

BOLETÍN

DE LA

REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

TOMO CCXXI



MADRID
TOMO CCXXI - CUADERNO III
SEPTIEMBRE- DICIEMBRE DE 2024

BOLETÍN

DE LA

REAL ACADEMIA
DE LA HISTORIA

SUMARIO DE ESTE NÚMERO

<i>Material numismático del Yacimiento Arqueológico de la Plaza del Torreón (Alcázar de San Juan, Ciudad Real).</i> - Carmen García Bueno.....	333
<i>Comer en el Medievo europeo: entre el hambre y la gula, los usos sociales y la dietética. Breve comentario bibliográfico.</i> - Miguel Ángel Ladero Quesada.....	373
<i>Juan Antonio Fernández, correspondiente de la Real Academia de la Historia, el archivero de Uclés.</i> - Ángela Madrid.....	403
Discursos del acto de ingreso como académico de honor de Íñigo Moreno de Arteaga	
Discurso de D. Hugo O'Donnell.....	425
Discurso de D. Íñigo Moreno de Arteaga, marqués de Laserna.....	429

INFORMES OFICIALES

Informes oficiales aprobados por la Real Academia de la Historia	437
--	-----

CRÓNICA ACADÉMICA

<i>Crónica académica correspondiente a septiembre-diciembre de 2024</i>	467
---	-----

MATERIAL NUMISMÁTICO DEL YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE LA PLAZA DEL TORREÓN (ALCÁZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL)

I. INTRODUCCIÓN

Antes de entrar en materia, a modo de introducción bosquejaremos sucintamente varias cuestiones de diversa índole (históricas, geográficas, arqueológicas...), a fin de ofrecer una contextualización del material numismático recuperado, hasta ahora inédito.

Este ámbito geográfico, localizado en el extremo noreste de la actual provincia de Ciudad Real, perteneció durante el Bajo Imperio a la circunscripción administrativa del *conventus Carthaginiensis*, en cuya zona suroccidental se halla.

Desde antaño, numerosos investigadores y eruditos han sugerido una antigua fundación de Alcázar de San Juan y han propuesto diversas localizaciones en su término municipal de enclaves mencionados en textos históricos clásicos y en las fuentes itinerarias (como son el *Anónimo de Rávena*, el *Itinerario de Antonino*, los Vasos de Vicarello, etc.), donde se citan, por ejemplo, *Alces*, *Murum*, *Alternia*...¹.

Aunque las hipótesis sobre la posible correspondencia de Alcázar con alguno de esos enclaves son variadas, ninguna de ellas ha sido aceptada de forma unánime. Tendremos que esperar futuras aportaciones arqueológicas.

Al parecer de A. Martínez Velasco², muchas de las teorías esbozadas desde la disciplina de la Historia Antigua “no tenían una contrastación en la geografía real”, a través de la arqueología.

1 Una recopilación pormenorizada de todo ello puede verse en C. GARCÍA BUENO. *Consideraciones sobre la villa romana de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)*. Alcázar de San Juan: Patronato Municipal de Cultura de Alcázar de San Juan, 1997 pp. 1-32; C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real. Poblamiento rural romano en el Suroeste del conventus Carthaginiensis durante el Bajo Imperio: las villae del barrio de Sta. María de Alcázar de San Juan y Puente de la Olmilla, Albaladejo (Ciudad Real)*. Tesis doctoral. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 2015, pp. 77-93.

2 A. MARTÍNEZ VELASCO. “Conquista y romanización en La Mancha y el Campo de Montiel: El

El arqueólogo González Simancas (*Memorias de excavación* de los años 1932 y 1933) nos brinda una valiosa noticia, pues asegura haber descubierto en las afueras de Alcázar de San Juan, junto al ruinoso castillo, un mosaico romano de grandes dimensiones³. Anteriormente a esa fecha no se tenía constancia arqueológica de la presencia romana en Alcázar, como se puede deducir de la reseña que transcribimos a continuación: “la zona en que debía encontrarse *Alces* [...] es la que se extiende desde Alcázar a Pedro Muñoz [...]. Reconocido y explorado Alcázar de San Juan, nada se encontró allí que pudiera indicar la existencia de población romana, ni siquiera monedas [...]”⁴.

Sin embargo, los resultados de varias intervenciones arqueológicas llevadas a cabo en pleno centro del casco antiguo de la localidad de Alcázar de San Juan (unas en los años cincuenta, otra en 1982, dos campañas realizadas en la Plaza del Torreón⁵, en los años noventa, y las emprendidas en sus aledaños entre 2008-2010) dejan patente que sí hubo un asentamiento romano en la zona de Alcázar: una *villa* en el barrio tradicionalmente llamado de Santa María (fig. 1), que probablemente fue evolucionando hasta convertirse en un *vicus*, además de varias *villae*⁶ y otros tipos de hábitat romano en sus contornos, como es una posible casa-torre⁷.

campamento romano de El Real (Campo de Criptana, CR)”. *Revista de Estudios del Campo de Montiel*. 2 (2011), pp. 57-94, en concreto p. 85.

3 C. LÓPEZ-BONILLA RODRÍGUEZ. *Una descripción de Alcázar de San Juan en el siglo XVIII*. Ciudad Real: Instituto de Estudios Manchegos, 1951, p. 31.

4 A. BLÁZQUEZ y DELGADO AGUILERA y C. SÁNCHEZ ALBORNOZ. *Vías romanas del Valle del Duero y Castilla la Nueva*. Madrid: 1917, pp. 27-28, 30.

5 Sirvan estas líneas para hacer constar mi más sincero agradecimiento a la Dra. M. Dolores Fernández Rodríguez y a D. Francisco Javier López Fernández, codirectores de la primera campaña de excavación en la Plaza del Torreón, por permitirme estudiar tres emisiones monetarias inéditas (otras seis son frustra) aparecidas durante dicha intervención, en la que participé como técnica superior arqueóloga. Los restantes ejemplares numismáticos objeto de este estudio proceden de la segunda campaña, cuya dirección me fue encomendada por la Consejería de Cultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (JCCM).

6 C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, op. cit., pp. 306-321; C. GARCÍA BUENO. *El territorio de Alcázar de San Juan (Ciudad Real) y su integración en los canales comerciales del Imperio romano*. Alcázar de San Juan: Patronato Municipal de Cultura de Alcázar de San Juan, 2023, p. 9; V. M. LÓPEZ-MENCHERO et al. *El conjunto arqueológico de Piédrola: intervenciones 2013-2018*. Alcázar de San Juan: Patronato Municipal de Cultura de Alcázar de San Juan, 2019, pp. 1-30.

7 Yacimiento de Pozo Sevilla, cfr. J. MORÍN DE PABLOS et al. “El yacimiento de Pozo Sevilla (Alcázar de San Juan, Ciudad Real). ¿Un ejemplo de casa-torre en La Mancha?”, en V. MAYORAL HERRERO y S. CELESTINO PÉREZ (coordinadores). *Los paisajes rurales en la romanización: Arquitectura y explotación del territorio*. Badajoz: La Ergástula, 2008, pp. 287-321.

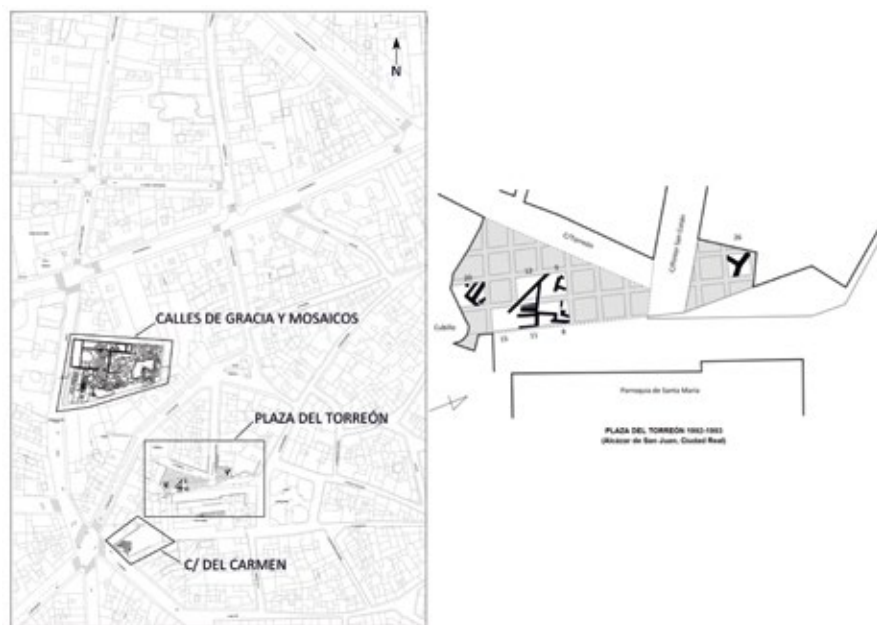


Fig. 1. (Izq.) Plano con las áreas de intervención durante las campañas arqueológicas de 1982, 1992-1993 y 2008-2010. (Dcha.) Planimetría del yacimiento de la Plaza del Torreón, con indicación de los números correspondientes a las cuadrículas excavadas. Dib.: Elaboración propia, a partir de los planos de PMC (1982), Fernández Rodríguez y López Fernández (1992), García Bueno (1992-1993), Ruiz y Ocaña (2008-2010). Dib.: García Bueno, 2020: fig. 2.

Esta realidad contrasta con lo que traslucen las palabras del comisario general de Excavaciones, J. Martínez Santa-Olalla, quien, al visitar en 1953 las ruinas de la *villa* recién descubierta en Alcázar, se sorprendió de su riqueza, que él no podía “suponer en este punto de la Mancha”⁸.

La tipología arquitectónica de la *pars urbana* de la *villa* que salió a la luz a lo largo de las referidas excavaciones en el barrio de Santa María parece corresponder al modelo típico de arquitectura doméstica romana, es decir, una serie de estancias dispuestas alrededor de un patio, desde el que recibían luz y ventilación. Ese esquema constructivo la asemeja a las grandes residencias del mundo romano.

En el transcurso de las distintas actuaciones arqueológicas se excavó una vasta sección de la misma, incluyendo parte de un peristilo de, al menos, 26 por 28 metros, del que se pudieron documentar dos de sus galerías de circulación (fig. 2), convergentes en ángulo recto y soladas en *opus tessellatum*⁹. Anteriormente, en los

⁸ C. M. SAN MARTÍN. “Los hallazgos arqueológicos de Alcázar de San Juan y Torre de Juan Abad”. *Cuadernos de estudios manchegos*. 6 (1953), pp. 32-40, en concreto p. 32.

⁹ Ofrecemos un mayor desarrollo del tema en C. GARCÍA BUENO. *Contribución al estudio de las primeras intervenciones arqueológicas realizadas en la villa romana del barrio de Santa María*,

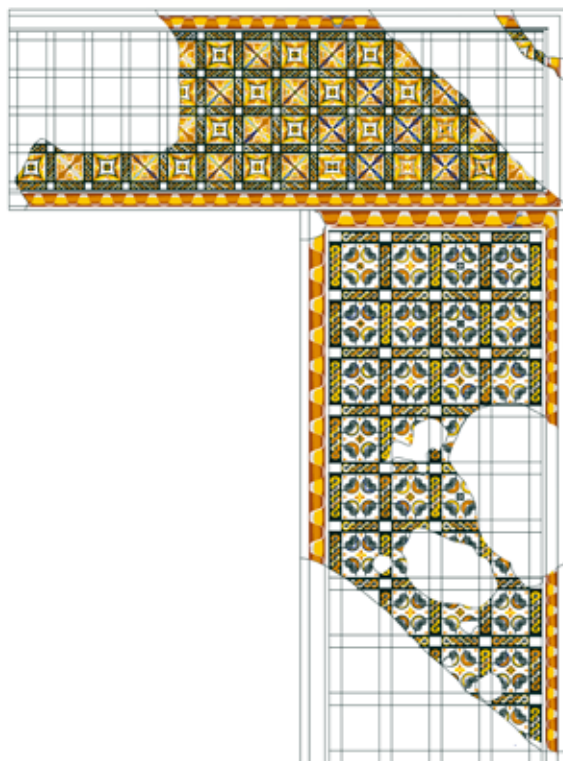


Fig. 2. Pavimentos musivos de dos de las galerías de circulación de la zona noble. Dib.: García Bueno.

años cincuenta, se detectó parcialmente lo que podríamos interpretar como la zona termal¹⁰.

Asimismo, dentro de ese complejo arquitectónico probablemente debían de quedar comprendidas las estructuras que aparecieron en la Plaza del Torreón¹¹. Por lo tanto, además de la parte noble, hay otros recintos que aparentemente

en *Alcázar de San Juan (C. Real)*. Alcázar de San Juan: Patronato Municipal de Cultura de Alcázar de San Juan, 2016, pp. 36-54, figs. 22, 25-29; C. GARCÍA BUENO. "Estudio de dos mosaicos inéditos procedentes de la villa romana del barrio de Santa María (Alcázar de San Juan, Ciudad Real)", en P. CASTILLO PASCUAL y P. IGUACEL de la CRUZ (editores). *Studia Historica in Honorem Prof. Urbano Espinosa Ruiz*. Logroño: Universidad de La Rioja, 2018, pp. 309-338; sobre la posible existencia de un segundo peristilo, cfr. J. A. RUIZ SABINA *et al.* "Nuevas aportaciones al conocimiento de los pavimentos musivos de la villa romana del barrio de Santa María (Alcázar de San Juan, Ciudad Real)", en *Actas del XIII Congreso Internacional de la AIEMA*. Roma: L'Erma di Bretschneider, 2016, pp. 431-436, en concreto p. 432.

10 A la existencia de un *hypocaustum* alude brevemente J. SAN VALERO APARISI. "Los mosaicos romanos de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)". *Noticiario arqueológico hispánico*. 3-4, 1-2 (1956), pp. 195-199, en concreto p. 196.

11 Una descripción más detallada de dichos vestigios puede verse en C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, 92-305, 1087-1290, por lo que no nos detendremos aquí en exponer esas evidencias estructurales.

están dispersos por sus inmediaciones. Algunos de ellos podrían haber tenido un carácter funcional, a tenor del hallazgo de cencerros (fig. 3), moladeras, molinos de rotación, láminas lenticuladas de sílex, lascas de este mismo material lítico (dientes de hoz o de trillo), machacadores¹², grandes contenedores cerámicos, entre otros materiales arqueológicos... Todo ello apunta a que se trata de dependencias subsidiarias.

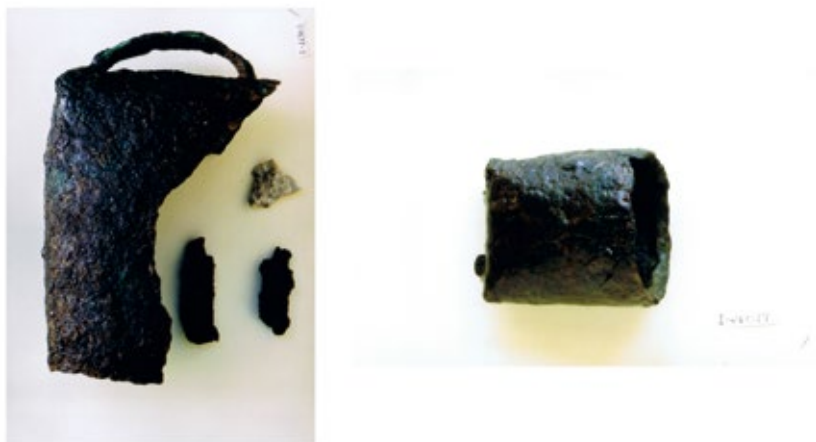


Fig. 3. Cencerros de hierro. Foto: Taller-Escuela de Arqueología y Rehabilitación (TEDAR, Alcalá de Henares).

Por otro lado, en la cercana calle de Gracia se excavó un posible *torcularium*¹³, que delata la existencia de olivos (y quizás también de viñedos) en estos parajes durante la Tardoantigüedad¹⁴.

¹² C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, figs. 65, 78-83 y 109-112; *vid. fig. 1*.

¹³ J. Á. RUIZ SABINA y A. OCAÑA CARRETÓN. “Estructuras de transformación agrícola en el barrio de Santa María en Alcázar de San Juan (Ciudad Real)”. *Anales de prehistoria y arqueología*. 27-28 (2011-2012), pp. 241-252; *vid. fig. 1*.

¹⁴ Sobre la producción del vino y del aceite en la Antigüedad, cfr. M. COMAS y P. PADRÓS (coordinadores). *El vi a l'antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*. Badalona: Museo de Badalona, 2018; A. TCHERNIA y J.-P. BRUN. *Le vin romain Antique*. Grenoble: Glénat, 1999; Y. PEÑA CERVANTES. “Producción de vino y aceite en los asentamientos rurales en Hispania durante la Antigüedad Tardía (s. IV-VII d.C.)”. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid*. 31-32 (2005-2006), pp. 103-116; Y. PEÑA CERVANTES. *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*. Tarragona: 2010; Y. PEÑA CERVANTES. “Bodegas y almazaras en Hispania: estructuras y ámbitos de producción”, en M. BUSTAMANTE ÁLVAREZ y D. BERNAL CASASOLA (editores). *Artífices idóneos: Artesanos, talleres y manufacturas en Hispania*. Mérida: CSIC e Instituto de Arqueología de Mérida, 2014, pp. 211-268; Y. PEÑA CERVANTES. “La producción vinícola en Hispania: procesos de producción y comercialización del vino romano”, en J. FRANCIA VERDE (coordinador). *Historia y arqueología en la cultura del vino*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2015, pp. 109-

La producción de dichas instalaciones oleícolas y/o vitivinícolas, al igual que la cerealística, estaría destinada al consumo de los habitantes del lugar e, inclusive, tal vez, el excedente pudo ser vendido a otros mercados vecinos, proporcionando beneficios económicos a su propietario, unas ganancias con las que podría adquirir objetos suntuarios como los que figuran en el registro arqueológico de la Plaza del Torreón (abundantes piezas de vajilla de cerámica fina, vidrios, joyas para adorno personal, fragmentos de recipientes y placas de alabastro, un costoso material inexistente en las canteras locales...) y contratar a artesanos de una *officina* musivaria seguramente muy cotizada, teniendo en cuenta la magnífica calidad técnica de los mosaicos pavimentales que decoraban la vivienda señorial (fig. 4)¹⁵.



Fig. 4. Mosaico de las coronas de laurel.

Dib.: García Bueno.

122; J. M. NOGUERA CELDRÁN y J. A. ANTOLINOS MARÍN. 2009: "Áreas productivas y zonas de servicio de la villa romana de Los Cipreses (Jumilla, Murcia)". *Archivo español de arqueología*. 82 (2009), pp. 191-220. Y. PEÑA CERVANTES. "Wine Making in the Iberian Peninsula during the Roman Period: Archaeology, Archaeobotany and Biochemical Analysis", en J. P. Brun, N. Garnier y G. Olcese (editores). *Archaeology and Economy in the Ancient World. A. Making Wine in Western-Mediterranean, Propylaeum*. Heidelberg: Propylaeum, 2020, pp. 73-88 (con una extensa selección bibliográfica); J. M.^a BLÁZQUEZ MARTÍNEZ y J. REMESAL RODRÍGUEZ (editores). *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma)*. Volumen VI. Barcelona: Universidad de Barcelona, 2014 (Colección Instrumenta, 47, último de la serie de seis volúmenes con estudios sobre el aceite); *Anales de prehistoria y arqueología*. 27-28 (2011-2012) (ejemplar dedicado a *De vino et oleo Hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana. Coloquio Internacional*. J. M. NOGUERA y J. A. ANTOLINOS [coordinadores]); P. E. Mc GOVERN. *Ancient wine*. Princeton: Princeton University Press, 2013, entre otros, pues la bibliografía generada en torno a este tema es amplísima.

15 Respecto a esta, cfr. C. GARCÍA BUENO. *Consideraciones...*, *op. cit.*, pp. 10-13; C. GARCÍA BUENO. *Contribución al estudio...*, *op. cit.*, 5-66; C. GARCÍA BUENO. "Estudio de dos mosaicos...", *op. cit.* pp. 309-338.

Como es obvio, los romanos explotaron las tierras más fértiles. En plena coherencia con esta pauta está el hecho de que Alcázar de San Juan haya adquirido desde tiempos inmemoriales gran importancia como localidad agrícola y ganadera, lo que refuerza la idoneidad de este emplazamiento para instalar una explotación agropecuaria. Al margen de esa actividad, los resultados de algunas campañas de excavación¹⁶ efectuadas en las proximidades de la Plaza del Torreón inducen a pensar que originariamente la *villa* sería una pequeña hacienda altoimperial (siglos I-II d. C.), dedicada también a la extracción de arenas.

De hecho, al sur y suroeste hay vastos arenales alineados de este a oeste. Su formación se debe a la acción eólica de los vientos de poniente, que arrastra las arenas, limos y arcillas de las extensiones de playa existentes en las cuencas de los ríos Záncara y Cigüela, hacia sus bordes, expresión de la aridez y continentalidad de estas zonas semipalaústres¹⁷.

Así pues, el lugar donde se erigió esta *villa* reunía una serie de condiciones generales favorables, tales como la calidad del suelo, un factor determinante a la hora de elegir un terreno donde construirla, ateniéndose a las premisas de los agrónomos latinos¹⁸.

En las distintas intervenciones arqueológicas sólo se han delimitado algunos sectores de la planta de este conjunto doméstico, que, según todos los indicios arqueológicos, debía de ser mucho más amplio y que sigue sin excavar en su totalidad. Con todo, a la vista de los restos constructivos descubiertos se observa que es un establecimiento de gran envergadura con un ámbito residencial pavimentado con mosaicos de muy buena factura (de los que se han extraído más de 440 m²)¹⁹ y decorado con pinturas murales. Al haberse mantenido en pie algunos zócalos de muros que tenían un revestimiento interior de estuco pintado, se pudo constatar que algunas paredes estaban blanqueadas (con un enlucido de cal) y otras tenían composiciones pictóricas en las que se empleó una rica gama de colores. Asociadas a los mosaicos, debieron de crear impactantes efectos cromáticos.

16 J. Á. RUIZ SABINA y A. OCAÑA CARRETÓN. "Estructuras...", *op. cit.*

17 Respecto a la litología y recursos hídricos de Alcázar, cfr. J. PLAZA TABASCO. "Paisajes y espacios geográficos agrarios en Alcázar de San Juan", en *Alcázar y el Agua. I Encuentro de fotografía comentada*. Alcázar de San Juan: 2003, pp. 25-42.

18 CATO. *Agr.*, I, 1, 2 y VARRO. *Rust.*, I, 12,1, entre otros.

19 En el XIII Congreso Internacional de la AIEMA presentamos una reconstitución fotogramétrica de los mosaicos integrados en la planimetría hipotética de los ambientes pertenecientes a la *pars urbana* de la *villa* (incluyendo un posible segundo peristilo); algunos de ellos conservados en el subsuelo de varias calles de Alcázar y analizados estilísticamente por C. García Bueno (cfr. J. A. RUIZ SABINA *et al.* "Nuevas aportaciones...", *op. cit.*, pp. 432-435, fig. 2).

A propósito de la cronología de los mosaicos pueden consultarse los trabajos de J. M. Blázquez²⁰ y C. García Bueno²¹, que los adscriben al siglo IV d. C. Difieren ambos de J. San Valero²², quien dirigió la intervención arqueológica practicada en los años cincuenta y fechó entre finales del siglo II-comienzos del III d. C. la ejecución de los seis primeros ejemplares exhumados. De esta acotación temporal se hizo eco J.-G. Gorges²³, remitiéndose a la datación atribuida por San Valero a dicho elenco musivo. Sin embargo, el dictamen emitido por la RAH concluyó que “los restos arqueológicos de Alcázar pertenecen al siglo IV”²⁴.

Ya que anteriormente hemos dado a conocer un estudio de la ornamentación musiva (*vid. supra* las respectivas referencias bibliográficas) y del material cerámico²⁵, nos ocuparemos ahora de analizar el material numismático, cuya aportación cronológica complementa la de las dos primeras.

2. EL MATERIAL NUMISMÁTICO

Actualmente, un pequeño porcentaje del numerario procedente de las campañas de excavación acometidas a lo largo de 1992-1993 en la Plaza del Torreón sigue a la espera de ser restaurado.

El lote que aquí presentamos está integrado por 25 ejemplares (dejamos fuera de este cómputo probables fragmentos de, al menos, otros nueve, de bronce). Lo componen emisiones romanas del siglo I d. C. y, mayoritariamente, del Bajo Imperio, además de algunas medievales.

Por lo general, se hallan en pésimo estado de conservación (gravemente erosionadas y con un alto grado de oxidación, con frecuencia presentan diversas alteraciones, tales como roturas y grietas), por lo que varias están incompletas y/o muy desgastadas por el prolongado uso (llegando eventualmente a una absoluta

20 J. M.^a BLÁZQUEZ MARTÍNEZ. *Mosaicos romanos de la Real Academia de la Historia, Ciudad Real, Toledo, Madrid y Cuenca*. Madrid: Instituto Español de Arqueología “Rodrigo Caro” del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1982, pp. 23-27; J. M.^a BLÁZQUEZ MARTÍNEZ. “Mosaicos romanos en Castilla-La Mancha”, en G. CARRASCO SERRANO (coordinador). *La romanización en el territorio de Castilla-La Mancha*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha, 2008, pp. 91-125, en concreto p. 92.

21 C. GARCÍA BUENO. *Contribución al estudio...*, *op. cit.*, pp. 1-66; C. GARCÍA BUENO. “Estudio de dos mosaicos...”, *op. cit.*

22 J. SAN VALERO APARISI. “Villa romana y mosaicos en Alcázar de San Juan”, en *IV Congreso Nacional de Arqueología (Burgos, 1955)*. Zaragoza: 1957, pp. 215-218, en concreto pp. 215-217.

23 J.-C. GORGES. *Les villas hispano-romaines. Inventaire et problématique archéologiques*. París: E. de Boccard, 1979, p. 247.

24 C. M. SAN MARTÍN. “Los hallazgos arqueológicos...”, *op. cit.*, p. 36.

25 C. GARCÍA BUENO. “Algunos datos sobre la *terra sigillata* del yacimiento de la Plaza del Torreón de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)”. *Boletín de la Real Academia de la Historia*. 217 (2020), pp. 35-94.

pérdida de relieve). En consecuencia, algunas de ellas son inclasificables²⁶; inclusive una vez sometidas a un proceso de consolidación y limpieza²⁷ es prácticamente imposible catalogarlas y, por tanto, determinar de forma más precisa su cronología, los talleres donde fueron acuñadas u otras particularidades.

Del total de esas 25 muestras que ha librado este yacimiento durante las mencionadas intervenciones arqueológicas, hemos podido clasificar 16 como romanas (las n.º 1-15 del catálogo y la n.º de inventario 20147, fig. M 30). La mayoría de sus leyendas son ilegibles o no se conservan íntegras (si bien algunas son deducibles), al igual que apenas se han preservado las marcas de ceca. Asimismo, contamos con varias acuñaciones medievales, todas ellas de vellón (cat. 16-19). La n.º 16 está incompleta, su estado de conservación es regular y tiene incrustaciones. Las n.º 17, 18 y 19 también están incompletas y presentan un gran desgaste.

2.1. ANÁLISIS METALGRÁFICO

Tras diversos análisis por fluorescencia de Rayos X realizados por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales (ICRBC) del Ministerio de Cultura²⁸, cuyos cuadros y gráficos con su composición acompañan estas líneas (fig. 5), llegamos a la conclusión de que cinco de las restantes monedas también son romanas, aun

²⁶ De acuerdo con la ficha elaborada para la clasificación del numerario, no siempre ha sido posible cumplimentar todos los apartados de la misma. En ocasiones, la leyenda es ilegible, la ceca no es precisable o las imágenes son irreconocibles debido a la corrosión, el desgaste u otras circunstancias. Las monedas que figuran como frustró presentan tanto el anverso como el reverso completamente ilegible, debido a ello hemos optado por no reproducir gráficamente la mayoría de las mismas.

²⁷ Cfr. C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, anexo III, con los informes de restauración.

²⁸ Los dres. D. Salvador Rovira y D. Ignacio Montero (CSIC) se ofrecieron desinteresadamente a realizar los análisis metalográficos de algunos materiales arqueológicos del yacimiento de la Plaza del Torreón (diversas piezas de metal, incluyendo algunas monedas). Por ello, quiero hacer expreso mi más profundo agradecimiento a ambos por su valiosa contribución. Asimismo, debo manifestar mi gratitud a la Escuela Superior de Conservación y Restauración de Bienes Culturales (ESCRBC) y, en particular, a D. Ángel Gea, profesor de dicha Escuela, por ofrecerse a realizar la restauración de parte del numerario recuperado en el yacimiento de la Plaza del Torreón (C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, anexo III.1). También, la hago extensiva al TEDAR y muy particularmente a su entonces director, D. Sebastián Rascón Marqués, por haberme facilitado las fichas y documentación gráfica del proceso de restauración de diversos vestigios de la cultura material de este yacimiento, entre ellos, varias monedas (C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, anexo III.2). Igualmente, algunas piezas monetales fueron sometidas a un proceso de limpieza y consolidación por D.ª Raquel Racionero Núñez, cuando era restauradora de bienes culturales del Museo Provincial de Ciudad Real, a quien, desde aquí, hago llegar también mi agradecimiento por su labor (C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, anexo III.3 y 4, piezas de metal, además de conchas de molusco). Por último, pero no menos importante, al profesor Dr. D. Manuel Abad Varela, quien amablemente atendió mis consultas, por lo que quiero dejar patente una especial referencia de gratitud por su inestimable ayuda.

cuando la mala calidad de su conservación nos ha impedido clasificarlas, de ahí que únicamente las hayamos contabilizado.

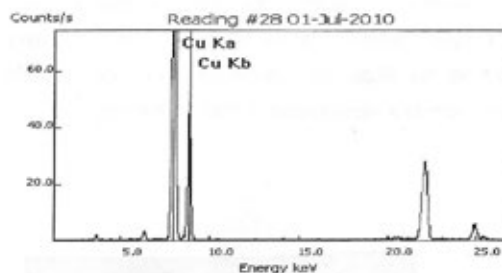
NO MATCH

Element	%	wt
Fe	0.86	0.04
Cu	86.55	0.29
Pb	0.34	0.03
Ag	12.08	0.10
Sn	0.18	0.05

Test Information

NºAnálisis: PA20116
 Objeto: Moneda Alfonso VI
 Procedencia: Plaza del Torreon-
 Alcazar de San Juan
 Notas: 15120

Spectrum

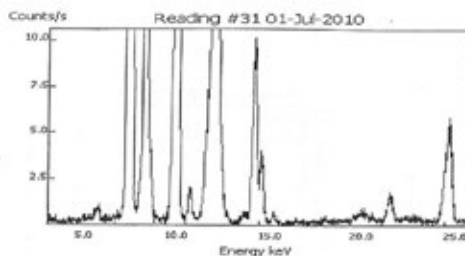


Element	%	wt
Fe	0.09	0.03
Cu	55.85	0.21
Zn	0.17	0.02
Pb	40.07	0.22
Sn	3.82	0.09

Test Information

Usuario:
 NºAnálisis: PA20118
 Objeto: Moneda
 Procedencia: Plaza del Torreon-
 Alcazar de San Juan
 Notas: 12154

Spectrum



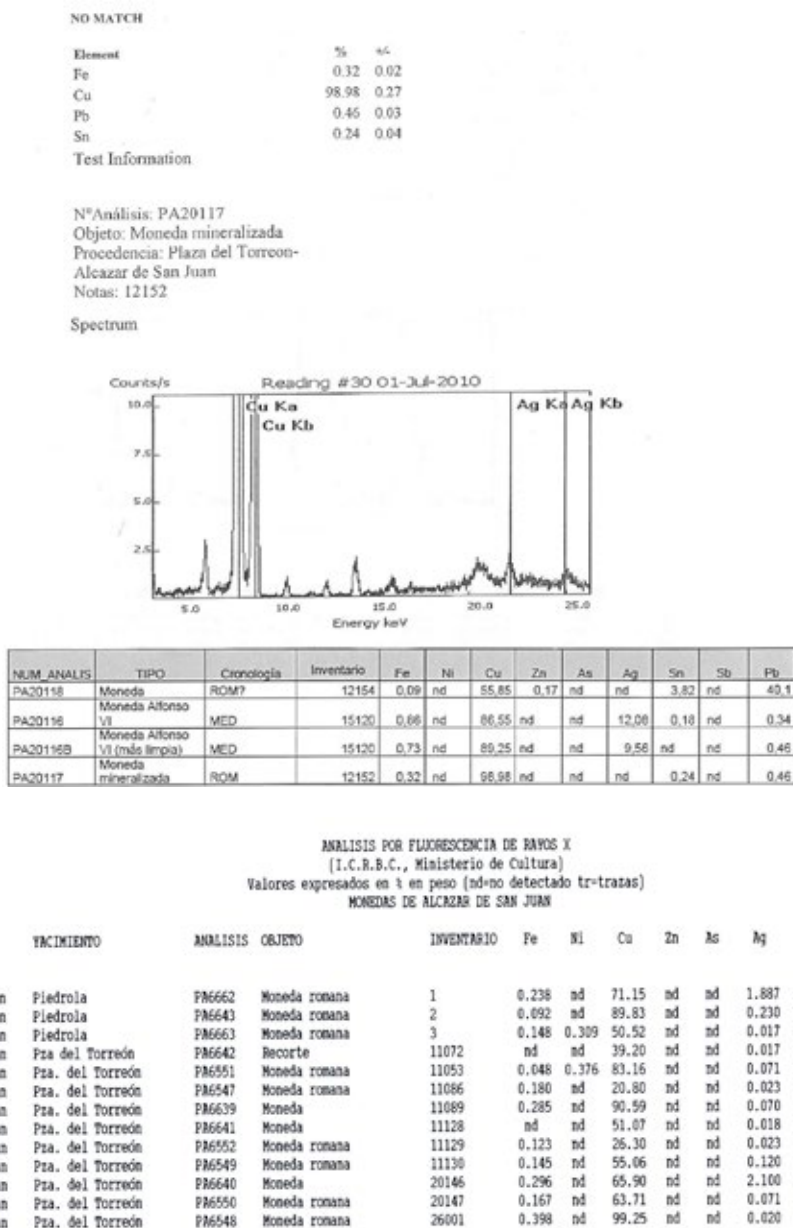


Fig. 5. Cuadros y gráficos de resultados del análisis metalográfico. Los análisis para conocer la composición del metal del penúltimo cuadro fueron realizados mediante Fluorescencia de rayos X (ED-XRF) con el espectrómetro INNOV-X Alpha equipado con tubo de rayos X, instalado en el MAN. Los tiempos de adquisición se fijaron en 40 Sg y los valores cuantitativos fueron calculados a partir de patrones certificados. Los análisis se expresan como porcentaje en peso (%) de cada uno de los elementos detectados.

2.2. ESTUDIO DEL MATERIAL NUMISMÁTICO

Nos ceñiremos al estudio analítico de la serie romana, si bien en el catálogo (*vid. infra*) incluimos las cuatro monedas que hemos podido clasificar de la serie medieval (las n.º 16-19 del catálogo), puesto que nuestra intención es que dicho catálogo pueda ser un elemento de consulta para futuros trabajos de investigación sobre este yacimiento y, quizás, pueda servir como punto de partida de nuevos estudios cuando se disponga de un mayor repertorio numismático²⁹, lográndose así un mejor conocimiento de la circulación monetaria en este territorio de la Meseta meridional³⁰.

Iconográficamente hemos podido reconocer la efigie de cinco emperadores en el anverso de las monedas catalogadas. La relación, ordenada cronológicamente, es la siguiente:

- **Calígula.** Un dupondio, encuadrado cronológicamente entre el año 37 y el 41 d. C., emitido en Roma. El estado de conservación de esta acuñación en oricalco es malo; está muy gastada, apenas se aprecian algunas letras de las respectivas leyendas de anverso y reverso (cat. 2).

²⁹ Como es obvio, el estudio de las conexiones existentes entre la circulación monetaria y determinados acontecimientos socio-económicos, políticos o de otra índole traería como consecuencia una serie de inestimables avances para intentar entender algunos aspectos de esta área geográfica en época romana. No obstante, hay una gran desproporción entre las monedas procedentes de intervenciones metodológicamente realizadas y aquellas otras que son resultado de hallazgos producidos aisladamente o del expolio clandestino de algunos yacimientos arqueológicos del término municipal de Alcázar de San Juan, incorporadas a colecciones particulares (por lo general, inaccesibles para los investigadores, pero por noticias fiables sabemos que algunos coleccionistas de la comarca han reunido un amplio monetario, en ocasiones nutrido mediante esas prácticas). El valor científico de estos numerosos descubrimientos casuales (no sólo amonedaciones, sino también útiles funcionales u otra clase de enseres) para un mayor conocimiento de la historia económica de este territorio es, por tanto, frecuentemente desaprovechado. Con todo, debemos tener presente la enorme dificultad que supone intentar controlar e impedir la extracción de elementos de todo tipo de esa cultura material mueble e inmueble, fortuita o intencionadamente, al margen de las excavaciones científicas. Lamentablemente, la intrusión de coleccionistas de piezas arqueológicas y “buscadores de tesoros” ha provocado un deterioro irreparable de algunos de esos yacimientos, alterando su estratigrafía y dejando sin contexto histórico-cronológico los restos hallados.

El análisis y posterior publicación de los materiales (numismáticos...), con indicación exacta de su procedencia, es un requisito imprescindible para desentrañar algunas claves del pasado en esta zona, que podría dilucidar algunas cuestiones no resueltas y nos revelaría datos vitales para intentar vislumbrar la evolución histórica de sus antiguos pobladores. Es, por tanto, necesario insistir en que, si se llevara a cabo la recopilación y elaboración de un pormenorizado inventario y la subsiguiente publicación del abundante y disperso material arqueológico de esta zona localizado, sobre todo, en colecciones privadas, nos permitiría comprender mejor el horizonte cronológico al que pertenecen y, en última instancia, daría como resultado la protección de una parte considerable del legado cultural de este ámbito local.

³⁰ Un intento de sistematización de esta fue realizado por J. L. LÓPEZ CASTRO y T. ESCORIZA MATEU. “Aproximación a la circulación monetaria en la meseta Sur durante la Antigüedad”, en *Congreso de Historia de Castilla-La Mancha*. Volumen IV. Talavera de la Reina: JCCM, 1988, pp. 115-124.

- **Claudio II.** Antoniniano del 269-270 d. C., posiblemente acuñado en Roma. Conservación: regular (cat. 3).
- Disponemos de tres ejemplares del emperador **Valentiniano II.** Uno de ellos es un *centenionalis* del 375-392 d. C., un *AE* 4 que presenta buen estado de conservación (cat. 5) y los otros dos son *minimi* cuya fecha de emisión es el 383 d. C.: un *AE* 4 bastante desgastado, con marca de la ceca de Nicomedia (cat. 7), mientras que la del otro posiblemente sea la misma o la de Cícico. Mal conservado e incompleto, es apreciable también el acusado desgaste de este *AE* 4 (cat. 6).
- **Graciano.** Una *maiorina* del 378-383 d. C., cuyo centro emisor es *Lugdunum*. Este *AE* 3 está incompleto y en mal estado de conservación (cat. 8).
- **Teodosio II.** *Minimus* del 423-425 d. C., acuñado en un taller de Roma. El estado de conservación de este *AE* 4 es malo (cat. 12). Apareció apilado junto a otros seis *minimi* (n.º 4, 9-11 y 13-14 del catálogo).

En cuanto a la moneda n.º de inventario 20147 (cuadrícula 20, Sector A, habitación 2, Nivel VII, fig. M30)³¹, un bronce cuyo módulo es de 15 mm, podría tratarse de un *centenionalis* de Juliano II (361-363 d. C.), por la orientación del busto y su iconografía³², aunque también podría atribuirse al usurpador Procopio (365-366 d. C.) e incluso, por lo que dan a entender algunos signos que parecen letras y la orientación de la figura, no tanto por su iconografía, podría tratarse de un anverso de VRBS ROMA (330-347 d. C.).

ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE EL CONJUNTO MONETARIO ROMANO

Al ser tan pequeña la proporción de piezas que hemos podido catalogar y no haberse dado a conocer hasta la fecha los hallazgos numismáticos procedentes de otras intervenciones arqueológicas o los esporádicos producidos en esta zona (*vid.* nota 29), las primeras resultan claramente insuficientes para permitirnos emprender un estudio sobre el movimiento monetario en este contexto territorial.

³¹ No nos ha sido posible localizar en el almacén del Museo Provincial de Ciudad Real las monedas n.º 3, 5 y 15 del catálogo y la n.º de inventario 20147, por lo que su estudio se basa únicamente en fotografías de los respectivos anversos realizadas tras su restauración, de ahí que no podamos aportar datos acerca de su peso, grosor, posición de cuños, leyenda y campo del reverso, etc. En cuanto a la moneda n.º de inventario 20147, hemos optado por no incluirla en el catálogo, al resultar sumamente difícil clasificarla, dado su mal estado de conservación, pero aportamos la fotografía de su anverso (fig. M 30).

³² J. P. C. KENT. "An introduction to the coinage in Julian the Apostate". *Numismatic Chronicle*. 19 (1950), pp. 109-118; M.^a del M. ROYO MARTÍNEZ. "El emperador Juliano II y el programa iconográfico de sus monedas". *Documenta & Instrumenta*. 7 (2009), pp. 161-186.

Al hilo de lo expuesto, conviene reproducir una observación de L. A. Curchin³³, quien acertadamente se lamenta de que “la Carpetania ha sido descuidada en la literatura numismática”, afirmación aplicable a buena parte de la Meseta Sur. Nos unimos a esta reflexión e intentaremos en estas páginas arrojar alguna luz sobre la cuestión, aunque con las limitaciones impuestas por la parquedad de estos hallazgos monetarios.

No obstante, nos permiten formular una serie de consideraciones.

Todas las monedas romanas suministradas por este yacimiento fueron acuñadas en bronce, salvo una de oricalco, altoimperial (cat. 2), y otra del tercer cuarto del siglo III, que es dudosa, quizás de vellón (cat. 3, *vid.* nota 31). Dicho predominio de los broncees está dentro de la tónica general vigente en la etapa tardía³⁴. Su relativa abundancia en la Hispania del Bajo Imperio sienta las bases de la plena existencia de una economía monetaria³⁵.

Entre el material numismático recuperado al excavar la cuadrícula 12 (habitación 2, nivel X, cat. 1) cabe mencionar un cuarto de moneda de bronce, cuyo estado de conservación es muy deficiente. Se trata de una moneda cívica, es decir, de una ceca hispánica, un as datable, probablemente, en el siglo I d. C. (en concreto, anterior al gobierno de Calígula).

Otras emisiones fueron importadas, pero sólo hemos podido identificar las marcas de unos pocos talleres extrapeninsulares. Proviene de cecas itálicas (tres de Roma, aunque una de ellas con algunas dudas), galas (una de *Lugdunum*) y orientales (una de Nicomedia y otra de Cícico o Nicomedia).

Según un especialista de reconocido prestigio, M. Abad³⁶, la explicación de la circulación monetaria en Hispania y de los centros emisores que la abastecían se debería más a razones comerciales que políticas, habida cuenta de que la península Ibérica no era un objetivo militar primordial de cara al resto del Imperio, y que por eso también son escasos los hallazgos de monedas en metales preciosos. Eso incidiría en sus fluctuaciones.

33 L. A. CURCHIN. “Circulación monetaria en la Carpetania”. *Hispania Antiqua*. 25 (2001), pp. 183-197, en concreto p. 183.

34 M.^o del M. ROYO MARTÍNEZ y J. J. MORENO y CASANOVA. *Las monedas de bronce del Bajo Imperio (346-408)*. Madrid: Compañía Española de Reprografía y Servicios, 2008.

35 Respecto a esta, cfr. P. P. RIPOLLÈS. *La circulación monetaria en la Tarraconense mediterránea*. Valencia: Diputación Provincial de Valencia y Museu de Prehistòria de València, 1983, entre otros.

36 M. ABAD VARELA. “Circulación monetaria en la Hispania romana del siglo IV d.C.”. *Numisma: revista de Estudios Numismáticos*. 204-221 (1987-1989), pp. 203-208, en concreto p. 206; M. ABAD VARELA. “Representación en Hispania de las cecas existentes desde el 284 al 395 d.C.”. *Gaceta Numismática*. 99 (1990), pp. 17-28; M. ABAD VARELA. “Circulación monetaria durante el Bajo Imperio romano”, en *VIII Congreso Nacional de Numismática (Avilés, 1992)*. Madrid: Museo Casa de la Moneda, 1994, pp. 149-166, en concreto p. 156.

En lo que aquí nos compete, el notorio grado de desgaste de la mayoría de estos numismas denota un prolongado uso, algo muy habitual, particularmente en el medio rural, debido a la escasez en este del circulante disponible³⁷.

Los acontecimientos políticos del siglo III provocaron una tremenda inflación, que eventualmente indujo al pesaje de las monedas e incluso a un retorno al trueque; por consiguiente, no sólo se empleó moneda como valor de cambio. Por lo demás, siguieron en circulación piezas monetales acuñadas en tiempos de los Severos y de los Julio-Claudios, como se aprecia en algunos depósitos pecuniarios³⁸.

A partir del mandato de Galieno se produjo un cambio en los tipos y los módulos, adquiriendo predominio el antoniniano³⁹, que fue llegando más lentamente a las áreas rurales. En la segunda mitad de la centuria se emitió un gran volumen de acuñaciones de Galieno y Claudio II, que continuaron circulando durante el siglo IV d. C. El descubrimiento en el yacimiento de la Plaza del Torreón de un antoniniano de Claudio II (del 269-270 d. C., cat. 3) pone de manifiesto que ese nuevo valor, implantado paulatinamente en Hispania, también estuvo representado en esta zona del interior peninsular⁴⁰. Apuntamos la posibilidad de que este conviviera con las series más tardías aquí documentadas, dado que su peso y módulo convirtió los antoninianos en piezas muy cotizadas durante las dos centurias siguientes, cuando ambos parámetros disminuyeron notablemente, aunque comenzaron a perder importancia después del 335⁴¹.

En el siglo IV d. C. tuvo lugar un importante proceso de cambio que afectó decisivamente a la sociedad de la época, abarcando desde las estructuras socioeconómicas, a la administración imperial, el arte, las creencias religiosas...

37 Sobre el concepto de “circulación residual”, cfr. J. M. ABASCAL PALAZÓN. “Hallazgos arqueológicos y circulación monetaria. Disfunciones metodológicas en el estudio de la Hispania romana”, en *Actas IX Congreso Nacional de Numismática*. Elche: Ayuntamiento de Elche, 1995, pp. 143-158, en concreto p. 156, nota 53.

38 Respecto a algunos ejemplares de la *villa* de El Saucedo, cfr. R. CASTELO RUANO *et al.* “La villa romana de El Saucedo (Talavera la Nueva, Toledo): construcciones termas y recientes hallazgos monetarios”. *Boletín Asociación Española de Amigos de la Arqueología*. 37 (1997), pp. 63-98, en concreto pp. 77-78.

39 P. P. RIPOLLÈS. “Los hallazgos monetarios de la excavación de Santa Bárbara. La Vilavella (Castellón)”. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*. 6 (1979), pp. 233-246, en concreto p. 243.

40 En otro yacimiento de este ámbito geográfico del suroeste del *conventus Carthaginiensis*, la *villa* de Puente de la Olmilla (Albaladejo, Ciudad Real), registramos la presencia de cuatro antoninianos, cat. 6-9 (C. GARCÍA BUENO. “Hallazgos monetarios del yacimiento romano de Puente de la Olmilla (Albaladejo, Ciudad Real)”. *Numisma*. 259 (2015), pp. 145-172; en concreto, pp. 151, 163-164); este último ejemplar fue emitido en Roma durante el reinado de Claudio II el Gótico, como el ejemplar catalogado con el n.º 3 procedente de la Plaza del Torreón.

41 cfr. M. ABAD VARELA. “Currency circulation in Hispania from A.D. 284 to A.D. 395”, en *Studien zu Fundmünzen der Antike (SFMA). Coin finds and coin use in the roman world, The Thirteenth Oxford Symposium on Coinage and Monetary History*. Berlín: Gebr. Mann Verlag, 1993, pp. 13-31, en concreto pp. 18, 27, tablas 7a y b.

Esa centuria adoleció de “un insuficiente abastecimiento de nuevos tipos”⁴², y no digamos el siglo v. Aunque las emisiones bronceas estaban bastante devaluadas, en el siglo iv se logró normalizar la circulación monetaria, a pesar de esos problemas puntuales de aprovisionamiento⁴³.

