

VERNA, Catherine; SANDRINE, Victor (coords.), Los carniceros y sus oficios (España-Francia, siglos XIII-XVI), Valencia, Universitat de València, 2020, 301 pp., ISBN, 978-84-9134-689-0

DOI: https://doi.org/10.24197/em.23.2022.490-492

Este estudio en español y francés sobre la carne, como uno de los alimentos más importantes en la Edad Media y comienzos de la moderna, recoge diversas aportaciones de historiadores e historiadoras de España y Francia cuyas líneas de investigación se han encauzado en las últimas décadas a entender su complejo sistema de producción, comercio y consumo en algunas de las principales ciudades francesas e hispanas del arco Mediterráneo entre los siglos XIII y las primeras décadas del XVI. Por este motivo, resulta interesante que en una misma obra aparezcan estudios de ámbitos territoriales aparentemente tan dispares y de distintas jurisdicciones, que mediante una metodología comparativa pueda proporcionar similitudes, diferencias y conclusiones sobre un hecho tan universal como fue el consumo de carne.

La obra va precedida de una introducción de los coordinadores sobre el estado de la cuestión y una valoración de los trabajos sobre las carnicerías urbanas y rurales en la Francia meridional, básicamente en la Provenza, así como en la Corona de Aragón, centrados especialmente en Cataluña y en la Corona de Castilla, con el caso cordobés y algunos de carácter general.

El resto se estructura en cuatro capítulos dedicados al abastecimiento, a la producción e industria de la carne, a los carniceros, sus empresas y negocios y a los carniceros castellanos en pequeñas ciudades y villas y en el mundo rural. Sin embargo, se observa un cierto desequilibrio espacial, con el predominio de aquellos referentes a las carnicerías del ámbito catalano-aragonés: las carnicerías mallorquinas, con el trabajo de Antoni Riera y los de diferentes localidades catalanas, estudiadas respectivamente por Catherine Verna, Joel Colomer y Ramón A. Banegas. Para el reino de Aragón en su conjunto destaca el trabajo de Germán Navarro y Concepción Villanueva, mientras para Valencia lo hace Juan Vicente García Marsilla.

Frente a ello el estudio de dos carnicerías francesas, la de Marsella, por Juliette Sibon y la de Gravezon, por Johan Paris, siendo las castellanas objeto de interés, como el de Ricardo Córdoba para el reino de Córdoba, aunque más centrado en el abastecimiento de materia prima para la industria del cuero y los de Mariana Zapatero y David Carvajal que tratan sobre el comercio cárnico en su conjunto. Aún así, y para un título tan genérico como el de los carniceros y sus oficios en España y Francia se echan de menos otros estudios locales referidos a distintos ámbitos franceses y españoles que desde hace varios años han sido analizados y que, sin duda, hubieran

EDAD MEDIA. Revista de Historia, 23 (2022): 490-492 ISSN: 2530-6448 Reseñas 491

ofrecido una visión mucho más amplia y equilibrada, contribuyendo a enriquecer el panorama sobre una de las industrias y negocios más importantes de la baja Edad Media.

A pesar de todo, la obra nos habla de las carnicerías urbanas, pero también de las rurales, estableciendo una interconexión entre la historia urbana y la rural. En algunos de los estudios adquiere especial relevancia las interrelaciones que la industria de la carne mantiene con los principales sectores económicos como la agricultura y la ganadería. El trabajo de Riera para las Islas Baleares es especialmente significativo en lo concerniente a la distribución de las explotaciones agrarias, las técnicas agropecuarias y la protección de los pastos destinados fundamentalmente a la cabaña vacuna y ovina para el suministro y comercio de alimentos como la carne y materias primas como el ganado, la lana y las pieles, todo lo cual generó transformaciones en los espacios rurales y en sus estructuras económicas y sociales, colaborando a su vertebración.

