

ROCA CABAU, Guillem, *Les olors de la Lleida medieval. Salubritat y salut pública entre els segles XIII i XV*. Lérida, Universitat de Lleida, 2023, 224 pp. ISBN: 978-84-9144-415-2.

Si leemos solo el título de la monografía reseñada podría pensar el lector que se trata de un ensayo de historia sensorial. Pero no es el caso. No consiste en una historia cultural de los sentidos aplicada a la Edad Media como llevan practicando los colegas al otro lado del Atlántico, y me refiero al Grupo de Investigación y Estudios Medievales de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Es el subtítulo el que resume a la perfección el objetivo de este libro: analizar las políticas urbanas e higiénicas de la Lérida bajomedieval. El olor, si acaso, es en parte el hilo conductor, debido a la importancia del galenismo en las decisiones municipales y el importante papel que los profesionales sanitarios le otorgaban a este valor en cuanto a la corrupción del aire, el agua y los alimentos.

Guillem Roca nos presenta una historia local, perfectamente encuadrada en su marco espacial más amplio (la Corona de Aragón) y ricamente aliñada con las fuentes históricas seleccionadas. Una obra que ni es oportunista ni se aprovecha del impacto de la covid-19. Los *Llibres de actas del Consell* y *Llibres de Crims* permiten rastrear la teoría, en cuanto a las órdenes de la monarquía y el concejo, y la práctica, la vida cotidiana destilada en la criminalidad de la ciudad. La suma de ambas perspectivas es un excelente maridaje, y junto a una nutrida bibliografía del entorno geográfico le sirven para radiografiar los numerosos esfuerzos municipales para mejorar la salubridad. Se le puede achacar, no obstante, la ausencia de una introducción académica con mayor peso. *Entre el fàstic y la delectació: la percepció de les olors a la baixa edat Mitjana* (pp. 19-30) es una introducción al tema centrada en la relación entre los olores y la moralidad de la época, pero no se describen debidamente la tradición historiográfica, los objetivos, la hipótesis de partida y la explicación de las fuentes. Una selección de los documentos utilizados (fechados entre 1206-1442) puede ser consultada en el anexo final (pp. 205-224).

Esta historia urbana destaca por abordar temas en ocasiones separados: la enfermedad en su máxima expresión comunitaria (las epidemias), el consumo de carne, pescado y vino (analizados desde la historia social y de la ciencia) y el ordenamiento de las aguas y las vías de comunicación. Así, se entremezclan la evolución del paisaje urbano, las medidas de las autoridades e incluso las voces de las capas populares para describir estas cuestiones de forma poliédrica. Por ejemplo, ¿cuáles eran las consideraciones morales en torno a la carne?, ¿quiénes la consumían y con qué variantes desde un punto de vista social?, ¿cuáles eran las recomendaciones médico-dietéticas para su ingesta?, ¿cómo se conservaba y comercializaba este producto?, ¿cómo se gestionaban los residuos y cómo afectaban a la población? Son preguntas a las que se da respuesta.

«Els vapors de la pesta» (1348-1450) (pp. 31-56) es el primer capítulo. Se centra Roca en la corrupción del aire y la influencia que el galenismo tuvo para la implementación de medidas gubernamentales, principalmente, limpieza de las calles y puntos de venta de alimentos. Incide, al igual que otros autores en los últimos años, en reconsiderar la crisis del siglo XIV y la epidemia de peste de 1348. Más bien habría que valorar los indicadores previos, como las carestías que ya se han podido documentar décadas antes de 1350, así como los ciclos pestíferos que se reproducen cada diez años aproximadamente durante toda la segunda mitad del siglo XIV. Epidemias y carestías son, por tanto, dos fenómenos interrelacionados que impactaron desde finales del siglo anterior.

La carne fue un alimento fundamental en la dieta bajomedieval. Por tanto, «la gestió de les carnisseries» (pp. 57-104) era, además del capítulo segundo, una de las competencias fundamentales de los gobiernos urbanos. Los puntos de transformación y venta de la carne fueron, claramente, uno de los principales focos de contaminación para la comunidad, y así lo percibieron los prohombres ilerdenses que endurecieron las ordenanzas, especialmente en la segunda mitad del siglo XIV, a la vez que impulsaron el oficio público del mostasaf. Eran también centros neurálgicos a los que



acudían los vecinos, de ahí el riesgo añadido para la proliferación de enfermedades. No obstante, ya a mediados del siglo XIII algunas disposiciones de la monarquía recalaban la necesidad de limpiar las calles y sacar fuera de la ciudad los mataderos. Estos han sido documentados en seis diferentes localizaciones a lo largo de doscientos cincuenta años, lo que nos habla de la constante transformación y (de)crecimiento de una ciudad como Lérida. Espacios que, además, servían como centros gravitacionales para los domicilios de los carniceros y trabajadores afines.

El pescado es complemento de la dieta, sustitutivo de la carne en tiempo de Cuaresma y un producto bien valorado por sus cualidades médicas. Su análisis se desarrolla en el capítulo tercero «El control del peix i de la peixataria» (pp. 105-134). Pescados en salazón llegaban desde Cádiz, Brujas, Nápoles, Cerdeña y Génova, y se complementaban con especies pescadas local y regionalmente en los ríos Segre, Cinca, Ebro o en las acequias, siempre en zonas alejadas de Lérida y los molinos, los puntos más corrompidos. Se consumía incluso pescado fresco de mar fuera de los meses de calor. Lógicamente, las medidas gubernamentales para su venta y captura son menores en comparación con la carne, debido a la ausencia de un proceso transformador del alimento. Así, disponemos de las primeras referencias al mercado ilderdense del pescado en 1206, mientras que las medidas para su control y mejora se circunscriben al siglo XV, en las que el mostassaf intervenía sobre todo en la venta de pescado fresco. Se fijaban los precios para asegurar un correcto abastecimiento y se regulaban las aguas, en un difícil equilibrio entre consumo, utilización industrial, riego y vehículo de residuos urbanos. Y es que, si bien parte de la población hacía uso de la pesca como una actividad económica complementaria, la riqueza fluvial de la región permitía la instalación de peceras para la captura.