En 346/8-353/4 Constante y Constancio II llevaron a cabo una reforma monetaria, tal vez con la intención de recuperar el pasado equilibrio monetario. Parece avalarlo la leyenda FEL.TEMP.REPARATIO, que evoca la feliz reparación o transformación de los tiempos. Es la que probablemente lleva en el reverso un *centenionalis* de atribución indeterminable (cat. 4), cuya iconografía sería la típica del soldado alanceando a un jinete caído, que, al decir de J. P. C. Kent⁴⁴, es una representación del emperador derribando al rey de los persas. H. Mattingly⁴⁵ defiende que la creación de ese tipo monetario obedeció al deseo de celebrar el undécimo centenario de la *Urbs* en el 348, tesis a la que se adhiere J. P. C. Kent⁴⁶. Para orientarnos sobre la datación de ese ejemplar del yacimiento de la Plaza del Torreón parece pertinente recordar que, según H. Cohen⁴⁷, esa clase de imágenes se plasmaron con mayor asiduidad en las acuñaciones de Constantino y sus hijos.

M. Lechuga⁴⁸ hace hincapié en que a partir de mediados del siglo iv se incrementó de manera muy considerable la masa monetaria en circulación. La emisión del referido *centenionalis* probablemente esté cronológicamente inscrita en esos años. Seguramente, como muchas de esas monedas, debió de seguir circulando largo tiempo, pues está muy desgastada. Esta pieza apareció apilada junto a seis *minimi* (cat. 9-14), lo que desvela que coexistieron series de dos etapas diferentes en un mismo momento de circulación.

Otro *centenionalis*, de Valentiniano II (cat. 5), cuya cronología ronda entre el 375 y el 392 d. C., tiene un buen estado de conservación (al menos su anverso, que es lo que conocemos, *vid.* nota 31). Lo que arguye J. J. Cepeda⁴⁹ acerca del

42 J. M. ABASCAL PALAZÓN. “Hallazgos arqueológicos...”, *op. cit.*, p. 149.

43 Acerca de la circulación de moneda romana imperial en Hispania, P. P. RIPOLLÈS. *La circulación monetaria...*, *op. cit.*; P. P. RIPOLLÈS. “La moneda romana imperial y su circulación en Hispania”. *Archivo Español de Arqueología*. 75 (2002), pp. 195-214, entre otros.

44 J. P. C. KENT. *The Roman Imperial Coinage*. Volumen VIII. *The Family of Constantine I*. Londres: 1981/2003, p. 35.

45 H. MATTINGLY. “FEL. TEMP. REPARATIO”. *Numismatic Chronicle*. 94 (1933/1977), pp. 182-201, láms. XVII-XVIII.

46 J. P. C. KENT. “Fel. Temp. reparatio”. *Numismatic Chronicle*. 127 (1967), pp. 83-90, lám. VIII.

47 H. COHEN. *Description Historique des monnaies frappées sous l'Empire Romain*. Volumen VII. Graz: 1888/1995, p. 407.

48 M. LECHUGA GALINDO. “Una nueva aportación para el conocimiento de la numismática tardía (ss. iv-v d.C.) del *Conventus Carthaginensis*”. *Anales de prehistoria y arqueología*. 1 (1985), pp. 69-77, en concreto p. 72.

49 J. J. CEPEDA OCAMPO. “*Maiorina Gloria Romanorum*. Monedas, tesoros y áreas de circulación en Hispania en el tránsito del siglo iv al siglo v”. *Archivo Español de Arqueología*. 73

uso propagandístico de los reversos monetarios, apenas renovados, en la segunda mitad del siglo iv, nos puede servir de orientación en este caso.

A su vez, el reverso de una *maiorina* de Graciano (del 378-383, cat. 8), cuyo centro emisor es *Lugdunum*, corresponde al tipo *Reparatio Reipub.* J. P. Callu⁵⁰ destaca que ese tipo fue acuñado en las cecas occidentales desde el 381 hasta el 387 d. C. A finales del año 378 Graciano reinició la producción de *maiorinae*, que finalizó alrededor del 386, prosiguiendo en los talleres orientales, con el reverso *Gloria Romanorum*, entre los años 393 y 395.

J. J. Cepeda⁵¹ defiende que las cecas galas se beneficiaron de los efectos restrictivos que tuvo sobre la circulación monetaria la usurpación de Magno Máximo⁵².

En las postrimerías del siglo iv se fue reduciendo sensiblemente en Hispania la alimentación de numerario a la par que su calidad. Sobre sus ritmos de circulación y abastecimiento, J. M. Abascal⁵³ advierte que es muy complicado evaluarlos por “la dificultad para identificar muchos de los *minimi* que se encuentran junto a piezas” acuñadas a finales de esa centuria, ya que suelen imitar tipos anteriores (particularmente los reversos de bronce del siglo iv). Apostilla, además, que algunos de esos *minimi* “puedan llevarse incluso a fechas más recientes”, lo que abonaría la idea de su continuidad en circulación hasta adentrado el siglo v⁵⁴.

Dentro de este breve repaso a la documentación numismática de la Plaza del Torreón, dedicaremos especial atención a varios *minimi* que atestiguan el fin del aprovisionamiento monetario de este asentamiento como, en general, sucede en el resto de la *pars occidentalis* del Imperio. De su enorme desgaste cabe inferir que siguieron utilizándose durante algún tiempo en el transcurso del siglo v. Que se cortara entonces su afluencia de ningún modo implica necesariamente que se interrumpiera la vida en este enclave, pues es un fenómeno común tanto en los núcleos urbanos como en los rurales.

La ausencia de este fósil director a partir de ese momento no significa forzosamente que la *villa* dejara de estar habitada, pues contamos con testimonios arqueológicos auxiliares, como son algunos especímenes de la forma 2 de TSHTM recuperados en este yacimiento (una de las más predominantes aquí),

(2000), pp. 161-192, en concreto p. 164.

50 J. P. CALLU. “Rôle et distribution des espèces de bronze de 348 à 392”, en *Imperial revenue, expenditure, and monetary policy in the fourth century A.D.* Oxford: B.A.R., 1980, pp. 41-124, en concreto pp. 100-101.

51 J. J. CEPEDA OCAMPO. “*Maiorina Gloria...*”, *op. cit.*, p. 165.

52 En la citada *villa* de Puente de la Olmilla (Albaladejo, Ciudad Real) apareció una *maiorina* emitida bajo el mandato de Magno Clemente Máximo (C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, pp. 884, 908; C. GARCÍA BUENO. “Hallazgos monetarios...”, *op. cit.*, pp. 156, 166-167, cat. n.º 16), pero no pertenecía a un ocultamiento.

53 J. M. ABASCAL PALAZÓN. “Hallazgos arqueológicos...”, *op. cit.*, p. 190.

54 Referencias bibliográficas sobre los *minimi* en J. M. ABASCAL PALAZÓN. “Hallazgos arqueológicos...”, *op. cit.*, p. 157, notas 72-74; L. VILLARONGA. *Numismática antigua de Hispania*. Barcelona: CYMYS, 1979.

que se inscriben en el siglo v; la horquilla cronológica de los de la forma 3 comprende desde la segunda mitad del siglo iv hasta finales del v; la forma 9 perduró hasta mediados del siglo v; otros ejemplares de la forma 1 aparecen en contextos incluso posteriores (siglos v-vi d. C.), al igual que algunos de la forma 10⁵⁵. En virtud de lo expuesto, *a priori*, los materiales enumerados, como elementos de datación complementarios, podrían servir de argumento para ampliar la ocupación de este asentamiento hasta esa última centuria.

Como es bien sabido, las invasiones afectaron al suministro de moneda. Algunos investigadores, como J. Gurt⁵⁶, sostienen que los circuitos quedaron bloqueados, manteniéndose en uso la misma masa monetaria del siglo iv d. C. en los ámbitos locales, especialmente en el medio rural⁵⁷. A comienzos del v dejan de llegar aportes monetales a muchos de ellos. Eso contrasta con el hecho de que en la nómina de ejemplares catalogados de este yacimiento alcazareño contamos con siete emisiones del siglo v.

En este punto, viene a colación el razonamiento de M. Lechuga⁵⁸ sobre los *minimi* encontrados en Hispania, que usualmente son considerados importaciones por los expertos, lo que certificaría que el aprovisionamiento de moneda no era tan escaso como se había creído en un principio.

Hasta aquí hemos revisado, de forma somera y a modo de panorámica general, la evolución del contexto histórico en que se insertan las monedas que hemos podido catalogar.

En suma, el pequeño conjunto monetario romano objeto del presente estudio comienza con un *numisma* de la primera mitad del siglo i d. C. (cat. n.º 1, *vid. supra* el penúltimo cuadro de resultados de los análisis metalográficos, fig. 5) y acaba con varios *minimi* del siglo v, cuyo cómputo es más elevado que las restantes especies. La fase más ampliamente documentada es la que abarca desde mediados del siglo iv (con cinco o seis muestras, n.º 4-8 del catálogo y, quizás, la n.º de inventario 20147) hasta el siglo v d. C. (al menos siete de ellas, incluidas en el catálogo con los n.º 9-15). Por lo tanto, el mayor porcentaje del circulante corresponde al periodo tardorromano, que se encuentra cubierto en el yacimiento de la Plaza del Torreón con trece ejemplares, al menos.

Pese a la mala conservación de la mayoría de las piezas, que ha dificultado la identificación de algunas de ellas, y ser escaso el número de ejemplares consignados, su principal interés radica en la información que nos proporcionan sobre

55 Figs. 6 y 7, con la representación de ejemplares de TSHTM de las formas 1, 2, 3, 9...; cfr. C. GARCÍA BUENO. "Algunos datos...", *op. cit.*, pp. 45-47, con las correspondientes referencias bibliográficas.

56 J. GURT ESPARRAGUERA. *Clunia III. Hallazgos monetarios. La romanización de la Meseta Norte a través de la circulación monetaria en la ciudad de Clunia*. Madrid: Ministerio de Cultura, 1985, p. 167.

57 cfr., sobre el particular, R. CASTELO RUANO *et al.* "La villa romana...", *op. cit.*, p. 77.

58 M. LECHUGA GALINDO. "Una nueva aportación...", *op. cit.*, p. 75.

cuestiones muy diversas: ilustran la dispersión geográfica hasta estas tierras de ciertos tipos monetarios, demuestran la persistencia de la circulación monetaria en este emplazamiento durante el periodo tardío, vinculada a los intercambios mercantiles, y acreditan la existencia, aún entonces, de un cierto desarrollo económico.

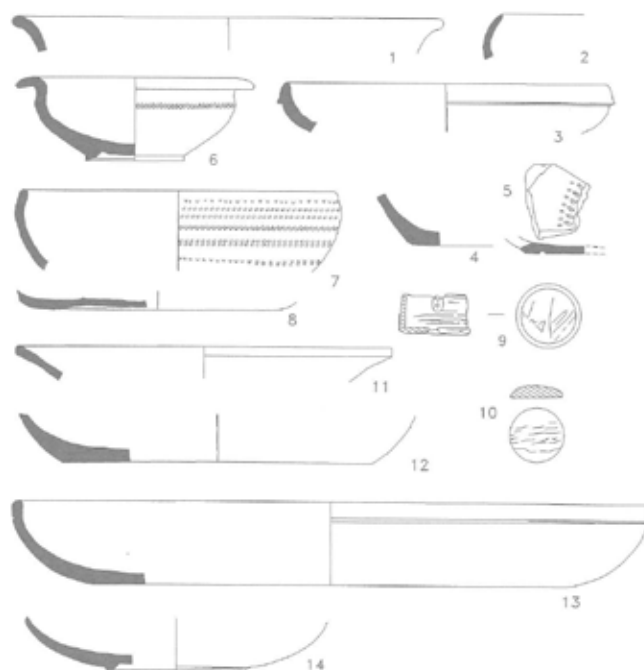


Fig. 6. *Terra sigillata* y cajita de hueso o marfil. Dib.: García Bueno, 2020: fig. 6.

En este orden de cosas, la presencia de ciertas manufacturas, entre las cuales figuraban ajuares de mesa importados (TSA, TSG..., fig. 6, n.º 5: fondo de fuente o plato de posible TSAD; fig. 7, n.º 8: plato de forma Lamb. 55a de TSAD; fig. 8: n.º 1: ejemplar de la forma Lamb. 38 de TSAD; n.º 13: base de plato de la forma Hayes 103 o 104 de TSAD; n.º 15: base anular de posible forma Hayes 106 de TSAD (fig. 8); además de estas producciones norteafricanas, pueden verse otras piezas de este yacimiento en una publicación repetidamente citada en estas páginas (García Bueno, 2020: 48-50), tales como las de la fig. 12, n.º 6: forma Hayes 75 de TSAD; n.º 11: galbo decorado de posible TSA), objetos de alabastro, de vidrio, metal, hueso trabajado (fig. 9, asimismo, *vid. supra* fig. 6,

n.º 9-10) y también de productos alimenticios llegados desde el litoral⁵⁹, corrobora que algunas redes de distribución todavía estaban en activo durante el Bajo Imperio. De tal forma, los pobladores del lugar se valieron del tráfico mercantil para proveerse de lo que carecían, incluyendo ciertas mercancías selectas y productos del mar, exóticos aquí.

Al abordar en otros trabajos anteriores⁶⁰ el estudio del entramado de caminos de esta área geográfica rastreamos los cauces seguidos por algunos de esos artículos importados, en ocasiones provenientes de centros de producción muy alejados.

Todo ello nos permite conocer algo mejor la dinámica económica de este ámbito espacial y las corrientes comerciales en las que estaba integrado. A tal efecto, la cultura material documentada es una inestimable fuente de conocimiento sobre las relaciones comerciales que mantuvo este establecimiento⁶¹.

Junto a las infraestructuras viarias, la circulación monetaria constituyó uno de los más importantes elementos dinamizadores del proceso de aculturación que experimentó este territorio durante la dominación romana.

L. A. Curchin⁶² sustenta que la escasez de ejemplos tempranos en la Carpetania invita a pensar que la adopción de una economía monetaria

no debe fecharse antes del siglo II a. C. [...]. Aunque las monedas del Alto Imperio y del Bajo Imperio están bien distribuidas por todo el territorio carpetano, pocos sitios tienen hallazgos monetales de ambas épocas. En la mayoría de sitios se han hallado o monedas altoimperiales, o bajoimperiales⁶³.

Ahora bien, no es el caso del yacimiento objeto de nuestro interés, donde están representadas especies de ambos periodos (aunque la proporción de las del Alto Imperio es muy exigua: tan sólo hemos podido catalogar dos: cat. 1 y 2, figs. M 11-M 12).

La ausencia en él de cultura material desde mediados del siglo I d. C. hasta el último tercio del III (aproximadamente) podría inclinarnos a creer que se produjo

⁵⁹ Caracoles y moluscos marinos, por ejemplo, cfr. C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, pp. 283-285.

⁶⁰ C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, pp. 56-63; C. GARCÍA BUENO. "Los cauces de distribución de productos en el *conventus Carthaginensis*", en N. CAMARERO SOLANA (coordinador). "Vir validus et nobilis": Homenaje a D. José María Blázquez. Linares: Centro de Estudios Linarenses y UNED, pp. 133-169; C. GARCÍA BUENO. "Algunos datos...", *op. cit.*, pp. 35-94; C. GARCÍA BUENO. *El territorio de Alcázar...*, *op. cit.*, pp. 1-79.

⁶¹ cfr. C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, pp. 94-166 y 177-284.

⁶² L. A. CURCHIN. "Circulación monetaria...", *op. cit.*, pp. 196-197.

⁶³ Sobre la economía del área carpetana en las etapas republicana y altoimperial, cfr. J. HURTADO AGUÑA. "La economía del área carpetana en época republicana y altoimperial". *Iberia*. 4 (2001), pp. 71-86; en general, sobre Carpetania, cfr. J. HURTADO AGUÑA. *Los territorios septentrionales del Conventus Carthaginensis durante el Imperio romano. Estudio de la romanización de Carpetania*. Oxford: B.A.R., 2005.

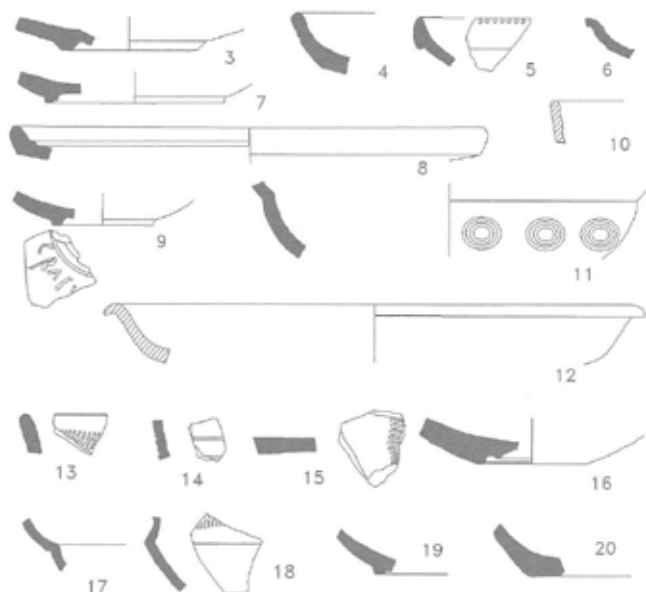


Fig. 7. *Terra sigillata*. Dib.: García Bueno, 2020: fig. 10.

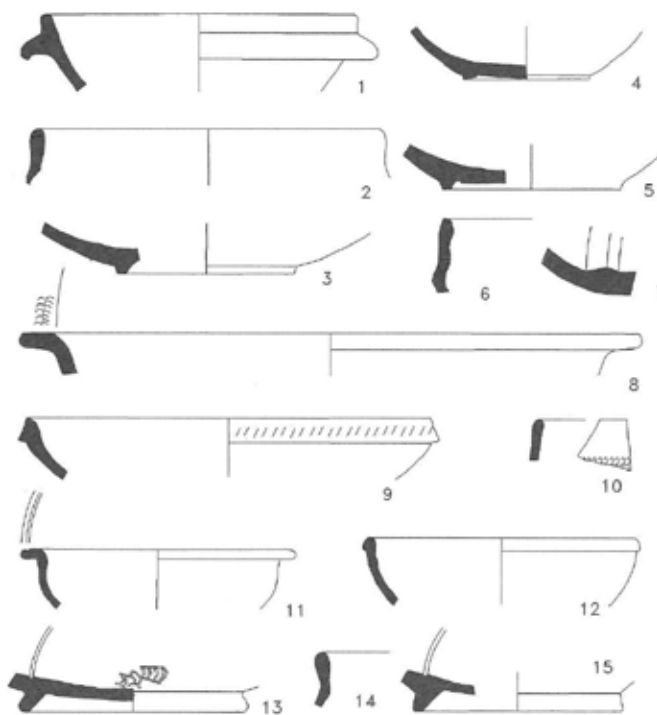


Fig. 8. *Terra sigillata*: TSAD y TSHTM. Dib.: García Bueno, 2020: fig. 3.



Fig. 9. Cajita y tapadera de hueso. Foto: Taller-Escuela de Arqueología y Rehabilitación (TEDAR, Alcalá de Henares).

un abandono temporal de la *villa*. De ello podría derivarse que la vida de este enclave habría comenzado en el siglo I d. C., con un posible paréntesis intermedio, o quizás pudo haber alguna etapa de escasa vitalidad, que apenas dejó huellas perceptibles, prácticamente un vacío. Con los datos actualmente disponibles, el amplio arco cronológico comprendido por las monedas clasificadas (y también por el material cerámico) reflejaría una hipotética discontinuidad en su ocupación y, tras ese/os supuesto/s hiato/s, una posterior pervivencia hasta un momento bastante tardío (al menos, hasta el siglo V).

En definitiva, la información que arrojan las emisiones monetales, las cerámicas del tipo TSHTM o TSA (fig. 10), los pavimentos musivos que decoraban esta *villa* y otras fuentes disponibles, llevan a adscribir cronológicamente los restos conservados de este establecimiento al siglo IV d. C., fundamentalmente, aunque con toda probabilidad pervivió hasta los primeros decenios o incluso quizás algo más avanzada la siguiente centuria, ateniéndonos a las directrices marcadas por dicho numerario y la clasificación tipológica de algunas de esas piezas de *terra sigillata* encontradas, entre otras evidencias arqueológicas.

Mención aparte merecen las acuñaciones pertenecientes a varios depósitos pecuniarios (cata 8, nivel XIV; m. t. entre las catas 11 y 8, nivel IV; cata 11, nivel XI). En todos los casos se trata de unos pocos bronce, por lo que, dada su baja ley y escasa cuantía, su mera existencia no presupone que hubieran sido escondidos por alguno de los residentes en este asentamiento con la intención de salvaguardar parte de sus ahorros, ante un potencial peligro externo. En efecto, esos depósitos no siempre se deben a situaciones amenazantes, ya que pueden deberse a pérdidas, olvidos u otras causas⁶⁴.

64 Acerca de esta problemática, cfr. A. BALIL ILLANA. "Las invasiones germánicas en Hispania durante la segunda mitad del siglo III d. de J. C.". *Cuadernos de Trabajos de la Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma*. 9 (1957), pp. 97-143, en concreto p. 131; L. SAGREDO SAN EUSTAQUIO. "Las invasiones del siglo III d. C. en Hispania a la luz de los tesorillos monetales". *Hispania antiqua*. 11-12 (1981-1985), pp. 89-104, en concreto p. 94; M. ABAD VARELA. "Circulación monetaria en la Hispania...", *op. cit.*, pp. 203-208; M. ABAD VARELA. "Currency

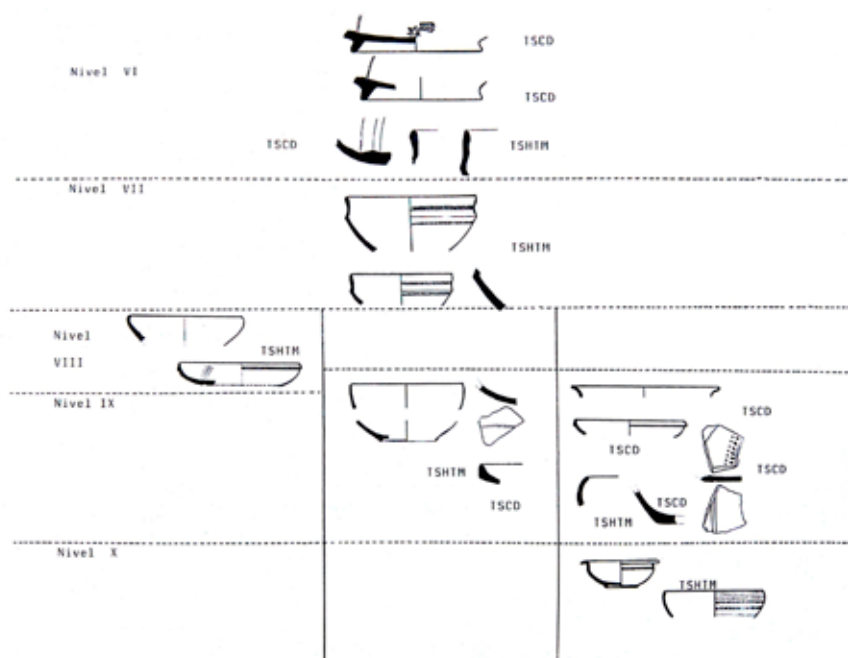


Fig. 10. Repertorio formal de *terra sigillata* en la secuencia estratigráfica del yacimiento. Dib.: García Bueno

Empezamos a vislumbrar algunas circunstancias de la vida de sus antiguos moradores mediante el análisis de los datos que se pueden extraer de la intervención realizada en este yacimiento. Así, al excavar la zona inferior de uno de los muros (cuadrícula 8, nivel XI, muro C), apareció un *clavus coptil* empotrado entre los mampuestos (para canalizar el aire caliente mediante el sistema de calefacción parietal de doble muro)⁶⁵. La instalación de esos rudimentos técnicos para poder disfrutar de salas calefactadas es una evidencia más de que los *domini* dotaron a su residencia de comodidades que contribuirían a crear una vida confortable. La reactivación de la economía en el siglo IV propició el auge de establecimientos como este, lujosamente contruidos y decorados. Ese periodo de esplendor se prolongó hasta finales de esa centuria y parte de la siguiente, etapa a la que se remontan los vestigios que describimos a continuación.

Junto a unos ladrillos de esa misma estructura (cata 8, nivel XIV, muro C) descubrimos el fondo de un pequeño caldero de hierro muy mineralizado que contenía algunas piezas monetales. A su lado había otro par de bronce, al igual que varias *imbrices* dispuestas horizontalmente. Aunque no nos ha sido posible clasificarlos, al

circulation...”, *op. cit.*, pp. 13-31; M. ABAD VARELA. “Circulación monetaria durante...”, *op. cit.*, pp. 149-166.

65 cfr. C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, figs. 180-182, anexo I.1.

estar muy fragmentados y presentar un avanzado estado de corrosión, todo parece indicar que son bajoimperiales, a juzgar por su módulo y, primordialmente, en función de su contexto arqueológico⁶⁶.

Es aventurado conjeturar que se trata de un ocultamiento llevado a cabo en un momento conflictivo o de desconcierto. Desde luego, esos niveles arqueológicos presentan indicios de la acción del fuego, ya que en esos estratos profundos había abundantes fragmentos de *imbrices* y esparto quemados, madera carbonizada...⁶⁷, si bien no hay evidencias de un arrasamiento del edificio y su ulterior abandono, sino, por el contrario, de una perduración y rehabilitación del mismo tras dicho incendio, como se deduce del hecho de que sobre esa capa homogénea de carbones disgregados y cenizas se dispongan inmediatamente otras unidades de uso también de adscripción cronológica tardorromana.

En sus inmediaciones (m. t. entre las catas 11 y 8, nivel IV), entre los mampuestos de uno de los muros (C), encontramos siete monedas apiladas y unidas a causa de su alto grado de mineralización, por lo que fue preciso extraerlas formando un solo bloque, excepto una que se desprendió durante el proceso de excavación (probablemente se guardaron dentro de una bolsa de cuero u otro material perecedero, que se descompuso a lo largo de los siglos, como le suele ocurrir a la materia orgánica). Estaban asociadas a abundantes fragmentos de TSHT, algunos de ellos poco rodados y de tamaño considerable, fragmentos de vidrio romano, etc. Estos *AE 4* aparecieron entremezclados con las cenizas y carbones de un potente nivel de incendio: un *centenionalis* y seis *minimi* (respectivamente, los n.º 4 y 9-14 del catálogo, n.º inv. 8396). Los dos primeros ejemplares y el n.º 11 están incompletos y muy desgastados; los otros cuatro también presentan un gran desgaste.

Registramos otro hallazgo monetario en el interior de un recipiente de bronce —probablemente un caldero— o junto al mismo, bajo un nivel de derrumbe, en las últimas hiladas del muro A de la cata 11 (nivel XI, UC perpendicular a la C, con la que converge), es decir, en los niveles inferiores de ocupación documentados en este yacimiento, correspondientes a la baja romanidad (asignamos a esos pequeños bronceos los n.º de inventario 11128, 11129, 11130, 11086 y 11089; el primero de estos *AE 4* es un *minimus* que está incompleto y en mal estado de conservación, cat. 15, fig. M25).

Como ya habíamos anticipado, no podemos afirmar categóricamente que el registro numismático nos haya proporcionado una pista inequívoca de que los habitantes de este asentamiento, recelosos ante acuciantes o previsibles hostilidades, se hubieran sentido impelidos a esconder esas monedas (ninguna de ellas de metales nobles). Huelga insistir en que la exigua cantidad de piezas recuperadas,

⁶⁶ Estaban asociados a fragmentos de TSHT; C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, fig. 116.

⁶⁷ C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, fig. 117.

unida a su escaso valor (son tan sólo unos pocos bronce: 7 en un caso, 5 en otro...), nos hacen dudar de que se trate de una tesaurización.

Como pone de relieve una autoridad en la materia, M. Abad⁶⁸, que presenta un catálogo de ciento setenta y cinco ocultamientos de conjuntos monetarios, estos no siempre se debieron a una grave amenaza exterior. Recalca este investigador, al comparar el volumen de hallazgos “sueltos”, por periodos, con el número de depósitos monetales conocidos, que se da una relación inversa, esto es, “a mayor número de monedas en circulación corresponde” uno menor de depósitos y “a menor número de monedas se produce una tendencia a atesorar”. Aun así, sopesa el autor otras causas, como son las de índole política, por ejemplo, los acontecimientos generados por el usurpador Máximo⁶⁹, enfrentamientos entre partidarios de Honorio y de Constancio III...

En esa línea de trabajo, no podemos desestimar que un clima generalizado de inquietud, un ambiente de incertidumbre pudiera ser el motivo por el que se pusieron a buen recaudo algunos de esos tradicionalmente llamados “tesorillos” en el interior peninsular, aunque no siempre esa impresión estaría justificada por haber vivido *de facto* una situación crítica.

Es cierto que los potentes niveles de incendio documentados en los sondeos realizados en el subsuelo de la Plaza del Torreón son una prueba tangible de la existencia de una considerable afección por fuego⁷⁰. Con independencia de tal hecho, como hemos comentado antes, la destrucción de esta *villa*, aparentemente, no fue total, ya que muchos de los muros se hallan bien o relativamente bien conservados y la continuidad de la secuencia estratigráfica nos permite confirmar que no fue abandonada, de manera que las monedas aparecidas en las paredes de la casa, correspondientes al Bajo Imperio, no constituyen *per se* un argumento sólido para hablar de gentes presas del pánico ante la incursión de bandas de asaltantes en este lugar... Es más, en palabras de A. Balil⁷¹,

no siempre el tesorillo es demostración del paso directo o vecindad de los invasores, sino fruto y reflejo del estado de intranquilidad de una época [...] Añadamos a ello la inseguridad social, la debilitación de guarniciones, con la lógica consecuencia del incremento del bandidaje [...], y los movimientos de tipo bagáudico, todo ello ofrece marco más que sobrado para crear un estado de espíritu favorable a la creación y multiplicación de escondrijos.

68 M. ABAD VARELA. “Circulación monetaria en la Hispania...”, *op. cit.*, pp. 205-207.

69 En la citada *villa* de Puente de la Olmilla (Albaladejo, Ciudad Real) apareció una *maiorina* emitida bajo el mandato de Magno Clemente Máximo (C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, pp. 884, 908; C. GARCÍA BUENO. “Hallazgos monetarios...”, *op. cit.*, pp. 156, 166-167, cat. n.º 16). Es de reseñar que no pertenecía a un ocultamiento.

70 C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, fig. 118.

71 A. BALIL ILLANA. “Las invasiones germánicas...”, *op. cit.*, p. 125.

En sintonía con dicho postulado, a juicio de L. Sagredo⁷², la ocultación de acumulaciones monetales es un “signo de una época de inseguridad [...]; no obstante, solamente la vinculación directa a posibles destrucciones o la proximidad a zonas afectadas por posibles tensiones puede ser considerado como señal del paso de grupos incontrolados”. Al hacer un análisis de los atesoramientos del siglo III, Sagredo identificó un patrón delator: las monedas de la tercera centuria que contienen son en su mayoría antoninianos (en el yacimiento de la Plaza del Torreón contamos probablemente con una de esas piezas de vellón: cat. 3).

Las continuas usurpaciones acaecidas provocaban cambios muy rápidos en la iconografía de las monedas, pues había que distribuir el nuevo monetario para pagar a funcionarios y militares, por eso el número de monedas que aparecen en los depósitos de ese periodo es muy abundante (se componen de miles de ejemplares, correspondientes a soldadas, etc.).

En lo concerniente a estos temas, son de gran interés los trabajos de investigadores como A. Balil⁷³, J. M. Blázquez⁷⁴, M. V. Escribano⁷⁵, M. P. Sancho⁷⁶, H. Elton⁷⁷, entre otros.

En algunas *villae*, como la de Els Munts (Altafulla, Tarragona), se puede colegir de los indicios arqueológicos la existencia de un episodio de devastación en el siglo III; sin embargo, no se sabe con certeza si se vio afectada por algún disturbio social o por los invasores francos...⁷⁸. El punto de vista de J.-G. Gorges⁷⁹ es menos dubitativo. Asevera que Els Munts habría sido incendiada por los bárbaros antes de poder ser evacuada (dado que los excavadores encontraron en la ergástula restos óseos humanos calcinados). Asume este investigador la existencia de devastaciones llevadas a cabo por los invasores germanos en *villae* del Valle del Ebro y Cataluña, al ser “incapaces de asegurar su propia defensa”. En el *conventus*

72 L. SAGREDO SAN EUSTAQUIO. “Las invasiones...”, *op. cit.*, pp. 93-94.

73 A. BALIL ILLANA. “Las invasiones germánicas...”, *op. cit.*, 97-143; A. BALIL ILLANA. “Aspectos sociales del Bajo Imperio”. *Latomus*. 34 (1965), pp. 886-894; A. BALIL ILLANA. “La España del Bajo Imperio: problemas y perspectivas de estudio ante una nueva etapa de investigación”. *Estudios Clásicos*. 51 (1967), pp. 175-207.

74 J. M.^a BLÁZQUEZ MARTÍNEZ. *Historia social y económica de la España romana (siglos III-V)*. Madrid: Confederación española de Cajas de Ahorro, 1975.

75 M. V. ESCRIBANO. “La ilegitimidad política en los textos historiográficos y jurídicos tardíos (*Historia Augusta*, *Orosius*, *Codex Theodosianus*)”. *Revue internationale des droits de l'antiquité*. 44 (1997), pp. 85-120.

76 M. P. SANCHE. “De la crisis a la restauración del orden: emperadores ilirios, la Tetrarquía y Constantino (268-324)”, en J. ARBÓ (editor). *El Edicto de Milán. Perspectivas interdisciplinares*. Murcia: Universidad Católica de Murcia, 2017, pp. 177-230.

77 H. ELTON. *The Roman Empire in Late Antiquity. A political and Military History*. Cambridge: Cambridge University Press, 2018.

78 “Fue destruida completamente por agentes desconocidos”, esgrimen J. J. SAYAS ABENGOCHEA y M. ABAD VARELA. *Historia Antigua de la Península Ibérica. II: Época tardoimperial y visigoda*. Madrid: UNED, 2013, pp. 44-46.

79 J.-C. GORGES. *Les villas hispano-romaines...*, *op. cit.*, pp. 43-44.

Tarraconensis, *villae* como la del Romeral, en Albesa, o la de Alcarrás, probarían, a su criterio, las destrucciones y rapiñas que desde el año 260 afectaron a *Ilerda* y su entorno. Da este autor una larga lista de *villae* arrasadas entonces, como la de Els Ametllers, San Andrés de Llavaneras, La Salut de Sabadell, Sant Romá, Pared Delgada, etc. Desde Gerona a Tarragona, en el curso de veinte años de rápido avance de estas oleadas, habrían sido supuestamente asoladas por centenares. Igualmente, sitúa en el último cuarto del siglo III el pillaje de establecimientos agrícolas del *conventus Cluniensis* como el Cercado de San Isidro, en Dueñas, y la *villa* vallisoletana de Prado, o el abandono de Los Villares, en Santervás del Burgo. No existe consenso entre los historiadores a propósito de si hasta el 285 el periodo de hallazgos monetarios se debería a la presencia de los bárbaros o, quizás, de grupos de descontentos.

Las crónicas relatan que la invasión de francos y/o germanos afectó decisivamente a Hispania, conquistando ciudades como *Tarraco*⁸⁰ durante el reinado de Galieno. A raíz de esa parca información, algunos autores les responsabilizan de dejar un rastro de destrucción en *villae* y núcleos urbanos y que, además, “el funesto recorrido de estos saqueadores habría quedado señalado por la serie de tesorillos ocultados a causa del terror”. J. J. Sayas y M. Abad, tras su escrutinio de las fuentes, no secundan esa versión. Por el contrario, según su autorizada opinión,

el disponer en la actualidad de un mayor volumen de datos arqueológicos y numismáticos permite realizar una valoración de los mismos más fiable, en relación con la invasión y la supuesta crisis. [...] Tampoco la secuencia cronológica de los tesorillos (tesorillo de Rosas, del año 267; de Altafulla, del año 266; de Castellón, del 261, etc.) guarda relación [con ella]⁸¹.

Queda por solventar si esta lectura es extrapolable a los depósitos del siglo V descubiertos en la Plaza del Torreón y, por tanto, como parece verosímil, no corresponden a un intento de poner a salvo unas pocas monedas por parte de gentes apremiadas por la existencia de disturbios sociales o ante un ataque violento.

L. Sagredo⁸², en relación a una etapa anterior (el siglo III d. C.), aduce que los ocultamientos pudieron responder “a una situación de inestabilidad interna o de bandidaje, [...] como resultado de enfrentamientos sociales por motivos económicos”. ¿Son estos igualmente válidos para lo sucedido en este enclave tiempo después (ya en el siglo V) o pudieron tener otro cariz...?

Como es de sobra conocido, en contraposición al siglo IV, una época aparentemente pacífica y próspera, el siglo V estuvo marcado por acontecimientos

80 OROS., VII, 22, 7-8.

81 J. J. SAYAS ABENGOCHEA y M. ABAD VARELA. *Historia Antigua...*, *op. cit.*, pp. 44-46.

82 L. SAGREDO SAN EUSTAQUIO. “Las invasiones...”, *op. cit.*, pp. 103-104.

caóticos, dándose la destrucción o cierre de algunas *villae*. Un fenómeno desestabilizador fue precisamente el de las revueltas de bagaudas, que se dedicaban a la depredación en campos y ciudades de la *Tarraconensis*, aunque no sabemos a ciencia cierta si las destrucciones de algunas de estas instalaciones rurales puedan deberse a ellos⁸³. Hubo también levantamientos de siervos contra sus propios señores, que no se pueden identificar propiamente con el movimiento bagáudico (“*rustici, agrestes, agricolae...*”). Agustín de Hipona⁸⁴ habla de “ociosos y vagabundos de los campos” que habían dejado de ser esclavos, llegando a convertirse en señores. Si bien es cierto que en el siglo iv hay un paréntesis en el discurso historiográfico relativo a los bagaudas, son numerosos los investigadores que lo atribuyen a una pretensión de ocultar la importancia de esos movimientos⁸⁵, de ahí que no se diera noticia de ellos (en ese mismo sentido, Amiano Marcelino, en el libro XXVII de su *Rerum Gestarum*, alega que “no todo es digno de ser narrado”).

Estas cuestiones han generado abundante bibliografía, donde se desarrollan más ampliamente, por lo que no nos extenderemos al respecto y remitimos a algunas de esas obras⁸⁶.

83 HIDACIO. *Chron.*, 125, 141; MAMERTINO. *Pan. Lat.*, II, 4, 5; OROS. *Hist. adv. pag.*; SALVIANO. *De gub. Dei*, V, VI, 24.

84 AUG. *Epíst.*, 108.

85 G. BRAVO CASTAÑEDA. “Las revueltas campesinas del alto valle del Ebro a mediados del siglo v d. C. y su relación con otros conflictos sociales contemporáneos (una revisión sobre bagaudas)”. *Cuadernos de Investigación e Historia*. 9, 1 (1983), pp. 219-230; G. BRAVO CASTAÑEDA. “*Acta bagaudica* (I): Sobre quiénes eran bagaudas y su posible identificación en los textos tardíos”. *Gerión*. 2 (1984), pp. 251-264; G. BRAVO CASTAÑEDA. “Ejército, agitación social y conflicto armado en Occidente tardorromano: un balance”. *Polis. Revista de ideas y formas políticas de la Antigüedad clásica*. 19 (2007), pp. 7-34.

86 Cfr. M. PASTOR. “Consideraciones sobre el carácter social del movimiento bagáudico en la Galia e Hispania a fines del Imperio Romano”. *Memorias de Historia Antigua*. 2 (1978), pp. 205-216; N. SANTOS YANGUAS. “Movimientos sociales en la España del Bajo Imperio”. *Hispania*. 40, 145 (1980), pp. 237-269; D. LASSANDRO. “Le rivolte bagaudiche nelle fonti tardo-romane e medievali”. *Invigilata Lucernis*. 3-4 (1981-1982), pp. 57-110; M. DOI. “Bagaudae Movement and German Invasion”. *Klio*. 7 (1989), pp. 344-352; J. C. SÁNCHEZ LEÓN. *Los bagaudas: rebeldes, demonios, mártires. Revueltas campesinas en Galia e Hispania durante el Bajo Imperio*. Jaén: Universidad de Jaén, 1996; F. J. SANZ HUESMA. *Romanos, bárbaros y bagaudas: Hispania entre 408 y 456 d.C.* Saarbrücken: Editorial Académica Española, 2011; F. J. SANZ HUESMA. “La importancia política y militar de las revueltas bagaudas en época tardorromanas”. *Antigüedad y Cristianismo*. 38 (2021), pp. 49-65; L. MONTECCHIO. “Bacaudae nella penisola ibérica durante il secolo v”. *Polis. Revista de ideas y formas políticas de la Antigüedad clásica*. 24 (2012), pp. 91-108; P. ROMERO. “La rebelión bagauda”. *Desperto Ferro. Antigua y Medieval*. 1 (2012), pp. 40-43; J. G. COUPER. “Gallic insurgences? Annihilating the Bagaudae”, en T. Howe y L. L. BRICE (editores). *Brill's Companion to Insurgency and Terrorism in the Ancient Mediterranean*. Leiden: Brill, 2016, pp. 312-343; P. FLEURY. “Brigandage et faux-monnayage: du *De rebus bellicis* au *Querolus*”, en B. GAVIN y M.-A. LUCAS-AVENEL (directores). *Inter litteras et sententias. Recueil d'études en hommage à Catherine Jacquemard*. Caen: Presses Universitaires de Caen, 2019, pp. 347-366; R. SERRANO MADROÑAL. “La aparición del término ‘bagauda’: nuevas consideraciones sobre la hipótesis de inclusión en Kaisergeschichte y en Eusebio de Cesarea”. *Gerión*. 38, 1 (2020), pp. 193-205, entre otras muchas.

Recapitulando, es importante resaltar que nos enfrentamos a una dificultad de primer orden: la habitual escasez de fuentes literarias para el estudio de este periodo. Además, las existentes son muy fragmentarias y ambiguas, por lo que debemos basarnos fundamentalmente en la documentación arqueológica y, en nuestro caso concreto, ni siquiera apoyándonos en los indicadores arqueológicos estamos en condiciones de poder afirmar que hubiera un auténtico panorama convulso en este territorio motivado por correrías de bandidos, revueltas de campesinos..., hasta el punto de promover a estas personas a poner a buen recaudo algunos de sus ahorros. Así pues, en realidad desconocemos si un miedo repentino indujo a los usuarios de esta *villa* del barrio de Santa María a guardar una pequeña parte de su dinero, originado por la zozobra política, social o por la irrupción de invasores, que sembraban la destrucción y la muerte en su progresión geográfica. Si nos planteáramos que la última de esas supuestas causas, en teoría, hubiera sido el desencadenante, el resultado probablemente habría sido mucho más catastrófico (muros completamente arrasados...) y podría incluso haber provocado el abandono definitivo de la *villa*, mas no parece haber tenido un abrupto final.

Bajo un nuevo prisma, tan sólo como una hipótesis a manejar, se puede contemplar otra posible interpretación de las monedas depositadas entre las piedras de algunos muros de la Plaza del Torreón: ¿podrían ser esos depósitos pecuniaros denotativos de la fecha en que se construyó (total o parcialmente) ese sector de la unidad doméstica? Si estas monedas fueron un recuerdo de la misma, cuya intención era conmemorar dicho momento fundacional, serían un elemento clave de datación de esa fase edilicia: la contribución de la numismática al conocimiento de la fecha de fundación de algunas de las estructuras más tardías de esta *villa*.

Sea como fuere, como es obvio, estas monedas no fueron (¿no pudieron ser?) recuperadas por quienes las guardaron. En última instancia, esa circunstancia en sí misma no es demostrativa de que algún acto violento les hubiera impedido hacerlo. Supongamos, en caso de haberse producido un incendio fortuito, que las llamas se hubieran extendido al almacén de vigas que sustentaba la techumbre, provocando su desplome; el material de cubrición y derrubio se habría acumulado sobre los enseres y demás bienes que hubiera en esas habitaciones. De haberse marchado temporalmente sus propietarios, algo ocurrió que les impidió volver para recobrar esas monedas o bien pudiera ser que lo complicado de acceder a ellas, bajo los escombros, les hubiera desalentado, dado su escaso valor...

3. SÍNTESIS FINAL

No nos resta sino añadir algunas observaciones de carácter global.

Diversas prospecciones e intervenciones arqueológicas llevadas a cabo en el término municipal de Alcázar de San Juan y otros limítrofes testimonian una cierta densidad de asentamientos romanos en esta entidad territorial y su integración en el nuevo sistema organizativo impuesto por Roma, permitiéndonos rebatir el discurso recogido en buena parte de la literatura científica tradicional, una línea de pensamiento durante largo tiempo bastante generalizado y en la actualidad totalmente desfasado⁸⁷, que consideraba este ámbito geográfico una simple zona de paso. La existencia de todos esos hábitats romanos conlleva el replanteamiento de dicha visión y a futuro abren a la investigación una ventana inmensa.

La *villa* del barrio de Santa María es ilustrativa de todo ello. Centralizaría una de las innumerables explotaciones agrícolas meseteñas, típicas de la Hispania bajoimperial, que eran grandes productoras cerealistas, vinícolas y oleícolas, lo que, junto a la práctica de la ganadería, constituirían sus principales medios de subsistencia.

Algunos de los departamentos que afloraron durante las excavaciones de la Plaza del Torreón parecen haber sido destinados a fines utilitarios, relacionados con la actividad agropecuaria (podría tratarse de la *pars rustica* de la *villa*), como ponen de manifiesto las piezas metálicas y líticas recuperadas en este complejo, inmerso en el proceso de ruralización que se incrementó en toda la órbita del Imperio desde las postrimerías del siglo III d. C.

La presencia de material numismático, cerámicas de importación y productos suntuarios atestiguan que los habitantes de este lugar mantuvieron contactos con muy diversos enclaves. Así, los propietarios de esta *villa* muy probablemente debieron de mantenerlos con otros establecimientos rurales de su entorno más o menos inmediato⁸⁸ y con distintos núcleos urbanos, interrelacionados económicamente con ella. De esos contactos comerciales ha quedado constancia en el registro arqueológico de este yacimiento: abundante vajilla de mesa de TSHT y algunas piezas de *terra sigillata* importada (TSA, TSG...), además de otros productos selectos de los que se abastecían a través de los intercambios mercantiles. Esas sigillatas son buena prueba de ello y nos aportan una información fundamental sobre dichas relaciones comerciales de media o larga distancia (por ejemplo, con el norte de África y la Galia).

⁸⁷ Como ilustra gráficamente J. HURTADO AGUÑA. *Los territorios septentrionales...*, *op. cit.*, p. 437, fig. 14.

⁸⁸ Piédrola, Alameda de Cervera, el Toñal de los Emperadores..., que han sido analizados en C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, pp. 306-321; 1530-1532.

Asimismo, el repertorio numismático documentado acredita su participación en el movimiento monetario. Es significativo el gran desgaste de la mayoría de esas piezas monetales, prueba fehaciente de que habrían circulado durante un extenso lapso temporal.

Otro dato revelador es la fragmentación de la cerámica romana encontrada, que está poco rodada y, ocasionalmente, calcinada después de romperse. Dado que los objetos rotos *in situ* con frecuencia aparecen en contextos donde ha habido algún episodio de destrucción y, por otro lado, potentes niveles de incendio visibilizan que este enclave debió de sufrir la acción de las llamas, cabe preguntarse cuál pudo ser la génesis de dicho incendio. En los estratos profundos hemos descubierto capas homogéneas de carbones disgregados y cenizas, también algunos focos puntuales con mayor presencia de madera quemada, donde el fuego debió de ser más vivo, que atestiguan la existencia de un nivel de incendio en puntos muy diversos, asociado a TSHT y algunos depósitos cerrados que contienen piezas monetales mayoritariamente emitidas en el siglo v.

Como ya hemos esbozado previamente, el hecho de que tanto en el sector donde estaba uno de los calderos con monedas (cata 8, nivel XIV) como en otro de los conjuntos localizados (m. t. entre las catas 11 y 8, nivel IV), compuesto por siete *minimi*, apareciera gran cantidad de madera carbonizada, tejas romanas, lienzos de muros desplomados, etc., podría sugerir que se prendió fuego a la vivienda (o, cuando menos, a una sección de la misma), quemando las vigas y ocasionando la caída de la techumbre, pero tampoco es descartable que el incendio fuera producto del puro azar o de una negligencia.

Hemos detectado algunos focos compuestos exclusivamente por carbones, consecuencia de un intenso fuego. También el depósito monetario de la cata 11 (niveles X y XI) fue encontrado bajo un potente derrumbe, constituido por *imbrices*, muros que aún conservaban restos del enlucido de estuco pintado, etc. Todo ello se puede entender tanto como signos de destrucción intencionada o, por el contrario, como acabamos de decir, podría ser resultado de un simple incendio casual, por lo que no es un criterio absolutamente concluyente.

