

Bebidas manipuladas: vino, cerámica y convivialidad en Teruel durante la Baja Edad Media

Manipulated Drinks: Wine, Pottery and Conviviality in Late Medieval Teruel

JULIÁN M. ORTEGA ORTEGA

Seminario de Arqueología y Etnología Turolense

Resumen

El estudio de las relaciones entre diversas formas cerámicas bajomedievales dedicadas al transporte, almacenamiento y el consumo de bebidas, en general, y de vino, en particular, que han sido halladas en la ciudad de Teruel, permite realizar una aproximación a la significación social de las formas de comensalidad en la que éstas se integraban. Los resultados de la investigación sugieren que las cerámicas formaban parte de estrategias de distinción y emulación conectadas con un proceso gradual de cambio cultural, ligado a los progresos de la urbanización a que asiste el Occidente medieval durante la Baja Edad Media, que llevó a la sustitución de un modelo islámico de convivialidad por otro diseñado en último término en las cortes feudales.

Palabras clave

Cerámica. Vino. Convivialidad. Ciudad. Distinción. Emulación.

Abstract

The study of the relationship between late medieval ceramic forms for handling, storage and consumption of beverages in general, and wine, in particular, that have been found in the city of Teruel allows an approach to the social significance of the different forms of commensality to which they belong. The research results suggest that the ceramics were part of strategies of distinction and emulation connected to a gradual process of cultural change, linked to the progress of urbanization in western culture during the Middle Ages, which led to the replacement of the Islamic model of conviviality with other designed in feudal courts.

Key Words

Pottery. Wine. Conviviality. City. Distinction. Emulation.

Señalaba hace ya un tiempo Massimo Montanari en uno de sus más célebres ensayos, *El hambre y la abundancia*, que a partir del siglo XIII las mesas europeas comenzaron a experimentar una serie de transformaciones ligadas a la progresiva extensión de las costumbres cortesanas fraguadas durante la centuria anterior. Se trataba, comentaba el medievalista italiano, de «... el nacimiento de las 'buenas maneras', de una ritualidad convivial basada en la elegancia y no en la fuerza, en las formas y no en la sustancia (dietéticamente hablando)», añadiendo a continuación que: «En los ambientes cortesanos de los siglos XII y XIII empiezan a perfilarse estas buenas maneras como signos de una diferenciación social que ya no depende sólo de la cantidad, sino también de la calidad y las formas de consumo»¹. Entre los elementos que destacaba Montanari de estos novedosos modos de consumo, ligados al intenso proceso de urbanización a que desde entonces asistió el continente europeo, se encuentran, además de la buena compañía o de la música, la suntuosidad de la mesa misma, de los manteles o de las vajillas empleadas durante los ágapes, cada vez más elaborados y también cada vez más consagrados a despertar la admirada contemplación de los invitados.

El impacto social de esta comensalidad cortesana ha despertado escasa curiosidad entre los estudiosos de los sistemas alimentarios bajomedievales, tradicionalmente más volcados en cuestiones relativas a la producción, el mercado o el control institucional que en los aspectos culturales del consumo. Tampoco, a decir verdad, ha sido ésta una cuestión que haya llamado en exceso la atención de quienes centran sus investigaciones en la cultura material de la Edad Media. Los arqueólogos, habitualmente más interesados en los problemas de la tecnología artesanal, cuando no en los de carácter puramente taxonómico, se han mostrado tan poco ambiciosos a la hora de abordar cuál podría haber sido el funcionamiento de los conjuntos cerámicos exhumados en las excavaciones, como en desentrañar las connotaciones sociales y culturales de los hábitos alimentarios a que estaban asociados. Ni siquiera la cerámica más directamente relacionada con el servicio y consumo de alimentos en la mesa, por lo general la más profusamente decorada, ha conseguido generar una especial curiosidad por este tipo de cuestiones.

No entraré ahora a discutir las razones de esta desatención, pero sí advertiré, en cualquier caso, que no pueden verse amparadas por el viejo prejuicio que aboga por la capacidad del registro escrito para dar sobrada cuenta de estos aspectos. Es cierto que existen unos tipos concretos de textos que hacen posible hacerse una idea general del papel que cumplía la vajilla de mesa en los usos que rodeaban la comensalidad bajomedieval, caso de los manuales de corte, ciertos libros de cocina y medicina y, sobre todo, algunas eminentes obras de tono moralizante, que ofrecen informaciones de sumo interés al respecto –Eiximenis es sin duda una referencia fundamental²–, pero no parece necesario insistir en la naturaleza altamente normativa de tales escritos, ni menos aún en el carácter socialmente restringido de los códigos de comportamiento que en ellos se prescriben. De hecho, este último rasgo bastaría para invalidar ya de por sí cualquier

¹ (MONTANARI 1993: 64).

