario que las calderas, cuya forma era cerrada y favorecía la condensación del agua, las paellas habrían tendido a su evaporación.³³ Y sin embargo, los inventarios revelan que estas últimas eran más populares, quizás porque podían ajustarse mejor a las necesidades de la vivienda rural. Las calderas debían de ser muy pesadas, amortizando un espacio dentro del hogar, mientras que las paellas podían recolocarse y ajustarse a la multifuncionalidad de la casa rural. Además, debían de ser más fáciles de transportar, lo cual permitiría utilizarlas dentro y fuera de casa, seguramente también en el campo.³⁴ Y desde luego, las paellas eran más económicas de adquirir y de utilizar, por la cantidad de combustible que habría que emplear para lograr hacer hervir (y mantener hirviendo) una caldera de 10, 20 o 30 litros de capacidad. Es interesante observar, además, la práctica ausencia de referencias a paellas en los libros de recetas medievales, que proponen un estilo de cocina de élite, que buscaba alejarse de lo común y cotidiano que caracterizaría a las clases populares. En el *Llibre de Sent Soví*, por ejemplo, aparecen paellas solo en 2 de las 72 recetas. La situación no es diferente en el *Llibre del coch*, fechado en 1520, en el que se mencionan en 6 de las 229.³⁵

Es una contradicción similar a la de los espetos, que suelen relacionarse con la cocina aristocrática. Esto se debe a que solo los miembros más pudientes de la sociedad podían permitirse dejar escapar el jugo de los alimentos, utilizando además carnes delicadas.³⁶ Los in-

³³ Mark Overton *et al.*, *Production and consumption in English households, 1600-1750*, Londres, Routledge, 2004, pp. 100-101, advierten de esta diferencia sustancial entre los utensilios de cocina de formas abiertas y base plana, como las paellas, frente a los de base redonda y forma cerrada, como las calderas.

³⁴ En Sueca, el administrador de una tutela pagaba a una mujer para que cocinara para los jornaleros agrícolas. Enric Guinot y Antoni Furió, «Un exemple d'economia domèstica de principis del XVé. L'administració d'una tutela. Sueca, 1412-27», *Quaderns de cultura de Sueca*, 1 (1980), p. 22. Los autores opinan que se cocinaba en el campo, donde trabajaban los campesinos.

³⁵ Joan Santanach *et al.* (eds.), *Llibre de Sent Soví*, Barcelona, Barcino, 2014 (original publicado a mediados del siglo XIV). Veronika Leimgruber (ed.), *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*, Barcelona, Clàssics Curial, 2012 (original de 1520 de Robert de Nola).

³⁶ Así lo ha explicado Juan Vicente García Marsilla para el caso del espeto (*ast*), haciéndose eco, no obstante, de algunas ideas de J. Goody y S. Mennell, basadas en argumentos enraizados en la antropología de la alimentación (véase *La jerarquía de la mesa*, *op. cit.*, p. 159; y *La taula del senyor duc*, *op. cit.*, p. 133).

inventarios muestran, no obstante, la gran popularidad de los espetos en el medio rural, y la razón puede estar en el tipo de carne. Algunos inventarios muestran que los espetos se utilizaban para cocinar carne de cerdo, que era de las más asequibles, concretamente en la forma de longanizas. No se han podido encontrar referencias en estos inventarios, pero los hay de otros lugares de la Corona de Aragón. En los inventarios de Amer, una comunidad rural de Gerona estudiada por Aina Palarea, se documenta «*un ast de ferra botifarré a coura*», y «*un ast de fust un caben dos porcels*». Ya en ámbito urbano, los inventarios de Lérida transcritos por Jordi Bolòs e Imma Sànchez-Boira también refieren a esta práctica, refiriendo a espetos cuya finalidad era «*coure longanices*».³⁷

El análisis de los utensilios básicos de la vajilla campesina, por su parte, refuerza la imagen de unas maneras en la mesa caracterizadas por la escasez de objetos y el uso compartido de algunos de ellos. Ahora bien, esto no quiere decir que los campesinos no pudieran mostrar actitudes de claro refinamiento a la hora de sentarse a comer. Los inventarios no suelen revelar la decoración de estas piezas, pero el *boom* de las escudillas cerámicas coincide cronológicamente con un fenómeno atestiguado por los arqueólogos, que es la difusión de las cerámicas blancas y azules. Las piezas previas, decoradas en verde y negro, solían ser productos elaborados de una difusión social restringida. Por el contrario, estas cerámicas se han calificado como productos «de difusión masiva», como sugiere una decoración más rápida y esquemática que se adaptaba a las peticiones de los consumidores.³⁸ El siglo XV es también la época de las conocidas cerámicas de reflejo metálico, denominadas *obra de Màlica* debido a su aspecto exótico y oriental, que recordaba a las producciones de la Málaga nazarí, aunque ya hacía tiempo que se fabricaban en el reino de Valencia.³⁹