También está presente la vertiente política de la carne en los estudios de Navarro y Villanueva, García Marsilla, Sibon, Verna o Zapatero, en cuanto a la intervención de las autoridades locales sobre su precio, suministro y consumo, no solo en forma de disposiciones y ordenanzas para su regulación y control, sino como negocio de inversión del que obtener unos beneficios económicos siempre deseables para los influyentes poderes urbanos. También para las incipientes oligarquías rurales de labradores y ganaderos enriquecidos, propietarios de tierras y pequeños y grandes rebaños que no dudaron en aprovechar el aumento del consumo de carne desde la baja Edad Media para participar en su venta y el negocio que generaba, al igual que sucedió con sectores industriales urbanos como el textil y el cuero que se alimentaban de las materias primas derivadas de la carne.

Son varios los trabajos que inciden en este hecho, con la aparición de auténticas élites urbanas y rurales de carniceros constituidos en empresas familiares que decidían invertir en un negocio lucrativo, llegando a acuerdos con las autoridades locales para el arrendamiento de las carnicerías y tener así su control, gozando de una situación económica privilegiada que les convertía en élites mercantiles y financieras. Así lo demuestran los análisis prosopográficos presentes en varios de los estudios y que reconstruyen con nombres y apellidos a sus principales protagonistas, reforzando con el aspecto más humano y personal los fríos porcentajes de los datos cuantitativos. Entre ellos los de Navarro y Villanueva, García Marsilla, Córdoba de la Llave, Colomer, Paris, Banegas y Carvajal.

No escapa a dichos estudios la vertiente fiscal del negocio de la carne que grava el consumo y su comercio y que se manifiesta en forma de sisas, peajes y aduanas locales y territoriales, amén de la fiscalidad real, eclesial y municipal puesta de manifiesto en los trabajos de Navarro y Villanueva, García Marsilla o Verna y que para sus beneficiarios supuso una importante fuente de ingresos.

En el plano social destacan las relaciones de todo tipo que la carne generó entre personas y territorios cercanos y lejanos, incluso con otros reinos, a través del 492 Reseñas

comercio. Destacan las que se establecieron entre las ciudades y su entorno rural como manifestación del señorío político y económico ejercido sobre unos espacios imprescindibles para el abastecimiento de la carne. También las relaciones de poder entre las élites que monopolizan su comercio o entre estas y las autoridades locales a través de la especialización en tipos de carnes, señal del aumento y demanda en su consumo por todos los sectores sociales, el enriquecimiento económico que supuso para algunos su comercio y ligado a ello el ascenso social manifestado en las jerarquías urbanas o la diferenciación interna entre los propios carniceros. A ello se unen las complejas y poderosas redes sociales, familiares y comerciales establecidas como demuestran los estudios de Colomer, Paris y Banegas.

Destacan también las aportaciones que tienen que ver con la estructura comercial y financiera del negocio de la carne. Desde los contratos para la compraventa de animales hasta los créditos solicitados para la gestión del abastecimiento y las deudas que todo ello generó, siendo, en algunos casos, objeto de conflictos. Del mismo modo, la constitución de compañías mercantiles y la práctica del préstamo asimiló a muchos carniceros a los principales mercaderes de la época como buenos gestores de los recursos económicos y de las finanzas según analizan en sus estudios Navarro y Villanueva, Sibon, Colomer o Carvajal.

En definitiva, una obra plural que a través de distintas metodologías y del aparato crítico documental y bibliográfico de la mayoría de los trabajos, recoge diversos aspectos esenciales relativos a la carne y que establece conclusiones, pero también reflexiones que se prestan a seguir profundizando sobre el tema mediante estudios exhaustivos de carácter local. Se trata, pues, de una obra válida y de consulta para nuevos estudios que sirvan para apuntalar o, en su caso, contradecir sus conclusiones o para desarrollar nuevos enfoques y líneas de trabajo que hagan avanzar el conocimiento histórico sobre el mundo de la alimentación y los alimentos.

Tomás Puñal Fernández Universidad Rey Juan Carlos (Madrid) tomas punal@uric.es

EDAD MEDIA. Revista de Historia, 23 (2022): 490-492 ISSN: 2530-6448