² Me refiero, claro está, al célebre *Terç del Crestià* (EIXIMENIS 1932). Existe una antología de las referencias que en esta obra aluden al comportamiento apropiado en la mesa: Eiximenis (1977). En general, Hernando (1998).



intento poco precavido de hacer de esta literatura una guía suficiente para la interpretación de las prácticas culturales en las mesas de la Baja Edad Media hispana. No en vano, su objetivo último era precisamente reglamentar una serie de comportamientos distinguidos y distinguibles, que permitieran remarcar la distancia social respecto al conjunto de la población.

Es por ello que en esta ocasión me gustaría examinar, de manera necesariamente concisa, y evitando pecar de un excesivo optimismo metodológico, la capacidad del estudio directo de los conjuntos cerámicos para calibrar los cambios –y las inercias– acaecidos en los comportamientos domésticos que giraban en torno al consumo alimentario. El tema es lo suficientemente amplio para ceñir el campo de visión a tan sólo uno de los muchos aspectos implicados en esta compleja problemática, en concreto el servicio y consumo de líquidos, en especial el del vino. No necesito recordar a este respecto el papel central jugado por el vino en los hábitos alimentarios de la Edad Media, ni tampoco la densa trama de significados que impregnaban su consumo³. Por ello, limitaré aún más el tratamiento de la cuestión al ámbito aragonés⁴, con especial atención al lugar del vino y la cerámica en los usos y modales habituales en las mesas de la villa de Teruel a lo largo de los siglos XIII, XIV y XV⁵.

Antes de ello, hay un par de consideraciones que me parecen de rigor. La primera de ellas se refiere a la necesidad de tener siempre presente el hecho crucial de que la inmensa mayoría de las cerámicas medievales constituían herramientas integradas en sistemas tecnológicos encaminados a procurar el sostén cotidiano de las unidades domésticas. Almacenar alimentos, transformarlos en caliente o en frío y consumirlos era, más allá de las excepciones que puedan sacarse a colación, la tarea principal del grueso de los utensilios cerámicos que suelen exhumarse en las excavaciones arqueológicas. Ello no quiere decir que la arcilla constituyera el único material en que fueron fabricadas estas herramientas. La posibilidad de que cualquier vasija de barro cumpliera su función dependía con frecuencia de su articulación con otras elaboradas con materias muy distintas⁶. Cualquier proceso de trabajo que implique una cadena operativa mínimamente compleja comparte este rasgo con la serie de acciones, nada simples, que hacían posible construir rutinas de mantenimiento en el hogar. Por centrar la cuestión en lo que atañe a las vajillas de mesa y, de forma más específica, al servicio de los líquidos, hay que tener en cuenta que jarros, vasos y copas de barro formaban parte de un repertorio, en el que también se integraban otros utensilios, a veces de formas y perfiles muy similares,

³ La bibliografía al respecto es extensa y desigual. Por ello, tan sólo remitiré a un reciente estado de la cuestión de Woolgar (2010).

⁴ El estudio de la producción, comercialización y, en menor medida, también del consumo de vino durante la Edad Media aragonesa ha experimentado un interesante despegue en los últimos años. Destacaré, en especial, los trabajos de Rodrigo Estevan (1997, 2001 y 2007), Rodrigo Estevan y Sabio Alcutén (1999) e Iranzo Muñío (2009). La organización social de los sistemas alimentarios, sin embargo, no ha seguido el mismo camino. Por el momento, los mejores trabajos sobre esta cuestión siguen contenidos en las actas del *I Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, publicadas en Lérida en 1995. Parte de este vacío puede suplirse, no obstante, mediante consulta de los excelentes trabajos de Antoni Riera (en especial, RIERA MELIS 1998a y 1998b) y también García Marsilla (1993).

⁵ Desarrollo aquí algunas de las ideas contenidas en Ortega Ortega (2002).