Fuera cual fuera el estilo, los inventarios muestran a los labradores utilizando estas cerámicas en verdaderas situaciones de decoro. Muchas de estas piezas aparecen dentro de baúles y cofres, junto a la ropa buena y las joyas, quizás esperando para ser utilizados en alguna

³⁷ Jordi Bolòs e Imma Sànchez-Boira, *Inventaris i encants conservats a l'Arxiu Capitular de Lleida (segles XIV-XVI)*, Barcelona, Fundació Noguera, 2014, vol.1, p. 394. Aina Palarea, «What makes the difference? Social differentiation in late medieval Catalonia. Kitchen utensils and tableware: the case of Amer (1385-1410)», en *Ester-Datini Advanced Seminar, 46a Settimana di Studi di Prato*, 2016, presentación inédita.

³⁸ Jaume Coll, *La ceràmica valenciana. Apuntes para una síntesis*, Valencia, Asociación Valenciana de Cerámica, 2009, pp. 76-79. Jaume Coll, «La producción cerámica medieval. Un balance entre el mundo islámico y el feudal. El caso del área valenciana», en Alberto García Porras (ed.), *Arqueología de la producción en época medieval*, Granada, Alhulia, 2013, p. 211.

³⁹ J. Coll, *La ceràmica valenciana*, *op. cit.*, pp. 74-76 y 83-92.

ocasión destacada.⁴⁰ A veces, por el contrario, es difícil pensar que estos objetos tuvieran algún uso diferente a su simple contemplación. Varios casos muestran estas cerámicas expuestas en baldas de madera, llamadas significativamente *escudellers*, como en el caso de Jaume Bardina, labrador de Sedaví, quien tenía «*deu scudelles de terra en lo scudeler*».⁴¹ A veces aparecen colgadas directamente de la pared, lo que debía de generar un impacto visual enorme. Domingo Pérez, vecino de Mislata, tenía la friolera de «*xxxxxxvi peces de terra entre greals e scudelles e terraces de Mèliqua, que staven penjades en la paret*».⁴² En ambos casos, las referencias conducen a la «entrada» de la vivienda rural, el espacio principal de sociabilidad y desarrollo de la vida doméstica. Bien en esta situación o a la hora de la comida, las escudillas cerámicas se habían puesto de moda seguramente por sus mismas propiedades estéticas. Al contrario que la madera, la cerámica cargaba de motivos y significados el acto de la alimentación, así como el propio espacio doméstico.⁴³

Aunque los campesinos seguramente seguían comiendo con las manos y bebiendo directamente de las escudillas, también habían dirigido sus preferencias hacia objetos con una carga estética mayor. Por qué lo hicieron es algo muy difícil de determinar. Lo que está claro es que, al menos para el consumidor rural, estos objetos podían convivir perfectamente con los *talladors* de madera sobre los que, seguramente, era mucho más fácil cortar los alimentos que los de cerámica. Quizás así, en una relación tensa entre pragmatismo y moda, se explique en buena medida la lógica del consumidor rural.⁴⁴

⁴⁰ Mateu Rubió, residente en la alquería de Sant Jordi, tenía «*i. caxeta en que ha .ii. scudeles de terra*» (ARV, Bernat Costa, 2801, 8 de diciembre de 1336). Berenguer Palau, este un habitante de Vilafranca, poseía «*un arquibanch vell, en lo qual eren les coses següents (...) un grealet*» (Arxiu Històric Notarial de Morella, Antoni Esquerdo, 74, 1 de octubre de 1397).

⁴¹ APCCV, Jaume Vinader, 9531, 28 de enero de 1438.

⁴² APCCV, Domènec Barreda, 6420, 17 de mayo de 1418.

⁴³ Véase Luis Almenar Fernández, «Consumir la “obra de terra”. Los orígenes de la cerámica valenciana por el lado de la demanda (1283-1349)», *Hispania. Revista española de historia*, 78/258 (2018), pp. 69-101. La cuestión de la popularización de la cerámica durante el período bajomedieval es un tema complejo, que ha de entenderse en el contexto de la difusión de todo tipo de productos semiduraderos en la Europa de la época, de manera transversal entre todo tipo de sectores sociales. Véase Luis Almenar Fernández, «Crisi en el consum de manufactures? Mesurant la demanda de ceràmica en el regne de València durant la baixa edat mitjana», en Pau Cateura y Lluís Tudela, *La crisi baixmedieval a la Corona d'Aragó (1350-1450)*, Palma, Illa, 2018, pp. 161-177.