Pese a todo, el estado de las ruinas no indica un arrasamiento del edificio, ni se observa un abandono inmediato de este, sino que después fue reocupado y se acometió entonces una segunda fase constructiva. De acuerdo con ello, las monedas descubiertas entre las piedras de algunos muros no nos deparan una prueba indiscutible de una violencia externa, que pudiera relacionarse con los sucesos políticos y sociales acaecidos en el siglo v d. C. (como las luchas por el poder, las invasiones bárbaras, etc.). Si nos hacemos eco de lo que, de forma genérica, narran las fuentes escritas, sería cierto que se atravesaba una etapa de desorden y confusión, pero reiteramos que, al ser pequeña la cantidad de monedas que componen esos depósitos y teniendo en cuenta que son bronce, no parece que podamos considerarlos una tesaurización. El problema estriba en que no contamos con la ayuda de textos

alusivos a esta zona, para poder conocer mejor las circunstancias históricas que vivieron sus pobladores y así saber si alguno de los moradores de esta *villa* percibió una justificada sensación de desconfianza que le incitara a esconder una parte de su dinero ante el temor de que le pudiera ser sustraído y, en último extremo, si su recelo estaba bien fundado.

Desde otra perspectiva, un asunto complejo es determinar las causas a las que podríamos atribuir un hipotético ataque a la *villa* alcazareña, que habría quedado grabado a fuego. Repetimos, una vez más, que al carecer de información textual explícita para recrear las vicisitudes que concurrían (de carácter político, socioeconómico...), no podemos llegar a conclusiones más precisas sobre esos niveles de incendio y los depósitos monetarios. Lo que sí sabemos es que lo que ocurrió, sea lo que fuere, no supuso un colapso total, un violento final de este establecimiento, sino que sus habitantes pudieron volver a empezar y consiguieron reconstruir las estructuras que habían sufrido daños.

Un último tema a abordar es el de la evolución cronoestratigráfica del yacimiento de la Plaza del Torreón, en el que se documentan varios horizontes culturales. De un análisis detallado se desprende que el área correspondiente al centro urbano de Alcázar de San Juan ha estado habitada de forma más o menos continuada desde época romana hasta nuestros días. La superposición de unos espacios de habitación a otros ha influido negativamente en los restos arqueológicos, al haber ocasionado la destrucción de algunas estructuras arquitectónicas, seccionadas o parcialmente arrasadas por otras ulteriores, también ha deteriorado algunos de los pavimentos musivos de la *pars urbana* de la *villa* y, a su vez, ha producido alteraciones en la estratigrafía del yacimiento.

Basándonos en los ejemplares numismáticos y cerámicos, su ocupación parece arrancar en el siglo I d. C., aunque los restos constructivos conservados de la *villa* se levantarían en el IV. Habría continuado siendo habitada hasta el V, al menos, como refrenda la existencia de algunos *minimi* (y es de notar que la producción de algunos especímenes de TSHT prosiguió hasta los siglos V-VI). Es más, el referido grado de desgaste de esos *minimi* sugiere un prolongado uso y, por consiguiente, la pervivencia del asentamiento durante algunas décadas de esa centuria. sin descartar su perduración, incluso, durante la siguiente. Como hemos comentado líneas arriba, hay indicios de una reocupación, dándose una continuidad a este hábitat *a posteriori* (con algún posible *lapsus*), hasta llegar al momento presente.

En resumen, la mayor densidad de hallazgos corresponde al Bajo Imperio: el bloque mayoritario de monedas encontradas en el yacimiento de la Plaza del Torreón (excepto dos), junto al grueso del material cerámico y el ciclo musivo (ateniéndonos a su estilo compositivo y paralelismos), pertenecen a un sustrato tardorromano, sincronizándose dichos elementos de cultura material. Confrontadas, pues, todas las fuentes arqueológicas, son coincidentes.

Para finalizar, en cuanto a la posible identificación de Alcázar en la Antigüedad, traeremos a colación lo que explica J.-G. Gorges⁸⁹ respecto a que las invasiones del siglo V acentuaron “el carácter de refugio y de lugar de defensa de las grandes villas”. Reagrupadas alrededor de estas y de sus muros protectores, sus poblaciones fueron el germen de nuevos y numerosos *vici*, convirtiéndose estos en origen de pueblos y ciudades modernas, que encerrarían el recuerdo de un establecimiento hispano-romano del que, en ocasiones, sólo se ha perpetuado “una supervivencia toponímica”⁹⁰.

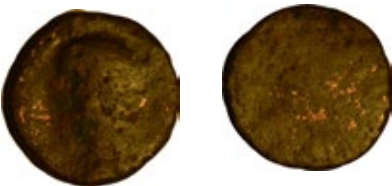
CARMEN GARCÍA BUENO

ACADÉMICA CORRESPONDIENTE DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

89 J.-C. GORGES. *Les villas hispano-romaines...*, *op. cit.*, p. 151.

90 A pesar de que algunos eruditos han abogado por una equivalencia (cfr. C. GARCÍA BUENO. *Consideraciones...*, *op. cit.*, pp. 1-32; C. GARCÍA BUENO. *La romanización de Ciudad Real...*, *op. cit.*, pp. 77-93), no ha sido posible comprobar que exista una continuidad toponímica entre la antigua *Alces* (mencionada en las fuentes clásicas e itinerarias) y la localidad de Alcázar de San Juan.

4. CATÁLOGO

ANVERSO	REVERSO
Fig. M 11 anv. y rev. As. 1. As. Probablemente hispana (moneda cívica). Ceca?. ¿Siglo I d. C., anterior al gobierno de Calígula?	
	
Anv.: Ilegible. Rev.: Ilegible. 2 g, 2,55 mm Proc.: Cuadrícula 12. Habitación 2. Nivel X. N.º de inv.: 12154. Observaciones: Corresponde a un cuarto de moneda (as), cuya circulación fue frecuente desde Augusto hasta Calígula. El estado de conservación de esta acuñación es malo. Incompleta, gran desgaste.	
Fig. M 12 anv. y rev. Dupondio. 2. Calígula. Dupondio. Roma. 37-41 d. C.	
	
Anv.: [div]VS AV[gvstvs]S C. Cabeza radiada a la izquierda. Rev.: [consensv senat et eq ordin p q r]. [Augusto laureado sentado a la izq. sobre silla curul, con el brazo derecho extendido, sosteniendo en su mano una rama]. 9 g, 27,40 mm (grosor: 2,79 mm), 2 h. Bib.: H. MATTINGLY y E. A. SYDENHAM. <i>The Roman Imperial Coinage. I. Augustus-Vitellius</i>. Londres: 1923, p. 112, n.º 56. Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-15. Sector: Muro G, al Sur. Nivel XVIII. N.º de inv.: 11217.	
Fig. M 13 anv. Antoniniano 3. Claudio II. Antoniniano. Roma. 269-270 d. C.	
	
Anv.: IMP C CLAVDIVS AVG. Busto radiado a la derecha, con paludamento. Rev.: Se desconoce. 20 mm Bib.: J.-M. DOYEN. <i>Catalogue des monnaies antiques de Pertinax a la reforme monetaire de Diocletien (193-294)</i>. París: Musées de Charleville-Mézières, 1985, pp. 108-113; P. H. WEBB. <i>Roman Imperial Coinage. Volumen 5.1. Valerian-Florian</i>. Londres: 1927, pp. 212-219, 222-233. Proc.: Cuadrícula 20. Sector A. Habitación 2. Nivel VII. N.º de inv.: 20146. Observaciones: No hemos podido localizar en el almacén del Museo Provincial de Ciudad Real esta moneda, por lo que su estudio se basa únicamente en fotografías del anverso realizadas tras su restauración, de ahí que no podamos aportar datos acerca de su peso, grosor, posición de cuños, leyenda y campo del reverso, etc.	

ANVERSO

REVERSO

Fig. M 14 anv. y rev. *Centenionalis*.

4. *Centenionalis*. Probablemente de mediados del siglo IV d. C.



Anv.: Ilegible. Parece tratarse de una iconografía con soldado alanceando a jinete caído.

Rev.: ¿(FEL TEMP REPARATIO)?

1,29 g, 14,51 mm (grosor: 1,77 mm).

Bib.: P. V. HILL y J. P. C. KENT. *The bronze coinage of the House of Constantine A. D. 324-346*. Parte I. Londres: 1978, p. 108; H. MATTINGLY. "FEL. TEMP...", *op. cit.*, pp. 182-201; J. P. C. KENT. "Fel. Temp...", *op. cit.*, pp. 83-90.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-8. Nivel IV. Muro C.
N.º de inv.: 8396 / 1.

Fig. M 15 anv. *Centenionalis*.

5. Valentiniano II. *Centenionalis*. Ceca?. 375-392 d. C.



Anv.: DN VALENTIANVS PF AVG. Busto del emperador diademado a la derecha, con paludamento.

Rev.: Se desconoce.

17,2 mm

Bib.: J. W. E. PEARCE. *Roman Imperial Coinage*. IX. *Valentinian I-Theodosius I*. Londres: 1951/1972, p. 48, n.º 28, a.

Proc.: Cuadrícula 11. Habitación 2. Nivel IX.

N.º de inv.: 11053.

Observaciones: No hemos podido encontrar en el almacén del Museo Provincial de Ciudad Real esta moneda, por lo que su estudio se basa únicamente en fotografías del anverso realizadas tras su restauración, de ahí que no podamos aportar datos acerca de su peso, grosor, posición de cuños, leyenda y campo del reverso...

Fig. M 16 anv. y rev. *Minimus*.

6. Valentiniano II. *Minimus*. Nicomedia o Cícico. 383 d. C.



Anv.: (DN V)ALENTINIANVS PF AVG. Busto del emperador diademado y perlado a derecha.

Rev.: VOT / V / MVLT / XX. Lleva la leyenda dentro de una corona de laurel.

Exergo: SM₂N o K?

0,97 g, 13,10 mm (grosor: 1,18 mm).

Bib.: J. W. E. PEARCE. *Roman Imperial Coinage*. IX..., *op. cit.*, p. 259, n.º 38, a o 244, n.º 21, b.

Proc.: Cuadrícula 12. Nivel V.

N.º de inv.: 12068 / 1.

ANVERSO REVERSO

Fig. M 17 anv. y rev. *Minimus*.7. Valentiniano II. *Minimus*. Nicomedia. 383 d. C.

Anv.: (DN VALENT)INIANVS PF AVG. Busto del emperador diademado y perlado a derecha.

Rev.: VOT / V / MVLT / XX. Lleva la leyenda dentro de una corona de laurel.

Exergo: (S)MN

0,96 g, 13,46 mm (grosor: 1,48 mm).

Bib.: J. W. E. PEARCE. *Roman Imperial Coinage*. IX..., *op. cit.*, p. 259, n.º 38, a.

Proc.: Cuadrícula 12. Nivel V.

N.º de inv.: 12068 / 2.

Fig. M 18 anv. y rev. *Maiorina*.8. Graciano. *Maiorina*. *Lugdunum*. Oficina Primera. 378-383 d. C.

Anv.: ... - NVS [p]F AVG. Busto diademado a derecha, con paludamento.

Rev.: ...repar]ATIO REIPVB. Emperador en pie dando su mano derecha a una mujer con corona torreada, que se postra con una rodilla en tierra, mientras con su mano izquierda sostiene a una victoria que le está imponiendo una corona de laurel.

Exergo: LVG P

1 g, 21,6 mm (grosor: 1,22 mm), 2 h.

Bib.: J. W. E. PEARCE. *Roman Imperial Coinage*. IX..., *op. cit.*, p. 48, n.º 28, a; J. J. CEPEDA OCAMPO. "*Maiorina Gloria...*", *op. cit.*, pp. 161-192.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-15. Sector: Muro G, al Sur. Nivel XVIII.

N.º de inv.: 11218.

Fig. M 19 anv. y rev. *Minimus*.9. *Minimus*. Ceca?. Siglo v d. C.

Anv.: Ilegible.

Rev.: Ilegible.

1,03 g, 12,66 mm (grosor: 1,56 mm).

Bib.: M. LECHUGA GALINDO. "Una nueva aportación...", *op. cit.*, p. 75; J. M. ABASCAL PALAZÓN. "Hallazgos arqueológicos...", *op. cit.*, p. 150.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-8. Nivel IV. Muro C.

N.º de inv.: 8396 / 2.

ANVERSO

REVERSO

Fig. M 20 anv. y rev. *Minimus*.10. *Minimus*. Ceca?. Siglo v d. C.

Anv.: Ilegible.

Rev.: Ilegible.

1,76 g, 12,56 mm (grosor: 2,70 mm).

Bib.: M. LECHUGA GALINDO. "Una nueva aportación...", *op. cit.*, p. 75;J. M. ABASCAL PALAZÓN. "Hallazgos arqueológicos...", *op. cit.*, p. 150.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-8. Nivel IV. Muro C.

N.º de inv.: 8396 / 3.

Fig. M 21 anv. y rev. *Minimus*.11. *Minimus*. Ceca?. Siglo v d. C.

Anv.: Ilegible.

Rev.: Ilegible ¿VI...?. ¿Probablemente una victoria?

0,82 g, 13,28 mm (grosor: 1,74 mm).

Bib.: M. LECHUGA GALINDO. "Una nueva aportación...", *op. cit.*, p. 75;J. M. ABASCAL PALAZÓN. "Hallazgos arqueológicos...", *op. cit.*, p. 150.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-8. Nivel IV. Muro C.

N.º de inv.: 8396 / 4.

Fig. M 22 anv. y rev. *Minimus*.12. Teodosio II. *Minimus*. Roma. 423-425 d. C.

Anv.: Posiblemente (DN THEODOS-IVS PF AVG, por interpretación de los espacios de la leyenda). Busto del emperador a derecha con diadema perlada.

Rev.: VICTOR-IA (AUGG). Victoria en pie hacia la izquierda.

Exergo: P |

¿...?

0,80 g, 10 mm (grosor: 1,78 mm), 11 h.

Bib.: J. P. C. KENT. *Roman Imperial Coinage. X. The divided Empire and the fall of the western parts*. Londres: 1994, p. 361, n.º 1909.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-8. Nivel IV. Muro C.

N.º de inv.: 8396 / 5.

Observaciones: Creemos que no se trata de una moneda de Valentiniano III (J. P. C. KENT. *Roman Imperial Coinage. X...*, *op. cit.*, p. 378, n.º 2133 de Roma, 1.º periodo 425-435), puesto que si la posible leyenda correspondiera a Valentiniano III (DN VALENTINIANVS PF AVG) no se interrumpiría, como aquí sucede.Fig. M 23 anv. y rev. *Minimus*.13. *Minimus*. Ceca?. Siglo v d. C.

Anv.: Ilegible.

Rev.: Ilegible.

1,31 g, 13,71 mm (grosor: 2 mm).

Bib.: M. LECHUGA GALINDO. "Una nueva aportación...", *op. cit.*, p. 75;J. M. ABASCAL PALAZÓN. "Hallazgos arqueológicos...", *op. cit.*, p. 150.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-8. Nivel IV. Muro C.

N.º de inv.: 8396 / 6.

ANVERSO

REVERSO

Fig. M 24 anv. y rev. *Minimus*.

14. *Minimus*. Ceca?. Siglo v d. C.



Anv.: Ilegible.

Rev.: Ilegible.

1,62 g, 12,83 mm (grosor: 2,58 mm).

Bib.: M. LECHUGA GALINDO. "Una nueva aportación...", *op. cit.*, p. 75;

J. M. ABASCAL PALAZÓN. "Hallazgos arqueológicos...", *op. cit.*, p. 150.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-8. Nivel IV. Muro C.

N.º de inv.: 8396 / 7.

Fig. M 25 anv. *Minimus*.

15. *Minimus*. Ceca?. Siglo v d. C.



Anv.: Ilegible.

Rev.: Se desconoce.

11 mm

Bib.: M. LECHUGA GALINDO. "Una nueva aportación...", *op. cit.*, p. 75;

J. M. ABASCAL PALAZÓN. "Hallazgos arqueológicos...", *op. cit.*, p. 150.

Proc.: Cuadrícula 11. Habitación 2. Nivel XI.

N.º de inv.: 11128.

Observaciones: No ha sido posible encontrar en el almacén del Museo Provincial de Ciudad Real esta moneda, por lo que su estudio se basa únicamente en fotografías del anverso realizadas tras su restauración, de ahí que no podamos aportar datos acerca de su peso, grosor, posición de cuños, leyenda y campo del reverso, etc.

Fig. M 26 anv. y rev. Noven.

16. Alfonso X. Noven. Burgos. 1252-1284.



Centro emisor: Reino de Castilla.

Anv.: [cas] TELLE + MON[eta]. Castillo dentro de gráfila lobular, debajo la marca de ceca.

Rev.: [+ et : le]GIONI[s]. León a la izquierda dentro de gráfila lobular.

Exergo: B retrógrada.

0,33 g, 17,43 mm (grosor: 0,93 mm), 6 h.

Bib.: F. ÁLVAREZ BURGOS. *Catálogo general de las monedas españolas. III. Catálogo de la moneda medieval castellano-leonesa. Siglos XI al XV*. Madrid: Vico-Segarra, 1998, pp. 66-67, 263.1; V. J. RAMÓN BENEITO *et al.* *La moneda medieval hispano cristiana*. Madrid: 1974, n.º 25.05.07.

Proc.: Cuadrícula 12. Sector S0. Nivel VI.

N.º de inv.: 12088.

ANVERSO

REVERSO

Fig. M 27 anv. y rev. Cornado.

17. Alfonso XI. Cornado. Burgos. 1312-1350.



Centro emisor: Reino de Castilla y León.

Anv.: [Alfons rex]. Busto a izquierda.

Rev.: [Castelle et Legionis]

17-19 mm (grosor: 1,01 mm), 11 h.

Bib: F. ÁLVAREZ BURGOS. *Catálogo general...*, *op. cit.*, pp. 80-83, lám. n.º 335-1.

Proc.: Muro testigo entre cuadrículas 11-12. Nivel I.

N.º de inv.: 12201.

Fig. M 28 anv. y rev. Noven.

18. Alfonso XI o Enrique II. Noven. Ceca?. 1312-1350 / 1369-1379.



Centro emisor: Reino de Castilla y León

Anv.: Ilegible. Castillo.

Rev.: Ilegible.

19,20 mm

Proc.: Cuadrícula 12. Sector NE. Nivel VI.

N.º de inv.: 12102.

Observaciones: Esta acuñación de vellón es atribuible a Alfonso XI o Enrique II.

Fig. M 29 anv. y rev. Moneda medieval.

19. Medieval. Ceca?.



Centro emisor: Reino de Castilla y León.

Anv.: Ilegible.

Rev.: Ilegible.

19,70 mm

Proc.: Cuadrícula 15. Sector E. Nivel XVI.

N.º de inv.: 15120.s

Fig. M 30

20. *Vid.* nota 31.

N.º de inv.: 20147.



COMER EN EL MEDIEVO EUROPEO: ENTRE EL HAMBRE Y LA GULA, LOS USOS SOCIALES Y LA DIETÉTICA

Breve comentario bibliográfico

I. INTRODUCCIÓN

Las investigaciones sobre la alimentación alcanzaron la madurez como especialidad historiográfica en la década de 1980 a partir de estudios que habían ido creciendo en intensidad y número desde mediados de los años sesenta¹. Sin embargo, sus raíces son antiguas y diversas, porque el comer siempre ha sido una preocupación acuciante para los hombres, una parte sustancial de su vida, que necesita *aver mantenimiento*, como escribió el Arcipreste de Hita hacia 1330, y su estudio se ha relacionado tradicionalmente con el del vestir, que es otra necesidad primaria del hombre: *De victu et vestitu*.

Si nos limitamos a los precedentes de tipo intelectual desde el siglo XVIII, cabe mencionar, primero, los contenidos de la Historia de la Civilización expuestos por Voltaire y otros autores de la Ilustración, en lo que toca al comer y beber como hecho cultural (J. B. Legrand d'Aussy. *Histoire de la vie privée des français*, 1782). Otro precedente se halla en la teoría económica, de los fisiócratas a Malthus, porque centra sus reflexiones sobre la riqueza o la escasez en la actividad productiva, en especial la agraria, y su capacidad o suficiencia para mantener a la población. Es posible, por lo tanto, encontrar elementos de interés para nuestro objeto de estudio en las obras de algunos *ilustrados* españoles de aquel siglo

1 M. Á. LADERO QUESADA. "La alimentación en la España medieval. Estado de las investigaciones". *Hispania*. 159 (1985), pp. 211-219 (presentado en el Coloquio "Cultura e Storia della alimentazione", Imperia [Italia], 8-12 de marzo de 1983). Una introducción general, dedicada especialmente a los siglos modernos, en M.ª Á. PÉREZ SAMPER. "La historia de la historia de la alimentación". *Chronica Nova*. 35 (2009), pp. 105-162. Otra reciente, específica para la Edad Media, escrita por el conocido especialista B. LAURIOUX. "Food in the Medieval Sciences", en D. JACQUART y A. PARAVICINI BAGLIANI (editores). *Le Moyen Age et les Sciences*. Florencia: Sismel-Galluzzo, 2021, pp. 467-486

como Antonio de Capmany, Ignacio de Asso, Pablo de Olavide, Gaspar M. de Jovellanos, Antonio José Cavanilles o, en especial, Juan Sempere Guarinos, en sus escritos sobre la historia del lujo y sobre la vid y el vino.

Pero aquellas primicias apenas influyeron en la historiografía europea del siglo XIX y comienzos del XX, que encasilló a la alimentación entre los asuntos menores o, al menos, desligados de la “gran historia” de cada época, reduciéndola, en el mejor de los casos, a un epígrafe o capítulo aparte, aunque es cierto que en aquel siglo se cultivó también otro tipo de memoria del pasado como es el estudio de las costumbres, usos y folklore, en el que el comer y beber eran siempre asuntos de consideración.

Hallamos precedentes más directos, ya en el primer tercio del siglo XX, en Johan Huizinga, destacado historiador de la cultura cortesana bajomedieval, y, especialmente, en las investigaciones de Geografía Humana, a menudo en marcos regionales, cultivadas durante muchos decenios por geógrafos franceses a partir de Vidal de la Blache, porque ejercieron influencia directa sobre medievalistas como Marc Bloch². Y, ya en el segundo tercio del siglo, en el desarrollo de la Antropología Cultural, que incluye los usos alimenticios en lugar destacado de su cuestionario para estudiar las sociedades primitivas: buen ejemplo es el libro que Marvin Harris dedicó a estos asuntos³.

Por entonces, la Geografía Económica, junto con la Agraria y la Urbana, eran ya objeto de estudio habitual en las Facultades de Filosofía y Letras (Sección de Historia), lo que impulsaba a proyectar hacia el pasado las preguntas que se hacían al presente, sobre producción, abundancia o escasez, relación entre evolución poblacional, aspectos fisiológicos de la alimentación y respuestas culturales aceptando o rechazando determinadas fuentes de nutrición. Libros como, por ejemplo, los de la economista Ester Boserup sobre desarrollo agrario, hambre y población, influyeron en muchos historiadores que comenzaban su actividad en torno a 1970⁴, del mismo modo que, más recientemente, lo hacen los de Amartya Sen en un contexto más amplio pero que comprende igualmente la reflexión sobre desarrollo económico, pobreza y hambre⁵.

2 M. BLOCH. *Les caracteres originaux de l'histoire rurale française*. París: 1931 (hay reediciones) y su artículo M. BLOCH. “L'alimentation de l'ancienne France”, en *Encyclopédie française*. Es de gran importancia el libro de M. SORRE. *Les fondements de la géographie humaine*. 4 Volúmenes. París: 1943-1948.

3 M. HARRIS. *Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura*. Madrid: Alianza, 1990; J. CONTRERAS. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.

4 E. BOSERUP. *Las condiciones del desarrollo en la agricultura. La economía del cambio agrario bajo presión demográfica*. Madrid: Tecnos, 1967; E. BOSERUP. *Población y tecnológico*. Barcelona: Crítica, 1984; E. BOSERUP et al. *El hambre en la Historia. El impacto de los cambios en la producción de alimentos y los modelos de consumo sobre la sociedad*. Madrid: Siglo XXI, 1999.

5 A. SEN. *Poverty and Famines: an essay on entitlements and deprivation*. Oxford: Clarendon Press, 1981; A. SEN y J. DRÈZE. *The Political Economy of Hunger*. 3 volúmenes. Oxford: Clarendon Press, 1990-1991.

Por otra parte, desde los años sesenta habían tomado carta de naturaleza en la llamada “Escuela de los Annales” francesa, en torno a Fernand Braudel, los estudios sobre costos de la alimentación en el marco de sistemas económicos pre-industriales, nutrición y dietas calóricas, productos alimenticios y su difusión⁶. Era un tema propio de la *longue durée* histórica al que vino a añadirse el inmediato despliegue de otro, la llamada “historia de las mentalidades” y, en su seno, el de la “antropología histórica” y la “historia de lo cotidiano”, donde las investigaciones sobre los alimentos como “bienes culturales”, las “técnicas y ritos de preparación y consumo”, el “calendario” de fiestas, días ordinarios y periodos de ayuno, han tenido gran espacio para desarrollar enfoques socio-culturales sobre el conjunto de una población o sobre alguno de sus grupos, estudios que se añaden a los económicos y somáticos o dietéticos para diseñar una especialidad historiográfica nueva y en rápida expansión, en la que la historia del comer y beber es más amplia que la historia de la alimentación propiamente dicha, porque el alimento es cultura hasta que entra en el cuerpo: solo a partir de ese momento pasa a ser solo biología.

Los historiadores que comenzamos nuestra actividad profesional en los años sesenta del pasado siglo hemos asistido a una especie de explosión historiográfica en torno a la historia del comer y beber, mayor tal vez en los países mediterráneos (Francia, Italia, España, Portugal): “desde los años 1960, las publicaciones sobre la historia de alimentación han pasado de algunas decenas a más de 500 títulos al año” (B. Lauriou, 2013), como resultado de la dedicación de algunos investigadores y de oleadas de congresos, coloquios y muchas otras reuniones menores de diverso tipo, desde los primeros —recuerdo, por ejemplo, los de Niza, octubre de 1982 e Imperia, marzo de 1983— hasta hoy⁷.

6 F. BRAUDEL. “Vie matérielle et comportements biologiques”. *Annales. Histoire, Sciences sociales*. 16, 3 (1961), pp. 547-574; también en F. BRAUDEL. *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. XVe-XVIIIe siècle*. Volumen I. *Les structures du quotidien*. París: Armand Colin, 1979.

7 Una veintena, a título de ejemplos principales: D. MENJOT (editor). *Manger et boire au Moyen Âge*. 2 volúmenes. París: Les Belles Lettres, 1984 (Niza, 15-17 octubre 1982); P. CARUCCI (editora). *Gli Archivi per la Storia dell'alimentazione*. 3 volúmenes. Roma: 1995; *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*. Prato y Florencia: 1997; M. CARLIN y J. T. ROSENTHAL (editores). *Food and Eating in Medieval Europe*. Londres: Bloomsbury Academic, 1998; P. SCHOLLIERS (editor). *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford y Nueva York: Berg, 2001; *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, París: Publications de la Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2002 (en especial suroeste francés); M. BRUEGEL y B. LAURIOUX (editores). *Histoire et identité alimentaires en Europe*. París: Hachette Littératures, 2002; O. REDON, L. SALLMANN y S. STEINBERG (editores). *Le désir et le goût: une autre histoire (XIIIe-XVIIIe siècles)*. Saint-Denis: P. U. de Vincennes, 2005; T. J. TOMASIK y J. M. VITULLO (editores). *At the Table. Metahorical and Material Cultures of Food in Mediaeval and Early Modern Europe*. Turnhout: Brepols, 2007; J. LECLANT, A. VAUCHEZ y M. SARTRE (editores). *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*. París: Académie des inscriptions y Les Belles Lettres, 2008; N. LABÈRE (editora). *Être à table au Moyen Âge*. Madrid y París: Casa de Velázquez, 2010; V. DASEN, M.-C. GÉRARD y G. ZAI (editores). *Art de manger, art de vivre*.

El resultado más visible de tantas investigaciones y del interés por la historia de la alimentación es que contamos ya con buenos libros de síntesis por una parte y, por otra, que hay noticia exacta y amplia sobre fuentes de información y métodos de trabajo. Entre las síntesis hechas por especialistas o por historiadores expertos, cabe destacar las excelentes publicaciones de Massimo Montanari⁸, la síntesis de Bruno Laurioux sobre la baja Edad Media⁹, el libro, más general, de Felipe Fernández Armesto¹⁰, las grandes obras de autoría colectiva, entre ellas las editadas por las Universidades de Cambridge y Oxford¹¹, además de otros autores y títulos de diverso alcance¹² y, en el ámbito español, las numerosas y excelen-

Nourriture et société de l'Antiquité à nos jours. París: Infolio, 2012; *L'alimentazione nell'alto Medioevo: pratiche, simboli, ideologie*. 2 volúmenes. Espoleto: CISAM, 2016; M.^a T. FERRER i MALLOL y A. RIERA i MELIS (editores). *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: Consell Superior d'Investigacions Científiques, 1988; *Ir Col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana* [1990]. 2 volúmenes. Barcelona: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995; *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segls V-XVIII)*. Mallorca: Institut d'Estudis Baleàrics, 1996; B. ARÍZAGA BOLUMBURU y J. E. SOLÓRZANO TELLECHEA (editores). *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2009; E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2011; M. S. GARCÍA GUATAS, E. PIEDRAFITA y J. BARBACIL (coordinadores). *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza: Diputación Provincial de Zaragoza e Institución "Fernando el Católico", 2013. Y la revista *Food & History*. Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (Tours). Turnhout: Brepols, desde 2003.

8 M. MONTANARI. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Roma y Bari: Laterza, 2024 (1^a edición, 1989); M. MONTANARI. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma y Bari: Laterza, 2024 (en francés, París: Seuil, 1995; en español, Barcelona: 1993); M. MONTANARI. *Il cibo come cultura*. Roma y Bari: Laterza, 2023 (nueva edición. En español, Gijón: Trea, 2006); M. MONTANARI. *Gusti del Medioevo: I prodotti, la cucina, la tavola*. Roma: Laterza, 2022 (nueva edición); J.-L. FLANDRIN y M. MONTANARI (editores). *Histoire de l'alimentation*. París: Fayard, 1996 (2^a edición, 2004; traducción al castellano, *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea, 2011); M. MONTANARI y F. SABBAN (editores). *Storia e geografia dell'alimentazione*. 2 volúmenes. Turín: UTET, 2006 (Volumen I. *Risorse, scambi, consumi*; Volumen II. *Cucine, pasti, convivialità*).

9 B. LAURIOUX. *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XI^e et XII^e siècles*. París: Hachette, 2002 (2^a edición, 2006).

10 F. FERNÁNDEZ ARMESTO. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets, 2004.

11 K. F. KIPLE y K. CONEÈ ORNELAS (editores). *The Cambridge World History of the Food*. 2 volúmenes. Cambridge: Cambridge University Press, 2001; J. M. PILCHER (editor). *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: Oxford University Press, 2017; K. ALBALA (editor). *Routledge International Handbook of Food Studies*. Londres y Nueva York: Routledge, 2016.

12 Y. MOREL. *L'alimentation au Moyen Âge*. París: Gisserot, 2018 (introducción); E. SCHUBERT. *Essen und Trinken im Mittelalter*. Darmstadt: Primus Verlag, 2006; B. A. HENISCH. *Fast and Feast. Food in Medieval Society*. Pennsylvania State University Press 1978 (2^a edición); M. WEISS ADAMSON. *Food in Medieval Times*. Nueva York: Bloomsbury, 2004. Fuentes arqueológicas: D. ALEXANDRE-BIDON. *Une archéologie du gout. Céramique et consommation (Moyen Âge et Temps Modernes)*. París: Picard, 2005; C. POLET y R. ORBAN. *Les dents et les ossements humains. Que mangeait-on au Moyen Âge?*. Turnhout: Brepols, 2001; D. RIPMANN y B. NEUMEISTER-TARONI (editores). *Les mangeurs de l'an 1000. Archéologie et alimentation*. Vevey: Fondation Alimentarium y Musée de l'Alimentation, 2000; F. J. GÓMEZ TASCÓN, S. FLÓREZ TASCÓN y C. GARCÍA ROMERO. *¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos? Alimentación y antropología*. Madrid, Editorial Universitaria Ramón Areces, 2011; M. ANDRÉS

tes investigaciones de Antoni Rera i Melis, la reciente y bien documentada de Juan Vicente García Marsilla sobre los ámbitos de la España bajo-medieval¹³, los libros de María de los Ángeles Pérez Samper, Teresa de Castro y otros autores¹⁴, más la atención que ya dedican al asunto las publicaciones generales sobre Edad Media y Antiguo Régimen.

La actual historia de la alimentación se refiere a aspectos diversos, aunque guarden relación entre ellos. Los técnicos y económicos fueron los primeros en despertar interés y su estudio sigue siendo muy cultivado porque es básico saber de qué recursos alimenticios dispone una población, cómo los obtiene y los reparte para el consumo. En relación estrecha con lo anterior, cuáles son los tipos de alimentos y cuál la importancia relativa de cada uno de ellos lo que, a su vez, requiere conocer las características del o de los “sistemas alimentarios” que elabora y practica la sociedad objeto de estudio y, en su seno, qué peculiaridades y diferencias existen en la manera y las posibilidades de alimentarse que tienen los individuos, según su grupo social y su edad. Y de la historia social de la alimentación se pasa, casi sin transición, a la historia cultural, en la que se integran aspectos referentes a la gastronomía y la dietética, a la educación en las maneras de comer, a las funciones y actitudes diferentes de mujeres y varones ante la alimentación y, en fin, a la reprobación moral de los excesos.

2. ASPECTOS TÉCNICOS Y ECONÓMICOS

Hay que considerar en este ámbito de estudio múltiples cuestiones relativas a la relación entre los hombres y el medio natural en el que viven y al que modifican con sus actividades para estimar la “relación entre una población y el stock alimenticio del que dispone”, como factor básico del “consumo alimenticio

CHAIN, A. M. GUTIÉRREZ, P. ORTEGA MARTÍNEZ y P. POVEDA ARIAS (editores). *La alimentación en la historia*. Salamanca: Universidad de Salamanca, 2019.

13 A. RIERA i MELIS. *Alimentación, sociedad, cultura y política en el Occidente medieval*. Gijón: Trea, 2021; A. RIERA i MELIS. *A cadascú, allò que li pertoca*. *Alimentació i identitat a l'Edat Mitjana*. Lérida: Pagès, 2024 (dos extensas recopilaciones de muchos de sus principales trabajos); J. V. GARCÍA MARSILLA. *Food consumption in Medieval Iberia. A socio-economic analysis, 13th-15th centuries*. Londres y Nueva York: Routledge, 2022.

14 M.^a de los Á. PÉREZ SAMPER. *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*. Madrid: Cátedra, 2019; M.^a J. SEVILLA. *Historia de la comida en España*. Barcelona: RBA, 2023; A. GÁZQUEZ. *Historia de la conducta alimentaria española*. Badajoz: Universidad de Extremadura, 2017. Para los siglos medievales: T. de CASTRO MARTÍNEZ, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad de Granada, 1996; J. L. MARTÍN RODRÍGUEZ. “La alimentación”, en L. GARCÍA BALLESTER (director). *Historia de la Ciencia y de la Técnica en la Corona de Castilla*. Volumen II. *Edad Media*. Valladolid: Junta de Castilla y León, 2002, pp. 183-219; E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir..., op. cit.*; E. COLBERT CAIRNS (editor). “Premodern Food Studies Practices and Ideology”. *La Coronica. A Journal of Medieval Hispanic Languages, Literatures and Cultures*. 49, 3 (2021); M.^a J. PALLA. “Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Âge”, en *Banquets et manières de table au Moyen Age*. Aix-en-Provence: CUERMA, 1996, pp. 93-123.

habitual”, que posibilita el abastecimiento¹⁵. Se trata de conocer las características del avituallamiento y del consumo, el porcentaje de los ingresos o salarios que se dedica a alimentación¹⁶, los balances calóricos, los indicadores de desnutrición, los aspectos cuantitativos del consumo alimentario¹⁷, incluso la posibilidad de “calcular la producción, conociendo los consumos habituales” de cereales, y otros alimentos básicos, y el número aproximado de consumidores, y de obtener conocimientos de aplicación general mediante el estudio de las situaciones de hambre y carestía. Todo ello para establecer comparación entre las realidades vividas y “la riqueza, suficiencia y armonía de la alimentación del hombre medio”, esto es, de la “alimentación popular” (Eiras Roel), que se refería a casi toda la población.

15 L. F. NEWMAN. *Hunger in History: food shortage, poverty and deprivation*. Oxford: Wiley-Blackwell, 1990; M. FERRIÈRES. *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXI^e siècle*. París: Seuil, 2006; J. M. SALRACH. *El hambre en el mundo. Pasado y presente*. Valencia: Universidad de Valencia, 2012; G. A. HARRISON et al. *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Barcelona: Serbal, 1988; P. BENITO i MONCLÚS (editor). *Crisis alimentarias en la Edad Media; modelos, explicaciones y representaciones*. Lérida: Milenio, 2013; M. Á. ALMODÓVAR. *El hambre en España. Una historia de la alimentación*. Madrid: Oberon, 2003. Un ejemplo de monografía: A. B. APPLEBY. *Famine in Tudor and Stuart England*. Stanford: Stanford University Press, 1978.

16 J. J. HÉMARDINQUER. *Pour une histoire de l'alimentation*. París: Armand Colin, 1970 (recopilación de trabajos publicados en *Annales. Histoire, Sciences sociales* durante la década anterior); F. BRAUDEL. “Alimentation et catégories de l'histoire”. *Annales. Histoire, Sciences sociales*. 4 (1961); Dossier “Histoire de la consommation”. *Annales. Histoire, Sciences sociales*. 30, 2-3 (1975). Modelos de investigación: L. STOUFF. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. París y La Haya: Mouton, 1970. O, sobre el pan en Venecia, H.-J. HÜBNER. *Quia bonum sit anticipare tempus. Die kommunale Versorgung Venedigs mit Brot und Getreide von späten 12. bis ins 15. Jahrhundert*. Francfort: Lang, 1998. Ámbito hispánico: M.^a del C. CARLÉ. “Notas para el estudio de la alimentación y el abastecimiento en la Baja Edad Media”. *Cuadernos de Historia de España*. 61-62 (1977), pp. 246-341 y M.^a del C. CARLÉ. “Fuentes complementarias de alimentación y rentas”. *Estudios de Historia de España*. 5 (1996), pp. 127-166. Y la profunda investigación de Antoni Riera i Melis, recopilada parcialmente en A. RIERA i MELIS. *Alimentación, sociedad..., op. cit.*; A. RIERA i MELIS. *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat Mitjana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2017; A. RIERA i MELIS. “Crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento, fiscalidad y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media”, en L. PALERMO, A. FARA y P. BENITO (coordinadores). *Políticas contra el hambre y la carestía en la Europa medieval*. Lérida: Milenio, pp. 235-282; A. RIERA i MELIS. “Tenir la ciutat proveïda de vitualles e, singularment, de forments: crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la baja edad media”, en F. SABATÉ (coordinador). *El poder entre la ciutat i la regió*. Lérida: Pagés, 2018, pp. 85-200, y sus trabajos anteriores: A. RIERA i MELIS. “Tener siempre bien aprovisionada la población: los cereales y el pan en las ciudades catalanas durante la baja Edad Media”, en B. ARÍZAGA BOLUMBURU y J. E. SOLÓRZANO TELLECHEA (editores). *Alimentar la ciudad..., op. cit.*, pp. 23-58; A. RIERA i MELIS. *Crisis frumentàries, iniciatives privades i polítiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la baixa edat Mitjana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2013.

17 R. LALANNE. *L'alimentation humaine*. París: Presses Universitaires de France, 1971 (1^a edición, 1941) [cálculos de aportes calóricos]; A. EIRAS ROEL. “La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones”. *Hispania*. 126 (1974), pp. 105-148.

2.1. ALIMENTOS BÁSICOS Y COMPLEMENTARIOS

Este epígrafe se refiere al vasto campo de los estudios sobre la producción, distribución y consumo de los diversos productos vegetales y animales que entran en la alimentación humana, por lo que sería desmesurado desarrollarlo en todos sus aspectos como parte de una historia de la alimentación propiamente dicha¹⁸, pero hay muchas referencias bibliográficas que son punto de apoyo necesario, tanto para las investigaciones sobre historia general de la alimentación¹⁹, como para las que tratan sobre productos determinados, por épocas y regiones.

Interesa especialmente conocer la amplia gama de estudios dedicados al elemento básico de la alimentación en las principales culturas: trigo euro-mediterráneo, arroz del Asia monzónica, maíz americano, yuca, boniato, ñame y otras plantas de raíz caribeñas y africanas²⁰. También los dedicados a los dos alimentos que, con el trigo, formaron la “triada mediterránea”: vino y aceite de oliva, en competencia o sustitución este último con el tocino de cerdo y otras grasas de origen animal²¹. A la sal, como elemento indispensable para la conservación de

18 Me remito, para el ámbito hispánico medieval a M. Á. LADERO QUESADA. *España a finales de la Edad Media. I. Población. Economía*. Madrid: Dykinson, 2017 (“Guía bibliográfica”, pp. 331-446). Introducción sobre agronomía en J.-L. GAULIN. “Prima del consumo: la agronomía”, en G. NIGRO *et al.* (coordinadores). *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*. Prato: Istituto di Storia Economica F. Datini, 1996, pp. 209-247.

19 M. TOUSSAINT-SAMAT. *Historia natural y moral de los alimentos*. 9 volúmenes. Madrid: Alianza Editorial, 1991 (edición en inglés, *A history of Food*. Londres: Blackwell, 1992).

20 J. BERTIN, J.-J. HÉMARDINQUER, M. KEUL y W. G. L. RANGLES. *Atlas des cultures vivrières*. París y La Haya: Mouton, 1971; A. MAURIZIO. *Histoire de l'alimentation végétale*. París: Payot, 1932; H. E. JACOB. *Seis mil años de pan. Su historia sagrada y profana*. Sevilla: Renacimiento, 2020; G. NIGRO. “La disponibilidad del cibo: el primo elemento condicionante”, en G. NIGRO *et al.* *L'alimentazione in età preindustriale*. Prato: Istituto Datini, 1998, pp. 17-195.

21 Mucho más abundante la bibliografía sobre el vino: G. ARCHETTI. *Tempus Vendemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*. Brescia: Fondazione Civiltà Bresciana, 1998 y G. ARCHETTI (editor). *Le civiltà del vino: fonti, temi e produzioni vitivinicole del Medioevo al novecento (Convegno di Monticelli, Brusati)*. Brescia: 2004; G. GUILLE-ESCURIE. *La souche, la cuve et la bouteille. Les rencontres de l'histoire et de la nature dans un aliment: le vin*. París: Maison des Sciences de l'Homme, 1988; G. GARRIER. *Histoire sociale et culturelle du vin*. París: Larousse, 1998; J. F. GAUTIER. *La civilisation du vin*. París: Presses Universitaires de France, 1997; T. UNWIN. *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. Londres, Routledge, 1991; H. JOHNSON. *Historia del vino*. Barcelona: Blume, 2005; F. MIRANDA GARCÍA (editor). *Vino y viñedo en la Europa medieval*. Pamplona: Asociación Cultural Alfonso López de Corella, 1996; *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse: Flaran, 1999; M. MONTANARI, M. da PASSANO, A. MATTONE y F. SIMBULA (editores). *La vite e il vino. Storia e Diritto*. Roma: Carozzi, 2000; R. DION. *Histoire de la vigne et du vin en France*. París: 1959 (París: CNRS, 2010); F. MELIS. *I vini italiani nel Medioevo*. Florencia: Le Monnier, 1984; J. V. PIQUERAS. *Historia de la vid y el vino en España. Edades Antigua y Media*. Valencia: Universidad de Valencia, 2014; I. GARCÍA TATO y A. SUÁREZ PIÑEIRO (editores). *La cultura del vino. Primer Congreso peninsular...2002*. Santiago de Compostela: CSIC, 2005; J. L. MARTÍN RODRÍGUEZ. *Vino y cultura en la Edad Media*. Zamora: UNED, 2002; VV. AA. *Vinées i vins; mil anys d'història*. 2 volúmenes. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1993; J. VERDON. *Boire au Moyen Âge*. París: Perrin, 2002 (aspectos culturales). Un ejemplo sobre el aceite: M.^a

productos, y en la cocina y mesa. Sin ignorar o disminuir la importancia de otras investigaciones hechas sobre el “tiempo largo” de la historia de las plantas y de los animales, que complementan a los análisis de historia económica sobre ámbitos regionales o locales, centrados generalmente en tiempos más cortos: diversos tipos de pan y su difusión geográfica y social (pan blanco o candeal; pan negro, etc.): desde cuándo hay predominio total del pan en la alimentación; consumo de otros cereales, en especial el centeno; leguminosas y verduras “de hoja” (en general, poco apreciadas, salvo en las dietas monásticas, pero de gran consumo popular por su valor calórico: habas, alubias, guisantes). Y, en relación con esto, conocer con mayor detalle el valor para la alimentación local de los abundantes huertos domésticos, y de los situados en entornos urbanos²². El que tuvieron en diversas regiones la bellota y la castaña (podía hacerse harina con ellas; se empleaban también para consumo animal), así como las mejoras en la producción de cervezas y el aumento de su consumo²³.

En relación con la ganadería o “carne en pie” –según una escueta definición castellana– hay que saber cuáles eran las preferencias, según los casos. Así, en el ámbito hispano-cristiano medieval, la gradación, de más a menos, solía ser esta: 1º, carnero/cordero/cabrito; 2º, vaca/ternera; 3º, cerdo. Sin embargo, el consumo de carne de cerdo, más barata, fue también más abundante y general en toda Europa, tanto del criado en el monte como del casero, y se constata la mejora de algunas razas porcinas en los últimos siglos medievales, cuando hubo más espacio para su crianza²⁴. Es preciso tener presentes las variaciones en el nivel de consumo cárnico, mayor en tiempos o zonas de baja población: algunos investigadores han constatado, por ejemplo, su descenso en Francia durante los siglos XVI al XVIII con respecto al siglo XV, y la consiguiente “deprotidización” de la dieta alimenticia²⁵. Comer gallina (y huevos) era mucho más raro y costoso que en la actualidad. Perdices, palomas, y más aún el pavo, eran alimento de lujo,

MARTÍNEZ MARTÍNEZ. *La cultura del aceite en Murcia (siglos XIII-XV)*. Murcia: Universidad de Murcia, 1995.

22 I. NASO (editora). *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra Medioevo ed età contemporanea*. Turín: Silvio Zamorani, 2012.

23 R. W. UNGER. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Filadelfia: University of Pennsylvania Press, 2004.

24 M. PASTOUREAU. *Le cochon. Histoire d'un cousin mal aimé*. París: Gallimard, 2009 (edición en español, 2014).

25 M. PATOU-MATHIS. *Mangeurs de viande: de la préhistoire à nos jours*. París: Perrin, 2017; M. MONTANARI y M. BARUZZI. *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*. Bolonia: Clueb, 1991; R. A. BANEGAS LÓPEZ. *Europa carnívora: comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*. Gijón: Trea, 2012; A. RIERA i MELIS. “De la mortificación al placer: la carne en las mesas medievales”, en F. SABATÉ (coordinador). *Els animals a l'Edat Mitjana*. Lérida: Pagès, 2018, pp. 169-230 y A. RIERA i MELIS. “La aportación de la ganadería de Menorca al aprovisionamiento de las carnicerías mallorquinas y catalanas en la baja Edad Media”, en C. VERNA y S. VÍCTOR (coordinadoras). *Los carniceros y sus oficios. España-Francia, ss. XIII-XVI*. Valencia: Universidad de Valencia, 2020, pp. 27-72.

pero vino a añadir otra posibilidad alimentaria la proliferación de los conejos, en especial desde el siglo XI, y su domesticación a finales de medievo. La leche se consumía a menudo, en sus derivados de larga duración, especialmente el queso²⁶.

Y, en fin, los últimos siglos de la Edad Media fueron, gracias al aumento del comercio a larga distancia, un tiempo de fuerte transformación e incremento del consumo de pescado marino en regiones que hasta entonces apenas habían contado más que con carpas, truchas y algunas otras especies en ríos o estanques, lo que también fue a menudo una innovación medieval²⁷: en el siglo XIV se generalizó la pesca del arenque en la Europa atlántica, aunque se practicaba desde el siglo X al menos, y de la sardina en Galicia y Atlántico medio, así como de la merluza o pijota, el congrio, etc.²⁸.

Un aspecto de especial interés es la transferencia de plantas y animales de unos a otros ámbitos, de técnicas de cultivo y formas de preparación de alimentos, y las influencias que de este modo ejercen entre sí sistemas agrarios y alimentarios diferentes a través de los siglos: las *pastas* italianas son un ejemplo destacado²⁹. En la Europa medieval, las novedades venían del Levante mediterráneo, a menudo a través del espacio islámico: arroz³⁰, especias (pimienta, canela;

26 G. BALLARINI. *Il latte e la vita. Un grande alimento nella storia dell'uomo*. Silvana: Ed. Parmalat, 1994; P. GUILLAUME. *Histoire sociale du lait*. París: Christian, 2003; *Il caseario. Un archetipo alimentare: il latte e le sue metamorfosi*. Bolonia: Consorzio Emiliano Romagnolo produttori latte, 1985; I. NASO. *Formaggi del Medioevo. La 'Summa lacticiniorum' di Pantaleone da Confidenza*. Turín: Il Segnalibro, 1990.