⁶ Sobre este punto, ver López Elum (2002).

pero realizados en metales de distinto tipo, en vidrio, en madera, etc. Un vistazo a las abundantes representaciones iconográficas que en la pintura bajomedieval tienen como tema la representación de algún tipo de ágape –la Última Cena, el Banquete de Herodes o las Bodas de Caná son los más frecuentes– pone de relieve este hecho sin necesidad de recurrir a ulteriores argumentaciones⁷.

En relación con ello, es importante tener también en cuenta que el tipo de material de cada uno de los utensilios empleados en las viviendas del Occidente bajomedieval distaba mucho de resultar culturalmente neutro, como tampoco lo eran ni sus morfologías, ni los acabados más o menos profusamente ornamentales que pudieron recibir. La combinación de todos estos rasgos determinaba su valor y, secundariamente, su precio, un mecanismo de restricción del acceso a los bienes de consumo, cuya importancia no cesó de crecer durante toda la Edad Media, en paralelo al cada vez más destacado lugar adquirido por el mercado en la organización de las relaciones sociales. El mismo utensilio, de forma idéntica y con similar función, podía haber sido elaborado en metales varios, en madera o en barro, pero no resultaban en absoluto equivalentes aquellos que habían sido elaborados en plata que los fabricados en latón; como tampoco lo eran las lozas doradas y las cerámicas decoradas en verde y manganeso, ni éstas y las que carecían por completo de cualquier tipo de diseño ornamental⁸. Todo ello configuraba un entramado de sutiles, pero nada nimias, diferencias, que se integraban en la misma jerarquía de usos culturales de que formaban parte los modales en la mesa, y cuya función, claro está, no era otra que hacer reconocible el orden social. La significación social y cultural de cualquier objeto de uso doméstico dependía, pues, de su inserción en un conjunto de funciones y valores hecho de materiales, formas y decoraciones.

La cerámica y el aprovisionamiento doméstico de vino

El transporte

Resulta innecesario, para los fines de este trabajo, extenderse en exceso sobre las cuestiones relativas a la producción de vino en la villa de Teruel. Bastará retener que, una vez conquistada la plaza a los andalusíes, el entorno de la población, cuya promoción urbana se dejó sentir ya desde finales del siglo XII, asistió a una rápida ampliación de los terrazgos –en conexión con el auge demográfico–, a menudo a través de la apertura de nuevos regadíos, en los que las viñas y los majuelos constituían uno de sus cultivos más habituales⁹. Este impulso de la viticultura periurbana estuvo acompañado, además, de una estricta restricción de la producción de caldos en las aldeas, donde a finales del siglo XIII prácticamente había desaparecido, quedando copada prácticamente en régimen de monopolio por los vecinos de la villa. Por regla general, los viñedos locales bastaron

⁷ (CARRETERO, CASANOVA y GONZÁLEZ 1995); (ANTORANZ ONRUBIA 1998 y 2001). Sobre los banquetes en la Edad Media aragonesa, ver Falcón Pérez (1996).

⁸ Más allá de algunas de sus concretas conclusiones, es de rigor citar aquí los trabajos de Michel Pastoureau sobre el tema (por ejemplo, PASTOREAU 2006).

⁹ (LALIENA CORBERA y ORTEGA ORTEGA e. p.).



para satisfacer la demanda de los turolenses. No obstante, es probable que la producción de vino, muy importante hasta mediados del siglo XIV, descendiera de forma significativa a mediados del siglo XV –una época en la se registra una serie continua de malas cosechas–, haciendo necesario recurrir a su aprovisionamiento en otras latitudes¹⁰.

Como era norma en la mayor parte de las ciudades medievales, en Teruel una de las funciones principales del gobierno local consistía en garantizar el suministro regular de su mercado con productos alimentarios suficientes, sin fraude y a precios razonables. El grueso del vino consumido por los turolenses de la etapa tardomedieval se conseguía habitualmente en las dos tabernas que el concejo sacaba de forma regular a subasta y cuya gestión, siempre bajo la inspección del *fiel de las tabernas*, es conocida en sus rasgos más básicos gracias a dos arriendos, uno de 1454 y otro de 1457¹¹. Una de estas tabernas, la del burdel, estaba localizada en el Arrabal; la otra, en el callejón de Valero, que también solía recibir el nombre de callejón de la Taberna Vieja. Existían, además, otros establecimientos similares abiertos por iniciativa privada. Dos de ellos se encontraban en la plaza Mayor, dos más en la calle de las Carnicerías, otro en la calle de los Muñoces, uno más en la de los Marcilla y el último del que existe constancia en la plaza de Santa María, no lejos de la catedral¹².