⁴⁴ Véanse las reflexiones finales en Luis Almenar Fernández, «Why did medieval villagers buy earthenware? Pottery and consumer behaviour in the Valencian countryside (1280-1450)», *Continuity and change*, 33/1 (2018), pp. 1-27.

Gasto en consumo e impacto en la economía doméstica campesina

Definir los cambios en la posesión de estos utensilios es interesante, pero lo verdaderamente relevante es explorar su rol dentro de la economía doméstica campesina. Hay que preguntarse, por ejemplo, cuánto podía invertir una familia campesina en un set de cocina o en una vajilla completa, o qué representaba todo ello sobre el conjunto de los ingresos familiares. Responder estas preguntas pasa por conocer los precios de estos productos. Y la mejor manera de hacerlo es a través de las subastas públicas que tenían lugar en la propia ciudad de Valencia (*almonedes* o *encants*). En estas subastas se vendían los bienes de los propios inventarios, lo cual se realizaba para pagar los gastos del funeral, las deudas del difunto o cumplir con sus últimas voluntades.⁴⁵ Evidentemente estos son precios de segunda mano, pero muchos de estos labradores podrían haber adquirido sus bienes en estas subastas, como muestran las propias almonedas. Además, no parece haber forma de aproximarse a los precios de venta «de primera mano» de estos objetos, pues dichas transacciones no han dejado rastro documental. Por otra parte, estas subastas están ausentes en los protocolos notariales antes de la década de los 1370. Para épocas anteriores hay que recurrir a fuentes judiciales, donde aparecen valoraciones de bienes incautados, o ventas de objetos empeñados (*en penyora*) ante el vencimiento del plazo para pagar la deuda.⁴⁶

En total, se han podido estudiar cerca de 30 almonedas, junto a algunos documentos judiciales con precios utilizables.⁴⁷ Todo esto permite, en primer lugar, distinguir los productos más caros de los más baratos. La figura 1 presenta una dispersión de precios de los objetos mejor documentados, que son las sartenes, espetos y platos. Puede apreciarse la enorme diferencia que existía entre los utensilios

⁴⁵ Estas subastas eran comunes en las ciudades medianas y grandes de la Corona de Aragón. Véase Juan Vicente García Marsilla, Germán Navarro y Carles Vela, «Pledges and auctions. The second-hand market in the late medieval Crown of Aragón», en *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale (sec. XIII-XVIII). Atti 46a Settimana di Studi di Prato*, Florencia, Fondazione Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini», 2015, pp. 295-317.

⁴⁶ Véase Juan Vicente García Marsilla, «Empeñando la vida. Los préstamos con prenda mueble en la Valencia medieval», en Mauro Carboni y Maria Giuseppina Muzzarelli (eds.), *In pegno. Oggetti in transito tra valore d'uso e valore di scambio: secoli XIII-XX*, Bolonia, Il mulino, 2012, pp. 133-168.

⁴⁷ Las almonedas provienen de los siguientes protocolos notariales:

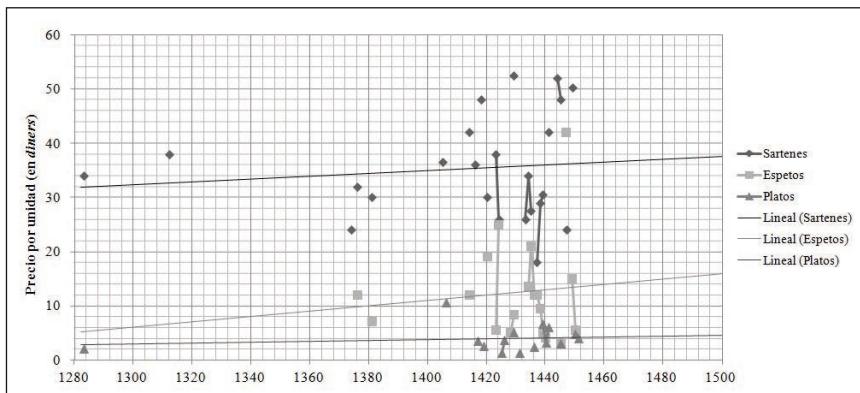
AMV: Arnau Almirall: 22-1.