27 P. BENOÎT. "La carpe dans l'Occident médiéval", en D. JAMES-RAOU y C. THOMASSET (editores). *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*. París: Sorbonne, 2002, pp. 227-236. Sobre su origen asiático, las primeras menciones a su presencia en Europa desde el siglo V, la difusión de la carpicultura a entrado el siglo XI y, en especial, durante la baja Edad Media, R. DELORT. *Les animaux ont une histoire*. París: Seuil, 1984, sobre el arenque, la carpa y otras especies animales difundidas en Europa durante la Edad Media.

28 E. RIDEL, E. BARRÉ y A. ZYSBERG (editores). *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette. Techniques de conservation, commerce et pratiques alimentaires des produits de la mer, de l'antiquité à nos jours* (Colloque au Musée Maritime de l'Île Tatihou, 2003). Caen: Centre de Recherches d'Histoire Quantitative de Caen, 2007; C. FERNÁNDEZ CASANOVA (editora). *Historia da pesca en Galicia*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 1988 (en especial el artículo E. FERREIRA PRIEGUE. "O desenvolvemento da actividade pesqueira desde a alta idade media a o século XVI", pp. 51-86).

29 B. LAURIOUX. "Des lasagnes romanes aux vermicelles arabes: quelques réflexions sur les pâtes alimentaires au Moyen Âge", en E. MORNET (editor). *Campagnes médiévales: l'homme et son espace. Études offerts à Robert Fossier*. París: Publications de la Sorbonne, 1995, pp. 199-215. Un ejemplo, muy bien explicado, en M. MONTANARI. *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*. Roma y Bari: Laterza, 2019 (edición en español, Cádiz: Universidad de Cádiz, 2023). Y varios casos en M. MONTANARI (editor). *Il mondo in cucina. Storia. Identità. Scambi*. Roma y Bari: Laterza, 2006.

30 A. RIERA i MELIS. "La incorporació de productes andalusins als sistemes alimentaris catalans a la baixa edat mitjana", en M^a. Á. PÉREZ SAMPER (coordinadora). *La vida quotidiana a través dels segles*. Barcelona: Portic, 2002, pp. 123-162; A. RIERA i MELIS. "Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval". *Anuario de Estudios Medievales*. 31, 2 (2001), pp. 787-841 y A. RIERA i MELIS. "Del Valle del Yangtsé a los marjales valencianos: la introducción del cultivo y del consumo del arroz asiático (oryza sativa) en el litoral mediterráneo ibérico durante la Baja Edad Media", en A. FURIÓ (coordinador). *En torno a la*

jengibre, clavo, mucho más costoso) que competían con el carísimo azafrán o “especia de Occidente” y con los condimentos autóctonos: ajos, matalahúva o anís, comino, plantas aromáticas³¹. El edulcorante más empleado, solo o en dulcería, era la miel³², aunque las colmenas valían más por la cera, porque el azúcar de caña no comenzó a ser producto de frecuente consumo en muchas partes hasta bien entrado el siglo xv: con él vinieron el arroz con leche, nuevas formas de jaleas y confituras... y creció el culto a Santa Apolonia, hoy patrona de los dentistas³³. La “primera globalización”, en el xvi, tuvo una importancia inmensa también en este aspecto, pero las novedades se aceptaron con lentitud: así, el consumo a gran escala de la patata y el maíz no comenzó hasta el xviii, aunque se conocían desde el xvi³⁴.

Concluiremos este apartado con los postres, aunque las frutas también podían integrarse en la “colación” o conservarse para consumo diferido como frutos secos, membrillos, arropes y “bienmesabe” con miel, pero se consideraba que eran solo un elemento complementario de la verdadera alimentación, por abundantes que fueran: “Don Lope el viscaíno, bien rico de manzanas, pobre de pan e vino”, afirma el *Poema de Fernán González* para indicar la pobreza agrícola de aquel señorío.

economía mediterránea medieval. Estudios dedicados a Paulino Iradiel. Valencia: Universidad de Valencia, 2020, pp. 183-236.

31 J. TURNER. *Las especias. Historia de una tentación*. Barcelona: Acantilado, 2018; P. FREEDMAN. *Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval*. Valencia: Universidad de Valencia, 2010; A. RIERA i MELIS. “*Transmarini vel orientalis species magno labore quaesita, multo pretio emptia*: especias y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo xii”. *Anuario de Estudios Medievales*. 30, 2 (2000), pp. 1015-1090; A. RIERA i MELIS. “El comercio y el consumo de especias en Occidente, desde la creación de la república romana hasta la restauración imperial carolingia”. *Antiquité tardive. Revue internationale d'histoire et d'archéologie*. 27 (2019), pp. 103-134; A. GARRIDO ARANDA. *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*. Córdoba: Universidad de Córdoba, 2004.

32 L. PROSPERI. *Il miele nell'Occidente medievale*. Florencia: Accademia dei Geofili y Le Lettere, 2010.

33 J. MEYER. *Histoire du sucre*. París: Desjonquères, 1989; M. OUERFELLI. *Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*. Leiden; Brill, 2008; A. MALPICA (editor). *Agua, trabajo y azúcar*. Granada: Diputación Provincial de Granada, 1996; F. SABATÉ i CURULL (editor). *El sucre en la historia: alimentació, quotidianitat i economia*. Lérida: Pagés, 2013; F. SABATÉ i CURULL (editor). *Sucre i societat*. Lérida: Pagés, 2017; A. FÁBREGAS GARCÍA. *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval: el ejemplo del Reino de Granada*. Granada: Universidad de Granada, 2001.

34 J. M. LÓPEZ PIÑERO, J. L. FRESQUER FEBRER y M. L. LÓPEZ TERRADA. *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1992; F. YUSTE MOLINA. “Agricultura y alimentación”, en *La huella de América en España*. Madrid: 1993.

2.2. LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS³⁵

La alimentación depende también de los usos y costumbres, preferencias y tabús de una sociedad o de sus diversos grupos. Aspectos todos ellos de modificación generalmente difícil y lenta, en relación a menudo con migraciones, influencias o fusiones culturales, con la aceptación de nuevas prescripciones religiosas, o con las posibilidades que abre o cierra cada época: no fueron las mismas en la Alta Edad Media, tiempo de inestabilidad política frecuente, de migraciones y cristianización, que durante el largo periodo de crecimiento económico y estabilización social de los siglos XI al XIII. El auge de las ciudades y del comercio desde el siglo XII y los bruscos descensos de población en muchas regiones desde mediados del XIV dieron también lugar a nuevos retos y respuestas.

Montanari y otros autores han insistido en la dualidad de “modelos de producción y alimentación” heredados de la Antigüedad: por una parte, el mediterráneo basado en una separación más estricta entre el *ager* cultivado y el *saltus* inculto y baldío: cereales, horticultura, viña, olivo, ganado ovino son los elementos fundamentales de una alimentación de base vegetal, consumidora también de aceite de oliva, en la que carnes de ganado mayor y queso son solo complemento. Y, por otra parte, el modelo germano-celta: predominio de alimentos de origen animal, sobre todo del cerdo, en el marco de una cultura agraria silvo-pastoril, en la que tienen también mayor importancia la caza y la pesca fluvial, la leche tanto de vaca como de burra, y menor los alimentos vegetales, aunque esto se refiere tal vez menos a las verduras y legumbres que a los cereales. Una cultura, también, de la cerveza, que se perfeccionó a lo largo de la Edad Media, e incluso de la sidra, pero no del vino.

Ambos modelos se confrontaron desde los primeros siglos medievales: el “agrícola” mediterráneo se extiende hacia el norte por el prestigio que mantenía Roma en el recuerdo y, especialmente, por influencia eclesiástica, en especial monástica: se intensificó el cultivo de cereales panificables el de la vid; mucho menos el del olivo, de adaptación climática más difícil y restringida, aunque el aceite de oliva se utilizara en los días y periodos de abstinencia de carne y grasas animales. Pero el predominio político y social germánico también favorece la mejor integración en la economía agraria de las zonas de bosque y pastos, el aumento del consumo de carne, la importancia de la cría de cerdos en el monte,

³⁵ M. MONTANARI. “Romains, Barbares, chrétiens: à l’aube de la culture alimentaire européenne”, en J.-L. FLANDRIN y M. MONTANARI (editores). *Histoire de l’alimentation*. París: Fayard, 1996, pp. 279-282; H. DEUTSCH-RENNER. *The Origins of the food habits*. Londres: Faber and Faber, 1944; A. FENTON y E. KISBAN. *Food in change. Eating habits from the Middle Ages to the present day*. Edimburgo: National Museums of Scotland, 1986; A. CAMPANINI. *Food cultures in medieval Europe*. Bruselas: Peter Lang, 2019; M. BRUEGEL y B. LAURIOUX. *Histoire et identités alimentaires en Europe*. París: Hachette, 2002; M. MONTANARI y J.-R. PITTE (editores). *Les frontières alimentaires*. París: CNRS, 2009; B. WURGAFT y M. WHITE. *Ways of Eating. Exploring food through History and Culture*. Berkeley: University of California Press, 2024.

de la caza y la pesca. En regiones de la Europa noroeste otras de suelos pobres, algunos cereales inferiores sustituyeron al trigo, en especial el centeno, al que los romanos sólo habían considerado como una mala hierba: fue una “verdadera invención de la alta Edad Media”, desarrollada entre los siglos VII y X.

Así fue como se modificaron o mezclaron hábitos alimentarios de diferente origen, según han demostrado diversos estudios por países y grandes áreas regionales: predominio de la “dieta mediterránea” en algunas³⁶, pero diversidad de situaciones en otras: Inglaterra, Polonia, Rusia...³⁷.

3. LA ALIMENTACIÓN, SEGÚN GRUPOS SOCIALES

Aun dentro de un mismo “sistema alimentario” general, los contenidos y las formas de la alimentación nunca han sido uniformes para toda la sociedad, sino que presentan matices, a menudo muy importantes, según clases, grupos, jerarquías y, aspecto menos estudiado, edades³⁸. También según situaciones concretas: carestía, suficiencia o abundancia, días laborables o días de fiesta, periodos de abstinencia y ayuno.

El aspecto más evidente y conocido se refiere a las diferencias sociales, cualitativas y cuantitativas, ante la comida. Es la “cocina de sabores, cocina de valores” (Montanari), “el sistema alimentario como elemento de diferenciación social”, en expresión de Antonio Riera i Melis, gran conocedor del asunto³⁹, o,

36 A. PÉREZ JIMÉNEZ y G. CRUZ ANDREOTTI (editores). *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*. Madrid: Ed. Clásicas, 2000 (en especial, A. GALÁN SÁNCHEZ. “Paisajes, hombres y alimentación en la Europa bajomedieval editerránea”, pp. 183-226). M. MONTANARI. “El papel del Mediterráneo en la difusión de los modelos alimentarios de la Edad Media: ¿espacio cultural o mar fronterizo?”, en F. X. MEDINA (editor). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria, 1996; *La Mediterrània...*, *op. cit.*; M. BRISVILLE, A. RENAUD y M. ROVIRA (editores). *L'alimentation en Méditerranée occidentale aux époques antique et médiévale. Archéologie, bioarchéologie et histoire*. Aix-en-Provence: Presses Universitaires de Provence, 2021.

37 Ch. M. WOOLGAR, D. SERJEANTSON y T. WALDRON (editores). *Food in Medieval England. Diet and Nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 2006; M. DEMBINSKA. *Food and Drink in medieval Poland. Rediscovering a cuisine of the past*. Filadelfia: University of Pennsylvania Press, 1999; R. E. F. SMITH y D. CHRISTIAN. *Bread and Salt. A Social and Economic History of Food and Drink in Russia*. Cambridge: Cambridge University Press, 1984.

38 Algunos estudios sobre alimentación infantil, lactancia y nodrizas, etc. en V. DASEN, M.-C. GÉRARD y G. ZAI (editores). *Art de manger...*, *op. cit.* También Y. FOEHR-JANSSENS, D. SOLFAROLI CAMILLOCCI, F. ARENA, V. DASEN e I. MAFFI (editoras). *Allaiter de l'Antiquité à nos jours. Histoire et pratique d'une culture en Europe*. Turnhout: Brepols, 2023; J. G. SPERLING (editora). *Medieval and Renaissance Lactations: Images. Rethoric, Practices*. Surrey: Ashgate, 2013; J. M. CACHO BLECUA. “Nunca quiso mamar leche de mugier rafez (Notas sobre lactancia. Del Libro de Alexandre a don Juan Manuel)”, en *I Coloquio de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval*. Santiago de Compostela: Promociones y Publicaciones Universitarias, 1985, pp. 209-223; S. HIREL y H. THIEULIN-PARDO (EDITORAS). *La leche polifónica. Estudios sobre las nodrizas en la Península Ibérica (ss. XV-XVI)*. Madrid: La Ergástula, 2021.

39 A. RIERA i MELIS. *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*. Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, 1977; A. RIERA i MELIS. “El sistema alimentario

dicho de otro modo, “la jerarquía de la mesa”, en frase de Juan Vicente García Marsilla referida a la Valencia bajomedieval⁴⁰. La manifestación de las jerarquías sociales mediante los usos de alimentación, vestido, adornos, armas y medios de transporte era una realidad por sí misma, pero se reforzó legalmente desde el siglo XIII, cuando alcanzó su madurez el orden social estamental y comenzaron a promulgarse “leyes suntuarias” en diversos países europeos⁴¹.

“La calidad de los alimentos funcionaba como signo exterior de prestigio”, consolidando una tendencia, muy anterior en el tiempo, a que cada cual comiera *iuxta suam qualitatem* (Montanari).

La alimentación constituyó, hasta el siglo XIX, un índice dominante del nivel de vida, por lo que el gusto debía marcar, de forma ostentosa, la desigualdad social, ya por el abuso (signo de dominación), ya por la abstención con respecto a ciertos productos (que se consideraba signo de dependencia)⁴².

La alimentación de los **campesinos** no era uniforme porque, dentro de su general limitación o sobriedad habitual y forzosa, dependía de la posición social de cada familia rural, de las características, calidad y cantidad de las producciones agrarias de cada comarca, de la combinación entre autoconsumo e intercambios, directos o por vía mercantil, y de las épocas del año. Por lo tanto, como es propio de la investigación sobre este tipo de realidades históricas, hay que comparar casos diversos y extraer lo que tienen en común al mismo tiempo que se aprecia la singularidad de cada situación⁴³.

como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media: Occidente, siglos VIII-XII”, en *Representaciones de la sociedad en la historia: de la autocomplacencia a la utopía*. Valladolid: Universidad de Valladolid e Instituto de Historia Simancas, 1991; A. RIERA i MELIS. “Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajo-medieval”. *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*. 14-15 (1994), pp. 193-217; A. RIERA i MELIS. “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares”. *Anuario de Estudios Medievales*. 24 (1994), pp. 857-886; A. RIERA i MELIS. “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados”. *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*. 16-17 (1995-1996), pp. 181-205; E. BIRLOUEZ. *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*. Rennes: Ouest France, 2015.

40 J. V. GARCÍA MARSILLA. *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*. Valencia: Diputació de València, 1993.

41 M. G. MUZZARELLI (directora). *La legislazione suntuaria secoli XIII-XVI. Emilia-Romagna*. Roma: Ministero per i beni e l'attività culturali, 2002; J. D. GONZÁLEZ ARCE. *Apariencia y poder. La legislación suntuaria castellana en los siglos XIII y XV*. Jaén: Universidad de Jaén, 1998.

42 A. BURGUIÈRE. “Alimentation”, en *Dictionnaire des Sciences Historiques*. París: Presses Universitaires de France, 1986.

43 M. MONTANARI. *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Nápoles, Liguori, 1979; M.^a J. CARBAJO SERRANO y P. MARTÍNEZ SOPENA. “L'alimentation des paysans castillans d'après les *Fueros* des XIe-XIIIe siècles”, en D. MENJOT (editor). *Manger et boire..., op. cit.*; M.^a H. da CRUZ COELHO. “Apontamento sobre a comida e a bebida do campesinado coimgrão em tempos medievos”,

Hay muchos datos sobre la alimentación de los **pobres** en las ciudades medievales. Esto se debe a la abundancia de documentación sobre mandas testamentarias, cofradías, hospitales y demás instituciones que repartían alimento, ropa y otros bienes por vía de limosna⁴⁴. Interesa también conocer los repartos de comida, a veces cotidianos, procedentes de las *mesas* de casas reales, aristocráticas y, en especial, episcopales, que atendían, a veces, a decenas de personas⁴⁵. Respecto a las **clases populares**, que subsistían por sus propios medios, es posible trazar los grandes rasgos de su régimen alimenticio, en especial gracias a las cuentas de impuestos sobre el tráfico y consumo⁴⁶.

Abundan los testimonios sobre modelos e ideales clericales relativos a la alimentación, en especial los **monásticos**, más ceñidos a los periodos de abstinencia de carne, los días de ayuno y el consumo de vegetales, así como las críticas a las desviaciones o excesos (*vg.*, la dirigida por San Bernardo contra los excesos gastronómicos de los cluniacenses o la sátira *De monachis carnalibus*, escrita entre finales del siglo XIII y el XV), pero suelen ser más escasos los documentos que permiten ver si la práctica se atenía al ideal. Destacan, una vez más, los trabajos

en M.^a H. da CRUZ COELHO. *Homens, espaços e poderes. Séculos XI-XVI*. Volumen I. *Notas do vive social*. Lisboa: Horizonte Livros, 1990, pp. 9-22; M. CASTIÑEIRAS. "La mesa del señor y la mesa del campesino. Alimentación y contraposición de estamentos a través de la iconografía del calendario medieval", en E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir...*, *op. cit.*, pp. 391-410; M.^a L. RODRIGO ESTEVAN. "Del Pirineo a la Cordillera Ibérica. Sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV)", en F. XABIER MEDINA *et al.* (coordinadores). *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers*. Guadalajara (México): Universidad de Guadalajara, 2009, pp. 405-422.

44 A. RIERA i MELIS. "Pobreza y alimentación en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media", en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. Palma de Mallorca: Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 39-72; P. BERTRÁN ROIGÉ. "L'alimentació dels pobres, hostes i servidors al Palau Pontifici d'Avinyó: 1375". *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*. 20-21 (2000), pp. 369-380; L. MARTÍNEZ GARCÍA. "La asistencia material en los hospitales de Burgos en los últimos siglos de la Edad Media", en D. MENJOT (editor). *Manger et boire...*, *op. cit.*

45 Por ejemplo, la "mesa" de fray Hernando de Talavera, primer arzobispo de Granada, según su biógrafo A. FERNÁNDEZ de MADRID. *Vida de fray Hernando de Talavera (c. 1530)*. Madrid: 1931, p. 88: en torno a 200 personas diarias.

46 A. RIERA i MELIS. "Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental durante la baja Edad Media", en E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir...*, *op. cit.*, pp. 57-96; Y. GUERRERO NAVARRETE. "Aproximación cualitativa y cuantitativa a la dieta urbana en el siglo XV", en *Homenaje al Profesor Luis Suárez Fernández*. Valladolid: Universidad de Valladolid, 1991, pp. 245-265; M. GONZÁLEZ JIMÉNEZ. "Notas sobre el coste de la vida y la alimentación en Marchena a fines del siglo XIV". *Archivo Hispalense*. 57 (1974), pp. 59-65; L. R. VILLEGAS DÍAZ. "Datos sobre la alimentación y coste de la vida en Vitoria a mediados del siglo XIV (1369)", en *Vitoria en la Edad Media*. Vitoria: Ayuntamiento, 1982 y L. R. VILLEGAS DÍAZ. "Datos sobre la alimentación en la frontera navarro-castellano-aragonesa en el siglo XIV", en D. MENJOT (editor). *Manger et boire...*, *op. cit.*

de Riera i Melis⁴⁷ y hay otros muchos dedicados a instituciones o momentos concretos⁴⁸.

Las publicaciones sobre alimentación de **nobles** y **reyes**, en el marco de sus respectivas *casas*, son mucho más numerosas, de contenido amplio y comparativo a veces⁴⁹, pero casi siempre sobre casos concretos y desiguales según la calidad informativa de los testimonios: las cuentas de tesorería, de mayordomos y camareños suelen ser las que más noticias proporcionan⁵⁰. Algunos elementos distintivos:

47 A. RIERA i MELIS. "Alimentació i ascetisme a l'Alta Edat Mitjana. Gènesi de la dietética monástica benedictina", en *Temps de monestirs: els monestirs catalans de l'any mil*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1999, pp. 141-167; A. RIERA i MELIS. "La carn als models alimentaris minàstics dels segles VI i VII", en *Història de la ramaderia i la veterinària als Països Catalans*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1999, pp. 35-74; A. RIERA i MELIS. "Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc", en *Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragò. Edat Mitjana*. Lérida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995; A. RIERA i MELIS. "Cistercienses y cluniacenses en el siglo XII: dos concepciones del ascetismo, dos sistemas económicos, dos actitudes ante la alimentación", en *Castilla y el mundo feudal. Homenaje al profesor Julio Valdeón*. Volumen 3. Valladolid: Junta de Castilla y León, 2009, pp. 399-434.

48 B. CLAVEL (editor). *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Amiens: Université de Picardie-Jules Verne, 2006; J.-C. HOCQUET. "Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens". *Annales. Histoire, Sciences sociales*. 40, 3 (1985), pp. 661-686; M. C. VIVANCOS. "Consumo y ascesis: comer, beber y vestir en monasterios y cabildos", en E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir...*, op. cit., pp. 279-320; C. VIZUETE MENDOZA. "La dieta alimenticia en la religiosidad femenina de San Clemente de Toledo", en *Las mujeres en el cristianismo medieval*. Madrid: Al-Mudayna, 1989; P. BERTRAN ROIGÉ. "L'alimentació del Prior de Catalunya", en *Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragò. Edat Mitjana*. Volumen II. Lérida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995; E. PIEDRAFITA. "La alimentación en Aragón en el siglo XIII: el modelo clerical y nobiliario". *Revista de Historia Jerónimo Zurita*. 81 (2005-2006), pp. 99-132.

49 A. RIERA i MELIS. "Alimentació i poder a Catalunya al segle XIII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa". *Revista d'Etnologia de Catalunya*. 2 (1993), pp. 8-21; M.^a C. QUINTANILLA RASO. "Vivir, comer, beber. Niveles de vida y consumo en las casas de la nobleza cortesana bajomedieval", en E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir...*, op. cit., pp. 245-278; J. Á. SESMA MUÑOZ. "Consumo de productos alimenticios de lujo en la baja Edad Media", en E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir...*, op. cit., pp. 97-122.

50 Algunos ejemplos destacados: R. CONDE. "Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillem de Montcada (A.D. 1189)". *Medievalia*. 3 (1982), pp. 7-21; E. SARASA. "La alimentación de un rey aragonés y su séquito a comienzos del siglo XV", en D. MENJOT (editor). *Manger et boire...*, op. cit.; J. V. GARCÍA MARSILLA. *La taula del senior duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*. Gandia: CEIC Alfonso el Vell, 2010 (Alfonso de Aragón, duque de Gandia, c. 1400); F. SERRANO LARRÁYOZ. *La mesa del rey. Cocina e régimen alimentario en la corte de Carlos el Noble de Navarra (1411-1425)*. Pamplona: Gobierno de Navarra, 2002 y F. SERRANO LARRÁYOZ. "La alimentación de la realeza navarra en el siglo XV: las cuentas del hostel de la reina Blanca durante una romería a Zaragoza (1433)", en *La vida cotidiana en la Edad Media*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1998, pp. 305-336. Otros ámbitos: R. COMBA, A. M. NADA PATRONE e I. NASO (editores). *La mensa del príncipe. Cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude (XIII-XV secolo)*. Cuneo: Società Studi Storici, 1997; P. BERTRAN ROIGÉ. "La alimentación pontificia. El ejemplo de la mesa del papa avinonés Gregorio XI: 1375-1376", en *Poder y Sociedad en la Edad Media. Estudios en homenaje al profesor Luis Vicente Díaz Martín*. Volumen II. Valladolid: Universidad de Valladolid, 2002, pp. 617-633 y el modelico y extenso estudio de S. WEISS. *Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378): Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalter Hofes*. Berlín: De Gruyter, 2002. Para tiempos modernos, F. LABRADOR ARROYO y J. PAJARÍN DOMÍNGUEZ

la diversidad de carnes, el empleo de especias y plantas aromáticas, las salsas, la atención a la variedad de sabores, olores y colores de los alimentos.

Otro aspecto a tener en cuenta es el consumo de comida preparada fuera de casa, bastante habitual en ciudades medievales, en las que además había muchas tabernas donde comer, beber y practicar una “cultura de la alimentación” peculiar⁵¹, según testimonios que proceden de tratados de almotacenía andalusíes y de sus sucesores hispano-cristianos, incluidos en ordenanzas municipales⁵². O, en otro orden de realidades, los dedicados a exaltar la taberna como lugar de convivialidad y consumo de vino, al modo expresado por la conocida canción goliárdica del siglo XII *In taberna quando sumus non curamus quid sit humus*⁵³.

Hay que estudiar aparte los consumos durante tiempos excepcionales, como pueden ser los de un viaje, una campaña bélica o una actividad laboral no habitual, que suelen reflejar con mayor claridad los aspectos básicos del régimen alimenticio⁵⁴, así como las estimaciones de consumo por tripulaciones de barcos durante sus travesías. Y los momentos de fiesta y celebración, que incluyen comidas extraordinarias y banquetes, mucho más frecuentes entre las clases altas o en el marco de palacios reales o señoriales, aunque no exclusivas de ellos⁵⁵.

(coordinadores). *Las legumbres del rey. Mesa y alimentación en la Corte (siglos XVI-XIX)*. Madrid: Dykinson, 2020.

51 P. GERBOD. *La restauration hors foyer en Europe (du moyen âge à nos jours)*. París: Champion, 2000; P. CLARK. *The English Alehouse. A Social History 1200-1830*. Londres: Longman, 1983.

52 V., por ejemplo, É. LÉVY-PROVENÇAL y E. GARCÍA GÓMEZ (editores). *Sevilla a comienzos del siglo XII: el tratado de Ibn Abdún*. Madrid: 1948: preceptos sobre la calidad de productos que se venden en el mercado, en especial alimentos.

53 Texto de esta y otras canciones *potatoria et lusoria* en L. A. de VILLENA. *Dados, amor y clérigos. El mundo de los goliardos en la Edad Media europea*. Madrid: Renacimiento, 2010 (2ª edición; la primera, 1979); F. RICO (editor). *Carmina Burana. Cantos de goliardos y poemas de amor*. Barcelona: Galaxia Gutenberg, 2023.

54 M.^a de los D. SÁNCHEZ VILLAR. *Desde Estella a Sevilla. Cuentas de un viaje (1352)*. Valencia: 1974; J. CARRASCO PÉREZ y L. R. VILLEGAS DÍAZ. “Nueva embajada de Navarra a Castilla en 1362. Las cuentas del viaje”. *Historia. Instituciones. Documentos*. 8 (1981), pp. 85-149; F. SERRANO LARRÁYOZ. “Aproximación a la alimentación del ejército navarro durante la guerra castellano-navarra (1429)”. *Príncipe de Viana*. 212 (1997), pp. 567-588, y F. SERRANO LARRÁYOZ. “*Item perrexil, mostarda, lechugas et rauanos*. Notas sobre la alimentación de mineros alemanes en Pamplona a finales del siglo XIV (1392)”. *Anuario de Estudios Medievales*. 38, 1 (2008), pp. 235-269.

55 A. GAUTIER. *Le Festin dans l'Angleterre anglo-saxonne (ve-xie siècle)*. Rennes: Preses Universitaires de Rennes, 2006; A. RUCQUOI. “Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au xvème siècle”, en D. MENJOT (editor). *Manger et boire..., op. cit.*; J.-P. MOLÉNAT. “Menus tolédans à la fin du xvème siècle”, en D. MENJOT (editor). *Manger et boire..., op. cit.*; H. CASADO. “Le banquet de l'assemblée communale rurale en Vieille Castille”, en *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Ruán: Université de Rouen, 1992; A. RIERA i MELIS. “Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media”, en M. S. GARCÍA GUATAS, E. PIEDRAFITA y J. BARBACIL (coordinadores). *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza: Diputación Provincial de Zaragoza e Institución “Fernando el Católico”, 2013, pp. 65-100.

Los usos alimentarios, los tabúes y limitaciones en la comida y la bebida de origen o mandato religioso tienen, a veces, alguna relación tácita con la dietética y, en todo caso, forman parte también de la historia social y cultural de la alimentación, pero no son asunto propio de estas páginas porque merecen muchas más, especialmente para la España medieval, zona de contacto entre Europa occidental, la herencia mediterránea y el mundo islámico y hebreo⁵⁶, espacio de “convivencia” y alteridad entre musulmanes, cristianos y judíos⁵⁷.

4. HISTORIA CULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

4.1. GASTRONOMÍA

“Las preferencias alimenticias son uno de los soportes mayores de la identidad cultural”, a la vez que resultado —ya lo hemos visto— de la jerarquización social. “El gusto alimenticio es un terreno complejo, estructurado tanto por prohibiciones

56 F. de la GRANJA SANTAMARÍA. *La cocina árabe-andaluza según un manuscrito inédito*. Tesis doctoral. Madrid: Universidad [Complutense], 1960; E. GARCÍA SÁNCHEZ. *La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico*. Tesis doctoral. Granada: Universidad de Granada, 1983; A. GARCÍA BAENA. *La alimentación en al-Andalus: cereales y aceite*. Málaga: Satriá, 2008; J. A. MOLINA. *La cocina musulmana de Occidente. Historia de la gastronomía árabe-andaluza*. Sevilla: Alfar, 2020; M. MARÍN y D. WAINES (editores). *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid: Agencia de Cooperación Internacional, 1994; *Cultures et nourritures de l'Occident musulmán*. París: Vincennes, 1997; D. WAINES (editor). *Food Culture and Health in Pre-Modern Muslim Societies*. Leiden: Brill, 2011 (artículos de la *Encyclopaedia of Islam*); IBN RAZIN al-TUYIBI. *The Exile's Cookbook: Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa*. D. NEWMAN (traductor). Londres: Sagi Books, 2023. También, recientemente, F. GARCÍA DUARTE. *La gastronomía de Al Ándalus. Los sabores andalusíes que persisten en nuestra memoria*. Córdoba: Almuzara, 2025.

U. MACÍAS y R. IZQUIERDO BENITO (editores). *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Toledo: Universidad de Castilla-La Mancha, 2010; H. JAWHARA PIÑER. *Jews, Food and Spain: The Oldest Medieval Spanish Cookbook and the Sephardic Culinary Heritage*. Newton, MA.: Academic Studies Press, 2022; H. JAWHARA PIÑER. *Sefardí. Cocinar la historia. Recetas de los judíos de España y la diáspora desde el siglo XIII hasta nuestros días*. Málaga: Col and Col, 2022.

57 Un excelente ejemplo en el reciente libro de M.^a del P. RÁBADE OBRADÓ. *Identidades alimentarias en el conflicto judeoconverso en tiempos de los Reyes Católicos*. Madrid: Dykinson, 2024. Otras observaciones y casos: J. SOLER. “Sémiotique de la nourriture dans la Bible”. *Annales. Histoire, Sciences sociales*. 28, 4 (1973), pp. 943-955; M. ESPADAS BURGOS. “Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española”. *Hispania*. 25 (1975), pp. 537-565: sobre comidas y tabúes entre moriscos y judeoconversos, y prescripciones de ayuno y abstinencia entre cristianos, F. MÁRQUEZ VILLANUEVA. “El mundo converso de *La lozana andaluza*”. *Archivo Hispalense*. 56 (1973), pp. 87-97; M.^a G. DÍAZ, L. M.^a SÁNCHEZ y F. J. PASCUAL. “Los procesos inquisitoriales: fuentes para el estudio de la alimentación judía, propuesta metodológica”, en A. UBIETO ARTETA (coordinador). *VII Jornadas de metodología de la investigación científica sobre fuentes aragonesas*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza, 1992, pp. 359-372; E. CANTERA MONTENEGRO. “La carne y el pescado en el sistema alimentario judío en España”. *Espacio, tiempo y forma. Serie III, Historia medieval*. 16 (2003), pp. 13-52.

religiosas como por prejuicios sociales, valores estéticos⁵⁸, preferencias elaboradas o difundidas por la práctica de cocinar, la gastronomía, la dietética.

Este es, probablemente, el campo de la historia de la comida más cultivado en los últimos tiempos por el atractivo que ejerce la historia cultural y, probablemente, por la influencia que ejercen las demandas o estímulos inmediatos de su sociedad sobre los historiadores. Y nuestra época sitúa en sus altares televisivos, y otros *mass media*, a los cocineros, ya sean exquisitos ilusionistas de la *nouvelle cuisine*, ya mesoneros de toda la vida venidos a más en la consideración de consumidores que añoran la “cocina de la abuela”.

Entre los libros principales para entender la alimentación como cultura, en la Edad Media, contamos, de nuevo, con los de Massimo Montanari, Bruno Laurioux y algunas de las síntesis generales que ya he mencionado⁵⁹, así como con el libro colectivo *Et coquatur ponendo* y su complemento, *L'alimentazione in età preindustriale*, publicados por el Istituto di Storia Economica F. Datini (Prato)⁶⁰.

Dentro de su amplísima temática, destaca la evolución de las normas y consejos sobre la buena alimentación, es decir, lo que hoy llamamos gastronomía, donde conviven tradiciones propias de la práctica cotidiana con pautas dictadas por profesionales de la cocina y por médicos. La gastronomía es una realidad universal, de una u otra forma⁶¹, pero alcanzó mayor sistematización a finales de la Edad Media después de un recorrido milenario por el Mediterráneo⁶² al que los siglos medievales aportaron muchas novedades y matices hasta culminar en el primer tratado “que inserta la alimentación en un contexto filosófico, dando a su uso dimensiones morales y sociales”: es el libro de Bartolomeo Sacchi, llamado *Platina*, titulado *De honesta voluptate et valetudine* (c. 1460)⁶³.

58 A. BURGHIÈRE. “Alimentation...”, *op. cit.*

59 M. MONTANARI. *Alimentazione e cultura...*, *op. cit.*; M. MONTANARI. *Convivio. Storia e Cultura dei piaceri della tavola dell'Antichità al Medioevo*. Roma y Bari: Laterza, 1989 (primer volumen de una trilogía que abarca hasta la actualidad), y M. MONTANARI. *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*. Roma y Bari: Laterza, 2021; B. LAURIOUX. *Le Moyen Âge à table*. París: Adam Biro, 1989; *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*. 2 volúmenes. Huesca: La Val de Onsera, 1999.

60 G. NIGRO *et al.* (coordinadores). *Et coquatur ponendo...*, *op. cit.* y G. NIGRO *et al.* *L'alimentazione in età preindustriale...*, *op. cit.*

61 P. FREEDMAN (editor). *Gastronomía. La historia del paladar*. València: Universitat València, 2009; M.^a MESTAYER de ECHAGÜE. *Historia de la gastronomía*. Madrid: Espasa-Calpe, 1943 (reedición, San Sebastián: Real del Catorce, 1996); H. PIGAILLEM. *L'histoire à la casserole. Dictionnaire historique de la gastronomie*. París: Télémaque, 2015.

62 J. LECLANT, A. VAUCHEZ y M. SARTRE (editores). *Pratiques et discours...*, *op. cit.*; J. C. MAROLIN y R. SAUZET (editores). *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*. París: Maisonneuve et Larose, 1982.

63 “La nascita del discorso gastronomico: Platina”, en G. Nigro *et al.* (coordinadores). *Et coquatur ponendo...*, *op. cit.*, pp. 126-142 y “La gastronomía del XVI secolo: tra scienza e cultura”, en G. NIGRO *et al.* (coordinadores). *Et coquatur ponendo...*, *op. cit.*, pp. 143-206.

Hay que conocer las investigaciones de Bruno Laurioux y otros autores⁶⁴, unas de carácter más general y otras centradas exclusivamente en el estudio de la “literatura gastronómica” bajomedieval y sus fuentes o soportes sociales⁶⁵, o de determinados libros de cocina y manejo de alimentos como, por ejemplo, el *Menagier de Paris*; el *Viandier*, reelaborado por Taillevent (Guillaume Tirel) a finales del siglo xiv; el *Arte Cisoria* del marqués de Villena; el *Libro de arte culinaria* de Martino da Como; el *Libro de guisados* de Ruperto de Nola, escrito para el rey Ferrante de Nápoles (1458-1494), etc.⁶⁶. Los estudios por ámbitos regionales proporcionan otras vías de aproximación, en Italia, especialmente⁶⁷; Francia e Inglaterra⁶⁸, y España, donde estas investigaciones han recibido especial atención en Cataluña⁶⁹. También de las obras literarias pueden extraerse

64 B. LAURIOUX. *Les livres de cuisine médiévaux*. Turnhout: Brepols, 1997; B. LAURIOUX. *Le regne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. París: 1997; B. LAURIOUX. *Manger au Moyen...*, op. cit.; B. LAURIOUX. *Une histoire culinaire du Moyen Âge*. París: Honoré Champion, 2005; B. LAURIOUX. *Écrits et images de la gastronomie médiévale*. París: Bibliothèque Nationale de France, 2011; O. REDON, F. SABBAN y S. SERVENTI. *Delicias de la gastronomía medieval*. Madrid: Anaya, 1996; T. SCULLY. *The Art of Cookery in the Middle Ages*. Woodbridge: 1995 (2ª edición, 1997, para siglos xiv y xvi); E. CARNEVALE SCHIANCA. *Cucina medievale: lessico, storia, preparazioni*. Florencia: Olschki, 2011 (ámbito italiano); M. BLACK. *The Medieval Cookbook*. Londres: 1996 (2ª edición, Getty Publications, 2012).

65 N. LABÈRE, *Gastrono(r)mie. Naissance de la littérature gastronomique*. París: Champion, 2021.

66 J. CRUZ CRUZ. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*. Martino da Como “Libro de Arte Culinaria”. Ruperto de Nola “Libro de guisados”. Huesca: La Val d’Onsera, 2002; D. HERNÁNDEZ DE MACERAS, *Libro del arte de cocina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo...* S. GÓMEZ LAGUNA (editor). Salamanca: Maxtor, 1999; E. de ARAGÓN, marqués de Villena. *Arte cisoria, o tratado del arte del cortar del cuchillo*. Madrid: 1981 (edición facsímil de la de San Lorenzo del Escorial: 1766; otra edición, Madrid: Espasa-Calpe, 1967); *Llibre d’aparellar de menjar*. J. SENTENACH (editor). Barcelona: Editorial Barcino, 2015; L. FARAUDOU DE SAINT-GERMAIN. “Libre de totes maneres de confits. Un tratado manual cuatrocenista de arte de dulcería”. *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*. 19 (1946), pp. 97-134.

67 A. CAPATTI y M. MONTANARI. *La cocina italiana. Historia de una cultura*. Barcelona: Alba Editorial, 2006; G. REBORA. *La cucina medievale italiana tra oriente e occidente*. Génova: Università di Genova, 1996; J. BRUNET y O. REDON (editores). *Tables Florentines. Écrire et manger avec Franco Sacchetti*. París: Stock, 1984; B. LAURIOUX. *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du xve siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*. Florencia: SISMEL y Ed. del Galluzzo, 2006 y B. LAURIOUX. “Rome. Babel gastronomique au xve siècle”, en B. ARÍZAGA BOLUMBURU y J. E. SOLÓRZANO TELLECHEA (editores). *Alimentar la ciudad...*, op. cit., pp. 491-510; C. BENPORAT. *Cucina italiana del quattrocento*. Florencia: Olschki, 1996.

68 F. RAVOIRE y A. DIETRICH (editores). *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Contenus et contenants du xive au xvie siècle*. Caen: CRAHM, 2009; *Archéologie du Midi Médiéval*. 15-16 (1997-1998) (ejemplar dedicado a *Usages et goûts culinaires au Moyen Âge en Languedoc et en Aquitaine*); C. M. WOOLGAR. *The Culture of Food in England*. Yale: Yale University Press, 2016.

69 M. MARTÍNEZ LLOPIS. *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Editora Nacional, 1981 (2ª edición, Madrid: Alianza Editorial, 1989); E. PIEDRAFITA PÉREZ. *La cocina de la Corona de Aragón en la época medieval*. Zaragoza: Academia Aragonesa de Gastronomía, 2012; J. LLADONOSA i GIRÓ. *La cocina medieval*. Barcelona: Laia, 1984; I. MARANGES. *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*. Barcelona: Dalmau, 2006; I. MARANGES. *Dolços medievals per avui*. Tarragona: Ed. El Mèdol, 1998; A. CONTRERAS MAS. *La cuina en temps de*

elementos de estudio muy valiosos sobre la conciencia que sus autores y lectores tenían de la importancia de la alimentación en sus vidas. La “historia literaria” de la alimentación hecha con criterio sistemático es reciente⁷⁰, pero no así la cita de textos y autores o las monografías sobre alguno de ellos, que se se practica desde hace mucho tiempo⁷¹.

4.2 DIETÉTICA

La preocupación por consumir alimentos saludables es un aspecto que también interesa conocer, aunque la práctica alimentaria estuviera sujeta a limitaciones diversas que podían ir en contra de los consejos que proporcionaban los libros de medicina, algunos tratados de agronomía y también los de cocina, tanto en el mundo musulmán como en el cristiano⁷². Los *Regimina sanitatis* medievales pasaron del antiguo sistema de régimen según estaciones del año al nuevo de cadencia mensual⁷³. Hay buenos ejemplos sobre algunos regímenes: fue básico el *De regimine sanitatis* de la Escuela de Salerno, inspirado directamente en el *Corpus Hipocraticus* y en otros tratados griegos y árabes. También tuvo gran

Ramon Llull, 1232-1315. Mallorca: Documenta Balear, 2017; J. FÁBREGA. *La cuina medieval: a la taula amb Francesc Eiximenis*. Girona: Institut d'Estudis Gironins, 2000; *Del rebost a la taula: cuina i menjar a la Barcelona gòtica*. Catálogo de exposición. Barcelona: Museu d'història de la ciutat de Barcelona, 1994; J. VALLES ROJO. *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*. Valladolid: Junta de Castilla y León, 2007.

70 N. LABÈRE (editora). *Être à table...*, op. cit.

71 W. PFEFFER. *Le festin du troubadour. Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*. Cahors: La Louve editions, 2016; M. Á. MURO. “La comida y la bebida como motivos literarios en las obras de la Edad Media”, en E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir...*, op. cit., pp. 159-214; J. PÉREZ VIDAL. *Medicina y dulcería en el Libro de Buen Amor*. Murcia: 1981; C. A. NADEAU. *Food Matters. Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*. Toronto: University of Toronto, 2016; C. FERNÁNDEZ DURO y M. LÓPEZ CASTAÑER. *La cocina del Quijote (con todas las recetas)*. Madrid: Rey Lear, 1982; M.ª I. CHAMORRO FERNÁNDEZ. *Gastronomía del Siglo de Oro español*. Barcelona: Herder, 2000.

72 F. AUDOUIN-ROUZEAU (director). *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*. Tours: Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation y Université François Rabelais, 2007; B. LAURIOUX (director). “Cuisine et Médecine au Moyen Âge”. *Cahiers de Recherches Médiévales*. 13 (2005); L. BOLENS. “La diététique médiévale andalouse expliquée par les hommes de science (xie-xiiiè siècles)”, en D. MENJOT (editor). *Manger et boire...*, op. cit.; M. OUFELLI. “Les usages du sucre dans le manuel de pharmacie de Cohen al-Attâr, a Jewish doctor in 13th century Cairo”. *Anuario de Estudios Medievales*. 43, 1 (2013), pp. 243-258.

73 En general, G. VIGARELLO. *Le sain et le malsain. Santé et mieux être depuis le Moyen Âge*. París: Seuil, 1993; C. OPSOMER. *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge*. París: Ed. du Perron, 1991; F. PUCCI DONATI. *Dieta, salute, calendari. Dal regime stagionale antico ai “regimina mensium” medievali: origine di un genere nella letteratura medica occidentale*. Espoleto: Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 2007; M. WEISS ADAMSON. *Medieval Dietetics. Food and Drink in “Regimen Sanitatis” literature from 800 to 1400*. Fráncfort: Peter Lang International, 1995; P. GIL SOTRES. “Le Regole della Salute”, en M. G. GRMEK (director). *Storia dell pensiero medico occidentale. Antichità e Medioevo*. Bari: 1993, pp. 399-438 (edición francesa, París: Seuil, 1995); I. MEDEL MARCHENA. “Consumo y salud: la comida y la bebida en la medicina medieval”, en E. LÓPEZ OJEDA (coordinadora). *Comer, beber, vivir...*, op. cit., pp. 411-432.

difusión el *Tacuinum Sanitatis*, que es la traducción de la obra en árabe de Ibn Butlan, médico cristiano del siglo XI. El *Libellus de conservatione sanitatis* de Juan de Toledo, cardenal y obispo de Oporto (m. 1275); el *Regimen Sanitatis* propuesto por Arnau de Vilanova en 1305 a petición de Jaime II de Aragón; el *Regime du Corps*, de Aldobrandino da Siena, en la Francia del siglo XIV; o los consejos de la *Sevillana Medicina*, de Juan de Aviñón, hacia 1370⁷⁴. Los escritos dietéticos abundan más desde finales de la Edad Media, tal vez en relación con las mayores preocupaciones sanitarias como respuesta a las epidemias⁷⁵. También fueron más frecuentes los que trataban de los problemas que causaba el consumo excesivo de vino y otras bebidas alcohólicas⁷⁶.

4.3. LA BUENA EDUCACIÓN EN EL COMER

No sólo importa conocer qué se comía sino también las maneras de hacerlo y cómo se fueron modificando y refinando las normas y pautas de conducta que formaban parte de las manifestaciones de convivialidad en torno a la preparación de la mesa y el comportamiento en ella –las *manières de table*– de los comensales y de quienes servían a la mesa, que se habrían refinado en un proceso de “civilización de las costumbres” (Norbert Elias) conseguido durante los primeros siglos de la modernidad, y primero en los ambientes sociales de las Cortes regias y nobiliarias⁷⁷. Hoy, sin rechazar por completo el núcleo de esta argumentación, hay más elementos de juicio para considerar que hubo en aquel proceso muchos aspectos ya presentes en los siglos medievales, especialmente desde el XII, si

74 J. CRUZ CRUZ. *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del “Régimen de salud” de Arnaldo de Vilanova*. Huesca: La Val de Onsera, 1997; J. de AVIÑÓN (Moïses ben Samuel Roquemaure). *Sevillana medicina que trata del modo conservativo y curativo de los que habitan en la muy insigne ciudad de Sevilla*. Sevilla: Nicolás Monardes, 1545 (reproducción, Forgotten Books, 2018).

75 M. SANTO TOMÁS PÉREZ. “El uso terapéutico de la alimentación en la Baja Edad Media”, en B. ARÍZAGA BOLUMBURU y J. E. SOLÓRZANO TELLECHEA (editores). *Alimentar la ciudad...*, op. cit., pp. 459-490; K. ALBALA. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley: University of California Press, 2002; D. GENTILCORE. *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, medicine and society, 1450-1800*. Londres: Bloomsbury, 2015.

76 A. B. TLUSTY (editor). *Alcohol in the Early Modern World: A Cultural History*. Nueva York: Bloomsbury Academic, 2022; A. JABOULET-VERCHERRE. *The Physician, the Drinker and the Drunk. Wine's Uses and Abuses in Late Medieval Natural Philosophy*. Turnhout: Brepols, 2014; J. VERDON. *Boire au Moyen Âge*. París: Perrin, 2002; M. LECOUTRE. *Le goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Âge (ve-xxie siècle)*. París: Belin, 2017; P. PLASENCIA FERNÁNDEZ. *El vino en los clásicos castellanos*. Madrid: Blume, 2006; M.^a E. GONZÁLEZ DE FAUVE y P. FORTEZA. “Del beber con moderación. Usos y aplicaciones del vino según los tratados médicos de la España bajomedieval y de la temprana modernidad”. *Historia. Instituciones. Documentos*. 32 (2005), pp. 175-192.

77 N. ELIAS. *El proceso de la civilización*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 1988 (edición original, 1939). La publicación de una parte de su libro, inédita, dedicada a la Edad Media, pone de manifiesto que tenía una opinión más matizada: N. ELIAS. *Moyen Âge et procès de civilisation*. París: EHESS, 2021.

tenemos en cuenta los numerosos tratados de educación y buenas maneras, entre ellas las relativas al comer, que se escribieron en la Edad Media⁷⁸.

4.4. LAS MUJERES Y LA ALIMENTACIÓN

Algunos autores se han preguntado sobre los motivos de las actitudes y matices diferentes entre varones y mujeres que se observan en la representación mental de la alimentación y en la práctica de las actividades relacionadas con ella. Se deben, sin duda, a las distintas funciones y formas de participar en los procesos de elaboración y distribución de productos para la alimentación, y, luego, en la preparación y consumo de la comida. Pero en algunas ocasiones también interviene otro factor, el relativo a las distintas sensibilidades en la reflexión y la práctica de la espiritualidad religiosa, en la diversidad de orientaciones y funciones que se refieren a unos o a otras dentro del ámbito común de la religiosidad medieval.