El cántaro era el utensilio empleado para el aprovisionamiento cotidiano del vino, sobre todo para quienes tenían escasas posibilidades de almacenar grandes cantidades, o bien para la compra de vino de otras calidades distintas a las que se solían guardar en la bodega. En alguna ocasión ya he enfatizado que la importancia que reviste el estudio de estas piezas radica principalmente en el hecho de constituir a la vez una herramienta cotidiana de acarreo de líquidos y una unidad de medida, aplicada sobre todo al vino¹³. Por el momento, no es posible establecer la equivalencia exacta del *cuartaly* del *cántaro* de Teruel a lo largo de la Edad Media. El número de piezas recuperadas en las excavaciones realizadas en el casco urbano de Teruel con un perfil completo es todavía demasiado reducido como para determinar con las mínimas garantías estadísticas exigibles la metrología de las piezas y sus posibles variaciones cronológicas. En cualquier caso, los ejemplares completos que se conocen a partir de finales del siglo XIV rondan en su mayoría los 11,7 litros, que deben responder, en todo caso, tan sólo a una de las medidas de capacidad existentes, a juzgar por la diversidad de tamaños que ha sido posible constatar¹⁴.

¹⁰ Sobre la producción vitivinícola en el Teruel medieval, Gargallo Moya (1996: II, 438-443). Un documento concejil de 1454 hace mención explícita a la escasez de la uva recogida y a la necesidad de recurrir al vino foráneo para cubrir la demanda (VEGA Y DE LUQUE 1996: 458).

¹¹ (VEGA Y DE LUQUE 1996).

¹² (MUÑOZ GARRIDO 1995: 189 y 2000: I, 53).

¹³ El *Forum turolit*, cuyo texto fue fijado de forma casi definitiva pasado el ecuador del siglo XIII, ya establece en uno de sus preceptos, el dedicado precisamente a regular la venta de vino en la taberna: *quot quartales cantarum... collegerit, vendatur tot denariis et non magis*. (*El fuero de Teruel* 1991: 731).

¹⁴ (MUÑOZ GARRIDO 2000: I, 203). En Huesca se diferenciaba en 1489 entre cántaros mayores, medianos y chicos (ÁLVARO ZAMORA 1992: 106), al igual que ocurría en Paterna (AMIGUES 1987: tabla 1).

Menos problemas existen para identificar las líneas básicas de la evolución morfológica de los cántaros turolenses durante la etapa estudiada (fig. 1). Los ejemplares más antiguos, datados antes de finalizar el siglo XIII, guardan todavía notables relaciones en su perfil con los almohades. Hasta la fecha se conocen piezas de dos tamaños distintos. El primero de ellos, bien documentado en las excavaciones realizadas hace ya unos años en la plaza de San Juan, es el de menores proporciones, con asas de sección redonda, cuello recto y relativamente largo, acabado en un borde ensanchado al exterior, que culmina en una boca de labio redondeado. La decoración, incisa a veces y concentrada generalmente en la zona del cuello, solía realizarse con ayuda de pequeños peines, aunque lo usual es que se trate de sumarias composiciones pintadas con óxido de manganeso, con un número variable de trazos paralelos. Existe, no obstante, un segundo tipo, de perfil similar, pero tamaño mucho mayor, habitual en los contextos de finales de esta misma centuria y principios de la siguiente.

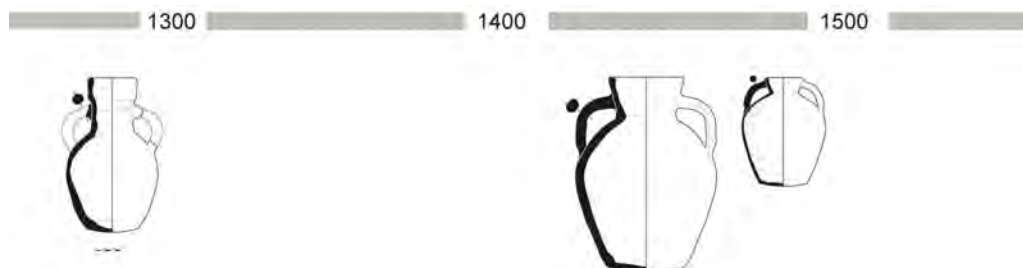


Figura 1. Evolución morfológica de los cántaros medievales en Teruel

No ha sido posible constatar un cambio sustancial en la morfología de este tipo de piezas hasta principios del siglo XIV, cuando comienzan a generalizarse otros tipos, como los aparecidos en el testar de la calle Carrel, 9, caracterizados por presentar labios redondeados, caídos al interior, cuellos de perfil recto, frecuentemente surcados con profundas acanaladuras horizontales, y decoración pintada con peines de varios pinceles.