APCCV: Sancho Cornell: 13070; Lluís Llopis: 26318, 22286, 28473; Domènec Barreda: 6416, 6417, 6419, 6420, 6421, 6424, 6425, 6426, 6427, 6429, 6430, 6431, 6432, 6433, 6434; Jaume Vinader 9517, 9518, 9525, 9526, 9527, 9529, 9530, 9531, 9532, 9533, 9040, 9534, 9535, 9536, 9538, 9539, 9540; Bernat Dassió Senior, 26800; Bertomeu Matoses: 25308, 25310, 25318, 25319, 25327, 25329, 25331, 25334, 25343, 25344.

ARV: Bernat Albarells: 2935; Blai Roures, 2354.

de cocina y aquellos relacionados con el servicio de mesa. Esto se debe en buena medida al propio material de los primeros, que solía ser el hierro o el cobre, que tenían valores muy similares. En todo el periodo estudiado, las paellas oscilaron entre los 20 y los 40 d. (1,6 y 3,3 s.). Más asequibles eran los espetos, que raramente llegaban a costar 1 s., y todavía más los platos, que podían adquirirse por unos pocos *diners*. El valor de los platos, de hecho, era prácticamente el mismo con independencia de si eran hondos o llanos, y lo mismo ocurría con el material. Quizás la cerámica resultara un poco más cara que la madera, pero dentro de la enorme asequibilidad de estos productos, ya que las piezas podían costar 1, 2 ó 5 d. en casos excepcionales. De hecho, los precios de estos platos son representativos de todo un cosmos de pequeños utensilios que las subastas y los inventarios definen con diferentes términos: *frasques*, *hostilles* o *menuderies*, en definitiva, «baratijas». Objetos como los lebrillos, espumaderas, paletas, morteros o cazos se vendían bajo estas denominaciones, normalmente entremezclados dentro de cestas de mimbre a modo de *packs* de ocasión.⁴⁸

Figura 1. Precio de algunos utensilios de cocina y mesa en la ciudad de Valencia (1283-1450)



Fuente: Elaboración propia a partir de la muestra de almonedas (véase nota 48).

Los precios de las calderas, otro producto clave en la cocina campesina, son mucho más difíciles de determinar. Esto se debe a que su valor fluctuaba enormemente en función de su tamaño, que no siempre queda determinado en estas subastas. Ahora bien, en periodos particularmente bien documentados se puede establecer esta fluctuación.

⁴⁸ En la subasta de los bienes de Joan Mateu, por ejemplo, se vendió «*un cabaç ab dos ventalets de palma, un mortar de terra, un tornell, un boix e altres frasques*». APCCV, Domènec Barreda, 6419, 13 de octubre de 1416.

En los años 1420 se ha podido observar como estas calderas incrementaban su valor entre un 35% y un 60% por *cànter* (11 litros).⁴⁹ Esta relación puede aplicarse al caso de las calderas de 3 *cànters*, que están bien documentadas en el largo plazo, de manera que puedan extraerse unos precios hipotéticos para las otras calderas. El resultado puede apreciarse en el cuadro 5. Este muestra como, en efecto, las calderas pueden considerarse como los productos más caros. Solo aquellas de medio *cànter* (5,5 litros) podían ser más baratas que las paellas. El resto eran productos de coste verdaderamente elevado, casi siempre por encima de los 100 d. (8,3 s.), lo cual seguramente explique la mayor popularidad de las paellas revelada por los inventarios de la huerta de Valencia.

Cuadro 5. Precio de las calderas en la ciudad de Valencia según su tamaño en años clave (1282, 1312, 1376, años 1420-1429 y 1449), en *diners*

Año	1282	1312	1376	1420-29	1449
0,5 <i>cànters</i> (5,5 litros)	28,04	22,7	23,3	36 (1423)	28
1 <i>cànter</i> (11 litros)	75,7	61,5	63,1	96 (1420)	75,7
1,5 <i>cànters</i> (16,5 litros)	84,8	68,9	70,7	108 (1429)	84,8
2 <i>cànters</i> (22 litros)	106,1	86,2	88,4	138 (1435)	106,1
3 <i>cànters</i> (33 litros)	144	117	120	185 (1429)	144
4 <i>cànters</i> (44 litros)	189,4	153,9	157,8	240 (1420)	189,4

Notas: Los precios que no están en cursiva son una proyección a partir de las relaciones precio-tamaño extraídas en la nota 50 (véase el texto).