⁷⁸ Así, el *De civilitate morum puerilium* de Erasmo de Rotterdam, publicado en 1530, recoge muchos consejos ya conocidos y tal vez desigualmente practicados en la baja Edad Media, mencionados, por ejemplo, en F. EIXIMENIS. *L'estetica medievale. Dell'eros, della mensa e della città*. G. ZANOLETTI (editor). Milán: Jaca Books, 1985. Algunas referencias bibliográficas principales: C. ROUSSEL. "Le legs de la rose: modèles et préceptes de la sociabilité médiévale", en A. MONTANDON (director). *Pour une histoire des traités de savoir-vivre en Europe*. Clermont-Ferrand: Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Clermont-Ferrand, 1994, pp. 1-90 y A. MONTANDON (director). *Bibliographie des traités de savoir-vivre en Europe, du Moyen Âge à nos jours*. 2 volúmenes. Clermont-Ferrand: Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Clermont-Ferrand, 1995 (por países). Los textos publicados por C. ALVAR y G. ALVAR NUÑO. *Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media*. Madrid: Sial Pigmalion, 2020; A. J. GRIEC y A. MANCIULLI. "La codificazione del modo di stare a tavola" y A. MANCIULLI. "Le arti della tavola", en G. NIGRO *et al.* (coordinadores). *Et coquatur ponendo...*, *op. cit.*, pp. 109-123 y 325-372, respectivamente; J. ARROUYE, R. AVERKORN y R. BAUDRY (editores). *Banquets et manières de table au moyen âge*. Aix-en-Provence: Presses Universitaires de Provence, 1996 (2ª edición, 2014); N. LABÈRE (editora). *Être à table...*, *op. cit.*; B. LAURIoux, A. PARAVICINI-BAGLIANI y E. PIBIRI (editores). *Le Banquet. Manger, boire et parler ensemble (XIIe-XVIIe siècle)*. Florencia: SISMEL y Ed. del Galluzzo, 2018; M. VISSER. *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners*. Toronto: Harper Collins, 1991; M. AURELL, O. DUMOULIN y F. THELAMON (editores). *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Ruán: C.N.R.S. y Université de Rouen, 1992; C. BENPORAT. *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra tre e quattrocento*. Florencia: L. Olschki, 2001; S. MENNELL. *Français et anglais à table, du moyen âge à nos jours*. París: Flammarion, 1987; M. de MENACA. "Le boire et le manger au Moyen-âge espagnol: théorie et pratique", en D. MENJOT (editor). *Manger et boire...*, *op. cit.*; J. L. MARTÍN RODRÍGUEZ y P. LÓPEZ PITA. *Urbanidad y buenos modales en la mesa medieval (selección de textos)*. [Salamanca]: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995; J. L. MARTÍN. *Código y decálogo medieval del manipulador de alimentos*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995; C. VELA AULESIA. "La collació, un apat medieval poc conegut", en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris: segles V-XVIII*. Palma de Mallorca: Institut d'Estudis Balearics, 1995, pp. 669-686; J. C. MARTÍN CEA. "Entre platos, copas y manteles. Usos y costumbres sociales en torno a las comidas en la Castilla bajomedieval", en J. C. MARTÍN CEA (coordinador). *Convivir en la Edad Media*. Burgos: Ed. Dosssoles, 2010, pp. 253-282.

El primer aspecto se nos presenta en productos historiográficos de vistosos títulos: “Cruce temático alimentación-mujer”, “las mujeres, primeras amas –‘maîtresses’– del universo de la mesa” (Labère), “L’arte della donna: far da mangiare” y “Le vestali del consumo” (Muzzarelli, Tarozzi) o bien, título más prosaico, “Il ruolo della donna nell’alimentazione”⁷⁹, que establece los siguientes aspectos a desarrollar en investigaciones particulares:

1. El trabajo previo de compra en el mercado, a revendedoras o *regateras*, etc. O de recolección y almacenamiento, en medios sociales campesinos.
2. El trabajo doméstico de preparación de la comida y la mesa y de los espacios correspondientes: cocina, despensa, sala o comedor...
 - Aprovisionamiento de agua y combustibles, preparación de conservas, salazones, chacinas, quesos, mantequilla, confituras y otros alimentos de consumo diferido.
 - “Conocimiento del uso de las hierbas”: cocimientos, infusiones, farmacopea doméstica.
 - Todo ello dentro de su función de “administrar, conservar y manejar las cosas domésticas”, los bienes de la casa, del marido y suyos, con matices diversos según el grupo social del que formara parte, en especial los alimentos, la vestimenta, y a veces las fibras para su confección (lana, lino...), el mobiliario y el menaje: esto es, todo lo que se integra en el concepto castellano de *ropa*.
3. El cuidado especial de la alimentación y vestido de los hijos, desde la lactancia, a menudo muy prolongada, con o sin la ayuda de nodrizas.
4. Respecto a las mujeres rurales, su participación en los trabajos de producción de bienes (siega, recolección, vendimia, vareo de la aceituna, cuidado del huerto, aves y otros ganados de corral, ordeñado, castración de colmenas, etc.).
5. El protagonismo y la variedad de los trabajos de las mujeres es mayor en las regiones de emigración temporal de los varones por causa de pastoreo, arriería, pesca y navegación marítima –por ejemplo, zonas de montaña–, así como su valoración para ser contratadas como sirvientas, nodrizas, etc. en casas de buena posición socioeconómica.
6. Las mujeres en el comercio de productos alimenticios, especialmente en medio urbano.
 - El puesto en el mercado para la venta directa de diversos artículos: hortalizas, aves, huevos, charcutería, casquería, caza, comida preparada. Los puestos de venta del pan (los

⁷⁹ N. LABÈRE, *Gastrono(r)mie...*, *op. cit.*; “II. Ruolo della donna nell’alimentazione”, en G. NIGRO *et al.* *L’alimentazione in età preindustriale. ...*, *op. cit.*, pp. 411-495; M. G. MUZZARELLI y F. TAROZZI (editoras). *Donne e cibo. Una relazione nella storia*. Milán: Mondadori, 2003; M. G. MUZZARELLI. *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*. Roma: Laterza, 2013 (2ª edición).

hombres de la familia lo producen, las mujeres lo venden) y, en localidades marítimas, la venta de pescado al por menor.

- Las *regateras* (y *regatones*): la reventa fuera del mercado, también al *detall*, reglamentada y limitada en las ordenanzas municipales.

7. Profesionales de la cocina.

- Todos los “grandes” o conocidos son hombres (jefes de cocina de reyes, aristócratas, etc., a menudo con mucha movilidad geográfica), pero las mujeres predominan en la pequeña cocina doméstica o local.
- En este punto, es oportuno recordar a los aficionados, no profesionales: sobre las *brigade mangerecce* (Italia, datos desde el siglo XIV) de varones, jóvenes nobles o de buena posición, que se reúnen para cocinar, experimentar nuevos platos, comer luego juntos... precursores de las “sociedades gastronómicas” de otros países y regiones. Era una forma de sociabilidad masculina: podía haber mujeres formando parte de los servidores de la mesa, pero no de los comensales.

8. Las mujeres en las tabernas, mesones, etc., como propietarias, junto con sus maridos, viudas, etc., o como empleadas: cocina, servicio de mesa, tabernerías, servicio de habitaciones...

9. El caso especial de los conventos de monjas, donde “las artes culinarias femeninas encontraron la manera de expresarse plenamente e incluso de salir al exterior y competir” (fenómeno más extendido desde los siglos XVII-XVIII: dulces y confitería).

Algunos autores han puesto de relieve la peculiar relación entre religiosidad y alimentación en el ámbito del cristianismo, y no solo en la Edad Media, aunque sus investigaciones se refieran especialmente a ella⁸⁰. La misa es, sobre todo, la consagración del pan y del vino, que hace actual el mensaje religioso de Cristo y su mandato-memorial en la “última cena”: *este es mi cuerpo... este es el cáliz de mi sangre... haced esto en memoria mía*. La eucaristía, alimento sagrado, vendría a ser “modelo de todas las comidas”. Más aún cuando se intensificó el culto eucarístico, fuera de la misa, desde mediados del siglo XIII, y la fiesta del *Corpus Christi* (1264) se convirtió en una de las celebraciones religiosas más importantes de la cristiandad latina.

Las reflexiones sobre la alimentación/eucaristía tuvieron, por lo tanto, mucha importancia en la espiritualidad de aquellos tiempos. Situaban en un plano destacado al cuerpo como “sede de lo divino” y otorgaban un significado peculiar al

⁸⁰ C. W. BYNUM. *Holy Feast and Holy Fast. The religious significance of food to medieval women*. Berkeley: University of California Press, 1988 (edición en francés, *Jeûnes et festins sacrés. Les femmes et la nourriture dans la spiritualité médiévale*. París: Le Cerf, 1999).

ayuno, que no significaba ni masoquismo ni odio a lo corporal. Por el contrario, la *santa anorexia* sería una práctica para domar la carne en el propio cuerpo, como medio o posibilidad abierta para elevarse espiritualmente.

¿Tuvo mayor importancia en las expresiones femeninas de ascetismo?: Caroline W. Bynum opina que las mujeres expresaban por medio del ayuno sus específicos “fenómenos biológicos y sociales: dolor de la maternidad y lactancia; preparación y distribución de los alimentos... símbolos femeninos que contrastan con los masculinos de renuncia al poder y a la riqueza”, más empleados por los varones como recurso ascético para elevar su espiritualidad. La autora estudia 864 vidas de santos, entre 1000 y 1700, y observa que “todos los modelos de ascesis penitencial, entre ellos el ayuno, son más frecuentes en la expresión de la religiosidad femenina”, pero también en la de los ermitaños.

En general, todo lo relativo a la nutrición juega un papel primordial en la experiencia religiosa de las mujeres medievales. El alimento debe ser preparado, partido, masticado para que sea asimilado y sustente la vida; “refleja y resume el sufrimiento tanto como lo hace la fecundidad”, es símbolo de sacrificio y caridad, según el modelo de Cristo, más próximo e inteligible para las mujeres, que “estaban más íntimamente implicadas que los hombres en la preparación y distribución de comida”, además de dar como alimento su cuerpo (lactancia), a modo de alegoría de lo que hace Cristo con su cuerpo y sangre... El alimento – concluye Bynum– es solo un “hilo en la trama de la espiritualidad femenina pero, siguiéndolo, se descubren muchos aspectos de ella”.

Por otra parte, la alimentación, en términos generales, podía ser un recurso valioso para las mujeres, teniendo en cuenta la prevalencia o monopolio femenino en preparar comida en el marco familiar: al dar de comer a otros, incluso privándose ellas de alimento, “aseguraban su influencia o dominio sobre su cuerpo y sobre su universo”. Las mujeres imponían con frecuencia su voluntad en el medio familiar al ayunar y al distribuir alimentos a otros... Estos actos son, a la vez, instrumentos muy eficaces para criticar, educar o convertir a los miembros de su familia, para conseguir que se plieguen a su voluntad... [Las mujeres pueden utilizar sus prácticas alimentarias] para modelar su vida, rechazar las funciones que no quieren ejercer, criticar y revisar los valores de sus maridos y de sus parientes.

Las biografías de místicas bajomedievales –Margery Kempe, Rita de Casia, Catalina de Siena– muestran cómo el “ayuno, la caridad y el éxtasis proporcionan el medio de escapar de la obligación de cocinar y alimentar a la familia” (especialmente si la mujer estaba casada en matrimonio pactado por los suyos y no por ella sola)... “en cierto sentido, rechazaban a la familia” o, mejor dicho, posponían sus deberes domésticos por los religiosos, según el ejemplo evangélico que proporciona la actitud de María frente a la de Marta. Por otra parte, la práctica del ayuno voluntario, incluso si no podían vivir en un convento o beguinaje, era la

obra de caridad que con mayor facilidad podían practicar las mujeres, junto con la distribución de alimentos.

4.5. LA GULA EN EL CONJUNTO DE LOS VICIOS

Comer y beber satisface un impulso biológico y se asocia a pasiones elementales como son el deseo y la delectación sensibles que, en la clasificación de Tomás de Aquino, están situadas dentro del grupo de pasiones propias del ‘apetito concupiscible’, las cuales, junto con las pasiones del ‘apetito irascible’, componen el espacio específico del nivel sensitivo del alma, inferior y sujeto a su nivel racional. Las pasiones no tienen cualidad moral en sí mismas; esta viene dada por el uso que se hace de ellas, encauzándolas mediante la razón y sus ideales éticos, o no haciéndolo así. En el primer caso, las pasiones pueden ayudar al bien de la persona, en el segundo, por el contrario, son raíz de vicios: los hábitos viciosos son una inclinación habitual al mal y los pecados son los actos que lo ponen en práctica.

Pues bien, la gula era uno de los siete vicios capitales definidos por la teoría moral cristiana desde los siglos VI-VII, sistematizando precedentes de la filosofía griega, especialmente aristotélicos y estoicos. La representación figurada de los vicios mediante diversos animales, tan repetida en los *Bestiarios* medievales y basada en la idea de que “los hábitos del hombre se reflejan en unos u otros animales”, escogió como metáfora de la gula al cerdo o, en algunas ocasiones, al lobo porque mata muchas más ovejas de las que puede comer y, así, despilfarra alimento.

Pero aquí debemos ir algo más allá de esas sencillas y sugestivas imágenes, por lo que resumo, a continuación, las opiniones sobre la gula de teólogos medievales y me tomo la libertad de establecer algunos puntos de comparación con otras expresadas por filósofos actuales⁸¹.

Tomás de Aquino definió la gula como “apetito inmoderado de comer” y beber, no solo cuantitativo sino también cualitativo: hay gula de glotonería y gula de exquisiteces. Contra este vicio, como remedio principal para superarlo, actúa la racionalidad virtuosa de la templanza para tomar solo lo indispensable, más que los ayunos y abstinencias para mortificar el cuerpo, aunque puedan ejercer una función de apoyo importante. Además, “comer mucho hace daño al cuerpo”. Es un vicio que perjudica la salud, al mismo tiempo que ofende a Dios, al prójimo y al alma del que lo practica, como expone con gran detalle Egidio de Roma a finales del siglo XIII (*Sermones de tribus vitiis mundi*).

81 C. CASAGRANDE y S. VECCHIO. *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*. Turín: Einaudi, 2000, y “Le passioni e i sette vizi capitali” en *Passioni dell'anima. Teorie e usi degli affetti nella cultura medievale*. Florencia: Sismel y Galluzzo, 2015, pp. 165-185; J. A. MARINA. *Pequeño tratado de los grandes vicios*. Barcelona: Anagrama, 2011.

Lotario de Segni, luego papa Inocencio III, en su tratado *De contemptu mundi* (traducido al castellano con el título de *Libro de la miseria de omme*), y otros autores eran radicales en la condena de la gula. “La historia de la alimentación y del arte culinario se lee como un proceso de degradación y corrupción”, desde el estado de naturaleza, sin gula, pasando por el pecado original (que incluye un componente de gula en el consumo del fruto prohibido) y por la licencia divina para consumir carne, a raíz del Diluvio, como mal menor para asegurar la subsistencia humana, aunque el “tabú” de la carne y la sangre permaneció en las religiones de raíz abrahámica y se manifiesta en la abstinencia temporal de su consumo o en el rechazo de algunos tipos de carne.

Además, la gula abre la “puerta de otros vicios”. El papa Gregorio Magno, a finales del siglo VI, observa como derivan de la gula una alegría estúpida, la obscenidad, la pérdida de la pureza (hay un deslizamiento hacia la lujuria), la locuacidad excesiva, la debilitación o torpeza de los sentidos. De ahí la importancia, especialmente para los monjes, del ayuno como mortificación virtuosa y del rechazo a comer carne, lujo propio más bien de la mesa de ricos impíos.

Y Guillermo Peraldo añade lo siguiente en su *Summa de vitiis et virtutibus* (c. 1236), que fue tal vez el compendio de moral más manejado en la baja Edad Media: la gula provoca ‘pesadez de espíritu’ y, con ello, el olvido del deber de caridad para con el prójimo; arrastra a la falta de misericordia, que Jesucristo ejemplificó en la parábola del hombre rico, de festín diario (*epulabat quotidie*: “Epulón”) y el pobre Lázaro.

Por el contrario, afirma Catalina de Suecia, a finales del siglo XIV, cuando hambres y pestes impulsaban “el auge de una espiritualidad de la escasez”: “la abstinencia prolonga la vida, preserva la castidad, agrada a Dios, expulsa a los demonios, ilumina la inteligencia, fortifica el espíritu, mata los vicios, doma la carne y abraza al corazón con amor divino”⁸².

Un siglo después, Hernando de Talavera, monje jerónimo, confesor de Isabel I de Castilla y primer arzobispo de Granada, explicaba de manera muy gráfica qué es la gula⁸³:

En el mantenimiento pecamos no tomando quanto es menester, aunque esto acaee pocas vezes, e muy muchas vezes tomando de más. “Excedemos” en cinco maneras: Tomándolo en demasiada cantidad, en una vez o en muchas.

82 (Catalina de Suecia, 1332-1381 /hija de Brígida de Suecia/. *Acta Sanctorum* marzo, III, París: 1865. Citado por C. W. BYNUM. *Holy Feast...*, *op. cit.*).

83 T. de CASTRO. “El Tratado sobre el vestir, calzar y comer del arzobispo Hernando de Talavera”, *Espacio, tiempo y forma. Serie III, Historia medieval*. 14 (2001), pp. 11-92: el tratado, escrito en 1477, se imprimó en 1496. Otros autores anteriores: F. EIXIMENIS. *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el “Terç del Crestià”*. J. J. E. GRACIA (editor). Barcelona: Curial, 1983; J. HERNANDO DELGADO. “Los moralistas y la alimentación en la Baja Edad Media”. *Historia* 16. 223 (1994), pp. 47-66.

Queriendo viandas costosas y exquisitas. Queriéndolas mucho adobadas, aunque de suyo sean viandas despreciadas. E tomándolas otrosí no en tiempo devido [así, los que comen ‘de mañana’, fuera de hora. O no guardan la abstinencia]-. Y tomándolas con grande ardor y deleyte... “este ardor y deleyte parece en la prisa con que las tales personas toman el mantenimiento, las quales ponen entonçes allí todo su sentido e intento, que parece que entonces ni oyen ni veen, desalados sobre lo que comen, assí como el açor sobre la perdiz o el milano sobre el pollo, que con mucha hambre han caçado. Ni esperan a bendezir primero la mesa, ni curan de reuanar el pan, ni esperan a que los trayan la vianda y que gela corten cozida o assada, mas en llegando a la mesa luego, sin detenerse un punto, muerden en el pan y dan grandes bocados en él, y hinchén ambos carrillos y lo tragan syn mascar como sy nunca se esperasen de hartar ... En esta manera peccan los que todo su estudio e pensamiento parece que ponen en como satisfarán al vientre, a lo menos en aquel tiempo.

Las reflexiones éticas de filósofos actuales no llevan a conclusiones sustancialmente distintas, aunque prescinden de la dimensión religiosa expresa que tenían las de los autores medievales. Así, José Antonio Marina —siguiendo a Aristóteles en su *Ética a Nicómaco*— se refiere a la ‘gula laica’ como forma de intemperancia, exceso o desenfreno frecuente que, como sucede con la lujuria, genera ‘esclavitud’ respecto al vicio, pérdida de libertad. Para Epicuro, había que buscar la ‘autarquía’, que es su manera de decir ‘templanza’: ‘el sabio vivirá seguro porque se contenta con poco y eso nunca le faltará’.

La gula y sus excesos se presentan como manifestación de alegría en algunos momentos especiales —Carnaval, banquetes conmemorativos, funerarios, etc.—, a modo de ‘transgresión’ aparentemente alegre, pero no hay que engañarse, siempre es degradante y a veces, incluso, muestra inconsciente de desesperación. Esto mismo se aplica a la ebriedad y las drogas, que provocan falsa alegría y desinhibición, pero crean adicciones dañinas para el auto-control y así “disminuyen la libertad y la responsabilidad, fundamentos de nuestro modo de vida”. “Lo grave de la gula —concluye José A. Marina— es que se opone a la ligereza del espíritu, lo embrutece; es, por lo tanto, un ‘rechazo desesperado de la *anábasis*’ o camino que las personas pueden abrirse hacia su propia mejora y perfeccionamiento”.

5. COMENTARIO FINAL

La historia de la alimentación proporciona conocimientos de interés sobre diversos aspectos del pasado y es un observatorio útil para entender mejor otros de la actualidad. Forma parte de un tipo de historiografía peculiar, puesto que no suele interesarse por sucesos singulares irrepetibles —salvando la evidencia de

que cada acto de comer lo es en sí mismo— y se integra de una manera especial, aunque no marginal, en la historia de las estructuras socio-económicas, de los valores y normas morales o estéticas y de los sistemas de pensamiento, pero es, ante todo, una historia de lo cotidiano y repetido ininidad de veces, por lo que también puede ser casi infinito el número de “estudios de caso” que aporten poco al avance neto del saber histórico general, aunque casi siempre puedan ser útiles para ilustrar situaciones o momentos locales. Por lo tanto, hay que aplicar criterios de selección y corresponderá al historiador valorar el alcance o importancia de cada caso a la hora de decidir o no invertir en él un recurso limitado, como es su tiempo y la capacidad que dedica a investigar.

MIGUEL ÁNGEL LADERO QUESADA
REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ, CORRESPONDIENTE DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA, EL ARCHIVERO DE UCLÉS

I. INTRODUCCIÓN

La catalogación, transcripción, edición y difusión de fuentes ha venido siendo una importante aportación de la Real Academia de la Historia y de sus académicos. Que, en parte por el contenido y por el autor de estos trabajos, podemos vincular a las órdenes de caballería.

Es el caso de la imprescindible Colección Salazar y Castro. A don Luis de Salazar y Castro lo encontramos en la Orden de Calatrava en 1686¹. Siguiendo a Jaime de Salazar, en dicha orden en 1699 accedió al cargo de procurador general, fue comendador de Zorita, administrador de las encomiendas de las Casas de Córdoba (1701) y de las Casas de Talavera (1703), llegando en el Real Consejo de las Órdenes Militares a consejero honorario. Y, algo que me interesa ahora especialmente, el 3 de marzo de 1721 fue nombrado por decreto superintendente en los Reales Archivos del Consejo de Órdenes².

Siendo superintendente de los archivos de las órdenes este caballero se ordenaron, cerraron y encajonaron las pruebas de Calatrava y se hizo el Índice del año 1727³.

1 Archivo Histórico Nacional (AHN), *Órdenes Militares (OM)*, Caballeros Calatrava, exp. 2328, año 1686.

2 J. de SALAZAR y ACHA. "Luis de Salazar y Castro", en REAL ACADEMIA de la HISTORIA. *Diccionario Biográfico electrónico* [en línea], disponible en <https://dbe.rah.es/biografias/18064/luis-de-salazar-y-castro>.

3 V. VIGANAU y F. R. de UHAGÓN. *Índice de pruebas de los Caballeros que han vestido el hábito de Calatrava, Alcántara y Montesa, desde el siglo XVI hasta la fecha*. Madrid: Viuda e Hijos de Tello, 1903, p. 150.

Como tal, y mayor de Castilla y de las Indias, el 27 de agosto de 1728 lo vemos, por ejemplo, emitir un informe sobre incompatibilidad y unión de mayorazgos, armas y apellidos en España⁴.

La Colección, que está custodiada en la Real Academia, en sus cuarenta y nueve volúmenes contiene un buen número de documentos originales y en copia, con textos desde época medieval, y memoriales, escrituras y cartas. Una abundante documentación, imprescindible para los estudios de genealogía, prosopografía, nobiliaria y heráldica.

Contamos con un *Índice* de la misma del académico don Antonio Vargas-Zúñiga –caballero de la Orden de San Genaro y baylío Gran Cruz de la orden Constantiniana–, junto con Baltasar Cuartero Huerta⁵. Al marqués de Siete Iglesias se debe también la edición de la historia más antigua que conocemos de la Orden de Santiago⁶.

Caballero de la Orden de Calatrava, de la que en 1893 era clauero, fue el vigésimo quinto director de la Real Academia don Francisco Rafael de Uhagón y Guardamino, I marqués de Laurencín. En la dirección de la Academia en 1918 sustituyó al padre Fita, fue reelegido en 1921 y 1924, muriendo en el cargo el 21 de diciembre de 1927.

En las órdenes militares realizó una destacadísima labor archivística y de edición. En ese sentido, como ministro del Consejo y Tribunal de las Órdenes Militares, se ocupó de forma personal de reunir archivos de los que fueron casas matrices y conventos de las órdenes, que depositó en el Archivo Histórico Nacional. Mientras que lo procedente de sus bibliotecas pasó al convento de las Comendadoras de Santiago⁷. Actualmente en la sede del Real Consejo de las Órdenes Militares se conserva la biblioteca de las mismas.

En el *Boletín* de la Academia, en la sección de “Informes”, publicó un valioso índice de los documentos de la Orden de Calatrava⁸. Y con Vicente Vignau publicó también unos índices de pruebas de caballeros de las órdenes militares españolas de gran utilidad⁹.

4 Archivo Histórico de la Nobleza (AHNOB), *Yestes*, C. 2, D. 43.

5 A. de VARGAS-ZÚÑIGA y MONTERO DE ESPINOSA y B. CUARTERO HUERTA. *Índice de la colección de Don Luis Salazar y Castro*. Madrid: Real Academia de la Historia, 1949-1979.

6 P. de OROZCO y J. de LA PARRA. *Historia de la Orden de Santiago. Estudio y transcripción del marqués de Siete Iglesias*. Real Academia de la Historia (RAH), Sig. 23/7050.

7 Su biografía puede consultarse en I. F. MORENO DE CÓZAR y LANDAHL. “Francisco Rafael de Uhagón y Guardamino”, en REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA. *Diccionario Biográfico electrónico* [en línea], disponible en <https://dbe.rah.es/biografias/4281/francisco-rafael-de-uhagon-y-guardamino>.

8 F. R. de UHAGÓN, “Índice de los documentos de la Orden Militar de Calatrava”. *Boletín de la Real Academia de la Historia*. 35, 2 (julio-septiembre de 1899), pp. 5-167.

9 Además del Índice de caballeros de Calatrava, Alcántara y Montesa, V. VIGNAU y F. R. de UHAGÓN. *Índice de pruebas de los caballeros que han vestido el hábito de Santiago, desde 1501 hasta la fecha*. Madrid: Imp. de Tello, 1901.

Ahora, sin embargo, pretendo acercarme a un académico correspondiente, Juan Antonio Fernández Pascual, y a su ingente trabajo en los archivos de la Orden de Santiago, en su convento de Uclés, y de la Orden de San Juan de Jerusalén, en el de San Juan de los Panetes de Zaragoza. En su casa lo hizo con el del gran priorato de San Juan en Navarra. En menor medida trabajó también en el de la Orden del Temple.

2. JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ PASCUAL, ARCHIVERO GENERAL DE LA ORDEN DE SANTIAGO

Natural de Tudela (Navarra), nació el 29 de marzo de 1752 y falleció, posiblemente en el mismo lugar, el 23 de junio de 1814. Hijo de José Fernández y de Mónica Pascual, casó en 1785 con Francisca Ujaravi Ujué, matrimonio del que no conocemos descendencia¹⁰.

El archivero y bibliófilo Juan Antonio Fernández también fue experto en otras ciencias instrumentales de la Historia. Como la epigrafía, a él se debe la primera recopilación de inscripciones de Segóbriga (Cuenca)¹¹. Destaca Rosario Cebrián en la biografía del personaje las primeras excavaciones realizadas allí, de las que fueron responsables, además de don Juan Antonio, el prior de Uclés, frey Antonio Tavira –con el que colaboró ampliamente–, Capistrano de Moya y Vicente Martínez Falero. De los descubrimientos en Segóbriga entre 1789 y 1790 Fernández levantó actas, con abundantes dibujos. Fue, además, nuestro archivero experto paleógrafo¹² y cultivó otras ciencias como la numismática y la sigilografía¹³.

Como bibliófilo contó con una buena biblioteca propia, compuesta por 1453 libros. De los que 369 eran de Religión, 381 de Derecho, 352 de Historia y Geografía, 134 de Ciencias, Artes y Filosofía, 99 de Letras, 17 sobre Bibliografías y 101 no identificados¹⁴.

10 Sobre el personaje J. R. CASTRO ÁLAVA. “Figuras tudelanas: Juan Antonio Fernández, archivero de la Orden de Santiago”. *Príncipe de Viana*. 2, 2 (1941), pp. 103-127; R. CEBRIÁN FERNÁNDEZ. “Juan Antonio Fernández Pascual”, en REAL ACADEMIA de la HISTORIA. *Diccionario Biográfico electrónico* [en línea], disponible en <https://dbe.rah.es/biografias/78528/juan-antonio-fernandez-pascual>.

11 J. M. ABASCAL PALAZÓN, “Juan Antonio Fernández (1752-1814), epigrafista occidental”. *HABIS*. 45 (2014), pp. 187-206, en especial pp. 193-195.

12 Á. CANELLAS LÓPEZ. “Los estudios paleográficos en España y el archivero don Juan Antonio Fernández”, en *Paleographica, diplomática et archivística. Studi in honore di Giulio Batelli*. Roma: 1979, pp. 617-633.

13 L. MORENO GARZÓN. “El manuscrito sigilográfico de D. Juan Antonio Fernández”, en *Actas del Primer Coloquio de Sigilografía*. Madrid: Ministerio de Cultura, 1991, pp. 353-359.

14 F. MIKELARENA PEÑA. “Los libros de historia de la biblioteca de Juan Antonio Fernández, erudito tudelano y académico correspondiente de la RAH”. *Príncipe de Viana*. 69, 244 (2008), pp. 459-495, en especial p. 469; F. MIKELARENA PEÑA. “Los manuscritos de la biblioteca de Juan

Pero aquí deseo céntrame en su trabajo archivístico. Campo en que fue muy precoz, ya que, tras la expulsión de los jesuitas de Tudela, el ayuntamiento de esa localidad, pese a que sólo contaba 15 años, le encargó la catalogación y estudio de la documentación del colegio que los frailes tenían en la misma.

En sus visitas a los archivos de los monasterios de San Juan de la Peña, La Oliva y Leire mostró su dominio paleográfico, lo que le permitió llegar a archivero de la diócesis tudelana, ocupándose a la vez de ordenar archivos nobiliarios. Rechazó ofertas de trabajo para el archivo catedralicio de Cuenca, así como para trabajar en el archivo de la Orden de Calatrava y en algunos otros privados, como el de los duques de Híjar.

Pero accedió a la llamada del prior de Uclés, don Antonio Tavira –numerario de la Real Academia de la Historia¹⁵, que es lo que ahora nos interesa, de la de Bellas Artes de San Fernando y supernumerario de la Española–, para la catalogación del archivo de la Orden de Santiago¹⁶, donde trabajó, aunque no siempre en solitario, desde mayo de 1789 hasta mayo de 1793. Lo que le valió el nombramiento por parte de Carlos IV, como administrador perpetuo de la Orden y Caballería de Santiago, de “archivero general de la Orden de Santiago”.

Como al comienzo del manuscrito del volumen III del *“Estracto” del Archivo de la Orden de Santiago en el Convento de Uclés* aparece impreso:

Por quanto Don Juan Antonio Fernandez Archivero del Reverendo Obispo de Tudela fuè Comisionado para el arreglo, y coordinacion del Archivo General de la Orden de San-Tiago, existente en el Convento de Uclés; lo que ha excusado desde nueve de Agosto del año pasado de mil setecientos ochenta y nueve, hasta el presente: Y queriendo atender à su particular mérito, y en consideracion à su notoria habilidad, en el Idioma Latino, y en el arreglo de Archivos, y con vista de los Informes hechos à su favor por el Reverendo Obispo de Canarias, siendo Prior del dicho Convento, y por el actual: Hemos venido a distinguirle, y franquearle, en parte de premio de sus continuas fatigas, el honor, Gracia de Archivero General de la Orden de San-Tiago; mediante lo qual mandamos à qualesquiera nuestras Justicias, asi Eclesiaticas, como Seculares, hayan, y tengan al referido Don Juan Antonio Fernandez por Archivero General de la mencionada Orden de San-Tiago, y le guarden, y hagan guardar todas las honras, gracias y preheminiencias que como a tal le son correspondientes, y debe haber, y gozar sin contradiccion alguna, que asi es nuestra voluntad; De lo qual mandamos dar, y dimos esta nuestra Carta,

Fernández, erudito tudelano”. *Príncipe de Viana*. 67, 237 (2006), pp. 237-299.

15 J. M. ABASCAL PALAZÓN, “Juan Antonio Fernández...”, *op. cit.*, p. 189.

16 J. M. ABASCAL PALAZÓN, “Juan Antonio Fernández...”, *op. cit.*, p. 189.

sellada con el sello de la misma Orden de San-Tiago, en Madrid à catorce de Mayo de mil setecientos noventa y tres¹⁷.

Con esta fama es reclamado para hacer lo propio con el archivo del Gran Priorato de San Juan de Jerusalén en Navarra, que los hospitalarios le llevaron a su casa de Tudela. Según Pavón y Bonet los fondos del priorato podrían conservar aún la huella de la completa ordenación de Juan Antonio Fernández¹⁸. Pasaron al Archivo Histórico Nacional, donde serían recatalogados por Gutiérrez del Arroyo¹⁹.

Sí, en cambio, lo encontramos en Zaragoza en 1797 para hacerse cargo del archivo general de esta Orden en San Juan de los Panetes. Residía aún allí en 1808, donde debió de sufrir la guerra de la Independencia, ya que su trabajo en la capital aragonesa parece que se prolongó durante 16 años²⁰.

Muy al margen de su trayectoria fue elegido procurador-síndico del ayuntamiento de su pueblo en 1813²¹. Y, tras rechazar también el nombramiento que Carlos IV le ofreció de oficial primero del Archivo de la Primera Secretaría de Estado, falleció en 1814.

Su elección como correspondiente de la Real Academia de la Historia se debió a su colaboración en la Sección Primera del *Diccionario Geográfico-Histórico de España*, dedicado por la Academia a Navarra, Vizcaya, Álava y Guipúzcoa. El título de académico aparece mencionado en uno de los inventarios de sus bienes²².

3. EL ARCHIVO DE UCLÉS

La Orden de Santiago sintió siempre una especial preocupación por *conservar la memoria* y custodiar la rica documentación que iba generando. Los

17 AHN, *Sigil-Sello*, L. 3, “Estracto” del Archivo de la Orden de Santiago en el Convento de Uclés. Volumen III.

18 J. PAVÓN BENITO y M. BONET DONATO. “La documentación medieval del priorato navarro de la Orden de San Juan de Jerusalén en el Archivo Histórico Nacional”. *Huarte de San Juan. Geografía e Historia*. 17 (2010), pp. 209-239, especialmente p. 218.

19 C. GUTIÉRREZ DEL ARROYO. *Catálogo de la documentación navarra de la orden de San Juan de Jerusalén en el Archivo Histórico Nacional (siglos XII-XIX)*. 2 Volúmenes. Pamplona: Gobierno de Navarra, 1992.

20 C. GUTIÉRREZ DEL ARROYO. *Catálogo de la documentación...*, *op. cit.*, p. 113.

21 C. GUTIÉRREZ DEL ARROYO. *Catálogo de la documentación...*, *op. cit.*, p. 108.

22 F. MIKELARENA PEÑA. “Los libros de historia...”, *op. cit.*, 460. Lo recoge también J. A. YEVES ANDRÉS. “Estudio y edición de las *Observaciones sobre la elaboración, conservación, variantes y ortografía de los códices medievales*, escritas por Juan Antonio Fernández Pascual en la última década del siglo XVIII”, en *VI Jornadas Científicas sobre Documentación Borbónica en España y América*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 2007, pp. 433-470, especialmente p. 434.

propios maestros manifiestan esa inquietud historiográfica. Es conocida la del infante Enrique de Aragón, un prehumanista, en sus “Establecimientos de la Orden de Santiago” de 1440:

Por lo qual la memoria de los omnes es flaca e ligeramente oluida las cosas pasadas. E ansí determinamos poner los dichos establimientos en escritura, la qual es fiel guarda de la memoria, ca las cosas antiguas faze nuevas, las nuevas conserua e las pasadas a las de por venir representa²³.

Y Fernández Pascual creó un archivo²⁴, a partir del que estaba en un armario de la sacristía de Uclés, que por encontrarse junto a las joyas había recibido el nombre del “Thesoro de Uclés”. Denominación que utiliza, por ejemplo, el maestro don Juan Osórez en sus “Establecimientos” de 1310. En el mismo no sólo se debían de guardar originales de bulas, privilegios reales, donaciones, escrituras y todo lo que la Orden recibía e iba generando, sino también copias.

El maestro don Enrique deja constancia en su ordenamiento jurídico de que ha consultado los establecimientos de sus antecesores, llamando al archivo “Cámara del Thesoro” y en otro momento “Cámara de los Privilegios”²⁵. Porque, al incrementarse los fondos, prueba de la importancia que le daban a los mismos, el archivo pasó a ser la “Encomienda de la Cámara de los Privilegios”, documentada ya en 1347. Y, posteriormente, a “Encomienda de Pozo Rubio”. Solamente con autorización del maestro se podían sacar las escrituras. Como tal encomienda la vemos entre el resto de ellas en la catalogación de Juan Antonio Fernández.

Ya en 1494 los visitadores ordenaron hacer un inventario de la documentación del archivo que se hallaba en cuatro cofres de hierro del claustro alto del monasterio. Y en un arca, debido a su importancia, el sello del capítulo general de la Orden. Un gran avance supuso el acuerdo adoptado en 1505 en el capítulo general de Medina del Campo, cuando la administración de la Orden había pasado a los monarcas, de construir una nueva sala en la que se depositarían los documentos en cajones de madera. Con dos llaves cada uno, para el comendador de la “Cámara” y para el que fue su primer archivero, don Diego de Torremocha.

En la visita de 1720 los visitadores se quejan del continente —el estado de los cajones de pino—, pero elogian el orden y la claridad en la catalogación. Los fondos se guardaban en 168 de estos cajones adaptados al muro, 26 con los

23 Á. MADRID MEDINA y P. MARÍN MADRID. *Evolución de la vida cotidiana en la Orden de Caballería de Santiago (a partir de su ordenamiento jurídico)*. Madrid: Fundación Lux Hispaniarum, 2010, p. 193.

24 P. CALZADO SOBRINO. “El Archivo General de la Orden de Santiago en Uclés. Historia de su emplazamiento y fábrica (1170-1872)”. *Medievalismo*. 22 (2012), pp. 37-55.

25 Á. MADRID MEDINA y P. MARÍN MADRID. *Evolución de la vida... op. cit.*, p. 206.

expedientes de pruebas de los caballeros y un arca con símbolos y sellos de los santiaguistas.

La mayor renovación, sin embargo, se debe a la mencionada iniciativa del prior frey Antonio Tavira y al trabajo de don Juan Antonio Fernández en un archivo que podía contar con casi seis mil pergaminos.

Después sufriría, como el propio convento, las consecuencias de la Guerra de la Independencia, la desamortización de Mendizábal y las guerras carlistas, pese a los esfuerzos del Tribunal Especial de las Órdenes Militares. No se llegó a ejecutar la Orden de 1850 de trasladarlo a la Real Academia de la Historia.

Una Real Orden de 4 de marzo de 1860 del Ministerio de Fomento encargó a una comisión dirigida por Juan Eugenio Hartzenbusch que elaborara también un inventario²⁶. Finalmente, por otra Real Orden de ese mismo ministerio de 25 de enero de 1872 fue trasladado el Archivo General de la Orden de Santiago al Archivo Histórico Nacional, en el que buena parte de sus fondos pertenecen a las Órdenes Militares.

4. EL INVENTARIO DEL ARCHIVO DE UCLÉS DE JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ

En ese volumen III del *“Estracto”*, a continuación del nombramiento real de archivero general de la Orden de Santiago, se reproduce, también impreso, la recomendación que hizo para tal nombramiento:

D. Antonio Tavira y Almazán, Doctor-Teólogo del Gregio y Claustro de la Universidad de Salamanca, Capellán de honor, y Predicador S. Mag. Prior que fuè de la Real Casa de Santiago de Uclès, y oy dignisimo Obispo de Canaria [*sic*], dio al Real y Supremo Consejo de las Ordenes, recomendando el mérito contraído por Don Juan Antonio Fernandez en el arreglo, y coordinacion del Archivo General de la Orden de San-Tiago.

M.P.S. En el tiempo que tube la Dignidad de Prior de la Real Casa de San-Tiago de Uclés, tubo à bien V. A. fiar à mi cuidado el arreglo del Archivo General de la Orden, y aumento de el de Pruebas; y buscar el sugeto ò sugetos que fuesen menester para entender en una operacion de tanta importancia, y que habia tantos tiempos que estaba mandado, y habia temido siempre à lo difícil, y arduo de su execución. Consta al Consejo como se ha concluido, por Relación que presentè de todo quanto se habia hecho; y que el Consejo se dignò mandar imprimir: Y estando para salir de la Peninsula, no puedo omitir recomendar a V. A. el mérito de Don Juan Antonio Fernandez, Archivero del Reverendo Obispo de Tudela, que cediendo à mis repetidas

²⁶ AHN, OM, Ind. 165, *Inventario de libros y manuscritos existentes en la biblioteca del Monasterio de Uclés*.

instancias dexò su Casa, y la Comisiones en que estaba empleado, y ha hecho un ímprobo trabajo en la lectura de Documentos, que la injuria del tiempo tenia yà del todo perdidos, y aun los ha restituido, y puesto en estado de ser útiles, precabiendo à estos, y à los demàs por la buena colocacion que les ha dado, de padecer en lo succesivo el mismo daño. Ruego al Consejo, que sobre disponer que se gratifique, como es debido, le honre, y distinga con algun Título, que recaerà bien en un sugeto de buena instruccion en la Historia de España, y en Buenas Letras, y que tendrá pocos iguales en el Reyno para manejo de Escrituras antiguas.

V. A. tendrà, como espero, à bien de aprobar este Oficio mio, à que me obliga la justicia, y la equidad, y determinará lo mas conveniente. Cadiz 19. de noviembre de 1791. Antonio Obispo de Canarias²⁷.

Una prueba de ese gigantesco trabajo la tenemos en la regesta que recogen seis extensos libros manuscritos del Archivo Histórico Nacional en la sección de Órdenes Militares y en la de Sigilografía. Contienen todos ellos documentación de carácter general: bulas, privilegios reales y confirmaciones de los mismos, tumbos, becerros, así como escrituras, provisiones, poderes, junto a otros documentos de carácter jurídico y administrativo. Y encomiendas, conventos, casas y hospitales. No sólo de España, sino también de Francia, Italia y Orán.

Tres de estos libros se encuentran en la sección de Sigilografía, con el nombre de *Extracto*. En este caso porque, además de aportar noticias de sellos, en el margen del regesto del documento en cuestión se han dibujado o esbozado con tinta negra a plumilla algunos de estos sellos²⁸.

Los libros de la sección de Órdenes Militares del inventario que realizó don Juan Antonio Fernández están catalogados como *Registro Diplomático del Archivo General de la Orden de Santiago*. Se trata, así mismo, de tres volúmenes, con un total de regestos de 4204. Cada uno con su correspondiente data, el número de cajón y el documento. Aclarando con lápiz por un archivero posterior si dicho documento está o falta. Acaso porque después de hacerse este inventario algunos documentos se perdieran en los avatares hasta llegar al Archivo Histórico Nacional.

El primer volumen, que, como en los *extractos*, recoge la temática general, es una *restitución* del siglo xx del de 1789. En sus 202 folios se encuentra la documentación de los cajones 1 al 48²⁹.

²⁷ AHN, *Sigil.-Sello*. L. 3, "Extracto" del Archivo de la Orden de Santiago en el Convento de Uclés. Volumen III.

²⁸ AHN, *Sigil.-Sello*, L. 3, "Extracto" del Archivo de la Orden de Santiago en el Convento de Uclés. Volumen I, L. 1; Volumen II, L. 2 y Volumen III, L. 3.

²⁹ AHN, *OM, Inventario del Archivo de la Orden de Santiago en el convento de Uclés*, Ind. 162.

El segundo volumen, datado igualmente en 1789, en sus 816 folios recoge el contenido de los cajones 48 al 182. Se inicia este con un índice, aclarando que:

Contiene lo correspondiente à las Encomiendas, Hospitales, e Iglesias, etc. Desde la letra A hasta la L inclusive. Aclarando que: La E significa Encomienda; la C Convento; la H Hospital; la I Iglesia; la M Monasterio, ò Convento de Monjas; la P Priorato³⁰.

Mientras que el tercero, también de 1789, con la misma temática y con 1097 folios corresponde a los cajones 195-372³¹. Es en este tercer libro donde encontramos la regesta de la documentación de la propia encomienda de la Cámara de los Privilegios, con documentos que faltan, por lo que en esta escueta presentación me ha parecido oportuno dedicarle un espacio.

5. LA ENCOMIENDA DE LA CÁMARA EN EL *REGISTRO* DE JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ

En este volumen III del *Registro Diplomático del Archivo General de la Orden* el contenido de la citada encomienda el archivero de Uclés pone que se encontró en el cajón 264. La regesta que en su momento se hizo, con sus fechas correspondientes y número de documento, la incorporo íntegramente ahora:

Encomienda de La Cámara, que llaman también de Pozorubio

1321. Venta otorgada por Pedro Díaz y Elvira Díaz, su muger, vecinos de Montalvo, en favor de su hermano Esteban Sánchez de todas las tierras de pan llevar y viñas que tenían en los términos de Almedos, aldea de Uclés, por dos mil doscientos y cincuenta maravedís. Hecha en 19 de noviembre de la era 1359 (año 1321). [Falta].

1347. Mandamiento del infante don Fadrique, maestre de la Orden de Santiago, para que los comendadores del Campo de Montiel de la una y otra parte de Guadiana, de Ribera de Tajo, de la Mancha, de Valdesegura y Reino de Murcia pagasen al comendador de la Cámara de los Privilegios de Uclés seis maravedís de cada una de las dos quaresmas del año. Esto es, la que empieza el día ocho de noviembre y acaba en el de la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo, y la otra desde las Carnestolendas a Resurrección. Expedido en Ocaña a 10 de septiembre de la era 1385 (año 1347). Tiene un sello de cera y está en castellano (Bulario, página 312, script. II). [Falta].

1436. Confirmación dada por los visitadores y reformadores de la orden de

30 AHN, OM, *Inventario del Archivo...*, op. cit., Ind. 163.

31 AHN, OM, *Inventario del Archivo...*, op. cit., Ind. 164.

Santiago a una escritura censal por la que Tello de Lisón, comendador de Pozorubio, dio a los alcaldes y regidores de la villa de Uclés y a su concejo una dehesilla, llamada el Monte de Albánchez, que era de la Cámara de los Privilegios, alindante a la dehesa del mismo concejo. Por canon anual de trescientos maravedís de la moneda blanca, a razón de dos blancas por maravedís. Que se otorgó en Uclés a 25 de mayo del año 1436 por testimonio de Ruy González del Castillo, escribano público. Y la dicha confirmación se dio en Santa Cruz a 9 de junio del referido año. [Falta].

1508. Mandamiento de don frey Pedro de Becerril, comendador del convento de la Merced de Huete, juez conservador de la orden de Santiago, para que los vecinos de Huelves, Alcázar, Bellisca y Saceda restituyesen las tierras que tenían usurpadas a la encomienda de Pozo-rubio y pagasen la décima a su comendador Diego de Torremocha. Dado en 20 de julio del año 1508. [Falta].

1510. Escritura censal de veinte y quatro maravedís de canon anual y perpetuo contra el abad y cofrades del cabildo de San Andrés de la villa de Uclés. Impuestos sobre una casa en la misma villa en favor de la encomienda de Pozo-rubio, por testimonio de Francisco de Buendía, notario público. Año 1510. [Falta].

1565. Apeo de los heredamientos, rentas y derechos que pertenecen a la encomienda de Pozo-rubio, en la misma villa de Pozorubio. Hecho por su comendador don Juan de Aguilón el año 1565. Por testimonio de Jorge Martínez, escribano público de la dicha villa. [Falta].

1565. Otro apeamiento como el antecedente por lo correspondiente a la referida encomienda en los términos de la villa de Huelves. Por testimonio de Juan Fernández, escribano público. Año 1565. [Falta].

1565. Otro apeamiento como los dos anteriores de los heredamientos y derechos que la encomienda de Pozo-rubio tiene en Uclés, Tribaldos y el Acebrón. Hecho a instancia de su dicho comendador don Juan de Aguilón. Por testimonio de Juan Gutiérrez, escribano público de Uclés. Año 1565. [Falta].

1567. Permuta de una huerta que la encomienda de Pozo-rubio tenía junto a los adarves o murallas de Uclés. La qual el dicho don Juan de Aguilón dio al convento de Santiago de Uclés y a su prior don Miguel Martínez por siete hazas de tierra en los términos de la villa de Pozorubio. Por testimonio de Andrés de Tordesillas, escribano público de Ocaña. Año 1567. [Falta].

1573. Confirmación de la precedente permuta dada por el capítulo general de la orden de Santiago. En Aceca a 14 de mayo de 1573. Está original y tiene inserta la misma permuta. [Falta].