Desde los últimos compases del siglo XIV y a partir de la primera mitad del siglo XV, la morfología de los cántaros evoluciona para adoptar un nuevo tipo de cuello corto y más o menos exvasado, con labio no marcado al exterior. La decoración también sufrió a partir de estas fechas algunas transformaciones de interés. Hay que tener en cuenta que la significación de la cerámica y su capacidad para (re)producir significados dependía muy claramente de su ubicación en el seno de las diversas actividades que conformaban el ciclo de mantenimiento doméstico. Dicho de otro modo, las cerámicas relacionadas con el aprovisionamiento doméstico de vino, que tenían una poca o nula visibilidad social, entre otras cosas porque eran manejadas de forma casi exclusiva por mujeres, carecían de modelos "aristocráticos" a los que imitar y, por lo tanto, era normal que ostentaran composiciones ornamentales menos elaboradas que las habituales en las cerámicas dedicadas al servicio de la mesa, que constituían un medio de representación de comportamientos mucho más cargados de connotaciones socioculturales.



Aunque la inmensa mayoría de las piezas de esta época continúa con las fórmulas decorativas bastante tradicionales, centradas en el trazado de varias pinceladas de pinturas obtenidas con óxido de manganeso y aplicadas con peines de siete pinceles, también es posible comenzar a encontrar desde el primer cuarto del siglo XV, aunque siempre en porcentajes muy escasos, algunos ejemplares que ostentan composiciones bastante más complicadas, que incluyen una amplia gama de motivos pseudoheráldicos (águilas, leones, castillos...), completadas con el mismo tipo de estilizaciones vegetales que pueden encontrarse en otras formas contemporáneas (fig. 2).



Figura 2. Ejemplos de diseños decorativos pintados en manganeso sobre contenedores de líquidos, s. XV. (ORTEGA ORTEGA 2002: 138, lám. XLV. Foto: Jorge Escudero)

A partir de mediados del siglo XV se introdujo como novedad el hábito de vidriar algunos de estos contenedores (fig. 3). Cántaros *vedriados* o *de vidre forrados* se inventariaron en la bodega de la casa de Pedro Sánchez Muñoz en 1484¹⁵. De la plaza de la Judería procede un fragmento perteneciente a una de estas piezas, decorada en este caso en verde y morado. No lejos, la excavación realizada en el solar de la calle Ainsas/Comadre deparó el hallazgo de algún fragmento similar, aunque el ejemplar más significativo de esta serie es el conservado en la colección Folc de Sardanyola, donde, además de observarse la tendencia a adoptar un marcado perfil bitroncocónico y un cuello tubular, algo exvasado y más alto que en etapas anteriores, el rasgo más llamativo que presenta la pieza tiene que ver con el hecho de estar completamente esmaltada y decorada en su panza con el escudo de los Pérez Arnal, una importante familia turolense de finales de la Edad Media, que ha dejado frecuentes muestras del despliegue visual de sus armerías sobre diferentes soportes contemporáneos a este cántaro¹⁶.

¹⁵ (WITTLIN 1974: 66).

¹⁶ (BURGUES BURILLO 1978: 145).



Figura 3. Cántaro barnizado, s. XV.
(ORTEGA ORTEGA 2002: 98. Foto: Jorge Escudero)