Fuente: Elaboración propia a partir de las siguientes almonedas: para los años 1420-29, APCCV, Domènec Barreda, 6424, 11 de enero de 1423; APCCV, Bertomeu Matoses, 25310, 1 de marzo de 1420; APCCV, Jaume Vinader, 9527, 4 de abril de 1429; Domènec Barreda, 6430, 28 de marzo de 1435. Los precios de las calderas de 3 *cànters* se basan en: Juan Vicente García Marsilla (ed.), *Llibre de la cort del justícia de Valencia (1283-1287)*, Valencia, Publicacions de la Universitat de València, 2011, p. 481 (1282); ARV, *Llibre del justícia* 39, 25 de mayo de 1312; APCCV, Lluís Llopis, 26318, 28 de julio de 1376; APCCV, Bertomeu Matoses, 25327, 24 de octubre de 1449.

En todos los casos, desde las calderas hasta los platos, pasando por los espetos y las paellas, puede apreciarse una enorme estabilidad en los precios, que solo se incrementan ligeramente en el muy largo pla-

⁴⁹ La siguiente tabla muestra los precios de diferentes calderas en los años 1420, así como la proporción que sus valores representan con respecto al de las calderas de un *cànter*. Puede observarse que el incremento del precio se sitúa en cerca entre un 35% y un 60% por *cànter*. La proporción obtenida en la columna de más a la derecha es la que se ha aplicado para obtener los precios en el cuadro 5.

zo.⁵⁰ Este hecho debe tenerse en cuenta porque, una vez conocidos los precios, el siguiente paso es cruzarlos con los inventarios con el fin de estimar el gasto que podía haber supuesto adquirir estos bienes para las familias campesinas. El cuadro 6 es el resultado de este ejercicio para el periodo 1283-1347. La columna A toma la cantidad de campesinos teniendo al menos un ejemplar de los utensilios de cocina seleccionados en la columna B, que a su vez incluye los precios de estos productos. Se ha optado por utilizar estos bienes como elemento diferenciador fundamental por ser los objetos que requerían inversiones mayores. El valor estimado para cada caso se suma en la columna C. Todavía habría que añadir a esto al menos un objeto para el control y manejo de los alimentos, como una espumadera, que puede valorarse en cerca de 5 d. (columna D).⁵¹ Y finalmente, aún habría que incluir el valor de la vajilla de mesa más extendida por el momento. Los 18 campesinos de este periodo poseían 105 escudillas y 50 *talladors*, lo que resulta en 5,8 y 2,7 ejemplares por casa, sin distinguir materiales ni tamaños. Si atribuimos el valor de los platos recogidos en la figura 1 (para el año 1283, 2,1 d.), estos bienes habrían costado 17,8 d. (prácticamente 1,5 s.) (columna E). Si se otorga crédito a esta estimación, cerca de la mitad de los campesinos habrían gastado menos de 5 s. en todos estos bienes, cerca de 1/3 el doble (11 s.) y una minoría del 5%, que en términos absolutos corresponde a un solo individuo, 4 veces más (18,5 s.).

Tamaño (cànters)	Valor (diners)	Valor (%: caldera de 1 cànter=100%)
0,5	36	37,5
1	96	100
1,5	108	112,5
2	138	143,7
3	185	192,7
4	240	250

Fuente. Elaboración propia a partir de las almonedas en APCCV, Domènec Barreda, 6424, 11 de enero de 1423; APCCV, Bertomeu Matoses, 25310, 1 de marzo de 1420; APCCV, Jaume Vinader, 9527, 4 de abril de 1429; Domènec Barreda, 6430, 28 de marzo de 1435.

⁵⁰ Earl J. Hamilton, *Money, prices and wages in Valencia, Aragon and Navarre 1351-1600*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 1936, p. 55.

⁵¹ El precio proviene de 1287, cuando se vendieron dos espumaderas (*lloces*) y una tapadera de hierro (*cobertora de ferre*) conjuntamente por 15 d.: Antoni Silvestre Romero (ed.), *Llibre de la cort del justícia de Valencia (1287-1288, 1298)*, Valencia, Publicacions de la Universitat de València, 2011, p. 911. El valor particular de las espumaderas es desconocido, pero al no poseer más referencias, se ha tomado un valor hipotético de 4,6 d., que es el que habría correspondido a cada uno de estos objetos si hubieran costado exactamente lo mismo.