1591. Provisión del Real Consejo de la Órdenes para que se le remitiesen ciertos traslados de visitas y otras escrituras que paraban en el archivo del convento de Santiago de Uclés, relativas a la paga de unos maravedís al comendador de Pozorubio. Dada en Madrid a 13 de noviembre del año 1591. [Falta].

1605. Certificación o testimonio de los bienes, rentas y derechos de que se compone la encomienda de Pozorubio. Dado a instancia de su comendador don Pedro de Guzmán por francisco de Larrazpuru, escribano público, el año 1604. [Falta].

1610. Descripción de la encomienda de Pozorubio hecha por su comendador don Juan de Maldonado y Barrionuevo. Por testimonio de Gerónimo Martínez, escribano público. En la villa de Pozorubio. Año 1610. [Falta].

1614. Otra descripción de la dicha encomienda hecha por su comendador don Fernando de Verdugo por testimonio de Gerónimo Martínez, escribano público de Pozorubio. Año 1614. [Falta].

1630. Descripción de la encomienda de Pozo-rubio hecha por su comendador don Diego de Salcedo por testimonio de Jorge Martínez, escribano público. Año 1630. [Falta].

1639. Otra descripción hecha por su comendador don Francisco de Lerma por testimonio del dicho Jorge Martínez, escribano público de Pozorubio. Año 1639. [Falta].

1664. Otra descripción de la dicha encomienda de Pozorubio hecha por su comendador don Gaspar de Girón, por testimonio de Gregorio García Ramírez, escribano público de la misma villa de Pozorubio. Año 1664. [Falta].

1741. Descripción de la referida encomienda de Pozorubio hecha por su comendador don Jayme de Castelví y Coloma. Por testimonio de Joseph Izquierdo Ximénez, escribano público de Pozorubio. Año 1741. [Falta]

1752. Otra descripción de la dicha encomienda y de quanto le pertenece en las villas de Huelves, Tribaldos, Fuente de Pedro Naharro, Acebrón y Almendros hecha por su comendador don Manuel de Nomoliu. Por testimonio de Francisco Lucas Bezón, escribano público de la villa de Tarancón, Joseph Alonso Cobo y otros escribanos. Año 1752. [Falta]

Nota: el instrumento número 19 está en el folio antecede 498.

1795. Resumen de lo que se encuentra en los libros de visitas generales y en los instrumentos que son de la encomienda de Pozorubio existentes en el caxón 264, que pertenecen a demostrar que la encomienda que en lo antiguo se decía de la Cámara de los Privilegios es la misma que la que se dice hoy de Pozorubio, por la identidad de los bienes, rentas y dineros que en una y otras se describen. Trabajose para hacer a su magestad el informe que pidió el Real Consejo de las Órdenes sobre la existencia de la dicha encomienda de la Cámara. Posteriormente al informe que dio sobre el mismo asunto a dicho tribunal el contador general de encomiendas, cuya copia está en el caxón 14 de este archivo y hace principio el instrumento número 17, donde se puede ver para su inteligencia. Año 1795. [Falta].

1793. Copia de los autos de la descripción de los bienes, rentas, derechos de la dicha encomienda de Pozorubio, executadas por su administrador con que goce de frutos don Fernando María de Ulloa y Tordoia, caballero de la orden

de Alcántara en el año 1793. Está firmada de don Miguel Gómez, contador general de la de encomiendas de las Órdenes Militares. [Falta]³².

6. EN EL ARCHIVO DE LA ORDEN DE MALTA. EL CARTULARIO DE AMPOSTA

Don Juan Antonio Fernández, como ya se ha indicado, trabajó también en el archivo de San Juan de los Panetes de la Orden Hospitalaria de San Juan de Jerusalén. E, incluso, lo hizo con documentación de la Orden del Temple.

En 1853, el Ministerio de Justicia reclamó los archivos de San Juan de los Panetes y Santa María de Horta, que hasta 1897 no pasaron al Archivo Histórico Nacional, catalogados como Lengua de Aragón, donde se encuadró el Priorato de Navarra, y Lengua de Castilla. En el de la castellanía de Amposta destaca su cartulario, que se custodia actualmente en la sección de códices y cartularios. Y consta de seis tomos. Con letra gótica aragonesa de privilegios del siglo XIV.

Una importante recopilación que mandó hacer el maestre del Hospital don Juan Fernández de Heredia, otro historiógrafo. Es muy conocido el cúmulo de compilaciones y traducciones impulsado por él. A sus dos grandes obras de la *Grant crónica de Espanya I*, *Grant crónica de Espanya III* y la *Grant corónica de los conquiridores I y II*, se suman *Cronicon mundi*, Orosio o *Historia contra los paganos* (I y II), Eutropio, Plutarco (39 de las *Vidas Paralelas*), *Libro de los emperadores*, *Libro de los fechos et conquistas del principado de la Morea*, Tucídides, *Crónica troyana*, *Flor de las ystorias de Orient*, *Libro de Marco Polo*, *Rams de Flores* o *Libro de las actoridades y Secreto de los secretos*. Con el valor añadido para los historiadores del arte de las maravillosas iluminaciones de los libros.

Y el maestre se lanza a una tarea tanto por perpetuar el recuerdo del pasado como por aprender de él ante situaciones futuras, como explica al comienzo de *Flor de las Historias de Oriente*:

Porque las scripturas son aquellas que perpetuan la memoria de las cosas pasadas e dan muchas devegadas razonables congeturas de conoçimiento et discrecion en las cosas devenideras, por tanto, ... don fray lohan Ferrandez Deredia, Maestro de la Orden de San Ihoan de Gerusalem, conssiderando que las cosas contenidas en este present volumen podrian, con el favor de Dios, redimidiar en muy grant prouecho et sobirana victoria de la christiandat

32 AHN, OM, *Inventario del Archivo...*, op. cit., Ind. 164, fols. 497-506.

el ensaŷamiento de la nuestra fe catholica, mando escriuir aquesti present libro³³.

Ya que, para Heredia, que tanto protagonismo tuvo en otros asuntos, si exceptuamos la oración, no había ocupación humana que le proporcionase tanta satisfacción ni fuera tan útil para la formación intelectual como el estudio de las escrituras antiguas³⁴.

Una inquietud que desarrolló ya siendo aún castellán de Amposta, cuando, tras considerar los problemas de todo tipo que suponía que la documentación institucional de la Orden pudiera perderse y las dificultades de su consulta y en defensa de los derechos de la misma y de dicha castellanía, también con una indudable utilidad administrativa, se plantea recopilar todos los privilegios y donaciones recibidos, junto a documentos de menor rango y ordena que con la metodología compilatoria tan de su agrado se catalogue adecuadamente ese material y se recoja en libros. Lo que dio lugar al *Cartulario Magno de la Castellanía de Amposta*:

Por aquesto, a todos sea manifesto/ que porque en los trasoros de la sancta casa del Espital de Sant Iohan de Iherusalem, en la castellanía de Amposta ay/ muyt grant copia e multitud de priuilegios e cartas antiquas diuerssas e diffusas, assí que buenamente e sin/ grant affán, missión, treballo e piglo los comendadores e regidores de las baylías en las quales son constitu/ydos los dichos trasoros non pudían auer e trobar los priuilegios e cartas que les herant necessarias para pro,/ utilitat, conseruación e defendimiento de las libertades e franquezas de la dicha Orden.

Ante algunas se perdían e/ heran destroydas e inuálidas por la grant uegedat et antigüidat de aquellas, seguenciesse encara muy grant/ danyo a la dicha Orden. Porque, quando auían acercar algún instrument, priuilegio o [cart]a de qualquier/ condición, auían a entrar en los trasoros algunas personas por cercar aquellas, assí como algunos frayres/ e escriuanos, entre los quales auía algunos que en todo no catauan por el proueyto de la dicha Orden. Ante se esfor/çauan por aminguar et dampnificar aquella trasportando e leuando amagadament consigo algunas cartas./ E en aquel cercar estauan algunas uegadas XX e XXX días e más, faziendo grandes missiones. E por uen/tura algunas de uegadas non trobauan las cartas que cercauan por la grant uariación e multitud de aquellas, co/mo en los dichos trasoros auía muchas e diuerssas otras cartas de comandas de personas seglares entre/

33 J. M. NIETO SORIA. "Las inquietudes historiográficas del Gran Maestre hospitalario Juan Fernández de Heredia (m. 1396): una aproximación de conjunto". *En la España Medieval*. 22 (1999), pp. 187-211, especialmente pp. 187-188.

34 J. M. CACHO BLECUA. *El gran maestre Juan Fernández de Heredia*. Zaragoza: Caja de Ahorros de La Inmaculada de Aragón, 1997, p. 247.

mescladas con las que fazen a utilitat e conseruación de la dicha Orden.

Encara se seguería muyt grant da/nyo a la dicha Orden, porque algunos de los comendadores o regidores dauan algunas cartas e priuilegios/ a algunos procuradores, encara a sauios e aduocados por razonar e defender los pleytos e negocios de la/ dicha Orden. E aquellos o algunos de aquellos o las perdían o de cierta sentencia se las retenían, que no las tornauan al dicho/ trasoro, set que deuén, por la qual razón sen perdían e se perdieron muytos priuilegios e cartas los tiempos passa/dos, que non se han podido recobrar.

Ont por aquesto el muyt noble religioso e honesto varón/ senyor don fray Johan Ferrández de Heredia, de la sancta casa del Espital de Sant Johan de Iherusalem,/ muyt digno castellán de Amposta e lugarteniente general del senyor maestro et conuent en Espa/nya, querient e codiciant euitar e esquiuar los dannys e periglos de suso dichos e otros que se podrían/ esdeuenir de aquí adelant por la dicha razón, si preuisión o remedio, congruo e oportuno, no y pendía cer/ca la palaura uulgar que dize “jacula que prouidentur minus feriant”, etc., fizo mandamiento a mí don/ [Do]mingo Carcases, notario por auctoritat real en toda la tierra e sennyoría del sennyor rey de Aragón,/ que en todos los trasoros de la dicha castellanía fuesse personalment et con diligencia examinasse e re/connyoçiesse (sic) todos los priuilegios e cartas. E en el dorssó de cada una scriuiesse breuement la contenen/cia e tenor de cada una, con su kalendario, e separasse las unas de las otras en tal manera que distincta/ment e declarada fuessen puestas por los armarios en ciertos títulos cada unas por sí.

Et en/ [c]apítulos registrasse et scriuiesse perfectament e complida de uerbo ad uerbum todos los tenores e contenen/cias de los dichos priuilegios e cartas. E las pusiesse en liuros ordenadament por títulos e por rú/ bricas. Por tal que más desenbargadament e sin affán e sin misión e breuement cada una de/ aquellas fuesse trovada o en los libros registrada o en los dichos armarios [en su] primera e propia figura/ a pro, utilitat e conseruación de la dicha Orden.

Et fue la dicha obra començada por la manera de suso con/tenida en el trasoro de Çaragoça el primero día del mes de julio, en el annyo de nuestro Sennyor de mil/ trezientos et çinquenta³⁵.

Así pues, encarga la confección del *Cartulario* al notario Carcases, que lo elabora junto con Gonzalo López de San Martín, y que por la diferencia de caligrafía pudieron contar con colaboradores. En todos los tomos figura como fecha de inicio el año 1350, también en el interior del tercero, salvo en el sexto,

35 A. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández de Heredia y el Cartulario Magno de la Castellania de Amposta*. Tomo II, volumen I. Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”, 2012, pp. 40-41..

que está datado en 1349. A continuación, se añade que en 1794 fue “nuevamente arreglado, fortalecido e instaurado” por Juan Antonio Fernández Pascual.

Y porque la memoria es frágil, para que el recuerdo de las cosas no se evapore con el tiempo Fernández de Heredia considera que es conveniente que queden por escrito. Una reflexión que hace poner al inicio de cada tomo del *Cartulario*, con menor extensión en el VI:

In Dei nomine Ihesu Christi. Sancti Spiritus adsit nobis gratia, amen. Euanescunt simile cum tempore ea que gerunt in/ tempore ni aut uoce testium aut scripsi memoria roborantur. Et quoniam naturalis memorie nouerea est antiquitas,/ facta uel dicta ualitura perpetuo beneficio artificialis memorie debent fulciri. Et ne rex gestarum series ab humane/ fragilitatis memoria dilabatur et ne in aliquo dissolui ualeat uel mutari³⁶.

El tomo primero de este compendio es el *Libro verde de Villel*, con escrituras de ese lugar en 473 documentos³⁷. El tercero, libro I *Diversorum. Tributaciones y donaciones de las parroquias de Zaragoza y alrededores*³⁸, consta de 647 documentos, con referencia a la localidad y anotaciones al margen, como es frecuente. Tiene 573 documentos el cuarto, libro 2 *Diversorum. Continuación del anterior de tributaciones y donaciones de alrededores de Zaragoza*³⁹. El quinto, con 119 documentos y unos resúmenes de donaciones hechas al Temple, se refiere a las *Donaciones y tributaciones de Boquiñeni, Pradilla y Tauste*⁴⁰. El *Libro del tesoro de Monzón* o *Libro Verde*, tomo sexto⁴¹, contiene 280 documentos numerados como es habitual.

Del conjunto mi interés se ha centrado en el tomo II⁴², que recoge la documentación de carácter general, en gran parte en latín, sin miniaturas ni tabla de contenidos, como parte de un proyecto de investigación dirigido en su momento por Wifredo Rincón García⁴³.

Está editado dicho tomo⁴⁴ como patrimonio documental, por lo que parecía oportuno mostrarlo como estaba, como un conjunto, sin fragmentar ni alterar el

36 Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, op. cit. Tomo II, Volumen I, p. 40.

37 AHN, *Códices y Cartularios*, L. 648.

38 AHN, *Códices y Cartularios*, L. 650.

39 AHN, *Códices y Cartularios*, L. 651.

40 AHN, *Códices y Cartularios*, L. 652.

41 AHN, *Códices y Cartularios*, L. 653.

42 AHN, *Códices y Cartularios*, L. 649.

43 *Arte y Órdenes Militares. Patrimonio de las órdenes de Jerusalén en España*, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, Secretaría de Estado de Investigación (MICINN, PN I+D+I, 2008-2011, Ref. HAR2008-0005/Arte).

44 Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, op. cit. Tomo II, Volumen I; Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, op. cit. Tomo II, Volumen II. Zaragoza:

manuscrito. Lo único fue pasar a pie de página las anotaciones marginales en castellano, como aproximación a un regesto, que, al menos, ayudarían a comprender mejor el contenido.

Añadiendo en el aparato crítico si algún documento había sido publicado previamente, aunque se tratara sólo de un extracto, como hizo Delaville⁴⁵ —al que se viene remitiendo la bibliografía—, si alguno lo fue íntegramente, caso de Ana Isabel Casabón⁴⁶ o unos casos con alguna leve variación en María Luisa Ledesma⁴⁷, entre otros.

En este manuscrito, insistiendo en la autoría, se informa de que:

Contiene los privilegios reales, bulas pontificias, donaciones y otras escrituras pertenecientes así al cuerpo y estado general de ella como al particular de su castellanía de Amposta, sus dignidades, baylías, encomiendas, prioratos y demás miembros y derechos que le corresponden. Formado por mandamiento del ilustrísimo señor frey don Juan Fernández de Heredia, entonces castellán y después gran maestre de la misma sagrada Religión. Por Domingo Carcases, Gonzalo López de San Martín, notarios públicos, y otras personas encargadas de su ejecución en el año de 1350.

Y se añade:

Nuevamente arreglado, fortalecido e instaurado de orden de la ilustrísima veneranda asamblea y capítulo provincial de la dicha castellanía de Amposta. Por don Juan Antonio Fernández, notario del tribunal eclesiástico del obispado de Tudela y archivero general por su majestad de la Orden de Santiago, etc. Año de 1794.

Contiene el tomo II 612 documentos en 253 folios en numeración romana (510 páginas) en gran parte en latín, en letra gótica aragonesa de privilegios del siglo XIV e iluminación en rojo y verde de las iniciales, que a veces no han llegado a plasmarse. Con una amplitud cronológica en lo que al contenido se refiere que

Institución “Fernando el Católico”, 2016; Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, *op. cit.* Tomo II, Volumen III. Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”, 2017; Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, *op. cit.* Tomo II, Volumen IV. Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”, 2017.

45 J. DELAVILLE LE ROULX. *Les Archives de l'Ordre de l'Hôpital dans la Péninsule Ibérique*. París: 1893.

46 A. I. SÁNCHEZ CASABÓN. *Alfonso II, Rey de Aragón, Conde de Barcelona y Marqués de Provenza (1162-1196)*. Zaragoza: Diputación Provincial de Zaragoza e Institución “Fernando el Católico”, 1995; M.^a de los D. CABANES PECOURT. *Documentos de Jaime I relacionados con Aragón*. Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”, 2009, pp. 183-184.

47 M. L. LEDESMA RUBIO. *La encomienda de Zaragoza de la Orden de San Juan de Jerusalén*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza, 1967.

se inicia en 1113 y se prolonga con unas cuantas incorporaciones posteriores hasta principios del siglo XVIII.

Y documentación del Temple, cuyas posesiones en Aragón en las zonas de los valles del Ebro y el Cinca tras la supresión de la Orden en 1312 pasaron al Hospital, que durante muchos años estuvo pagando pensiones a extemplarios.

Es por lo que hubo que consultar cartularios del Temple, especialmente el compuesto en tiempos de frey Arnaldo de Castelnou, maestre provincial en Aragón y Cataluña, con 103 diplomas entre 1130-1277, escrito en letra del siglo XII, en lemosín, *arreglado* en 1794 también por Juan Antonio Fernández⁴⁸. Le precede un índice geográfico y un extracto de documentos.

La documentación de carácter general del tomo II del *Cartulario* contiene más de cien documentos papales. Desde Pascual II a Juan XXII, bien entrado ya el siglo XIV.

Al primero de estos pontífices se debe en 1113 la bula *Pie postulatio voluntatis* de aprobación, ante una realidad preexistente, de la Orden de San Juan⁴⁹, que todavía no se había militarizado. Algo que hará más tarde. Eso sí, como aclara Inocencio IV, siempre con carácter defensivo. A lo largo del tomo comprobamos en ese sentido la importancia que conceden a los caballos y a las armas.

A los sanjuanistas, que ya venían ejerciendo su actividad hospitalaria en Jerusalén, Pascual II los pone bajo su protección, convirtiéndose en una orden de derecho pontificio, con independencia de la jerarquía de los obispos tanto en lo económico, con exenciones tributarias, como en la libre elección de sus clérigos⁵⁰. Algo que en lo que insisten sus sucesores de manera recurrente. Y le confirma las posesiones que ya tienen en Asia y en Europa⁵¹.

Posteriormente los papas autorizan a los hospitalarios a edificar en tierras ganadas a los moros villas, fortalezas, templos y cementerios, cuya jurisdicción pasa también a depender del papa. Y, puesto que disponen que los bienes del Temple pasen a los sanjuanistas, Juan XXII manda al obispo de Zaragoza que se haga allí con iglesias de los extintos templarios.

La protección se extiende también a los *familiares* de la Orden. La diferencia entre estos y los *donados* estriba en que mientras los primeros, además de entregar cuerpo, alma y posesiones a la institución, adoptaban el estado religioso, los segundos seguían siendo laicos, aunque con la posibilidad de ingresar, así mismo, en el Hospital.

Menos conocida es la figura del *cofrade*, de ambos sexos, al que también los papas amplían su protección (Alejandro III y Alejandro IV, por ejemplo), que

48 AHN, *Códices*, L. 598.

49 Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, op. cit. Tomo II, Volumen I, p. 148.

50 Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, op. cit. Tomo II, Volumen I, p. 148.

51 Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, op. cit. Tomo II, Volumen I, pp. 148-149.

aquí aparece de manera reiterada y es fundamental en el sistema de colectas de limosnas para ejercer su actividad prioritaria, la solidaridad⁵². Cofradías que pueden contribuir al buen funcionamiento del hospital, caso, en Castilla, de Consuegra, de la que me ocupé hace años⁵³. También la hubo en Zaragoza.

Los privilegios reales son, así mismo, abundantes. A partir de Alfonso I, que confirma las donaciones que ya había hecho, a Pedro IV. Incluido uno de Alfonso VIII de Castilla con su mujer Leonor de Plantagenet, que donan a la Orden Villaviudas, en el valle de Baltanás (Palencia). Además de otros privilegios de infantes y condes. Algún monarca, caso de Pedro II, manifiesta su deseo de ser sepultado en el monasterio de Sigüenza.

Así pues, encontramos donaciones y confirmaciones de las villas, lugares, castillos y tierras, con mención a infraestructuras concretas, como alguna acequia y el puente de Llobregat. Otorgan protección a los sanjuanistas y sus iglesias y conceden una serie de exenciones y libertades, extensivas a las gentes que viven bajo su jurisdicción.

Con su sentido de utilidad práctica y de proyección de futuro para defender los derechos de la castellanía, en esta compilación de escrituras, legados testamentarios y de donados, títulos de compras, permutas, cartas de deudas, albaranes, sentencias, tributos..., en el volumen dos de los cuatro en que está publicado el tomo segundo del *Cartulario* se recoge la documentación de la casa de Zaragoza, en el tres Pina y Fuentes y en el cuatro Fuentes, Quinto, Matamala, Alfajarín y Torres.

Dentro de la abundancia de datos que aportan encontramos también el deseo de fomentar la repoblación, temas de urbanismo, información sobre el terreno y los cultivos. Con viñedo, en abundancia, olivar, eras, huertos y regadío.

Además de los papas, reyes, dignidades del Hospital y del Temple, caballeros y otros nobles, que nos permiten hacer estudios de prosopografía, en este tomo del *Cartulario* aparece otra serie de personas, incluso bastante comunes, que aportan datos sociológicos.

Una galería de personajes con nombre propio. Dignidades eclesiásticas, familiares de la orden, donados, notarios y escribanos, juristas, jueces y procuradores, escuderos, miembros de la banca Toscana, mercaderes y campesinos. Así como minorías étnicas de moros y judíos, como Astruch de la Caballería, perteneciente a una familia de banqueros judíos, luego conversos, que llegaron también a La Mancha.

52 "Propterea liberas et absolutas personas que se domui eorum in sanitate uel infirmitate reddiderint libere et sine/ ulla molestia recipere permittatis et nullum eis super hoc impedimentum prest[ecis]". Alejandro IV. Á. MADRID MEDINA. *El Maestro Juan Fernández...*, op. cit. Tomo II, Volumen I, p. 81.

53 Á. MADRID MEDINA. "La orden de San Juan de Jerusalén en La Mancha: su proyecto hospitalario", en H. O'DONNELL y Á. MADRID MEDINA (coordinadores). *II Jornadas de la Orden de San Juan*. Ciudad Real: Instituto de Estudios Manchegos, 1999, pp. 37-52.

Protagonismo, igualmente, de algunas mujeres desde el punto de vista social y jurídico, que realizan transacciones comerciales y otorgan poderes a procuradores a título individual. Todos ellos en la publicación recogidos en el índice de personas, con los que se puede hacer un seguimiento de los antropónimos de Aragón en esa época. Encontramos, así mismo, información sobre el monasterio de Santa María de Sigena y sobre la reedificación de la iglesia de San Juan de los Panetes de Zaragoza⁵⁴.

Todo lo cual, no sólo en la Orden de Santiago, sino también en la hospitalaria de Malta, nos habla de un trabajo muy laborioso e impagable en los archivos de las órdenes militares del archivero don Juan Antonio Fernández Pascual, reconocido con el título de archivero general de la de Santiago, y uno más de los académicos correspondientes de la Real Academia de la Historia.

ÁNGELA MADRID MEDINA
ACADÉMICA CORRESPONDIENTE DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA



Claustro del monasterio de Uclés

⁵⁴ Á. MADRID MEDINA. *El Maestre Juan Fernández...*, op. cit. Volumen II, Tomo IV, pp. 27-29.

DISCURSOS DE RECEPCIÓN COMO
ACADÉMICO DE HONOR DE
D. ÍÑIGO MORENO DE ARTEAGA,
MARQUÉS DE LASERNA



DISCURSO DE RECEPCION DE D. HUGO O'DONNELL, DUQUE DE TETUÁN

Alteza Real, querida directora y colegas de Academia, señoras y señores:

El pasado 17 de junio de 2011, con el marqués de Castrillón presidiéndola, D. Eloy Benito Ruano en la Secretaría y D. Carlos Seco en la Censura, se eligió por el pleno académico, en sesión ordinaria, tras la correspondiente votación secreta y por unanimidad, a D. Íñigo Moreno de Arteaga para ocupar la vacante de correspondiente por Madrid. Había sido firmada, como es preceptivo, por tres numerarios: D. Vicente Palacio Atard, nuestra actual directora y yo mismo. La defensa de la postulación había corrido a cargo del primero de los promotores. Cuantos estuvimos presentes quedamos admirados de la claridad de su exposición y de la justicia de la causa, extensamente expuestas, fluida y de memoria, con las cualidades oratorias que le adornaban, ya que D. Vicente estaba ya prácticamente ciego. Anes, Benito Ruano, Seco Serrano, Palacio Atard... estamos evocando personajes perpetuamente vivos en los anales de la Historiografía y en nuestro recuerdo personal.

Formalizamos públicamente esta tarde un nombramiento acordado por unanimidad en sesión ordinaria según en los términos que el Sr. académico secretario se ha servido leer y que ha recaído, por lo tanto, en uno de los miembros de esta Institución con trece años de antigüedad en su anterior condición de académico correspondiente por Madrid: el marqués de Laserna.

Un hombre de su tiempo, del que ha vivido y del que vive, con lucidez, iniciativa y actividad plenas bajo la luminaria de una gran erudición, presea que debe acompañar al “hombre de mundo” de relieve internacional que es.

Nombramiento que tiene carácter excepcional y que según el artículo 15 de nuestro reglamento debe recaer “en españoles o extranjeros de extraordinaria relevancia, de gran prestigio intelectual por sus publicaciones de Historia, o beneméritos que hayan prestado a la Academia servicios extraordinarios en el desarrollo de sus actividades”. Los redactores de nuestra norma y pauta enumeraron como alternativas unas circunstancias que se dan conjuntamente en una misma persona, lo que convierte este acto en aún más inusual.

Conjunto de circunstancias que ya había resaltado S.M. el rey Juan Carlos I, con la fórmula tradicional “[q]ueriendo dar una prueba de mi Real aprecio y de acuerdo con la legislación nobiliaria española”, al otorgarle el título marquesal de Laserna, lleno de evocaciones históricas familiares, el 8 de abril de 2010.

Ocasión en la que otros dos inolvidables compañeros de Academia, Gonzalo Anes y Jose Ángel Sánchez Asiain, recibieron los suyos.

En la relevancia social del marqués de Laserna no voy a incidir, por ser obvia y cuestión disociable de su mérito personal, expresado en tantas facetas culturales, aunque este haya contribuido sin duda a la primera. En esta cátedra secular se evalúan más significadamente las otras dos: el gran prestigio intelectual alcanzado por sus publicaciones de Historia –valoración como historiador– y los servicios extraordinarios prestados al estudio de las Ciencias Históricas –evaluación como singularmente ameritado en la puesta en valor de una Historia en la que España es potencia cultural universal, porque buena parte de aquella relevancia y de este prestigio lo ha puesto a su servicio–, incluida su condición de cazador con pocos émulos equiparables y de estudioso y narrador del arte venatorio y de su historia, temática de la que dispone de una de las mejores bibliotecas conocidas, obtenida tras un paciente “rececho” bibliográfico, como su sentido del humor asevera. Asunto que también es historia y muy vinculada a tanto rey hispano y a tanto personaje trascendente de cuyas biografías resultaría indisociable. Cuestión sobre la que Iñigo Moreno, esta primera escopeta de España, ha aducido a través de una profusión de publicaciones el más completo de sus defensorios.

Contamos en la Biblioteca de la Academia con un manuscrito único, joya del Segundo Renacimiento, el libro más “prolijo y perfecto” que de caza se ha escrito en España: *Diálogos de la Montería* de Luis Barahona de Soto de mediados-finales del siglo XVI, uno de cuyos dialogantes, Silverio, responde a la invectiva de otro que califica este deporte como vicio: “No tenéis razón, que el vicio es de suyo vituperable, y si este ejercicio lo fuera, no le supiera nadie defender”. Iñigo, al igual que Barahona, lo ha practicado con el arma –no exclusivamente de fuego– y lo ha defendido con la pluma, exponiendo, y no simplemente de paso, su historia desde los clásicos.

Puede parecer difícil de determinar cuál de las dos inclinaciones fue la más temprana en su vida: la afición por la caza mayor en todas sus formas o el interés por la Historia, en este caso, también mayor o con mayúscula. En alguna declaración suya a la prensa ha afirmado que fue a los dieciocho años en que le hicieron “novio”, momento de su consagración como montero y del regalo de su primer rifle, lo que parece indicar una práctica bastante anterior a la del momento “oficial” para la montería. Por otra parte, un ilustre discípulo suyo, ya fallecido, el ilustre musicólogo Juan Bautista Varela de Vega, con motivo de su elección como académico de honor de la Real Academia de Bellas Artes de la Purísima Concepción de Valladolid, en 2010, y en su condición de responsable de la preceptiva contestación a su discurso de ingreso por parte de la Corporación, evocó los “Viejos y colegiales pupitres vecinos”. En ellos fueron adentrándose en las disciplinas, literatura e historia y latín, y expresó su asombro ante los conocimientos de Iñigo, ante la facilidad de las traducciones que realizaba y ante su

dedicación a los florilegios latinos e históricos que inspiraron y dieron solera a su profunda cultura los primeros y los segundos le encaminaron preferentemente y con decisión hacia la Historia de América. “¡Cuántas veces —relata el historiador de la música— salieron en nuestras conversaciones nombres pertenecientes a su entorno familiar: Santillana, Infantado, Andes...!”

Si, como es probable, su amor por la Naturaleza —de la que sigue rodeado en el Canto de la Cruz de Colmenar Viejo— y su integración en ella y en los rigores que la caza implica fue anterior, la pregunta parece responderse ahora porque, acudiendo de nuevo al magisterio de ese rústico-erudito del citado personaje Silvano: “las silvas y la soledad y aquel mismo silencio que se debe a la caza, suelen convidar mucho á la imaginación dulce de los estudios”. En 1995, su trabajo *25 años de escopeta y pluma* es un anticipo de una realidad que continúa casi tres décadas después.

Muchas y relevantes han sido sus actividades empresariales, agrícolas, políticas e incluso gastronómicas, lo que también le venía por tradición muy próxima. Viticultor en el Jerez de sus “entretelas” cuyos “Privilegios Reales y Viejos Documentos” investigara y publicara en 1971, es el literato de elegante y amena prosa e inspirada bucólica, merecedor del “Jaime de Foxá” en 2008 en todas partes. También sutil analista de los fenómenos sociales, politólogo y bibliófilo. Múltiples han sido los galardones y los reconocimientos obtenidos por su polifacético humanismo sobre los que no voy a incidir porque no corresponde, ni sería este su deseo. Pero coincido con él en afirmar que el mayor de sus éxitos y de sus bendiciones ha sido el de crear en 1961 y juntamente con S.A.R. D.^a Teresa, princesa de las Dos Sicilias, una ejemplar familia cristiana, también esto le venía de casta.

Hemos recordado el momento en que Vicente Palacio Atard hizo su *laudatio* con ocasión de su elección como correspondiente de esta casa. En ella ya se enumeraron sus méritos como historiador y a cuyos pormenores me remito, no sin aludir a momentos especialmente significativos como el de aquel epílogo lejano y memorable a la biografía de Lenin por Trotsky cuyo excepcional prólogo corrió a cargo de D. Jesús Pabón, tema que continuaría a la hora de presentar su tesis de licenciatura en Historia por la Universidad de Madrid. También a su doctorado *cum laude* por la Universidad Rey Juan Carlos con la tesis *El último virrey, José de la Serna, conde de los Andes*, cuya estructura académica y documental adaptaría poco después en su libro *José de la Serna, el último virrey español* que se centra en el papel jugado por este, nuestro antepasado común, el cuadragésimo virrey tras Blasco Núñez Vela, papel triste pero meritorio, quien intentó compaginar la “filantropía de la paz” con el honor del militar hasta el desenlace final en el que ya denominaban los indios Huamanga, “el rincón de los muertos”, el “Ayacucho” de Bolívar, cerrando en Perú y en toda América continental los siglos de dominación hispana. De la Serna no tuvo mucho tiempo para gobernar

sino para combatir, en espera de refuerzos que nunca llegaron consiguiendo sostenerse tres años más, permaneciendo inverosímilmente aún en la provincia del Cuzco en 1824, como reconocería la investigación de su conducta en España que llevó, no solo a exculparle de toda responsabilidad, sino a recompensar con el hermoso título de conde de los Andes a quien había recibido hasta siete heridas graves en esas altitudes intentando defender lo ya perdido. Título que hoy ostenta, con gran dignidad, alguien también muy vinculado con esta Casa: D. Iván Moreno Landhal, como su VIII titular.

Probada cumplidamente su condición de historiador de especial mérito, solo nos queda subrayar su notorio papel de promotor de la cultura española, consciente de la manifiesta necesidad de ensalzar el valor de la historia de España y de aquellos investigadores de cualquier parte del mundo que han dedicado su esfuerzo y su trayectoria profesional a su estudio de forma especialmente relevante. Para ello ha venido dedicando los últimos siete años a la creación, desarrollo y perfeccionamiento de un premio destinado a promover la cultura española y poner en valor y difundir la historia de nuestra nación desde la exigencia del máximo rigor, objetividad y excelencia, precisando la identificación de España con los principios humanistas más sobresalientes de unas épocas y momentos brillantes del pasado. Se trata, todos lo conocemos por haber adquirido un renombre internacional, del premio “Ordenes Militares Españolas” que comenzó su andadura en 2017 y que contó desde su inicio con el apoyo del rey y también con el de la Academia de la Historia a través de los numerarios y correspondientes que han contribuido en la selección de premiados entre un elenco de antropólogos, modernistas, lingüistas, medievalistas, juristas, historiadores del arte, de la guerra, del comercio, de la Iglesia... así como otros estudiosos de aspectos más puntuales: los historiadores más meritorios a propuesta de instituciones culturales de prestigio internacional con ellos relacionados, que supieron hacer resaltar las condiciones y aportaciones personales mejor que cualquier otro enjuiciador.

El reconocido acierto en las concesiones de las consecutivas ediciones: Sir John Elliott, Miguel Ángel Ladero, Enrique Krauze, Carmen Iglesias, Giovanni Muto y, últimamente, Carla Rahn, han convertido este premio en uno de los de mayor prestigio en el panorama internacional.

Decididamente, ¡Sí!, con este se ha cumplido, acumulativamente además, el requisito final de nuestros exigentes Estatutos para el nombramiento de “académico de honor” de D. Íñigo Moreno de Arteaga, I marqués de Laserna.

HUGO O'DONNELL

CENSOR DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

AYACUCHO, UNA BATALLA PARA UN CONTINENTE

Señora Directora, Señores académicos, amigos y familiares:

Dice el refrán que es de bien nacido el ser agradecido; pues bien, soy bien nacido; gracias a todos y cada uno de los señores académicos; gracias a Feliciano Barrios, secretario de la corporación; gracias al duque de Tetuán por sus cariñosas palabras y gracias a Carmen Iglesias, condesa de Gisbert, que dirige esta Institución. La Real Academia de la Historia era un sueño desde mi juventud y hoy me acoge en su seno.

Estamos en el templo español de la historia y creo oportuno recordar que dentro de un mes y un día tendrá lugar el doscientos aniversario de la batalla de Ayacucho que decidió la suerte del continente americano, aunque los fuertes de San Juan de Ulúa y el Callao siguieron enarbolando la bandera del rey.

El año 1824 había significado un cambio completo en el horizonte del virreinato del Perú: batidas las tropas patriotas, reconquistados los fuertes de El Callao y recuperada la capital, Lima, Bolívar se tuvo que refugiar en Trujillo a la espera de un movimiento del ejército realista para retirarse hacia Quito. El 22 de abril llegó a El Callao el cónsul de EE. UU. nombrado ante el Gobierno de la República del Perú: “Sorpresa, se halló con el Gobierno del Rey, qué papel tan desairado”¹.

En ese crítico momento se produce la insurrección del general Olañeta para proclamar la vuelta de Fernando VII a la plenitud del poder. Esa información era conocida en el virreinato, pero siempre a través de documentación de los insurgentes y se esperaba la confirmación oficial. La sublevación obligó al virrey a enviar al general Jerónimo Valdés a reducirla.

Bolívar no dejó de aprovechar esa situación, movió su ejército y proclamó: “Así el Perú y la América toda deben reconocer en el General Olañeta a uno de sus libertadores”². El 2 de agosto, nueve mil doscientos hombres del ejército patriota acampaban en el Diezmo, a siete leguas de Pasco³.

Por fin, el 8 de agosto, en el bergantín Tetis llegó un emisario del rey con los pliegos tan esperados. El real decreto tenía fecha de 19 de diciembre de 1823

1 Archivo General de Indias (AGI), *Estado*, 90. Carta de Martín Esaguna a Iparaguirre. Nueva York, 10.VIII.1824.

2 Conde de TORATA. “Proclama de Bolívar. Huancayo, 15.VIII.1824”, en *Documentos para la Historia de la guerra separatista del Perú*. Tomo I. Madrid: Imp. de la Viuda de M. Minuesa de los Ríos, 1894, p. 194.

3 D. F. O’LEARY. *Bolívar y la emancipación de Sur-América: Memorias del General O’Leary*. Tomo II. Madrid: 1915, p. 305.

—diez meses de viaje— y era muy satisfactorio para La Serna y los mandos de su ejército:

Restituido el Rey N.S. a la plenitud de sus derechos soberanos [...] y como tiene tantas pruebas de la fidelidad con que V.E. sostiene su justa causa en la grande extensión del Virreinato que desempeñaba, quiere S. M. que le manifieste su Real satisfacción, nombrando a V.E. en propiedad Virrey, Gobernador y Capitán General del Perú. Manda igualmente S. M. que a todos los Generales, Jefes, Oficiales y demás individuos que hayan manifestado con su conducta los mismos leales sentimientos que V.E. les dé las gracias en su Real nombre⁴.

Dos días antes, en los llanos de Junín, novecientos hombres de la caballería patriota se adelantaron imprudentemente:

Canterac dio una carga maestra [...] el choque fue tremendo [...] y fue la derrota total de los patriotas a excepción de unos cuantos granaderos a caballo de Colombia [...] y un escuadrón peruano [...] La caballería española, en vez de guardar su primitivo orden o conservar una reserva, se dividieron y dispersaron⁵.

Lo que había sido victoria, se mudó en dolorosa derrota.

“El Libertador, los Generales Santa Cruz y Gamarra con su Estado Mayor se retiraron rápidamente [...] creyendo por mucho tiempo que todo estaba perdido”⁶.

Cuando el virrey se enteró del desastre de Junín, ofició a Valdés ordenándole el inmediato regreso aún a costa de dejar las provincias al sur del Desaguadero en manos de Olañeta, Valdés tenía 2.000 hombres escasos, por lo que incorporó las guarniciones de Cochabamba, La Paz y Puno, con lo que aumentó su fuerza hasta los 4.000 hombres⁷, con los que llegó al Cuzco el seis de octubre tras realizar una marcha de más de 1.000 km.

Bolívar, persiguiendo a las tropas de Canterac, se encontraba imprudentemente cerca del ejército realista que una vez reunido era superior en número y, comprendiendo el error cometido, el 7 de octubre, abandonó sus tropas dejándolas

4 Conde de TORATA. “Oficio del Ministerio de la Guerra. Madrid, 19.XII.1823”, en *Documentos para la Historia...*, op. cit. Tomo I, p. 179.

5 J. MILLER. *Memorias del General Guillermo Miller al servicio de la República del Perú*. Tomo II. Madrid: V. Suárez, 1910, pp. 142-143.

6 M. F. PAZ SOLDÁN. “Carta de Miller. Tarma, 9.VIII.1824”, en *Historia del Perú independiente*. 2º período. Tomo I. Madrid: América, 1919, p. 256.

7 Biblioteca Menéndez Pelayo (BMP). *Cuaderno Ayacucho*. “Diario de operaciones de la última campaña del Perú”, sin firma ni fecha. Documento que figura ser un diario de operaciones, pero cuyos abundantes juicios personales desmienten ese carácter. Da, sin embargo, datos que concuerdan con otras fuentes.

al mando de Sucre y con la esperanza de que La Serna no emprendería ninguna acción en la temporada de lluvias.

El virrey asumió la dirección, nombró al teniente general José Canterac jefe del Estado Mayor y al mariscal de campo Jerónimo Valdés al frente de la vanguardia. El conjunto sumaba 9.310 hombres, 1.600 caballos y 11 piezas de artillería⁸.

El 24 el ejército vadeaba el río Apurímac. La idea del virrey era contornear al enemigo y cortar sus comunicaciones con el norte de donde esperaba recibir refuerzos. Con marchas y contramarchas el ejército real apretó al contrario hasta batirle en Tamará donde este perdió el parque de campaña, sus mulas y caballos de respeto y una de las dos piezas de artillería que le quedaban⁹.

Los patriotas se retiraban y La Serna repetía la guerra de movimientos que tanto éxito le había dado en la campaña de Intermedios. El 8 de diciembre, el virrey se situó sobre los altos de Condorcanqui dominando el campo de Quinoa o Ayacucho donde Sucre se había establecido.

Los dos ejércitos estaban abocados a enfrentarse en una batalla, que había de ser definitiva. Expone García Camba:

Los españoles fueron perdiendo el ganado que conducían para racionar su tropa, considerable número de hombres por enfermos, rezagados y desertores y dejando atrás varias cargas por falta y flaqueza de las mulas, entre ellas cuatro piezas de las catorce que habían sacado a campaña [...] Este ejército, sin medios de subsistencia, no podía permanecer en la observación que le convenía¹⁰.

Y continúa García Camba:

La situación de los enemigos era verdaderamente crítica [...] se hallaban imposibilitados para continuar la retirada sin correr con toda la probabilidad los riesgos de una disolución y [...] no contaban más que con unas setenta reses vacunas para su manutención¹¹.

Amaneció el 9 de diciembre y, a las nueve de la mañana, se reunieron los generales y brigadieres del ejército real para recibir las instrucciones del ataque, según decisión tomada la noche anterior. El terreno donde se iba a desarrollar la

⁸ Estas son las cifras que ofrece (aunque sin expresar el número de caballos, dato que recoge García Camba) C. DELLEPIANE. *Historia militar del Perú*. Tomo I. Lima: Gil S.A., 1931, p. 225.

⁹ C. DELLEPIANE. *Historia militar...*, op. cit., p. 167.

¹⁰ A. GARCÍA CAMBA. *Memorias del General García Camba para la Historia de las armas españolas en el Perú*. Tomo II. Madrid: 1846, p. 298.

¹¹ A. GARCÍA CAMBA. *Memorias del General...*, op. cit. Tomo II, p. 299.

acción constituye una suave pendiente que se descuelga desde la falda de Condorcanqui a lo largo de unos 1.600 m de longitud por 600 m de ancho en su amplitud mayor. A ambos lados, esta superficie casi llana está limitada por dos barrancos, suave el del norte e impracticable el del sur; en medio hay una vaguada de bordes pendientes¹².

Valdés con los cuatro batallones de vanguardia, dos escuadrones de húsares y cuatro piezas de artillería se adelantó al resto del ejército por la derecha para forzar el flanco izquierdo de los patriotas. Monet, con cinco batallones, en el medio del ataque había de descender al llano, tomar el borde contrario de la vaguada central y segundar la acción, una vez que Valdés hubiera tomado ventaja. Villalobos, por la izquierda con otros cinco batallones, tenía que ocupar el borde superior de la quebrada para proteger la descarga y montaje de seis piezas de artillería¹³ y, cuando esto se hubiera realizado, iniciar su ataque siempre que Valdés estuviera fuertemente empeñado en la batalla. El batallón Fernando VII y los dos de Gerona quedaban como reserva. La caballería descendería al llano del ramal.

A las diez se inició el descenso de las divisiones de Monet y de Villalobos con la caballería llevando sus monturas del diestro. Durante esta operación, de efecto imponente, el general Sucre exclamó en su arenga: “De los esfuerzos de hoy pende la suerte de la América del Sur”.

Los españoles se mantenían firmes y llenos de una visible confianza: La Serna, Monet y Villalobos presenciando y dirigiendo la formación de sus columnas según descendían al llano¹⁴. Valdés, por su lado, entabló la batalla de acuerdo con el plan de acción y su empuje hizo retroceder a La Mar y motivó que Sucre enviara dos batallones, de los tres que componían la reserva, en auxilio del ala izquierda que estaba comprometida.

Cuando llegó al punto acordado el primer batallón de Villalobos y con tres cañones de a caballo ya montados y armados, su comandante, el coronel Rubín de Celis, al oír el cañoneo de las baterías de Valdés, se lanzó, en solitario a un irreflexivo y prematuro ataque. Sucre no desaprovechó la oportunidad y ordenó que toda la división Córdova interceptara ese batallón, deshaciéndolo por completo y dando muerte a su valiente aunque insensato coronel. El general patriota explotó enseguida esta primera ventaja y ordenó a Córdova avanzar sobre las desorganizadas fuerzas de Villalobos, que el escuadrón de San Carlos tuvo que defender a costa de caer casi entero bajo el fuego enemigo. Los patriotas se apoderaron de las seis piezas de artillería¹⁵.

12 C. DELLEPIANE. *Historia militar...*, *op. cit.* Tomo I, p. 232.

13 Ese día la Artillería Real constaba de 10 cañones de a 4 de montaña, pues el día 8 se había desmontado un cañón. BMP, *Cuaderno Ayacucho*. “Parte del Brigadier Fernando Cacho. Arequipa, 12.II.1825”.

14 J. MILLER. *Memorias del General...*, *op. cit.* Tomo II, p. 175.

15 BMP, *Cuaderno Ayacucho*. “Parte del Brigadier Fernando Cacho. Arequipa, 12.II.1825”.

Canterac, ante este inicio desastroso, mandó que Monet tomara la vaguada central, mientras él con los dos batallones de Gerona, que formaban la principal reserva, acudía al flanco izquierdo restableciendo por un tiempo la batalla. De nuevo Sucre reaccionó con presteza y no dio tiempo a que Monet ocupara el borde sur del barranco, cargando con el resto de la caballería colombiana y dos batallones de la división Lara a los españoles mientras cruzaban el hondo; arrollada esta primera brigada, la segunda no pudo cruzar el accidente sin desordenarse.

En un último intento los españoles lanzaron los tres escuadrones que estaban formados en el centro a cargar desde sus posiciones, siendo recibidos por los colombianos con sus largas lanzas enristradas que consiguieron detener a la caballería realista.

La izquierda y el centro del ejército real estaban totalmente batidos y, aunque Valdés había conseguido sus objetivos, ahora resultaban inútiles.

En ese momento, el ilustre Virrey, esperanzado todavía de lograr contener tamaño desorden y restablecer el combate, se lanzó denodado entre las tropas batidas; pero no consiguieron más sus nobles esfuerzos que verse también arrollado, recibir seis heridas¹⁶ de bala y arma blanca, ser derribado de su caballo y quedar por último prisionero del enemigo¹⁷.

En los altos de Condorcanqui se reunieron con Canterac, que sustituía al virrey prisionero, los generales Monet, Villalobos, Carratalá y Valdés, junto con otros jefes del ejército real y un pequeño grupo de soldados de caballería. Canterac expuso que no había otra posibilidad que la capitulación. Al caer la tarde, apareció el patriota general La Mar ofreciendo una capitulación generosa y los generales Canterac y Carratalá marcharon al campamento enemigo a oír la propuesta de Sucre.

Miller cuenta la entrevista que sostuvo con La Serna, prisionero en una de las miserables habitaciones de Quinoa:

Halló al Virrey sentado en un banco y recostado contra la pared de barro de la choza. Un corto reflejo de la llama de una pequeña lámpara de barro esparcía luz únicamente para que pudiesen percibirse sus facciones, a las cuales, en parte, hacían sombras sus venerables canas, teñidas aún en algunas partes con sangre de la herida que había recibido. Su persona alta, y en todos tiempos noble, parecía en aquel momento más respetable e interesante. La actitud, la situación y la escena, todo reunido, era precisamente lo que

16 Archivo Histórico de los Movimientos Sociales (AHMS), 1ª S-2442. Fueron cuatro las heridas recibidas en Ayacucho, como reza en la última hoja de servicios de La Serna, de diciembre de 1827.

17 A. GARCÍA CAMBA. *Memorias del General...*, op. cit. Tomo II, pp. 305-306.

un pintor histórico habría escogido para representar la dignidad de perdidas grandezas¹⁸.

El mismo día de la batalla, Sucre envió a Bolívar un oficio que es parte de la historia del Perú:

El campo de batalla ha decidido por fin, que el Perú corresponde a los hijos de la gloria. Seis mil bravos del ejército Libertador han destruido en Ayacucho los nueve mil soldados realistas que oprimían esta República. Los últimos restos del poder español en América han expirado el nueve de Diciembre en estos campos afortunados¹⁹.

A pesar de que la batalla que decide la suerte de todo un continente sea un hecho histórico muy investigado, se puede aportar una precisión interesante sobre el número de tropas del ejército realista.