El cuarto capítulo, «Olor de cellers» (pp. 135-157), se dedica al vino, una bebida básica en la dieta de la población del sur de Europa, tan consumida como el agua, y cuyos debates médicos en cuanto a su uso todavía resuenan hoy: se recomendaba una ingesta moderada para beneficio de la salud por su aporte de calor y sequedad según la teoría de los humores y se establecía una

correlación negativa con respecto a su abuso, es decir, la embriaguez. Lérida, como otras muchas ciudades mediterráneas bajomedievales, estaba rodeada de viñas, lo que aseguraba una producción local-regional no dependiente de los círculos comerciales. Los judíos, sin embargo, fueron de los principales importadores de esta bebida en épocas de carestía. Desde el siglo XIII se tiene constancia de la entrada de vino a la ciudad y así lo manifiestan las ordenanzas municipales tendentes al proteccionismo. Nuevamente el mostassaf se encargaba a finales del periodo de comprobar las normas higiénicas y fiscales para evitar, entre otras cosas, su adulteración y fraude.

El último capítulo se encarga de «los olors de les places, carrers i camins» (pp. 159-186), competencia plenamente asumida en la Baja Edad Media por los correspondientes gobiernos urbanos: puentes, vías, caminos, murallas, tramos fluviales y acequias requerían constantemente un trabajo de mantenimiento. Si no, nos encontramos ante elementos que fácilmente se pueden convertir en focos de infección por su carácter comunitario y la ausencia de un alcantarillado eficaz que producía aguas estancadas y acumulación de residuos, y que se convertían en la causa de proliferación de pestes, tifus, cólera, disentería, paludismo, etc. El concejo y la monarquía trataron de remediar malas prácticas relacionadas con el abandono de residuos personales, la circulación de animales y los efectos contaminantes de un importante sector económico como era el trabajo de la piel y el del lino, y lo hicieron por dos principales motivos: en primer lugar, por instaurarse una serie de normas básicas de convivencia (siglos XIII y XIV), y, en segundo lugar, por una cuestión estética de orgullo cívico con esfuerzos por embellecer el centro de la ciudad (siglo XV).

Las conclusiones (pp. 187-191) son acertadas y trascienden la experiencia personal del autor para enmarcarse en las últimas décadas de investigación histórica nacional e internacional. Desde el siglo XIII en Lérida, Cataluña y la Corona de Aragón los gobiernos municipales se esforzaron por regular la vida urbana y evitar hambrunas y epidemias. En este proceso los olores o, mejor dicho, el galenismo fue fundamental para implementar gradualmente una legislación municipal y prácticas de control para mejorar el abasteci-



miento, la movilidad y la higiene de las ciudades. Por tanto, la Peste Negra (1348) supuso una intensificación de todas estas medidas, buscando a partir de entonces, y en ocasiones, una medicina preventiva y comunitaria. La famosa Peste Negra no fue el arranque de un proceso legislador apoyado en la medicina, el escolasticismo y la razón. Más bien, sirvió para apuntalar toda la experiencia anterior frente a sucesivas crisis de mortalidad.

Resumido el libro, me aventuro con dos consideraciones finales. Primero, que el potencial cartográfico de los datos contenidos va más allá de los mapas que acompañan la monografía. En este sentido, la bien conocida Lérida de los siglos XIV-XV sería un perfecto espacio para replicar las experiencias científicas que se han llevado a cabo en otras latitudes. Y me refiero, por ejemplo, a las cartografías más sofisticadas realizadas por Guy Geltner y su equipo con respecto a los paisajes sanitarios de la Europa urbana bajomedieval (véase <https://premodernhealthscaping.hcommons.org/>). Así, el espacio cobraría un mayor protagonismo teniendo en cuenta que su saneamiento fue una preocupación de las autoridades urbanas. Segundo, y desconozco los motivos, el autor no relaciona debidamente este ensayo de salud pública con uno anterior, ambos surgidos

de su tesis doctoral (2017). Roca publicó en 2020 *Pobresa i hospitals a la Lleida baixmedieval* (Institut d'Estudis Ilerdens & Pagès editors) y es, por tanto, un excelente conocedor de las transformaciones caritativas y hospitalarias en la Cataluña bajomedieval. ¿Por qué no aparece esta obra citada entre la bibliografía? O lo que es más importante, ¿por qué el contenido de la primera monografía no está conectado con esta? Resultaría lógico relacionar el abastecimiento de alimentos y la regulación de los precios con los momentos de hambrunas para los más pobres de la ciudad, o la posible conexión entre los ciclos pestíferos con las reformas hospitalarias. Y es que todas las medidas tomadas por las autoridades, las comentadas en ambos libros, sirven para explicar la mayor preocupación por la salud pública en las ciudades del sur de Europa con la participación de la medicina universitaria, la legislación a nivel local y el mantenimiento de instituciones.

Raúl VILLAGRASA-ELÍAS
Universidad de La Laguna
E-mail: rvillagr@ull.edu.es

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9564-9392>

DOI: <https://doi.org/10.25145/j.cemyr.2025.33.30>