Cuadro 6. Gasto mínimo estimado en utensilios de cocina y servicio de mesa (1283-1347)

A Propietarios (18=100%)	B Sets de cocina documentados	C Valor estimado	D +Utensilio de control (4,6d)	E +Vajilla de mesa (1,48s)
22,1%	1 ítem			
16,6%	Paella (34d)	34d (2,8s)	38,6d (3,2s)	56,1d (4,6s)
5,5%	Espeto (3,3d)	3,3d (0,2s)	7,9d (0,65s)	25,6d (2,1s)
61%	2 ítems			
33,3%	Paella (34d) +Espeto (3,3d)	37,3d (3,1s)	41,9d (3,4s)	59,6d (4,9s)
22,2%	Paella (34d) +Caldera (78d)	112d (9,3s)	116,6d (9,7s)	134,1d (11,1s)
5,5%	Caldera (78d) +Espeto (3,3d)	81,3d (6,7s)	85,9d (7,1s)	103,6d (8,6s)
16,6%	3 ítems			
11,1%	Paella (34d) +Caldera (78d)+Espeto (3,3d)	115,3d (9,6s)	119,9d (9,9s)	134,4d (11,20s)
5,5%	Caldera (78d) +Espeto (3,3d) +Olla de cobre (120d)	201,3d (16,7s)	205,9d (17,1s)	222d (18,5s)
0,9%	Ninguno			

Fuente: Elaboración propia a partir de la muestra de inventarios y de almonedas (véanse notas 11 y 48). Los precios de las calderas, ollas de cobre y espetos provienen de ventas de bienes empeñados hacia finales del siglo XIII, extraídos de J. V. García Marsilla (ed.), *Llibre de la cort del justícia de Valencia (1283-1287)*, pp. 48, 439, 535.

Si repetimos el ejercicio para el otro extremo de la cronología, puede apreciarse como los cambios en el consumo de estos objetos vinieron acompañados también de un aumento del gasto en ellos. El cuadro 7 realiza la misma estimación con los precios y las pautas de consumo documentadas en la primera mitad del siglo XV. En este caso, se ha tomado el precio de una espumadera de una subasta de 1405, cuando podía costar 3,5 d. (columna D).⁵² En cuanto a la vajilla de mesa, la media de escudillas y *talladors* por inventario ahora es de 6,5 y 3,1 unidades que, con un valor de unos 3 d. por pieza de media en el periodo (véase gráfico 1), resulta en 28,8 d. (2,4 s., columna E). El contraste con el cuadro 6 muestra que los 5 s., que era el valor que estos bienes tenían en la mitad de los casos, ahora aparece solo en 1/5

⁵² Como en el caso anterior, se vendieron de manera conjunta una espumadera (*llosa*) y un espeto (*ast*), por 7 d., con lo que se puede atribuir un valor hipotético de 3,5 d. a cada uno. APCCV, Bertomeu Matoses, 25319, 11 de mayo-31 de julio de 1405.

de los individuos (20,6%). En todos los demás, los bienes poseídos se pueden estimar en más de 10 s., lo que antes solo ocurría en 1/3 de los casos. Y aún más, había campesinos que acumulaban utensilios por valor de 14 a 16 s., cantidades desconocidas en el periodo anterior a la Peste Negra. Esto significa que los campesinos invirtiendo las cantidades más bajas (5 s. o menos) se redujeron a la mitad, mientras que aquellos que gastaron más de 10 s. se doblaron. Estos cambios parecen tener que ver, sobre todo, con la difusión de los nuevos útiles de cocina mencionados, como las ollas de barro, así como las parrillas, que costaban menos que las paellas, y se podían complementar con otros bienes.

Cuadro 7. Gasto mínimo estimado en utensilios de cocina y servicio de mesa (1401-1450)

A Propietarios (29=100%)	B Sets de cocina documentados	C Valor estimado	D +Utensilio de control (3,5d)	E +Vajilla de mesa (2,4s)
24%	1 ítem			
17,2%	Paella (33,2d)	33,2d (2,7s)	36,7d (3s)	65,5d (5,4s)
3,4%	Caldera (96d)	96d (8s)	99,5d (8,2s)	128,3d (10,6s)
3,4%	Olla de barro (2d)	2d (0,1s)	5,5d (0,4s)	33,6d (2,8s)
27,5%	2 ítems			
17,2%	Caldera (96d) +Paella (33,2d)	129,2d (10,7s)	132,7d (11s)	161,5d (13,4s)
10,3%	Caldera (96d) +Espeto (9,2d)	105,2d (8,7s)	108,7d (9s)	137,5d (11,4s)
23,9%	3 ítems			
13,7%	Caldera (96d) +Paella (33,2d) + Espeto (9,2d)	138,4d (11,5s)	141,9d (11,8s)	170,7d (14,2s)
3,4%	Caldera (96d) +Paella (33,2d) +Parrilla (22,6d)	151,8d (12,6s)	155,3d (12,9s)	184,1d (15,3s)
3,4%	Parrilla (22,6d) +Paella (33,2d) +Espeto (9,2d)	64,9d (5,4s)	68,4d (5,7s)	97,2d (8,1s)
3,4%	Paella (33,2d) +Caldera (96d) +Olla de barro (2d)	131,2d (10,9s)	134,7d (11,2s)	163,5d (13,6s)