La cifra de los patriotas de 5.780 el día 9 de diciembre no sólo lo atestigua el general en jefe de su ejército, sino que parece muy lógica después de mes y medio de movimientos y de la batalla adversa de Tamará, cuando se sabe que Sucre acampó entre Abancay y Andahuilas en octubre con 7.000 hombres, según relaciona Miller.

Se ha repetido hasta la saciedad la de los realistas, 9.310, que recoge Sucre en el entusiasmo de la victoria²⁰, basándose en los estados apresados, pero sin tener en cuenta que ese número se refiere al inicio de la campaña y no respeta la disminución producida por la desertión y el desgaste de una guerra de movimientos.

El único dato contemporáneo lo ofrece Jerónimo Valdés en su Exposición al Rey Don Fernando VII y es de 6.906 hombres²¹, número que se antoja acorde con la realidad, sabiendo que la desertión era superior entre los realistas, cuyo ejército era más americano que el de los patriotas. Para evitar esas huidas, los realistas estaban obligados a que en cualquier sitio donde hicieran alto tuvieran que disponer alrededor un círculo de centinelas compuesto por los soldados de más confianza y con gran número de oficiales vigilando; además y bajo ningún pretexto podía salir soldado alguno del recinto formado²².

Las bajas producidas en Ayacucho convierten esta batalla en la más sangrienta del continente americano hasta esa fecha. Hubo un total de 979 bajas en el

18 J. MILLER. *Memorias del General...*, op. cit. Tomo II, p. 183.

19 Museo Nacional de Antropología e Historia del Perú (MNAHP), *Partes de guerra*, D.00210. "Sucre a Bolívar. Ayacucho, 9.XII.1824".

20 MNAHP, *Partes de guerra*, D.00213. "Parte de Sucre a Bolívar. Ayacucho, 10.XII.1824".

21 Conde de TORATA. "Estado de la fuerza del Ejército Real el 9.XII.1824", en *Documentos para la Historia...*, op. cit. Tomo I, p. 250.

22 Conde de TORATA. *Documentos para la Historia...*, op. cit. Tomo I, p. 166.

ejército patriota, en el contrario 2.500 bajas²³. Entre ambos ejércitos se produjeron 3.479 bajas del conjunto de 12.686 combatientes, que arroja un 27,42 % de las fuerzas que se enfrentaron.

La causa principal del desenlace fue el ataque prematuro de Rubín de Celis, que desguarneció a las seis piezas de artillería del cuerpo de Villalobos, produjo el avance patriota y el desajuste realista. Los realistas no dispararon nunca con esos seis cañones y recordemos que la artillería era, a partir de Napoleón, el arma decisoria.

Se ha citado la causa inmediata de la derrota, pero el motivo último lo denuncia el fiscal nombrado para el Consejo de Guerra —nunca constituido— que había de entender sobre Ayacucho, haciendo responsable de su resultado al general Olañeta y su insurrección; y lo mismo confesaba La Serna al general conde de Castellone, comandante francés de Cádiz, años después y ya retirado a Jerez de la Frontera. Si nos remontamos al año 1820, habrá que culpar al coronel Riego y los otros conjurados pues su alzamiento de los 18.000 hombres destinados a Buenos Aires abortaron esta expedición y sus posibles consecuencias sabiendo que superaba en cinco mil la suma de los dos ejércitos enfrentados en Ayacucho.

El acierto de La Serna al abandonar Lima el año 1821 y retirarse a los valles interiores fue decisivo en la inesperada reacción del ejército del rey. La riqueza de la capital se basaba en el comercio y con el bloqueo de la escuadra chilena este había desaparecido por completo; sin embargo, la minería y los productos alimenticios provenían del interior y todo eso lo tuvo el virrey a su disposición en el Cuzco.

El interior del Perú estaba mucho más poblado que la costa y pronto hubo reclutas para nutrir las filas y cubrir las numerosas bajas. Luego la capacidad de organización del virrey obró el milagro de cambiar unas tropas vencidas en cuerpos organizados, bien vestidos y pertrechados. El jerezano era un militar atento a todos los detalles, pensaba que solo es eficaz un ejército si funcionan los cuerpos auxiliares y no se deja nada a la improvisación.

Faltaba armamento, pero incluso esa carencia pudo paliarse con buques extranjeros que recalaban en los puertos intermedios y con los arrebatados al enemigo porque de la Península no llegó auxilio ninguno.

Durante el mando de La Serna como virrey no se recibió ayuda alguna y la falta de una escuadra del rey obligó a que toda la correspondencia tuviera que viajar en buques extranjeros o circulara a través del Brasil y, a menudo, era interceptada por los insurgentes.

La hazaña de montar unos cuerpos sin ayuda de la metrópoli y convertirlos en un ejército victorioso merece todo elogio y los adversarios así lo reconocieron. Bolívar, en carta a Canterac, afirma:

23 M. F. PAZ SOLDÁN. “Parte de Sucre a Bolívar. Ayacucho, 11.XII.1824”, en *Historia del Perú...*, op. cit. Tomo I, p. 281.

puedo decir que la conducta de ustedes en el Perú como militares, merece el aplauso de los mismos contrarios. Es una especie de prodigio lo que ustedes han hecho en este país. Ustedes solos han retardado la emancipación del Nuevo Mundo, dictada por la naturaleza, y por los destinos. [...] Suplico a usted se sirva ofrecer mis sinceros respetos al señor General La Serna, cuyas heridas, aunque dolorosas, le cubren de honor²⁴.

El general patriota Guillermo Miller:

No puede negarse que los generales españoles merecen gran crédito por el talento y perseverancia con que prolongaron una lucha tan sangrienta y difícil por años enteros, después que la madre patria cesó de suministrarles toda clase de auxilios. A pesar de que podamos diferir en cuanto a los principios que defendían, en honor a la verdad debe decirse que, como soldados bizarros, pelearon valerosamente hasta el último momento, y son acreedores con justicia a los mayores encomios²⁵.

Termino con la donación de un documento curioso, el álbum de fotos del rey Francisco de Asís, fechado en 1864, que reúne cerca de doscientas fotografías de personajes de la época: realeza, políticos, literatos y músicos hasta alguien tan lejano en el espacio como el presidente Lincoln en una imagen inesperada sin barbas. El rey consorte legó su biblioteca al único nieto que llegó a conocer, el infante Alfonso, heredero entonces de la corona e hijo de la princesa de Asturias y este a su hija primogénita, mi esposa; ahora por mi mano llega a la Real Academia.

Dije al principio que la Academia era la ilusión de mi vida, durante sesenta y tres años Teresa ha sido la guía de esa vida y ella deseaba también colaborar en la fiesta.

He dicho.

MARQUÉS DE LASERNA
ACADÉMICO de HONOR de la REAL ACADEMIA de la HISTORIA

24 D. F. O'LEARY. "Carta de Bolívar a Canterac, 1824", en *Bolívar...*, *op. cit.*, pp. 371-372.

25 J. MILLER. *Memorias del General...*, *op. cit.* Tomo II, p.221.

INFORMES OFICIALES

**INFORME SOBRE LA
DECLARACIÓN COMO BIEN
DE INTERÉS CULTURAL DEL
PATRIMONIO INMATERIAL
DE LA COMUNIDAD
DE MADRID DEL HILADO
TRADICIONAL DEL
ESPARTO**

La Dirección General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español de la Comunidad de Madrid ha solicitado a la Real Academia de la Historia que informe sobre la Resolución de 4 de junio de 2024 (B. O. de la Comunidad de Madrid de 19 de junio de 2024), por la que se incoa el expediente para declarar el *Hilado Tradicional del Esparto* como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid a propuesta del Área de Catalogación de Bienes Culturales de la Dirección General de Patrimonio Cultural, para lo que ha remitido la documentación correspondiente con un amplio anexo con la “descripción del bien objeto de la declaración y la Justificación de los valores que lo hacen merecedor de su declaración como Bien de Interés Cultural”.

El *Hilado Tradicional del Esparto* es una técnica artesanal tradicional, característica de los municipios del sureste de la Comunidad Autónoma de Madrid, en los que ha sido una de las bases de su economía durante

muchos años. En la actualidad tiene el interés de ser una tradición propia de esas zonas, que, además, se inserta en un contexto histórico mucho más amplio que permite apreciar su verdadera importancia.

El esparto (*Stippa tenacissima*, L.) es una gramínea muy resistente a la sequía que puede llegar a vivir 100 años. Sus hojas se enrollan para evitar la transpiración y se agrupan en *macollas* (la atocha), de unos 50 cm de ancho, que reducen la evaporación del agua, mientras que las hojas muertas funcionan como esponjas que regulan el paso de la lluvia al suelo, por lo que limitan la erosión de los pobres suelos de gredas y arcillas en los que crece, generalmente como planta endémica residual, junto a tomillos y sabinas. En España, se calcula que el esparto ocupa más de 400.000 ha¹ y es característico de los paisajes esteparios del Sureste y de la Meseta, aunque se extiende desde Huelva a Tarragona y también crece por todo el Magreb y en norte de África².

El esparto es fácil de torsionar y de gran resistencia a la tracción, lo que hace que sea muy apropiado para hacer sogas y todo tipo de cestería, por lo que el hilado tradicional del esparto ha sido siempre una técnica artesanal tradicional, muy vinculada al medio ambiente, lo que ha favorecido

1 J. FAJARDO *et al.* “Traditional Craft Techniques of Esparto Grass (*Stipa tenacissima* L.) in Spain”. *Economic Botany*. 69, 4 (2015), pp. 370-376.

2 J. A. BARREÑA, D. RIVERA, F. J. ALCARAZ y C. OBÓN. “The Esparto Grass Question: A systematic Approach for a Long-Lasting Problem in *Stipa* L. (Gramineae)”. *Novon*. 16 (2006), pp. 5-16.

la sostenibilidad de la planta y de su utilización humana.

El origen del uso del esparto remonta al Paleolítico, cuando el hombre empezó a utilizar pelos y fibras vegetales para hacer cuerdas. Las cuerdas de esparto más antiguas conocidas han aparecido en la cueva de Santa Maira, en Castell de Castells, Alicante, datadas 13.200–10.200 cal BP³, que son el primer testimonio de la capacidad humana de tejer. Más espectaculares son los objetos de esparto del Neolítico hallados en la Cueva de los Murciélagos de Albuñol, en Granada, que dio a conocer Manuel de Góngora en el siglo XIX⁴, que se han datado entre el 5500 y el 2200 a.C.⁵, entre los que hay alpargatas y capas, aunque destacan los cestos trenzados con colores diversos⁶.

Elementos de esparto aparecen en yacimientos prehistóricos del sureste

de España⁷ y en la Antigüedad era famoso el gran espartizal denominado *Campus Spartarius* (Strab. III, 4, 9), “campo grande y sin agua, que cría el esparto que sirve para tejer cuerdas y se exporta a todas partes” (Plin. *N.H.* 19, 26), en el que se han identificado instalaciones para elaborar el esparto⁸. Se extendía unos 140 km desde el interior de Cartagena (Plin. *N.H.* 19, 30), conocida en época bizantina como *Carthargo Espartaria*, como recoge el obispo Hidacio (c. 400–c. 469) en su *Chronicon* (Hydat. 30, 1), y comprendía desde Granada y Almería hasta Murcia, Albacete y el sur de la provincia de Alicante⁹.

El esparto de Hispania es repetidamente citado en la Antigüedad y a él hacen referencia diversos autores clásicos, como Horacio en época de Augusto (*Epodos*, IV, 3), Opiano

3 J. AURA TORTOSA, G. PÉREZ-JORDÀ, Y. CARRIÓN MARCO *et al.* “Cordaje, cestería y contenedores en el límite Pleistoceno-Holoceno en el suroeste de Europa. Testimonio de Coves de Santa Maira (Comunidad Valenciana, España)”. *Vegetation History and Archaeobotany*. 29 (2000), pp. 581–594.

4 M. de GÓNGORA y MARTÍNEZ. *Antigüedades prehistóricas de Andalucía. Monumentos, inscripciones, armas, utensilios y otros importantes objetos pertenecientes a los tiempos más remotos de su población*. Madrid: 1868.

5 F. MARTÍNEZ-SEVILLA *et al.* “The earliest basketry in southern Europe: Huntergatherer and farmer plant-based technology in Cueva de los Murciélagos (Albuñol)”. *Science Advances*. 9 (2023) data diversas muestras de esparto entre c. 7500 y c. 4200 cal BCE.

6 C. ALFARO. “Estudio de los materiales de cestería procedentes de la Cueva de los Murciélagos (Albuñol, Granada)”. *Trabajos de Prehistoria*. 37 (1980), pp. 109–162; C. CACHO QUESADA, C. PAPI RODES, A. SÁNCHEZ-BARRIGA FERNÁNDEZ y F. ALONSO MATHIAS. “La cestería decorada de la Cueva de los Murciélagos (Albuñol, Granada)”. *Complutum*. 6 extra, 1 (1996), pp. 105–122; R. BUXÓ. “The prehistoric exploitation of esparto grass (*Stipa tenacissima* L.) on the Iberian Peninsula: characteristics and use”, en C. C. BAKELS, K. FENNEMA, W.A. OUT y C. VERMEEREN (editores). *Of Plants and Snails*. Leiden: Brill, 2010, pp. 41–50.

7 R. BUXÓ. “The prehistoric exploitation...”, *op. cit.*, tabla 1.

8 M. C. BAÑÓN CIFUENTES. “Las huellas arqueológicas del Campus Spartarius: un rastro a seguir en el sureste de la Hispania romana”. *Bulleti Arqueològic. Reial Societat Arqueològica Tarraconense*. 40 (2018), pp. 181–185.

9 M. C. BAÑÓN. *El Campus Spartarius romano. ¿Una herencia púnica administrada por Roma?*. Albacete: Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”, 2010.

en época de Marco Aurelio, Ateneo de Naucratis en época de Cómodo o Claudio Eliano en el siglo III d.C.¹⁰. Según C. Plinio Segundo (*N.H.* XIX, 26-30), que ofrece la mejor información de su importancia en Hispania,

El esparto [...] no se comenzó a usar hasta la guerra que los púnicos llevaron primeramente a Hispania. Es una hierba que crece espontáneamente y que no puede sembrarse, una especie de junco, propia de terrenos áridos... En la *Hispania Citerior* se encuentra en una zona de la *Carthaginiense*, y no en toda, sino sólo en parte, donde lo hace inclusive en las montañas.

Y añade el gran naturalista romano que “[l]os campesinos hacen con él sus lechos, su fuego, sus antorchas, sus calzados; los pastores hacen sus vestidos”, lo que da idea de la importancia de esta tradición popular, que prácticamente se había mantenido hasta la actualidad.

El sureste de la Comunidad de Madrid constituye el límite interior del extenso territorio de la península Ibérica en que crece espontáneamente el esparto. En esta zona esteparia semiárida, rica en atochares y albardines, la materia prima se puede recolectar fácilmente, lo que

siempre ha facilitado el desarrollo de esta técnica o artesanía tradicional, que era uno de sus principales recursos naturales al aprovechar una materia prima del entorno natural. El esparto más utilizado era la atocha (*Stippa tenacissima* o esparto fino), pero también se utilizaba, especialmente en Colmenar de Oreja, otra planta esteparia similar más basta, el esparto de albardín (*Lygeum spartum*), que crece en suelos más salinos. Desde la Prehistoria se ha hilado esparto en la Comarca de las Vegas, al sureste de la Comunidad de Madrid, pues los atochares y albardinales es la vegetación habitual residual de esa zona semiárida de margas y yesos, en especial en los municipios de Colmenar de Oreja y Villarejo de Salvanés. Su uso en cordelería y cestería se documenta desde el Calcolítico, pues improntas de cestería se han hallado en cerámicas y en suelos de yeso de la Edad del Bronce en Aranjuez, El Ventorro (Villaverde Bajo)¹¹ o las Salinas de Espartinas, al pie de los escarpes yesíferos de la margen derecha del Jarama en el término de Ciempozuelos. Estos antecedentes demuestran la antigüedad milenaria de esta tradición artesana madrileña, ya que el uso del esparto hilado ha sido constante a lo largo de la Historia gracias a haberse mantenido la antigua tradición de aprovechar esta planta espon-

10 M. A. RABANAL. “Fuentes literarias del País Valenciano en la Antigüedad”, en *Arqueología del País Valenciano: panorama y perspectivas (Anejo de Lxcentvm)*. Alicante: 1985, pp. 548-649, en especial pp. 586 y ss.; M. DÍAZ-ORDÓÑEZ. “El empleo del esparto en la cordelería naval española hasta los tiempos modernos”. *Tiempos modernos*. 14, 2 (2006), pp. 1-17.

11 C. PRIEGO y S. QUERO. “La cestería y el tejido de El Ventorro”, en *El Ventorro, un poblado prehistórico de los albores de la metalurgia*. Madrid: 1992, pp. 283-297.

tánea, que crece en terrenos pobres y áridos en los que no suelen desarrollarse otras plantas, en una perfecta simbiosis del hombre con la Naturaleza.

A partir de la Ilustración, desde el siglo XVIII, hay referencias sobre la industria de sogas de esparto en la región. Las *Respuestas Generales del Catastro del Marques de la Ensenada* ya recogen que había sogueros de esparto en Colmenar de Oreja, Estremera, Valdaracete y Villarejo de Salvanés y *Las Memorias Políticas y Económicas* de Eugenio Larruga¹² indican que el gremio de esparteros-estereros de Madrid hacía sogas y ataderos, en Brea de Tajo se hacían sogas; en Fuentidueña, maromas y sogas carreteras y novilleras, y en Villarejo de Salvanés, sobrecargas, maromillas y cuerdas. También la *Encyclopedia Metódica* describe en 1794¹³ la manera de hilar a mano el esparto, básicamente similar a la mantenida en la actualidad, salvo los mecanismos usados para preparar las fibras al haberse sustituido el mazo utilizado para machacar el esparto por un molino. Incluso llegó a existir un gremio, con “veintitrés maestros, siete viudas con tienda, treinta oficiales y ocho aprendices”, que tenía su sede en la iglesia de Nuestra Señora de Atocha, cuyo nombre hace alusión a esta actividad. En el siglo XIX, el *Diccionario*

geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar de Pascual Madoz (1854-1850) menciona fábricas de esparto en Colmenar de Oreja, Valdaracete, Fuentidueña, Estremera y Villarejo de Salvanés. Ya en el siglo XX, en 1907 existían en Madrid 31 esparterías, 11 en la capital y varias fábricas en Colmenar de Oreja, Estremera, Fuentidueña de Tajo, Torrelaguna y Villarejo de Salvanés, pero en ese siglo destaca la positiva labor desarrollada por el “Servicio del Esparto” de 1948 a 1959, que prohibió vender esparto sin autorización y mejoró la producción. En esos años la provincia de Madrid tenía 10 pozas para enriar el esparto, 22 bandas de mazos para machacarlo, 15 peines de restrillado y 20 ruedas para hilarlo, empleándose más de 95 toneladas de esparto al año, hasta que hacia 1960 la mecanización del campo y la generalización de las fibras sintéticas provocaron el hundimiento paulatino de la industria manufacturera del esparto, lo que condujo al cierre de las factorías madrileñas, por lo que, a partir de la década de 1980, el hilado tradicional del esparto sólo se practica en Madrid de forma residual. El anexo citado ofrece una adecuada descripción de las técnicas usadas en el territorio madrileño, que no difieren sustancialmente de las de la Antigüedad y de las de otros lugares de España. La técnica consiste en utili-

12 E. LARRUGA. *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España*. Madrid: 1787-1800.

13 *Encyclopedia Metódica. Fábricas, artes y oficios, traducidos del francés al castellano por don Antonio Carbonell*. Madrid: De Sancha, 1794, pp. 216-238.

zar las flexibles fibras del esparto para obtener a mano o con ayuda de mecanismos manuales hilos, denominados *niñuelos*, y filetes o cuerdas sencillas. Las fibras naturales, debidamente trenzadas, permiten fabricar cuerdas y otros utensilios que se usaban en diversas actividades. Estas prácticas tradicionales han sido características del sureste de la Comunidad de Madrid, por lo que forman parte de su Patrimonio Cultural Inmaterial, enriquecido, además, por un vocabulario específico, que se refleja incluso en manifestaciones folklóricas como la jota. Este rico vocabulario forma parte de este patrimonio cultural, pues sus términos especializados denotan conocimientos técnicos precisos, característicos de la gran riqueza del castellano. Sin pretender ser exhaustivos, se puede señalar: *albardín, alza, aspa, asta, atochar, borla, cobijo, corchar*, cuerdas, *enriar, estropajo, ferrete, filástica, filete, gabia, garrucha, hachos, lancha, macolla, madejero, maroma, maza, menador, niñuelo, ordeón, piola, restringir, sobrecarga, sogá, sogá carretera, sogá novillera, soguero, tomo de corchar*, etc.

La manufactura tradicional del esparto se puede desarrollar a mano o con ayuda de mecanismos manuales y sigue unas normas, fijadas como si fueran un ritual, impuestas por la experiencia empírica de una larga tradición consuetudinaria y asociadas al mencionado vocabulario tecnológico especializado. Esta técnica manual estaba antaño muy extendida en

España y era una actividad económica complementaria, hasta la práctica desaparición de la artesanía espartera. El hilado del esparto comienza con la preparación de la fibra. Tras su recolección, se machaca el manojó de esparto con una *maza*, golpeándolo sobre una *lancha* de piedra. Después se humedece el manojó y se coloca debajo del brazo, se paralelizan y se doblan por la mitad las fibras en la mano y se empiezan a retorcer las dos vetas resultantes, una sobre otra, a la vez que se enroscan guiadas por los dedos pulgares, entre la base de las palmas y, si falta fibra en una veta, se le añade. El cordón así formado se denomina *niñuelo*. Este, al aumentar de longitud, se tensa primero entre las piernas, luego con un pie y, después, atándolo a una aldaba, una reja o cualquier otro enganche. El grosor de los niñuelos depende de la cantidad de fibra que se ponga en cada veta. De tanto frotar se llegaban a herir las manos hasta incluso sangrar, por lo que se utilizaba una badana de protección metida en el dedo anular y atada a la muñeca.

También existía el hilado semimanual del esparto, fruto de cierta especialización. El esparto cosechado en el campo se cuece en pozas de agua durante un mes, se seca, se machaca con mazos y se rastrilla con peines de púas y, antes de hilarlo, se humedece para ablandarlo. En el hilado manual industrial se utiliza una rueda de hilar que acciona un operario o *menador*, mientras otros dos se ocupan de las fibras. Los hiladores se colocan

el esparto rastrillado sobre el pecho sosteniéndolo con un arnés de cuerda a modo de tirantes. Forman el inicio de un hilo, que apoyan en unas *alzas* para que quede limpio y no se arrastre por el suelo, y lo enganchan a una de las garruchas de la rueda que el *menador* hace girar mientras caminan de espaldas y sacan la fibra con la mano izquierda soltando la hebra con la derecha. Al final de la “carrera”, el hilo o *filástica* mide aproximadamente 46 metros (55 varas). A continuación, se *corchan* juntas las dos filásticas obtenidas para obtener un *filete*, recorriendo el camino hacia la rueda en sentido inverso. El *menador* hace girar la rueda y a medida que se retuerce cada *filástica*, el primer hilador desliza la *gabia* hacia la rueda y enrosca las dos *filásticas* juntas. Una vez *corchadas* por entero, saca la *gabia* y suelta el filete obtenido, que, al acabar, lo inmoviliza, lo bruñe con un trozo de sogas y lo desata.

Del hilado tradicional del esparto se obtienen *filetes* y *niñuelos* y también sogas, maromas y estropajos. Estos productos del hilado se almacenaban, se vendían o se utilizaban para fabricar sogas o maromas. Para almacenarlos se les daba nueve vueltas entre el pie y la pierna y se formaba una madeja. Para igualar las medidas, se podía utilizar un *madejero*, también llamado *ordeón* o *aspa*. Para elaborar sogas, el maestro cordelero sujeta 2, 3 o 4 *filetes* o *niñuelos* a los ganchos

de un *tomo de corchar*, los extiende paralelamente sobre varias *alzas* y los tensa ligeramente atándoles a un *ferrete* que un auxiliar se sujeta al cinturón. Junto al *ferrete*, inserta los *filetes* en las canaletas de una *gabia* y da la orden al *menador* de hacer girar el torno. A medida que va torciéndose cada *filete*, el maestro los enrosca en forma de sogas deslizando la *gabia* hacia el torno. De esta manera se pueden producir sogas de 2, 3 o 4 *filetes* e, incluso, de 2, 3 o 4 *piolas* (hilado realizado con 3 o 4 *filásticas*). Para elaborar maromas, se vuelven a *corchar* 2, 3 o 4 sogas juntas del mismo modo.

También del esparto se obtenían estropajos. El rastrillado del esparto produce gran cantidad de fibras, llamadas genéricamente *borla* y localmente *hachos*, cuya fibra se puede reutilizar para fabricar estropajos. Para ello se introduce la *borla* en un cajón de madera y se humedece, después se enrolla y se termina de enrosca y para mejorar su aspecto se puede blanquear en una cámara hermética con emanaciones de azufre. Paloma Candela ha recogido los lugares e instalaciones dedicados al trabajo del esparto¹⁴. El hilado lo solían realizar los vecinos en las calles del pueblo con la colaboración de mujeres y niños y se animaba con cantos esta práctica artesanal. En algunos pueblos existían lanchas públicas para machacar esparto a disposición

14 P. CANDELA. *El Esparto. Trabajo e Industria en Villarejo de Salvanes*. Madrid: 2006. Puede verse también D. IZQUIERDO MEDINA. *Labores y artesanía. Esparto en la prehistoria de Seseña y entorno*. Madrid: 2010.

del vecindario, como en Villarejo de Salvanés y en el barrio de la Espartería de Colmenar de Oreja, que todavía conserva una lancha de machacar. En Villarejo de Salvanés había cinco grandes fábricas y muchas más familiares, que tenían una gran nave rectangular con amplios ventanales en la que se instalaba la maquinaria¹⁵. En Villarejo de Salvanés se denominaba *cobijo* al cobertizo de 3 o 4 m de ancho por 30 o 40 m de longitud donde se hilaba y se albergaba una rueda de hilar y varias *astas* a lo largo de la carrera y en 2023 todavía quedaban ruinas de la fábrica de Chinchón. También existen diversas pozas para cocer el esparto, hoy día abandonadas, en Villarejo de Salvanés, como las del Valle San Pedro y de la Fuente del Dornajo, y las del Arroyo de Valdezarza en Chinchón. A pesar de estas sensibles pérdidas, todavía se mantiene en el barrio de La Latina la última espartería tradicional que aún comercializa hilados de esparto en Madrid, en la calle del Mediodía Grande 3, fundada en 1927 por el abuelo de su actual propietario, Juan Antonio Sánchez, y el callejero conserva calles alusivas al esparto, como la de Esparteros en Madrid capital, la de las Esparteras en Paracuellos del Jarama, la plaza del Esparto en Valdemoro y las calles del Esparto y de Batanes en Villarejo de Salvanés, que testimonian lo arraigada que estuvo esta tradición en tierras madrileñas.

En estos trabajos artesanales manuales se utilizaban herramientas rudimentarias, algunas conservadas en diversos museos de la Comunidad de Madrid, como mazas, lanchas de machacar, *aspas* (denominadas localmente *ordeones*) y cajones para fabricar estropajos. En el hilado manual industrial se usaban rastrillos de púas, bandas de mazos, ruedas de hilar, tornos de corchar y tornos de embobinar y dispositivos más simples como *astas*, *ferretes* o *gabias*. En las décadas de 1960 y 1970, para mejorar la producción, se sustituyeron los rastrillos por bombos, las bandas de mazos por laminadoras y las ruedas de hilar por máquinas hiladoras motorizadas.

La artesanía del esparto era una actividad desarrollada por hombres y mujeres y por niños en cuanto tenían capacidad para ello, pues el aprendizaje del hilado se realizaba en la niñez entre los miembros de la familia, primero ayudando y después realizando el machaque y el hilado como un adulto más y también desde niño se aprendía el hilado manual industrial a base de experiencia. Las mujeres ejercían todas las actividades del hilado manual del esparto, desde la cosecha a la preparación del esparto, el hilado y la venta, pues el esparto era su principal entrada económica, mientras que para los hombres el hilado era un complemento del trabajo como jornalero. Sin embargo, al au-

15 F. CABRERO GÓMEZ. *Topografía médica de Villarejo de Salvanés*. Madrid: 1959.

mentar la demanda en las fábricas de hilado industrial, el esparto pasó a ser el principal medio de vida de hombres y mujeres.

En la actualidad se ha perdido la tradición cultural del hilado del esparto, pues apenas quedan una docena de ex-hiladores y de trabajadoras en Villarejo de Salvanés, media docena en Colmenar de Oreja y el citado comercio de cordelería de esparto en el barrio de La Latina. Sin embargo, la población del sureste de Madrid todavía siente el hilado del esparto como un patrimonio propio por haber sido su medio de vida en el pasado, como lo refleja el folclore tradicional, que conserva varias jotas referidas al esparto y los esparteros. En Villarejo de Salvanés, Colmenar de Oreja y en la Comarca de las Vegas consideran el hilado tradicional del esparto como parte de su cultura, ya que en esos territorios del sureste de Madrid ha sido uno de sus principales modos de subsistencia, especialmente de las mujeres, al ser las principales productoras de hilado del esparto, hasta que en la década de 1960 la mecanización del campo y nuevos materiales sintéticos acarrearón la desaparición de fábricas, ingenios y herramientas usadas por hiladores y esparteras. Por ello aún recuerdan las gentes su práctica y todavía existe un reducido grupo de ex-hiladores e hiladoras in-

teresados en revivir este valioso patrimonio transmitido de generación en generación, aunque se tropieze con la falta de relevo generacional por su escaso rendimiento económico.

En la España actual la técnica tradicional del hilado del esparto está en riesgo de desaparición, aunque el anexo considere una excepción la Comunidad de Madrid y la localidad navarra de Sesma. Esta situación exige medidas de salvaguardia. El anexo propone, acertadamente, apoyar a los grupos locales con demostraciones en vivo en ferias, en recreaciones históricas y en exposiciones de temática espartera, en especial en museos de la Comunidad de Madrid, para que todo el público reconozca este bien del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid, pero sería aconsejable coordinarse y fomentar iniciativas similares en otras localidades españolas en las que la elaboración del esparto forma parte de esa tradición, antes tan extendida y que se remonta a la Prehistoria. Esa acertada iniciativa debería comenzar por una rigurosa documentación y publicación científica de estas tradiciones, como las utilizadas en este informe. También se debería añadir su difusión por internet, pues es una actividad popular de evidente atractivo y cuyos productos son muy apreciados para la decoración actual¹⁶. Además, hay que resaltar

16 Eugenio Monesma ha realizado diversos documentales de gran interés sobre el esparto en diversos puntos de España que son accesibles en YouTube. Véanse “Los esparteros. Transformación de esparto en cuerdas o soguetas a partir de su mallado y trenzado” (<https://www.youtube.com/watch?v=JR4OlkA2090&t=23s>); “El espartero. Artesanía y confección tradicional con esparto” (<https://www.youtube.com/watch?v=VlFQXBFm60I>); “El esparto y su uso para trenzar sogas y cuerdas. Técnicas ancestrales con estas fibras naturales” (<https://www.youtube.com/>

que el hilado del esparto es la primera actividad de hilado documentada en la historia de la humanidad, que siempre ha sido una actividad característica de buena parte de España y que es un ejemplo de sostenibilidad de una planta silvestre trasformada por el hombre durante milenios para mejorar su calidad de vida.

El hilado tradicional del esparto forma parte de la *Cultura del Esparto*, declarada Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de acuerdo con lo que establece el Real Decreto 295/2019, de 22 de abril, pues la *Cultura del Esparto* ha sido declarada “una de las manifestaciones inmateriales más importantes y representativas, por su alto valor cultural y medioambiental”, que se encuadra en el Patrimonio Cultural Inmaterial, según define el artículo 2.2.e) de la UNESCO y las *técnicas artesanales tradicionales* de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Todo lo expuesto evidencia el interés cultural de la larga tradición de la artesanía del esparto, de sus lejanos orígenes en la Prehistoria y de su arraigo en la cultura popular española y, en concreto, en la Comunidad de Madrid. En consecuencia, a juicio del académico anticuario que suscribe, parece acertada la propuesta de declarar el hilado tradicional del esparto como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial

de la Comunidad de Madrid.

Todo ello si bien parece a esta Real Academia de la Historia, que con su superior criterio decidirá lo que estime oportuno.

MARTÍN ALMAGRO GORBEA

18 de octubre de 2024

**INFORME EN RELACIÓN
CON LA INCOACIÓN
DEL EXPEDIENTE DE
DECLARACIÓN COMO BIEN
DE INTERÉS CULTURAL DEL
PATRIMONIO INMATERIAL
DE LA COMUNIDAD DE
MADRID, DE LA FERIA DEL
LIBRO DE MADRID**

La Dirección General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español de la Comunidad de Madrid, organismo perteneciente a la Consejería de Cultura y Turismo de la CAM, resolvió, con fecha de 6 de junio de 2024, incoar el expediente BIC-0009-2024 para la declaración de Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid de la Feria del Libro de Madrid. De acuerdo con ello, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20.3 de la Ley 8/2023, de 18 de junio, de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid, se solicita informe a esta Real Academia de la Historia, con fecha de 20 de junio de 2024, sobre dicha declaración.

Consultado el pormenorizado anexo

que se adjunta a la solicitud de informe de la RAH por parte del director general de Patrimonio Cultural y Oficina del Español, Bartolomé González Jiménez, y teniendo en cuenta la propia experiencia personal en el asunto, no tengo la menor duda de que es acertada la declaración como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la CAM de la Feria del Libro de Madrid.

El bien inmaterial objeto de dicha declaración constituye un hecho cultural de gran relevancia desde que inició su andadura en 1933. Fue el director de la editorial Cenit, una firma que se caracterizaba por la creatividad y modernidad del diseño gráfico de su catálogo, quien impulsó la celebración de la primera Feria del Libro de Madrid en el Paseo de Recoletos de la capital. El evento estuvo apoyado presencialmente por el presidente de la República, Niceto Alcalá-Zamora; el presidente del Gobierno, Manuel Azaña, y los ministros de Agricultura, de Estado y de Justicia. Hasta 1936 no adquirió la Feria del Libro un carácter oficial, siempre bajo la máxima de ofrecer al público las novedades de las diversas editoriales, erigiéndose como un escaparate de la producción bibliográfica española del momento y no como exposición de libros viejos o agotados, espacio que ocupaban las casetas de la Cuesta de Claudio Moyano y, más tarde, las distintas Ferias de Libro Antiguo y de Ocasión. Las cuatro Ferias del Libro que tuvieron lugar durante la Segunda República obtuvieron un éxito creciente de exhibidores y de público. Durante la

Guerra Civil y los primeros años de posguerra se interrumpió la celebración de la Feria, hasta que en 1944 se retomó con renovados ímpetus y bajo la etiqueta de Feria Nacional del Libro, haciéndose cargo de la organización el Instituto Nacional del Libro franquista. Hubo cambios de sede de la Feria en 1946, año en que se celebró en Barcelona, y en 1948, cuando se trasladó a Sevilla. A partir de este último desplazamiento la Feria del Libro tendría ya su asiento en Madrid y en distintas localizaciones: el mencionado Paseo de Recoletos, el Paseo del Prado, la Plaza de España, la Glorieta de Cuatro Caminos y otros lugares de la ciudad, trasladándose en 1967 al Parque del Retiro, de donde no saldría ya hasta la actualidad, excepción hecha del año 1979, en que se celebró en la Casa de Campo.

La Feria de 1981 fue la última organizada por el Instituto Nacional del Libro, tomando la batuta de la organización una comisión intergremial de editores, libreros y distribuidores, y pasando a denominarse Feria del Libro de Madrid. En 2023 se aprobó un Reglamento que hacía recaer la titularidad y responsabilidad de la organización de la Feria en la Asociación de Empresas y empresarios del Comercio del Libro (Gremio de Librerías de Madrid).

La Feria del Libro de Madrid representa anualmente un auténtico acontecimiento en orden a popularidad y asistencia por parte de madrileños y no madrileños que acuden con fruición a visitar sus casetas en el incomparable marco del Retiro. La afluencia

cia de visitantes es cada vez más numerosa, superados los años difíciles de la pandemia, y la Feria interactúa eficazmente con otras instituciones próximas al Parque del Retiro, como el Museo del Prado, el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, el Museo Thyssen-Bornemisza o el Real Jardín Botánico adscrito al CSIC.

A la Feria del Libro de Madrid, la más importante sin duda del orbe hispánico junto a las de Guadalajara de México y a la de Buenos Aires, acude multitud de gente en busca de la firma de sus autores favoritos, facilitando el contacto del escritor con sus lectores y convirtiendo el Retiro madrileño en una fiesta de las letras con una implicación muy arraigada por parte de la ciudadanía. En cuanto al impacto negativo desde el punto de vista ecológico que pudiera tener la acumulación de personas y la propia instalación de la Feria, se han tomado las medidas idóneas para que en ningún caso suponga una vulneración de las normas medioambientales.

Por todo ello me parece adecuada, pertinente, necesaria y justa la declaración de la Feria del Libro de Madrid como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid.

No obstante, la Real Academia de la Historia, con su superior criterio, determinará aquello que estime oportuno respecto del contenido y conclusiones de este informe.

LUIS ALBERTO de CUENCA y PRADO
18 de octubre de 2024

INFORME SOBRE ADOPCIÓN DEL HIMNO OFICIAL DEL MUNICIPIO DE LOGROÑO

El Ayuntamiento de Logroño solicita informe sobre la adopción del Himno Oficial para el municipio de Logroño, ajustándose a los artículos 186 y 187 del Reglamento de Organización Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Corporaciones Locales, aprobado por R.D. 2568/1986, de 28 de noviembre; al artículo 26 de la Ley 1/2003, de 3 de marzo de la administración local de La Rioja y a los artículos 123.1e) y 123.2 de la Ley 7/85 de 2 de abril de Bases del Régimen Local, por los que se regula el procedimiento de adopción, modificación o rehabilitación de banderas y escudos municipales, que por analogía se puede hacer extensivo a los himnos municipales. Petición que es formulada por el alcalde del Ayuntamiento, D. Conrado Escolar de las Heras, toda vez que esta petición fue aprobada por mayoría absoluta en el pleno del 16 de mayo de 2024.

Sobre este particular se hace constar: La adopción de este Himno Municipal, que ahora se solicita, vendría a completar los símbolos de la vida del Ayuntamiento, junto al escudo y la bandera. Y daría carta de oficialidad al *Himno de Logroño* que desde el año 1993 ha ido adquiriendo una presencia cada vez más relevante entre la población logroñesa, que lo invoca de manera muy especial durante las fiestas de San Mateo. Una presencia que

se intensificó a partir de 2013, gracias a la acción de difusión encabezada por el Ayuntamiento con la grabación de un CD con cuatro adaptaciones diferentes, para orquesta sinfónica, coro a 4 voces, para banda y para gaitas y tambor.

La autoría del himno se debe a Rafael Ibarrula Roldán, autor de la música, y a D. José Manuel Calzada Calzada, autor de la letra, que han cedido los derechos de explotación al Ayuntamiento.

Desde el punto de vista textual, la letra se acoge a la fundamentación exigida en el artículo 26 de la Ley 1/2003 de la Administración Local de La Rioja, en el que se exige que los elementos utilizados se basen en hechos históricos, geográficos o en las tradiciones.

El himno se estructura en cuatro estrofas de cuatro y cinco versos con rima libre, con alternancia de estribillo y estrofa, cuyo contenido es un relato cronológico de la historia de la localidad, en el que se resaltan los hitos fundamentales. La primera estrofa se centra en recordar los primeros asentamientos conocidos de la época prerromana y romana; la segunda aborda la Edad Media y el Renacimiento recordando cómo el fuero de Alfonso VI les dio carta de libertad, a la vez que el camino de Santiago les hizo europeos creando un espacio de intercambios históricos y culturales, sin olvidar la referencia incidental a la confrontación directa entre Carlos I y Francisco I de Francia, que se saldó con el triunfo riojano. La tercera estrofa sitúa la narración en el ámbito urbano,

rememorando las iglesias, edificios y las calles centenarias más importantes que dan rasgos de identidad a la ciudad de Logroño, como la catedral de Santa María la Redonda, Santa María de Palacio, la rúa vieja, la calle de portales, etc. para terminar en la cuarta estrofa con un guiño a la actualidad y al desarrollo de modernización que ha ido adquiriendo la ciudad, con la construcción de importantes edificios como la Casa Consistorial. El estribillo recuerda que Logroño es cruce de caminos y de encuentros, a la vez que lugar abierto a la hospitalidad.

Desde el punto de vista musical se utiliza el ritmo de una jota riojana, elemento característico de la Comunidad Autónoma de La Rioja y valle medio del Ebro, una elección que se nos antoja muy acertada. En primer lugar, porque este baile forma parte de la antropología cultural del lugar, es un símbolo de identidad que ahonda sus raíces en el folklore, una razón que sirve para reforzar los lazos con el territorio por su importante presencia social, además de servir como elemento de transmisión intergeneracional, que garantiza su supervivencia y desarrollo. La jota, cuya antigüedad se remonta al siglo XVIII, fue declarada en el año 2023 por el Ministerio de Cultura y Deporte manifestación representativa del patrimonio cultural inmaterial por tratarse “del más extendido, diverso, dinamizado y reinterpretado de todos los géneros tradicionales que componen el variado mapa sonoro y musical de España”.

La música de este himno está escrita

en compás binario de 6/8, con aire allegro en sentido de marcha, presenta dos melodías, una para las estrofas y otra para el estribillo, en ambos casos es una melodía pegadiza y de fácil memorización, de carácter silábico, que ostenta una tesitura cómoda para la ejecución de un público mayoritario, facilitando así su accesibilidad. El estribillo termina en exaltación reforzando el propio mensaje del texto que se quiere subrayar, y que hace referencia a que en Logroño nadie se siente extranjero.

Manifestando nuestro parecer positivo sobre la pieza musical remitida, a tenor de lo expuesto corresponde a esta Real Corporación, con su superior criterio, decidir aquello que estime más oportuno sobre la solicitud de informe evacuada por las autoridades del Ayuntamiento.

BEGOÑA LOLO
Académica Correspondiente de la
Real Academia de la Historia
18 de octubre de 2024

**INFORME SOBRE LA
DECLARACIÓN COMO BIEN
DE INTERÉS CULTURAL
A FAVOR DE LA PINTURA
SANSÓN Y EL LEÓN, DE
PETER PAUL RUBENS Y JAN
WILDENS**

Por Resolución de 4 de junio de 2024 de la Dirección General de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid, por la que se incoa el expediente

BIC/0004/2024 para la declaración de Bien de Interés Cultural, y de conformidad con lo establecido en el artículo 20.2 de la Ley 8/2023, de 20 de marzo, de Patrimonio Histórico de la Comunidad de Madrid, concediéndose trámite de audiencia por plazo de un mes, y solicitándose informe en relación al citado expediente, se redacta el siguiente.

El bien susceptible de declaración es la pintura al óleo sobre lienzo (226 x 262 cm), fechable entre 1615 y 1628, titulada *Sansón y el león* —a partir del pasaje bíblico de Jueces 14, 5-6—, obra de Peter Paul Rubens (1577-1640) y Jan Wildens (1586-1653), su ayudante para los fondos con paisajes desde 1616, aunque sin firmas visibles, pero autorías reconocidas por la historiografía. Su cronología ha de situarse entre mediados de la segunda década del siglo XVII y la llegada a España de Rubens en su segunda estancia de 1628-1629, con diversos lienzos confirmados en Bruselas en 1629, quizá los ocho citados en 1628 por el embajador florentino Averardo de' Medici y antes de 1638 por Francisco Pacheco en el manuscrito de su *Arte de la pintura* (Sevilla: 1649), colocándose en el Salón Nuevo del Alcázar de Madrid, donde se encontraba en 1636; no obstante, Cassiano dal Pozzo, en su relación del viaje del cardenal Francesco Barberini de 1626 situaba en este espacio diferentes lienzos del pintor, entre los que se habrían podido contar tanto este como su pareja *David y el oso*, un original perdido sobre el libro I de Samuel (17, 34-35)

y obra solo conocida por medio de copias de taller. No sabemos si conmemoraría la victoria de Felipe IV sobre los holandeses en el Brasil, en 1626¹, de la misma forma que se celebraría en 1631 la batalla naval de Pernambuco (entre los almirantes Antonio de Oquendo y Adriaen Jansz. Pater), como parece desprenderse del reverso de una medalla de plata y un jetón de bronce de 1631 (con el retrato del monarca en su anverso y el *motto Dulcia sic meruit*² [con referencia al pasaje de Jueces, 14, 8, en el que Sansón encontraba un panal de miel en el cráneo del león “belga”]), del escultor Adriaen Waterloos (1598-1681), imagen derivativa del lienzo de Rubens.

El lienzo (estudiado por Matías Díaz-Padrón, Jahel Sanzsalazar y Sirga de la Pisa en 2004), en buen estado de conservación, procede de la colección particular madrileña de Juan Miguel Villar-Mir (1931-2024), como su último propietario conocido. Previamente perteneció dicho lienzo a diferentes colecciones, en una secuencia bastante controlada, pues tras el Salón Nuevo del Alcázar pasaría a la del I marqués de Leganés, Diego Mexía, antes de 1655 (n.º 1198, aunque identificado como un *Hércules y el león*), fecha en la que se encontraba en sus Casas de San Ber-

nardo. Parece haber pasado a su hija, Inés Mexía de Guzmán, y al hijo de esta, el VII conde de Altamira, Luis Hurtado de Mendoza (1657-1698), y a sus descendientes hasta el XI conde, Vicente Joaquín Osorio de Moscoso (1756-1816), y su secuestro por parte del ejército francés en 1812. Pasó más tarde a la colección del infante don Sebastián Gabriel de Borbón y Braganza (1811-1875) —con sus siglas— tal vez en 1818, para ser incautado por la corona en 1835, y pasar al Museo de la Trinidad de Madrid en 1854, de donde le fue devuelto a él y a sus herederos en 1861, su viuda la infanta María Cristina de Borbón y Borbón (1833-1902) desde 1875; se intentó vender en 1876, 1890 y 1902/1903 sin éxito. Como hijo de los infantes, heredó la colección el I duque de Ánsola, Luis de Borbón y Borbón (1864-1889), pasando a su segundo vástago, el I duque de Hernani, Manfredo de Borbón y Bernaldo de Quirós (1903-1979), hasta llegar por herencia a su viuda, María Teresa Mariátegui Arteaga (1914-1996); este mismo año fue adquirido por Juan Miguel Villar-Mir³.

En consecuencia, este lienzo debe figurar como obra importante en sí misma y como testimonio de las rela-

1 Para algunos historiadores se conmemoraría la victoria de Bahía de Todos los Santos.

2 Mote que parece reaparecer en un dibujo de Rubens hoy en París, Institut Néerlandais, Colección Fritz Lugt.

3 Dejamos al margen la cuestión del título de duque de Hernani y la colección de pintura, reclamada por Francisco Javier Méndez de Vigo y del Arco (1920-2014), como nieto de Manuel Méndez de Vigo (1858-1959), a su vez supuesto descendiente de Luis de Borbón y su hijo Manfredo de Borbón, como marido en segundas nupcias de la viuda de Luis Ana Germana de Bernaldo de Quirós (1866-1934).

ciones del pintor Rubens con la monarquía española y, dada su relevancia histórica y artística, merecer que se reconozca como Bien de Interés Cultural, tal como ha sido ya declarada en el pleno del Consejo de Patrimonio Cultural de la CAM del mes pasado, siendo susceptible por lo tanto de la protección específica de los BIC conforme a la Ley 10/1998 de Patrimonio Histórico de la Comunidad de Madrid.

La Real Academia de la Historia con su superior criterio determinará aquello que estime oportuno.

FERNANDO MARÍAS

18 de octubre de 2024

**INFORME SOBRE EL
RECONOCIMIENTO DE UN
ARMA, MARCA MAUSER,
MODELO P06, CALIBRE
9MM P.B. COMO “ARMA
ARTÍSTICA”**

En la sesión plenaria de esta Real Academia correspondiente al pasado viernes 21 de junio, el académico que suscribe tuvo el honor de que se le asignara la redacción de un informe a fin de responder a una solicitud de la Intervención Central de Armas y Explosivos de la Guardia Civil (ICAE) que ha tenido entrada en la Secretaría de esta Real Academia. Solicitud referida a una pistola Mauser, modelo P06, calibre 9 mm y con el número de identificación 11015610 de

propiedad particular de un militar que, de acuerdo con la normativa legal, fue depositada en una armería al pasar este a la situación de “retiro”, a fin de su reconocimiento como arma artística, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 4º, del artículo 2 del Real Decreto 137/1993 de 29 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Armas. Dicha solicitud ha venido acompañada de diversos informes, peritajes, documentos y fotografías.