A Propietarios (29=100%)	B Sets de cocina documentados	C Valor estimado	D +Utensilio de control (3,5d)	E +Vajilla de mesa (2,4s)
10,2%	4 ítems			
6,8%	Paella (33,2d) +Caldera (96d) +Espeto (9,2d) +Parrilla (22,6d)	161d (13,4s)	164,5d (13,7s)	193,3d (16,1s)
3,4%	Paella (33,2d) +Caldera (96d) +Espeto (9,2d) +Olla de barro (2d)	140,4d (11,7s)	143,9d (11,9s)	172,7d (14,3s)
14,4%	Ninguno			

Fuente: Elaboración propia a partir de la muestra de inventarios y de almonedas (véanse las notas 11 y 48). Tratando de establecer un gasto mínimo, los precios de las calderas toman los ejemplares de un *cànter* de acuerdo con la estimación en el cuadro 5. El precio de la olla de barro se ha obtenido de una subasta de 1429, cuando se vendieron conjuntamente 12 ollas y cazuelas por 25 d., deduciéndose 2 d. por utensilio (APCCV, Jaume Vinader, 9527, 20 de junio de 1429).

Para entender qué significan estas cifras para los campesinos hay que explorar el impacto que podían tener sobre sus ingresos. Los inventarios, desafortunadamente, no suelen aportar las dimensiones de sus explotaciones, pero pueden deducirse algunas implicaciones fundamentales teniendo en cuenta algunos rasgos básicos de las explotaciones campesinas valencianas del siglo XV. Se ha estimado que una explotación que buscara la autosuficiencia necesitaría unas 5 ha de tierra, las cuales podían generar unos 50 hl de cereal. De esa cantidad hay que detraer la cantidad para replantar la cosecha (con estas dimensiones, unos 12,5 hl) y también para el propio consumo doméstico (en una familia campesina estándar, formada por 4 miembros, se ha estimado en 12 hl). El cereal final disponible podrían ser unos 25 hl que, mezclando los precios del trigo y la cebada, puede estimarse en unos 310 s. para este siglo. Considerando la presión fiscal en el realengó valenciano, al final, los campesinos podrían disponer de entre 220 y 250 s. anuales.⁵³ Para la mayoría de ellos, cuyos utensilios se valoran en más de 10 s., esto representaría un 4,5% de sus ingresos anuales provenientes por el trabajo en su propia explotación, un porcentaje elevable hasta el 6 o 7% entre las familias que poseían bienes valorables en 14-16 s.

⁵³ Pau Viciano, *Els peus que calciguen la terra. Els llauradors del País Valencia a la fi de l'edat mitjana*, Valencia, Publicacions Universitat de València, 2012, pp. 211-212, refinando datos de Antoni Furió, «Estructures fiscals, pressió impositiva i reproducció econòmica al País Valencià en la baixa Edat Mitjana», en Manuel Sánchez y Antoni Furió (eds), *Corona, municipis i fiscalitat en la Baixa Edat Mitjana: Col·loqui*, Llérida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1997, pp. 495-525.

Estas son cantidades nada despreciables, pero en todo caso deben ponerse en el contexto en el que se adquirían estos bienes. Estos eran bienes duraderos, que seguramente no se adquirieron de una sola vez, minimizando su impacto en los ingresos anuales. Además, su vida útil debía de durar años. El peso que la adquisición de estos bienes podía tener para la economía doméstica debía ser muy modesto. Otra forma de verlo, de hecho, es el valor que estos bienes tenían sobre el *stock* total de bienes muebles. Para ello puede recurrirse a algunos casos en los que inventario y almoneda coinciden en casi todos los objetos listados, lo cual es bastante excepcional. De hecho, solo se han encontrado tres casos. En los tres, de manera significativa, el valor de estos bienes se sitúa entre los 11 y los 16 s., lo que coincide con las estimaciones del cuadro 7. Esto representaba una proporción muy pequeña del valor de todos los bienes muebles, aunque variaba en función de la riqueza del individuo. Para labradores como Gil Joan o Miquel Morella, cuya riqueza mueble se estima en 52 y 79 *lliures*, solo un 1% correspondía a estos bienes. Para Nicolau Am, no obstante, representaban un 6% de las 9 *lliures* en las que se estiman sus bienes muebles.⁵⁴

Es posible, por tanto, que estos bienes siguieran una especie de «ley de Engels», ya que la proporción de la riqueza que representan aumenta conforme esta es menor. Es algo documentado con otras comunidades campesinas de la Península Ibérica ya en época moderna. En el caso del Penedés, Belén Moreno ha mostrado como entre los jornaleros catalanes del siglo XVII estos bienes representaban un 10% de su riqueza mueble, solo un 6% en el caso de los campesinos de los estratos medios de riqueza.⁵⁵ Ya en el tránsito al siglo XIX, los trabajos de Fernando Ramos sobre Palencia coinciden en este aspecto, revelando que estos objetos constituían un 7,4% del valor de los bienes muebles en el caso de los campesinos más humildes, y un 3,9% en el caso de los más adinerados.⁵⁶

⁵⁴ El inventario y almoneda de Miquel Morella se encuentran en APCCV, Domènec Barreda 6430, 23 de enero y 5 de febrero de 1435. El inventario y almoneda de Nicolau Am se halla en APCCV, Jaume Vinader, 9518, 28 de abril y 2 de mayo de 1425. El caso de Gil Joan resulta de un inventario que incluye una valoración de los bienes, en APCCV, Joan de Vera, 1445, 1381.

⁵⁵ Belén Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna: El Penedés, 1670-1790*, Vilafranca del Penedes, Edicions i propostes culturals Andana, 2007, pp. 52, 55 y 59.

⁵⁶ Fernando Ramos, «Una primera aproximación al consumo en el mundo rural castellano a través de los inventarios post mortem. Palencia 1750-1840», en Bartolomé Yun y Jaume Torras (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña, Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1999, pp. 129-131. Las cifras resultan de sumar los valores que aporta el autor para los bienes en las categorías «loza» y «útiles de cocina» en las páginas citadas.

Todo esto no hace sino reforzar la idea de que estos objetos, en efecto, debían de presentarse como bienes básicos, casi «de primera necesidad». Ahora bien, precisamente es este aspecto el que puede explicar sus cambios. Al no estar sometidos a unos precios altos y prohibitivos, debían de ser altamente permeables a las innovaciones en la dieta y a las modas. La adquisición de nuevos enseres y de utensilios más especializados seguramente se explique por la vía de los ingresos, pero también por la difusión de nuevas pautas de alimentación y refinamiento en el entorno doméstico. Cómo y por qué estas prácticas se popularizaron en el medio rural son cuestiones sobre las que aún queda mucho por investigar.

Conclusión

Esta aproximación al caso de la huerta de Valencia ilustra un proceso notable, y es que la cultura material de la alimentación en el medio rural experimentó cambios significativos en el curso de la Baja Edad Media. La difusión de nuevos utensilios culinarios, aunque no afectó a todos los campesinos, posibilitó la existencia de una variedad mayor de formas de procesar los alimentos, que enriquecieron y diversificaron la cocina campesina. Mayor alcance tuvieron los cambios en el servicio de mesa. Si los campesinos desarrollaron algo parecido a la etiqueta, esta no tiene mucho que ver con nuestra imagen mental. No parece que les interesara comprar más platos, cucharas o vasos. Tampoco hay nada que sugiera que dejaran de beber de las escudillas, ni de comer con las manos. Lo que atrajo su interés fue la cerámica: la posibilidad de acompañar el acto de sentarse a la mesa con colores, motivos e imágenes, que por sí solas podían ser motivo de admiración.

Eiximenis se podía permitir ser injusto con los campesinos valencianos. Al fin y al cabo, los rudos y sucios comportamientos que les atribuía no eran más que la visión subjetiva y seguramente intencionada de alguien que, al escribir su obra, trataba de diferenciarse y distanciarse de ellos. Pero, para los historiadores, hacerles justicia es entender que las formas en las que se relacionaban con la comida eran, sencillamente, *sus* maneras. Y es en el marco de estas en las que emprendieron los cambios que se han descrito en este trabajo. Cambios que, si los consideramos «mejoras», hay que hacerlo como logros de los propios campesinos.