- De la documentación aportada se desprende:
- Trátarse de un arma de condiciones especiales que la distinguen de otras de su misma marca y tipo, otorgándole una condición de ejemplar único.
- Trátarse de un arma de gran precio de acuerdo con los informes presentados.
- Trátarse de una pieza especialmente hermosa, de rico acabado y personalizada.
- Venir presentada en un maletín de calidad que junto con la placa-dedicatoria que completa y acredita la importancia del conjunto.

Observaciones:

A la Real Academia de la Historia corresponde la apreciación del valor de las piezas de carácter histórico que se someten a su juicio y criterio, como institución especialmente reconocida y capacitada para ello. De la documentación que obra en su poder no puede deducirse que esta pieza se signifique

especialmente por su relación con un hecho o personaje histórico relevante, más allá de haber sido un regalo del teniente general Horst Jungkurth al teniente general D. Federico Michavila Pallarés, jefe a la sazón del Estado Mayor del Aire.

Tampoco su antigüedad o la escasez de ejemplares de su tipo pueden hacerla acreedora a una valoración especial.

Sin embargo, resulta obvio a cualquier analista que por sus especiales condiciones encaja perfectamente en la definición de “arma artística” como “[a]rma de fuego que en su ornamentación presenta una peculiaridad distinta a las demás de su clase, en razón de los materiales nobles empleados o de diseño, que le confiere un especial valor” que exige el apartado 4º, del artículo 2 del Real Decreto 137/1993 de 29 de enero, para su clasificación como tal.

En efecto, los materiales nobles empleados, su ornamentación, grabados y sus piezas acabadas en oro la convierten en extraordinaria.

Por todo lo cual, considero que esta Real Academia, a cuya superior autoridad me someto, debería aconsejar la clasificación de “arma artística” a todos los efectos de la pistola Mauser, modelo P06, calibre 9 mm y con el número de identificación 11015610.

HUGO O'DONNELL y DUQUE de
ESTRADA
18 de octubre de 2024

INFORME SOBRE LA DECLARACIÓN DE BIEN DE INTERÉS CULTURAL, EN LA CATEGORÍA DE ZONA ARQUEOLÓGICA, DE LA VILLA ROMANA DE “LA TORRECILLA” EN PERALES DEL RÍO, GETAFE (MADRID)

Según la resolución de 6 de junio de 2024 de la Dirección General del Patrimonio Cultural y Oficina del Español de la Comunidad de Madrid (Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid de 19 de junio de 2024).

El lugar conocido ya en el siglo XIII como la Torrecilla de Aben Crispin, según un documento de 1239 donde se le cita como abrevadero comunal, se encuentra sobre la segunda terraza del río Manzanares, próximo al cruce de las vías nº 24 y 25 del itinerario de Antonino, caminos desde *Emerita* (Mérida) a *Caesaraugusta* (Zaragoza) y de la más tarde llamada Cañada Real Galiana, Cañada Real de las Merinas. Un documento de 1453, conocido entonces el lugar como Torre de Iván Crispin, confirma este carácter de abrevadero público y descansadero del ganado al declarar terreno comunal los entornos del abrevadero. Es probable que el nombre de “Torrecilla” se corresponda con la existencia en este lugar de paso de una de las torres de época árabe que defendían Madrid.

En este lugar, en el que se han hallado restos esporádicos de otros momentos históricos anteriores, se conoce desde 1979 la existencia de una *villa* romana cuya excavación se realizó

entre esta fecha y 1987; más tarde, en 2016, se realizó una campaña de nuevos estudios y reacondicionamiento del área excavada. En síntesis, se conoce hoy día gran parte de la *pars urbana, la zona residencial de la villa* y su pervivencia entre el s. III d.C. y el siglo VI d.C.

Esta zona residencial se organiza en torno a un gran patio, *perystilum*, que sirve de acceso a numerosas habitaciones, se han hallado restos de mosaicos policromados y otros suelos contruidos en *opus signinum*, un cemento formado con cal y arena. Los excavadores han podido determinar la existencia de tres fases o periodos de ocupación y de reestructuración interna del edificio

La fase primera, el periodo de creación de esta villa, conserva restos de mosaicos.

La fase segunda, fechada en los siglos IV y V d.C., caracterizada por suelos de *opus signinum*, conserva una amplia sala absidada de 6x10 metros. Como elemento más interesante destaca el hallazgo de estucos y losetas de yeso decoradas con relieves que recubrían las paredes de esta sala, se han hallado también restos de estucos policromados en otras estancias. En este momento se reestructuran algunas habitaciones que parecen haber sido dedicadas a actividades productivas.

La fase tercera, siglos V y VI d.C., supone una restructuración general del edificio, dedicado ahora, en su mayor parte, a espacios dedicados a actividades productivas, sólo la gran sala de recepción, antes descrita, se con-

serva en su función. En el s. VII d.C. se abandona el aspecto residencial, pero siguen quedando muestras de actividades en este lugar. Como muestra la necrópolis de “el Jardinillo” situada a unos doscientos metros de la villa cuyas tumbas excavadas muestran una cronología de los siglos VI y VIII d.C.

Las prospecciones geomagnéticas realizadas en 2016 muestran que la villa debió de tener una extensión bastante mayor de lo hasta ahora conocido a través de las excavaciones ya realizadas. En la actualidad es, desde el punto de vista científico, una de las *villae* mejor conocida de la región de Madrid, su situación geográfica, dentro del espacio periurbano de Madrid en gran parte ya ocupado por construcciones modernas (recordemos que frente al espacio ocupado por la villa ya se asienta la depuradora sur de Madrid), aconsejan la protección de este yacimiento con la propuesta de ser catalogado como Bien de Interés Cultural en la categoría de Zona Arqueológica que se propone desde la Dirección General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español de la Comunidad de Madrid. La Academia con su superior criterio determinará sobre ello.

JOSÉ REMESAL
18 de octubre de 2024

**INFORME SOBRE LA
DECLARACIÓN COMO BIEN
DE INTERÉS CULTURAL A
FAVOR DE LA CASA ÁRABE
(ANTIGUAS ESCUELAS
AGUIRRE) DE MADRID**

En relación con la solicitud de informe formulada por el director general de Patrimonio Cultural y Bellas Artes en escrito del pasado 17 de septiembre de 2024, para la tramitación del expediente de declaración como Bien de Interés Cultural, en la categoría de monumento, de la Casa Árabe (antiguas Escuelas Aguirre) de Madrid, el académico que suscribe ha de informar lo siguiente:

El complejo de edificios de las Escuelas Aguirre, actual sede de la Casa Árabe, situado en la ciudad de Madrid, frente al parque del Retiro, en la confluencia de las calles de Alcalá y O'Donnell, es una de las construcciones más representativas de arquitectura civil neomudéjar que se levantaron en la capital en la segunda mitad del siglo XIX, y que adoptaron este estilo de ladrillo visto como identitario de buena parte de las instituciones docentes, hospitalarias y de beneficencia surgidas en Madrid en las últimas décadas de esta centuria. El inmueble principal es obra del arquitecto Emilio Rodríguez Ayuso (1845-1891), especializado en el lenguaje neomudéjar, en el que diseñó gran parte de sus obras, tanto de viviendas particulares como de residencias nobiliarias, y quien fuera autor, entre otros edificios emblemáticos madrileños,

junto a Lorenzo Álvarez Capra, de la desaparecida plaza de toros situada en la antigua carretera de Aragón, al final de la actual calle de Goya, inaugurada en 1874 y derribada en 1934.

Las Escuelas Aguirre fueron construidas en terrenos cedidos por el Ayuntamiento de Madrid, cumpliendo las cláusulas testamentarias del empresario y filántropo Lucas Aguirre y Juárez (1800-1873), quien había llegado a ser un acaudalado hombre de negocios, dedicado fundamentalmente a los servicios de diligencias y correos entre Cuenca y Madrid. Hombre de ideas liberales, pronto se interesó por la renovación de los métodos educativos y docentes, dirigidos sobre todo a los estamentos sociales más desfavorecidos. Así, además de destinar parte de su fortuna a becas de educación para niños sin recursos, constituyó la Fundación Aguirre, bajo la que, a su muerte, se erigieron edificios destinados a escuelas en Siones (Burgos), localidad natal de su padre, y Cuenca, su propia ciudad de nacimiento, además de las Escuelas Aguirre de Madrid, objeto del presente informe. Estudiadas recientemente en profundidad en sus elementos constructivos por Alejandro del Real Mateos (*Escuelas Aguirre de Madrid. Neomudéjar, construcción y oficio*. Madrid: 2021), se colocó la primera piedra en 1881, siendo inauguradas el 18 de octubre de 1886 por el ministro de Fomento, en un acontecimiento del que dio noticia la prensa de la época y en el que se homenajeó a su promotor. Así, *La Ilustración Española y*

Americana, en su número del 8 de noviembre de 1886, dio cumplida cuenta de dicha ceremonia en sus páginas, publicando un interesante grabado sobre dibujo de Juan Comba del acto de inauguración (pp. 260-261).

El edificio está diseñado bajo el eclecticismo característico de la arquitectura alfonsina, identificable en las embocaduras de los vanos y en los remates de las cornisas, que conjuga la funcionalidad necesaria de las aulas y demás espacios educativos con el lenguaje ornamental del estilo neomudéjar, con el uso del ladrillo visto en sus paramentos exteriores, conformando distintos elementos decorativos.

El complejo se levanta en una parcela triangular, delimitada por una verja, y está rodeado de un espacio de jardín que se extiende ante su fachada principal. La organización distributiva del volumen del inmueble está centrada por el cuerpo de una torre de 32 metros de altura con reloj, rematada por un mirador de cristal, que sobresale del cuerpo principal del edificio, construido a dos alturas. Siguiendo la morfología más habitual en los inmuebles de la época dedicados a la enseñanza, su planta es simétrica, dedicándose un ala para niños y el otro para niñas. Cada una de ellas está articulada en torno a un patio cubierto, con vanos que dan a la fachada trasera, a la calle hoy llamada de Aguirre, situándose en el eje del edificio el cuerpo de escaleras y los baños, separando ambas alas. La primera planta estaba destinada originalmente a vivienda de los maestros de la escuela, dedicándose

además espacios docentes a biblioteca, gimnasio, museo escolar, sala de música y observatorio meteorológico, emplazado este en el cuerpo de la torre del reloj, reflejo de la metodología pedagógica avanzada que Aguirre quiso impulsar en su labor filantrópica y educativa. Las obras del edificio principal acabaron en 1886, colocándose la verja de cerramiento al año siguiente. En 1896 se construyeron, también en estilo neomudéjar, los dos pabellones anejos, destinados a vivienda del conserje y almacén de material de mantenimiento del jardín, siguiendo el estilo marcado en el edificio principal por Rodríguez Ayuso, que ya había fallecido por entonces.

Tras pasar su gestión al Ayuntamiento de Madrid en 1911, en las primeras décadas del siglo xx el complejo sufrió varias reformas para adaptarlo a las necesidades utilitarias y docentes de la época, manteniéndose como colegio hasta 1971. A partir de entonces, debido a su privilegiada ubicación, el edificio se vio sometido a continuas amenazas de demolición para su especulación inmobiliaria, que logró frenarse gracias a la intervención de un grupo de arquitectos, encabezados por Fernando Chueca Goitia, quien fuera académico de número de esta Real Academia de la Historia. Tras sufrir una nueva remodelación de su interior en 1999, que cambió toda la distribución interior del inmueble, para convertirlo en Escuela Municipal de Formación, entre 2006 y 2008 se acometió su última reforma hasta la fecha para convertirlo en la sede de la

Casa Árabe, uso que tiene el edificio en la actualidad.

Con todo, el complejo de las Escuelas Aguirre de Madrid, hoy sede de la Casa Árabe, constituye, sin duda alguna, uno de los ejemplos más sobresalientes que ha llegado hasta nuestros días de la arquitectura neomudéjar civil del Madrid alfonsino, que conserva la integridad de los volúmenes y decoración exterior de los edificios que lo constituyen, manteniendo su parcelación con su jardín y verja originales, además de ser uno de los testimonios más emblemáticos que han subsistido en la capital de la morfología de edificios dedicados a actividad escolar del último cuarto del siglo XIX, surgidos del mecenazgo privado de mecenas emprendedores con ideas educativas avanzadas para su tiempo.

Por todo ello, en opinión del académico que suscribe, el conjunto de edificios, jardín y verja de las Escuelas Aguirre de Madrid, hoy sede de la Casa Árabe, merece ser declarado Bien de Interés Cultural, en la categoría de monumento, como propone el organismo solicitante.

No obstante, esta Real Academia de la Historia, con su superior criterio, determinará lo que considere más oportuno.

JOSÉ LUIS DíEZ
23 de octubre de 2024

**INFORME SOBRE
LA SOLICITUD DE
DECLARACIÓN DE BIEN
DE INTERÉS CULTURAL
DEL DIBUJO CATALOGADO
COMO ANÓNIMO FRANCÉS
Y TITULADO *VISTA DE LA
ERMITA Y FIESTA DE SAN
ISIDRO EN MADRID***

En relación con la solicitud de informe formulada por la jefa de Área de Catalogación de Bienes Culturales de la Comunidad de Madrid en oficio del pasado 25 de octubre de 2024, en la que se adjunta Resolución de 8 de octubre de 2024 de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español, por la que se incoa expediente para la declaración como Bien de Interés Cultural del dibujo cuyos datos se especifican a continuación, el académico que suscribe ha de informar lo siguiente:

DATOS DEL BIEN OBJETO DEL INFORME

Tipología: Dibujo

Autoría consignada: Anónimo francés

Título: *Vista de la ermita y fiesta de San Isidro en Madrid*

Fecha: Hacia 1800

Técnica / soporte: Pluma y aguada sobre papel

Medidas: 235 x 355 mm

Localización: Colección Juan Abelló

Procedencia: Barcelona. José Saldaña Suanzes (1988)

Madrid. Comercio. (Alcalá Subastas. 15.VI.2023. Lote nº 862)

Exposiciones: *La alianza de dos monarquías: Wellington en España*. Madrid: Museo Municipal, 19 octubre-11 diciembre 1988, cat. n° 2.1.20.

Bibliografía: *La alianza de dos monarquías: Wellington en España*. Catálogo de exposición. Madrid: Fundación Hispano-Británica y Ayuntamiento de Madrid, 1988, pp. 292-293, cat. n° 2.1.20.

INFORME

Como se detalla en el anexo de dicha resolución, se trata del dibujo preparatorio para una de las estampas realizadas para ilustrar la obra *Voyage Pittoresque et Historique de l'Espagne*, publicada por Alexandre Louis Joseph, marqués de Laborde (1773-1842) entre 1806 y 1820, en dos tomos divididos en cuatro volúmenes, en la imprenta de Pierre Didot en París. Representa una amplia panorámica de la pradera y ermita de San Isidro de Madrid, tomada desde las cercanías de las riberas del río Manzanares, en un día de romería. En el primer término, dos parejas de majos meriendan bajo unos árboles de gran envergadura y, tras ellos, transcurre un camino por el que circula una nutrida caravana de coches de caballos que se dirigen hacia la ermita, visible en la lejanía y concurrida por una multitud de romeros que se agrupan en sus alrededores.

El dibujo es modelo para la plancha n° LVII de la citada obra de Laborde (tomo II, volumen IV), titulada en castellano *VISTA de la HERMITA*

y de la FIESTA de San ISIDRO en MADRID en la que se especifica que “Ligier del.” y “Daudet sculp.”, identificándose el primero con el arquitecto y vedutista francés François Ligier (hacia 1755-después de 1803) como autor del dibujo y a Robert Daudet (1737-1824) como el grabador de la plancha. Dicho grabado presenta pequeñas diferencias respecto a su obra preparatoria, fundamentalmente en el añadido y modificación de algunas figuras, ligeros cambios en las copas de los árboles y la eliminación de las iniciales “RL” que aparecen en el diseño inscritas en el mojón del primer término.

Como es bien sabido, el *Voyage Pittoresque* publicado por Laborde es una de las obras de viajes ilustrada más relevante de las primeras décadas del siglo XIX, muestra del especial interés que despertó España entre los extranjeros atraídos por las antigüedades y costumbres de nuestro país, precursora del exotismo pintoresco que seduciría a los viajeros románticos franceses e ingleses en las décadas siguientes. Apoyada por Godoy y por el propio Carlos IV, está compuesta por un total de 349 estampas, realizadas la mayoría de ellas a partir de dibujos de artistas franceses.

En el caso de la estampa realizada sobre el dibujo objeto del presente informe, su asunto se ilustra en la obra de Laborde con el siguiente texto:

Le sujet que représente cette planche est la fête de saint Isidore qui se célèbre le 15 de mai, sur une plaine aride où on ne rencontre

ni arbres, ni habitation, entre le pont de Ségovie et celui de Toledé; au milieu de ce site est bâtie une chapelle qui renferme l'image de saint Isidore, objet du culte particulier des habitants de Madrid; nous indiquerons en peu de mots ce qui a lieu à cet égard. Chaque année, le 15 de mai, tout le peuple se porte, sur le point du jour, dans les environs de cet ermitage; des tentes sont établies de tous côtés et on y vend toute sorte de comestibles; entre neuf et dix heures de la matinée les desservants de la paroisse de Saint-André vont célébrer l'office à l'ermitage, où ils chantent une grand'messe suivie d'un sermon; on en confie le soin à un des meilleurs prédicateurs de Madrid; après la messe, les mêmes desservants vont remplir un plat d'argent de l'eau de la fontaine qui sort d'une des murailles de l'ermitage; la tradition veut que cette eau ait été produite spontanément par un miracle de saint Isidore, et elle a la réputation de guérir un grand nombre d'infirmités: la confiance est telle à cet égard, qu'il a fallu entourer la fontaine d'une enceinte, afin d'éviter le tumulte et la confusion près de ses bords. Le beau climat de l'Espagne, à cette saison, la multitude de voitures, de curieux, de costumes, rendent cette fête fort curieuse pour les étrangers et les voyageurs". (tomo 2º. 2ª parte, 1820, pp. 31-32).

[“El tema que representa esta plancha es la fiesta de San Isidro que se celebra en una llanura árida, donde no hay árboles ni casas, entre el puente de Segovia

y el de Toledo. En medio de este lugar se ha construido una capilla que guarda la imagen de San Isidro, objeto de culto particular de los habitantes de Madrid. Indicaremos en pocas palabras lo que tiene lugar a este respecto.

Cada año, el 15 de mayo, toda la gente se dirige, al punto del día, hacia los alrededores de esta ermita. Se instalan tenderetes por todos lados y se venden en ellos toda clase de comestibles. Entre las 9 y las 10 de la mañana los párrocos de San Andrés van a celebrar el oficio a la ermita, donde cantan una gran misa seguida de un sermón, que se confía a uno de los mejores predicadores de Madrid. Después de la misa, los mismos oficiantes van a llenar un plato de plata del agua de la fuente que brota de una de las paredes de la ermita. La tradición dice que esta agua surge espontáneamente por un milagro de San Isidro; y tiene el poder de curar un gran número de enfermedades; la confianza es tal a este respecto que ha sido necesario rodear la fuente de un recinto, a fin de evitar tumultos y confusiones junto a sus bordes. El buen clima de España en esta estación, la multitud de coches, de curiosos, de trajes, hacen esta fiesta muy curiosa para los extranjeros y los viajeros”].

El dibujo está realizado con la minuciosidad descriptiva característica de este tipo de vistas, utilizando la pluma para los trazos menudos de las figuras y los perfiles de los edificios y la vegetación, completados con toques de aguada a punta de pincel para

las copas de los árboles y el sombreado de todos los elementos del paisaje y personajes que conforman la composición. Fue vendido recientemente en el comercio madrileño (Alcalá Subastas, 15.VI.2023, lote nº 862) y adquirido entonces por la colección Abelló.

Además de su intrínseco interés artístico y de su naturaleza como dibujo preparatorio para una de las estampas de esta importante publicación ilustrada de viajes, de gran repercusión en la Europa del primer tercio del siglo XIX, el hecho de que, además, ilustre un paisaje madrileño y una de las fiestas más arraigadas en la tradición popular de la Villa y Corte, le otorgan un interés especial, que le harían merecedor, en principio, de un nivel básico de protección como Bien de Interés Patrimonial. Sin embargo, debido a la circunstancia que ya se explicita en la citada resolución de la Comunidad de Madrid, al indicarse que “la Fiesta de San Isidro fue declarada Bien de Interés Cultural de la Comunidad de Madrid en la Categoría de Hecho Cultural, por decreto 240/2021, de 15 de diciembre, del Consejo de Gobierno. El punto A.8.B) de dicha declaración indica, como bienes muebles vinculados a dicha declaración, las “obras de arte pictóricas descriptivas de la Fiesta”, lo que eleva automáticamente su grado de protección.

Por tanto, a juicio del académico que suscribe, todo lo anterior hace merecedor a este dibujo de su calificación como Bien de Interés Cultural, como propone la administración solicitante.

JOSÉ LUIS DÍEZ

22 de noviembre de 2024

**INFORME SOBRE
LA SOLICITUD DE
DECLARACIÓN DE BIEN DE
INTERÉS PATRIMONIAL DE
LA PINTURA CATALOGADA
COMO OBRA DE JOAQUÍN
MIR Y TITULADA *MERCADO
DE PESCADO EN LA PLAYA***

En relación con la solicitud de informe formulada por la jefa de Área de Catalogación de Bienes Culturales de la Comunidad de Madrid en oficio del pasado 25 de octubre de 2024, en la que se adjunta Resolución de 8 de octubre de 2024 de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español, por la que se incoa expediente para la declaración como Bien de Interés Patrimonial de la pintura cuyos datos se especifican a continuación, el académico que suscribe ha de informar lo siguiente:

DATOS DEL BIEN OBJETO DEL INFORME

Tipología: Pintura

Autoría consignada: Joaquín Mir y Trinxet (1873-1940)

Título: *Mercado de pescado en la playa*

Fecha: Hacia 1922

Firmado: “J. MIR” (ángulo inferior derecho)

Técnica / soporte: Óleo sobre lienzo

Medidas: 104 x 120 cms

Localización: Colección Juan Abelló

Procedencia: Madrid. Colección particular

Bibliografía: *A la playa: el mar como tema de la modernidad en la pintura española, 1870-1936*. Catálogo de exposición. Madrid: Fundación Cul-

tural Mapfre Vida, 2000, p. 245 (il.).
 “El mar como estímulo plástico: A la playa”, en *Babelia. El País*, 11 de noviembre del 2000, p. 17 (il.)

F. MIRALLES (coordinador). *Joaquim Mir a Vilanova*. Catálogo de exposición (Vilanova i la Geltrú, Biblioteca Museu Víctor Balaguer). Barcelona: Viena, 2006, n° 2, pp. 34 (il.) y 136 (il.) (no participa en la exposición).

F. MILLARES, R. ARGULLOL y N. HERNÁNDEZ. *Joaquim Mir. Antològica 1873-1940*. Catálogo de exposición. Barcelona: Fundación La Caixa, 2009, pp. 128-129 (il.) y 170.

A. ROS de BARBERO y B. NAVARRETE PRIETO. *Colección Abelló*. Madrid: El Viso, 2011, n° 133, p. 224 (il.).

A. ROS de BARBERO. “Catalogación de obras”, en *Colección Abelló*. Catálogo de exposición. Madrid: CentroCentro, 2014, pp. 107 (il.), 201.

A. ROS de BARBERO. *The Abelló Collection. A modern taste for European masters*. Catálogo de exposición. Dallas: Meadows Museum, 2015, p. 117 (il.).

Azul. Colección Abelló. Catálogo de exposición. Zaragoza: Museo Goya y Fundación Ibercaja, 2023, pp. 33, 86-87 (il.), 164, 166-167 (det.).

Exposiciones: “Obras Maestras de Arte Antiguo en la colección Juan Abelló. s. XV - s. XIX”. Santander, Museo de Bellas Artes, 1.VII.1993 – 30.VII.1993, n° 38.

“A la playa: el mar como tema de la modernidad en la pintura española, 1870-1936”. Madrid, Fundación

Cultural Mapfre Vida, 14.XI.2000 –

21.I.2001.

“Joaquín Mir. Antològica 1873-1940”. Barcelona, CaixaForum, 4.II.2009 – 26.IV.2009; Bilbao, Museo de Bellas Artes, 11.V.2009 – 26.VII.2009, n° 64.

“Colección Abelló”. Madrid, CentroCentro, 2.X.2014 – 1.III.2015, n° 95.

“The Abelló Collection. A modern taste for European masters”. Dallas, Meadows Museum, 18.IV.2015 – 2.VIII.2015, n° 53.

“Azul. Colección Abelló”. Zaragoza, Museo Goya-Colección Ibercaja, 6.IX.2023 – 29.I.2024, s/n.

INFORME

El lienzo objeto del presente informe representa un concurrido mercado a orillas de una playa, en la que pueden verse varios barcos pesqueros varados. En el horizonte se distinguen las velas de otras embarcaciones, surcando las aguas de un mar tranquilo. En el primer término se adivinan grupos de gente arremolinados alrededor de lo que parecen grandes capazos repletos de pescado, dispersos en la arena, distinguiéndose entre el gentío algunos agentes de la autoridad.

El cuadro está resuelto a base de gruesos empastes, que apenas esbozan los diferentes elementos de la composición, algo más definidos en la descripción de las barcasas fondeadas en la orilla, que se vuelven meras manchas de color en la representación de las estilizadas figuras de los asistentes al popular mercado costero.

Esta pintura es recogida por la bibliografía dedicada a Joaquín Mir como obra singular en su producción, por representar un tema tan infrecuente en su obra como las escenas de playa, y como perteneciente a su etapa de Vilanova i la Geltrú, donde residiría hasta su muerte, correspondiente por tanto a la etapa final del pintor, lo que explicaría lo descuidado de su técnica, tan diferente a la grafía más característica de los paisajes de este gran maestro del posimpresionismo catalán, en el que fraguaría su personalísimo estilo, bien reconocible incluso en esta última etapa de su carrera. En efecto, los resultados plásticos de esta pintura resultan muy alejados de la sensibilidad y la calidad pictóricas habituales en este pintor, siempre especialmente diestro en la belleza de los encuadres de sus composiciones, la definición de las masas de color en los diferentes elementos de sus paisajes y de una elegancia muy sutil en el tratamiento de sus sinfonías cromáticas, cualidades todas ellas muy difíciles de reconocer en la obra objeto del presente informe.

Se trata por ello de una pintura de interés menor en el conjunto de la obra de Mir, cuyos descuidos de calidad son quizá justificables por ser resultado de un momento ya tardío de la producción de su autor, justificándose tan solo la solicitud de protección en función de su autoría, reconocida por la bibliografía. En este sentido, a juicio del académico que suscribe, dicha pintura no se ajusta a

la definición del nivel de protección propuesto recogida en el artículo 12, punto 3 la Ley 8/2023 de 20 de marzo de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid, según el cual, “los bienes del patrimonio cultural de la Comunidad de Madrid que no tengan un valor más relevante para ser declarados Bien de Interés Cultural, pero que posean una especial significación histórica o artística, serán declarados Bien de Interés Patrimonial”, sin que, por todo lo anterior, se aprecie en ella dicha especial significación histórica ni artística ni, por tanto, merezca tal consideración.

No obstante, esta Real Academia de la Historia, con su superior criterio, determinará lo que considere más oportuno.

JOSÉ LUIS DíEZ
22 de noviembre de 2024

**INFORME SOBRE LA
DECLARACIÓN COMO BIEN
DE INTERÉS CULTURAL A
FAVOR DEL CAMPAMENTO
MILITAR “LA PEÑA” EN
NAVALAGAMELLA**

En la sesión plenaria de esta Real Academia correspondiente al pasado viernes 15 de noviembre, el académico que suscribe tuvo el honor de que se le asignara la redacción de un informe requerido por la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid para la declaración de Bien de Interés Cultural, en la

categoría de Zona Arqueológica, del Campamento militar “La Peña”, en Navalagamella, informe académico preceptivo de conformidad con el artículo 20.3 de la Ley 8/2023, de 30 de marzo, de Patrimonio Cultural de dicha Comunidad de Madrid.

El objeto del informe es un conjunto de edificaciones militares de campaña situado al oeste-suroeste de la Comunidad de Madrid a media ladera noreste del cerro del Horcajo, distante aproximadamente cuatro kilómetros de la localidad de Navalagamella.

Lo que se denomina y considera “campamento militar” corresponde más propiamente a un fuerte complejo defensivo y contra-ofensivo construido con el fin de constituir un núcleo o “islote de resistencia” en un plan más amplio de defensa escaquada y no continua, aunque relacionada estrechamente con otros puestos, frente a una incursión enemiga. Conjunto que incluye áreas habitacionales junto con otras destinadas a la observación resguardada en la cima, depósitos de municiones, agrupaciones de casetas, casamatas, capilla, refugios y circunvalación, que se han venido descubriendo, limpiando e interpretando en diferentes campañas desde 2018 y que corresponden a trabajos efectuados en su mayor parte entre 1937 y 1939, sobre una probable actuación previa e inicial de 1936 por el efectivos del cuerpo de Ingenieros del ejército sublevado contra el Gobierno de la República el 18 de julio de 1936

en su avance hacia Madrid, objetivo principal para la consecución de una victoria lo más rápida posible.

Las primeras fortificaciones, levantadas nada más ocupar la posición, debieron de reducirse a trincheras excavadas en la tierra y alambradas que se habrían de adelantar conforme se fuera efectuando un avance que no llegaría a darse y de las que, obviamente, no pueden encontrarse más restos que útiles metálicos o latas de alimentos de los que las de sardinas o de aceite datadas eran las más comunes y que, efectivamente, han aparecido en la zona en partes diferentes a los recintos estables. Posteriormente se establecerían las fortificaciones pensadas para un frente fijo y, por lo tanto, relacionadas con otras próximas necesariamente conectadas en el planteamiento de cada sector, en un contexto mayor que exige una interpretación conjunta.

Primero sería la sustitución de las primitivas trincheras por otras en zigzag acordes con un nuevo criterio y experiencia de fuego cruzado y la de los pozos de tirador del perímetro defensivo y su protección con parapetos de piedra, situando las armas automáticas —el mejor medio de batir una ofensiva en un teatro montuoso— en zonas despejadas de amplio campo de tiro, en apoyo unas de otras, y cubiertas por casamatas reforzadas, ocultas con enmascaramiento natural y cubiertas del fuego enemigo en emplazamientos protegidos: las casamatas reforzadas o “nidos” de ametralladora. A continuación, tendrían

lugar obras mucho más sofisticadas y acordes con la técnica punta en fortificación y empleo de materiales que son las que en parte se conservan y se pretende proteger con la Declaración BIC, perfectamente contemporáneas a las de la última etapa de la Línea Maginot y no inferiores técnicamente a las menores de ellas.

Encaminados los esfuerzos principales de ambos bandos enfrentados en la conquista y en la defensa de la capital respectivamente, el bando sublevado, al no conseguir ni asaltar ni más tarde aislar Madrid tras la batalla de Guadalajara en enero de 1937, varió de objetivo principal y lanzó su ofensiva a cerrar la bolsa norte siendo ocupadas en junio siguiente Vizcaya y Guipúzcoa, amenazando Santander. Como quiera que no se disponía de efectivos suficientes para seguir presionando Madrid, el bando nacional había optado por pasar en este frente a una situación estática y defensiva, reduciendo drásticamente efectivos. Momento en el que se llevan a cabo buena parte de las construcciones de “La Peña” de forma ingeniosa y escalonada, con la mayor protección hacia el frente y accesos individuales de cada dotación de defensiva a retaguardia y protegidos por los muros de las anteriores para evitar la entrada de metralla, con refugios subterráneos y diversos blindajes desde el hormigón armado a la mera mampostería que determinan diferentes momentos, disponibilidades y urgencias.

El esfuerzo republicano por liberar Madrid del más relajado reactivando

la lucha en el centro, determinó una importante ofensiva del nuevo Ejército Popular de la que la batalla de Brunete (6 a 25 de julio de 1937), aunque de resultados estratégicos muy limitados, fue la manifestación más próxima, aunque se desarrollara al oeste de la ciudad, y que puso en evidencia la importancia del cerro como punto de observación, mientras que mostraba la amenaza que podía suponer nuevas ofensivas en ese otro sector, por lo que se puso urgentemente en práctica por el Ejército del Centro del bando nacional una defensa sólida y en profundidad a lo largo de todo el frente y de la que “La Peña”, a un kilómetro del río Perales, es una de las manifestaciones más sorprendentes por su modernidad y diseño. El costoso hormigón armado con varillas de acero, traído desde la retaguardia, mucho más eficaz que la piedra, el propio hormigón sencillo o la mampostería frente a los nuevos proyectiles explosivos, fue empleado hasta donde se pudo y hasta más de un año después, cuando la amenaza había disminuido notablemente y la mayor confrontación se había trasladado a escenarios aragoneses.

“La Peña” no parece que sufriera ataques importantes de los que no hay más testimonio que abundantes, eso sí, casquillos de fusil que parecen pertenecer a un primer momento de la ocupación del cerro.

Paradójicamente, es a este momento final al que corresponde lo más significativo de las obras defensivas, fenómeno que sucede igualmente en las líneas republicanas.

Lo conservado de unas y otras constituye un testimonio histórico de gran importancia y es una continua fuente de ampliación de conocimientos más allá de los documentos escritos y de los trazados cartográficos. En este caso del “Campamento militar de La Peña” a este valor se añade el ser un escaso y particular vestigio de lo más avanzado de la época en cuanto a fortificación blindada ligera europea de búnkeres y casamatas (de casa armata) de diseño posiblemente italiano y ejemplo único de capilla abierta en campamentos militares. Coincidió además con el criterio que dio lugar a la resolución de este expediente de ser ejemplo único de la vida de campaña durante la Guerra Civil.

Por todo lo cual lo estimo acreedor a la declaración de Bien de Interés Cultural, en la categoría de Zona Arqueológica, para la aplicación del régimen de protección que prevé la Ley 8/2023 de 30 de marzo para este tipo de bienes.

Lo que presento a esta Real Academia a fin de que se sirva aprobar y dar por bueno este informe, o bien lo ignore o rectifique según su superior y mejor criterio.

HUGO O'DONNELL y DUQUE de
ESTRADA
22 de noviembre de 2024

CRÓNICA ACADÉMICA

CRÓNICA ACADÉMICA

TERCER CUATRIMESTRE SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2024

INGRESOS

El 24 de noviembre de 2024, el Excmo. Sr. D. Juan Francisco Fuentes Aragonés ingresó en la Real Academia de la Historia para ocupar la medalla n.º 34, vacante por el fallecimiento del Excmo. Sr. D. Miguel Artola Gallego. La candidatura de D. Juan Francisco Fuentes Aragonés fue presentada por los académicos Excmos. Sres. D. Octavio Ruiz-Manjón Cabeza, D. Luis Antonio Ribot García y D. Juan Pablo Fusi Aizpurua. El discurso que leyó lleva el título *“Numancia errante”: la idea de España en el exilio republicano*. En nombre de la Corporación ha sido contestado por el Excmo. D. Octavio Ruiz-Manjón Cabeza.

ELECCIONES

El Excmo. Sr. D. Pablo Emilio Pérez-Mallaína Bueno ha sido elegido académico de número de la Real Academia de la Historia para ocupar la vacante de la medalla n.º 3, producida por el fallecimiento del Excmo. Sr. D. Francisco Rodríguez Adrados. La candidatura ha sido presentada por los académicos Excmos. Sres. D.^a Enriqueta Vila Vilar, D.^a Pilar León-Castro y D. Miguel Ángel Ladero Quesada.

FALLECIMIENTOS

El día 15 de diciembre falleció en Villajoyosa (Alicante) el Excmo. Sr. D. Luis Suárez Fernández, medalla n.º 4 de la Real Academia de la Historia.

PREMIOS

La Excm. Sra. D.^a Carmen Iglesias, directora de la Real Academia de la Historia, ha sido nombrada “Madrileña del Año”. El galardón fue entregado por el alcalde de Madrid que hizo un elogio de la premiada.

La Asociación de Bibliófilos de Extremadura nombró a la directora “Bibliófila del Año”. La Asociación y su presidenta, Matilde Muro, hicieron un precioso

folleto bien impreso *La Gazetilla*, en donde han escrito muchos antiguos alumnos.

ENCUENTRO CON LAS ACADEMIAS IBEROAMERICANAS DE HISTORIA

Bajo la presidencia de Su Majestad el Rey Felipe VI, el pasado 4 de octubre se inauguró en el Palacio de los Barrantes-Cervantes de Trujillo, el Encuentro de Academias Hispanoamericanas de la Historia: “Una historia compartida y sus Academias”. En el acto intervinieron S.M. el Rey, D.^a Carmen Iglesias, directora de la Real Academia de la Historia, y D. Hernando de Orellana-Pizarro, presidente de la Fundación Obra Pía de los Pizarro, además de la presidenta de la Junta de Extremadura y la alcaldesa de Trujillo.

Este encuentro, que reunió a los representantes de las Academias de la Historia de Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, México, Paraguay, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, El Salvador, Uruguay y España, se desarrolló entre los días 4 y 7 de octubre, en distintas sedes: la Fundación Obra Pía de los Pizarro (Trujillo), la Real Academia de la Historia y Casa de América (Madrid) y sirvió para compartir las perspectivas desde las que abordar la visión de nuestra realidad común, así como para contribuir a estrechar los lazos entre ellas y generar espacios de colaboración a través de proyectos compartidos.

ACTOS RELEVANTES

El 8 de noviembre tuvo lugar el acto de imposición de la medalla y entrega del diploma como Académico de Honor al Excmo. Sr. D. Íñigo Moreno de Arteaga, marqués de Laserna.

ACTO DE ENTREGA DE LA CÁTEDRA LUIS GARCÍA DE VALDEAVELLANO:

El jueves 5 de diciembre, a las 12:00, tuvo lugar, bajo la presidencia de honor de S.A.R. la Infanta Doña Margarita y el Excmo. Señor Don Carlos Zurita, Duques de Soria, la sesión pública de toma de posesión de doña Amparo Alba Cecilia como nueva titular de la cátedra Luis García de Valdeavellano de Historia de España.

ACTOS CONMEMORATIVOS

La Academia participó en los actos conmemorativos del 450 aniversario de la proclamación de Isabel la Católica en Segovia. La inauguración del ciclo de conferencias tuvo lugar el pasado día 9 de diciembre bajo la presidencia de S.M. el Rey. En el acto intervino el general director del Patronato del Alcázar y nuestra directora, quien hizo en su discurso mención a nuestro portal *Historia Hispánica*, del que no se hablaba en el folleto de las jornadas al referirse a la Academia.

PREMIOS DE EDUCACIÓN

La Real Academia de la Historia (RAH), la Universidad Camilo José Cela (UCJC) y la editorial Vicens Vives se han unido para organizar el mayor concurso de historia a nivel escolar que se ha realizado hasta ahora en España. Bajo el título “Navegantes por la Historia” el desafío tiene como objetivo fomentar el conocimiento de la cultura e historia de España entre estudiantes de 4º de la ESO de colegios e institutos de todo el país.

La iniciativa se presentó en el Salón de Reyes de la Real Academia de la Historia. Al acto acudieron como representantes de sus respectivas instituciones D.^a Carmen Iglesias, directora de la Real Academia de la Historia; D. Jaume Vicens, director general de la editorial Vicens Vives, y D.^a Nieves Segovia, presidenta de SEK Education Group.

FELICIANO BARRIOS PINTADO

ACADÉMICO SECRETARIO de la REAL ACADEMIA de la HISTORIA

PUBLICACIONES DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

Catálogos:

- Manuel MOLINA con la colaboración de María Elena MILONE y Ekaterina MARKINA. *Sargonic Cuneiform Tablets in the Real Academia de la Historia. The Carl L. Lippmann Collection*. 2014. 75 €
- Herbert GONZÁLEZ Y ZYMLA. *El Monasterio de Piedra: Historia, Arquitectura y Arte (1195-1835)*. 2016. 110 €

Serie Estudios:

- Miguel Ángel LADERO QUESADA (Coord.). *De Fernando el Católico a Carlos V*. 2017. 15 €
- José Ángel SESMA MUÑOZ, Miguel Ángel LADERO QUESADA (Coords.). *Ciudades y Frontera en el siglo XII hispánico. En torno al noveno centenario de la conquista de Zaragoza por Alfonso I de Aragón*. 2019. 15 €
- M^a del Carmen IGLESIAS CANO (Coord.). *Hernán Cortés*. 2020. 15 €

Serie Minor:

- Gonzalo ANES Y ÁLVAREZ DE CASTRILLÓN. *Pascual de Gayangos*. 2010. 12 €

Monografías:

- Isabel RODRÍGUEZ CASANOVA, Alberto J. CANTO GARCÍA y Jesús VICO MONTEOLIVA. *M. Gómez-Moreno y la moneda visigoda. Investigación y coleccionismo en España (siglos XIX-XX)*. 2014. 40 €
- Juan Manuel ABASCAL PALAZÓN. *Estudios sobre la tradición manuscrita de la epigrafía hispano-romana*. 2015. 40 €
- Javier JIMÉNEZ ÁVILA (Ed.) *Phoenician bronzes in Mediterranean*. 2015. 65 €

Biografías:

- Ramón MENÉNDEZ PIDAL. *El Padre Las Casas: Su doble personalidad*. 2013. 30 €
- José REMESAL RODRÍGUEZ y José María PÉREZ SUÑÉ. *Carlos Benito González de Posada (1745-1831): Vida y obra de un ilustrado entre Asturias y Cataluña*. 2013. 60 €

Discursos de Ingreso:

- Jaime de SALAZAR Y ACHA. *Las señas de identidad del Rey en España a través de los siglos*. 2017. 12 €
- Pedro TEDDE DE LORCA. *La evolución del Banco de España como banco central (1782-1914): una aproximación de historia comparada*. 2019. 12 €
- Octavio RUIZ-MANJÓN. *En la búsqueda del individuo. De los que fueron diputados en los años de la Segunda república española (1931-1939)*. 2020 12 €
- Amparo ALBA CECILIA. *De hebraísmo y hebraístas en la Real Academia de la Historia: Trabajos publicados en su Boletín sobre historia, sociedad y cultura judía (1877-2020)*. 2021. 12 €
- Enrique MORADIELLOS GARCÍA. *Quo vadis, Hispania? Winston Churchill y la Guerra Civil española (1936-1939)*. 2021. 12 €

Coediciones BOE-Real Academia de la Historia:

- Gabriel MAURA GAMAZO. *Carlos II y su Corte. Ensayo de reconstrucción biográfica. 2 tomos. Vol. I (1661-1669). Vol. II (1669-1679)*. (1530 pág.) 2018.
- Julián de PINEDO Y SALAZAR. *Historia de la insigne Orden del Toisón de Oro. Facsímil de la edición de 1787 en tres volúmenes*. (2082 pág.) 2018.
- Mercedes GAIBROIS DE BALLESTEROS. *Historia del reinado de Sancho IV de Castilla. Tres tomos. Prólogo de Miguel Ángel Ladero Quesada*. (1448 pág.) 2019.
- Varios autores. *La Exposición Iberoamericana de Sevilla (1929-1930): historia de un empeño y una ilusión. Conmemoración de los noventa años de su inauguración (1929-2019)*. (476 pág.) 2019.
- Carmen MANSO PORTO. *España en mapas antiguos. Catálogo de la Colección Rodríguez Torres-Ayuso*. 2 tomos. (748 pág.) 2021.
- *Las Siete Partidas. Edición de 1807 de la Imprenta Real*. Conmemoración del octavo centenario del nacimiento de Alfonso X (1221-2021). 3 tomos. (2254 pág.) 2021.

Otras publicaciones:

- Blas BRUNI CELLI. *Relaciones de méritos y servicios de funcionarios de España en Venezuela*. 2015. 30 €

SERIE «CLAVE HISTORIAL»

Colección de trabajos de los Académicos Numerarios aparecidos en diversas publicaciones y reunidos conforme a su respectiva afinidad temática.

TÍTULOS PUBLICADOS

1. PEDRO LAÍN ENTRALGO, *Españoles de tres generaciones.*
2. RAFAEL LAPESA MELGAR, *Generaciones y semblanzas de claros varones y gentiles damas que cultivaron en nuestro siglo la Filología hispánica.*
3. DEMETRIO RAMOS, *Genocidio y conquista: Viejos mitos que siguen en pie.*
4. CARLOS SECO SERRANO, *Estudios sobre el reinado de Alfonso XIII.*
5. ELOY BENITO RUANO, *Gente del siglo XV.*
6. GONZALO ANES, *Cultivos, pastoreo, diezmos y «Ley Agraria» en España (siglos XVII a XIX).*
7. ANTONIO DOMÍNGUEZ ORTIZ, *Estudios americanistas.*
8. LUIS SUÁREZ FERNÁNDEZ, *Claves históricas en el reinado de Fernando e Isabel.*
9. MIGUEL ÁNGEL LADERO QUESADA, *Lecturas sobre la España histórica.*
10. VICENTE PALACIO ATARD, *La alimentación de Madrid en el siglo XVIII y otros estudios madrileños.*
11. JOSÉ MARÍA JOVER ZAMORA, *Historiadores españoles de nuestro siglo.*
12. FERNANDO CHUECA GOITIA, *Madrid, pieza clave de España.*
13. JOSÉ ALCALÁ-ZAMORA Y QUEIPO DE LLANO, *Altos hornos y poder naval en la España de la Edad Moderna.*
14. ANTONIO LÓPEZ GÓMEZ, *Estudios de Geografía histórica.*
15. J. M. BLÁZQUEZ, *Mitos, dioses, héroes en el Mediterráneo antiguo.*
16. ÁLVARO GALMÉS DE FUENTES, *Romania Árabe I.*
17. MIGUEL ARTOLA, *Vidas en tiempo de crisis.*
18. MIGUEL BATLLORI, *La familia de los Borja.*
19. JOSÉ ÁNGEL SÁNCHEZ ASIAÍN, *Economía y finanzas en la guerra civil española, 1936-1939.*
20. JOAQUÍN VALLVÉ BERMEJO, *Al-Andalus: sociedad e instituciones.*
21. FAUSTINO MENÉNDEZ PIDAL, *Leones y castillos.*
22. QUINTÍN ALDEA, *Política y religión en los albores de la Edad Moderna.*
23. J. PÉREZ DE TUDELA BUESO, *De guerras y pacificaciones en Indias.*
24. CARMEN IGLESIAS, *Razón y sentimiento en el siglo XVIII.*
25. FERNANDO DE LA GRANJA SANTAMARÍA, *Estudios de Historia de Al-Andalus.*
26. GUILLERMO CÉSPEDES DEL CASTILLO, *Ensayos sobre los reinos castellanos de Indias.*
27. JOSÉ ALCALÁ-ZAMORA Y QUEIPO DE LLANO, *Estudios calderonianos.*
28. MANUEL ALVAR LÓPEZ, *El ladino.*
29. SALVADOR DE MOXÓ, *Feudalismo, Señorío y Nobleza en la Castilla medieval.*

30. ÁLVARO GALMÉS DE FUENTES, *Romania Árábica II*.
31. ELOY BENITO RUANO, *Los orígenes del problema converso*.
32. GONZALO MENÉNDEZ PIDAL, *Varia medievalia I*.
33. GONZALO MENÉNDEZ PIDAL, *Varia medievalia II*.
34. ANTONIO RUMEU DE ARMAS, *De arte y de Historia*.
35. CARLOS SECO SERRANO, *De los tiempos de Cánovas*.
36. MANUEL DE TERÁN, *Ciudades españolas (Estudios de Geografía urbana)*.
37. LUIS GA DE VALDEAVELLANO, *Señores y Burgueses en la Edad Media*.
38. MIGUEL ÁNGEL OCHOA BRUN, *Miscelánea diplomática*.
39. MARTÍN ALMAGRO GORBEA, *Literatura Hispana Prerromana. Creaciones literarias fenicias, tartesias, ibéricas, celtas y vascas*.
40. LUIS MIGUEL ENCISO RECIO, *Compases finales de la cultura ilustrada de la época de Carlos IV*.
41. CARMEN SANZ AYÁN, *Hacer escena, Capítulos de historia de la empresa teatral en el Siglo de Oro*.
42. JOSÉ MARÍA BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, *Estudios de España y de Arabia en la Antigüedad*.
43. JOSÉ MARÍA BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, *Estudios sobre España, Norte de África y el Próximo Oriente en la Antigüedad*.
44. MIGUEL ÁNGEL LADERO QUESADA "Castilla, Granada y Berbería (Del siglo XIII al XVI). Once estudios"
45. JOSÉ ANTONIO ESCUDERO, *Escritos académicos*.
46. FRANCISCO JAVIER PUERTO SARMIENTO, *Imágenes de la ciencia en el mundo español e hispanoamericano principalmente en el Renacimiento*.
47. MARÍA JESÚS VIGUERA MOLINS, *Tiempos y lugares de al-Andalus en textos árabes*
48. JOSÉ MANUEL NIETO SORIA, *La política como representación. Castilla en Europa, siglos XIII al XV*.
49. LUIS RIBOT. *Una monarquía compleja. Política, guerra y gobierno en la España moderna*.
50. JOSÉ REMESAL RODRÍGUEZ. *Oleum Baeticum. Economía y política en el Imperio Romano*.

Precio de cada volumen: 12,00 €. N° 39, 40, 41 y 42: 18,00 €. N° 43: 24,00 € (IVA incluido)