El almacenamiento

La bodega, el espacio doméstico destinado al almacenamiento de las reservas alimentarias, estaba caracterizada en el Teruel bajomedieval por la presencia de una serie de contenedores de diversos tamaños, cuyo número y capacidad tenía que ver principalmente con las necesidades reproductivas del hogar, pero también con el papel político jugado por la familia en prácticas que, además de las que implicaban al linaje, iban más allá, hasta alcanzar aspectos como el de la caridad o las redes clientelares de paniaguados. Es claro, en este sentido, que las unidades domésticas de los poderosos, que usualmente eran las que más miembros integraban, poseían bodegas con mayor capacidad de almacenamiento. Por ejemplo, la bodega de la vivienda de Pedro Sánchez Muñoz, cabeza de uno de los principales linajes nobles de la ciudad, disponía en 1407 de un conjunto de contenedores para vino capaz de almacenar a un mismo tiempo no menos de 750 cántaros¹⁷. Otro inventario, éste de 1412, menciona dos *cubas de vino* de unos 280 cántaros, una cifra que no se alejaría mucho de la que ese mismo año podía haberse almacenado en las cuatro *cubas* y el *tino* que se citan en la bodega de Luis Sánchez Gamir¹⁸. Años después, en 1420, una acomodada familia campesina de Cubla, una aldea cercana a la ciudad de Teruel, disponía en su bodega, además de algunos odres, de una «cuba que cuela CC cántaros vino» y de una «jara que cuella XXXIII^o cántaros», que en total eran capaces de guardar menos de un tercio del vino que podían almacenar los Sánchez Muñoz¹⁹.

¹⁷ (TERRADO PABLO 1991: doc. 1 [1407.IX.4]).

¹⁸ (TERRADO PABLO 1991: doc. 19 [1412.III.4]).

¹⁹ (TERRADO PABLO 1991: doc. 30 [1420.XI.2]).



Para el acopio de todas estas cantidades de vino, el recipiente más asiduamente citado en los inventarios consultados es, sin duda, la *cuba*. Los textos aluden a ejemplares de muy diverso tamaño, aunque normalmente las proporciones se estandarizan en torno a los de 40, 120, 200, 280 y hasta 400 cántaros de capacidad. Existen, además, menciones a otros recipientes, posiblemente también de madera, de menor capacidad, como un *tone!* y un *tino chiquo* capaz de guardar 25 cántaros²⁰. Estos contenedores de vino de menor tamaño podían estar también elaborados en otros materiales. De cuero, por ejemplo, aparecen citados en alguna ocasión una *bota* de un cántaro de capacidad o unos *hodres pora vino*²¹. Por lo que se refiere a la cerámica, se puede rastrear la presencia de unas *tinagas vinaderas* de distintos tamaños (fig. 4)²². Aparte de los *cántaros*, que también podían servir para este menester, la piezas más habituales eran las *jarras de agua*²³.

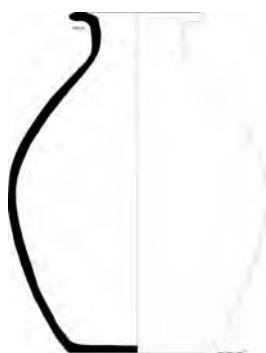


Figura 4. Tinaja medieval de Teruel. (ORTEGA ORTEGA 2002: 310, n.º 197)

Las consideraciones hechas líneas atrás a propósito del significado que cabe otorgar a las sumarias decoraciones que portaban los cántaros resultan en términos generales también válidas para los contenedores de las bodegas. Los cántaros, ya se ha visto, solían presentar decoraciones muy sumarias, a base de unos pocos trazos en manganeso realizados a peine, siendo bastante más rara la aparición de decoraciones figurativas y casi excepcional la de cántaros vidriados. Esta penuria decorativa resultaba todavía más marcada en el caso de las tinajas, que apenas se movían de la bodega de la casa, por lo que prácticamente carecían de cualquier tipo de diseño ornamental. Ello resulta significativo, sobre todo si se las compara con contenedores similares de otras latitudes, por ejemplo Toledo, donde la tradición almohade de revestir a las tinajas con profusas composiciones a base de motivos impresos e incisos se mantuvo de manera mucho más vigorosa, posiblemente debido a la distinta ubicación de estas piezas, en este caso en el patio central de la vivienda, un espacio inexistente en la arquitectura doméstica más común en el Teruel medieval.

²⁰ Terrado Pablo (1991: doc. 1 [1407.IX.4]) y Wittlin (1974: 66), respectivamente.

²¹ (WITTLIN 1974: 74); (TERRADO PABLO 1991: docs. 30 [1420.XI.2] y 35 [1422.VI.22]).

²² Por ejemplo, Wittlin (1974: 66).

²³ (TERRADO PABLO 1991: 460, doc. 30 [1420.XI.2]); (WITTLIN 1974: 66 y 70).

Servir el vino

El vino que llegaba a la vivienda en cántaros y se trasvasaba a las cubas de la bodega era consumido en la mesa con ayuda de una serie de recipientes, de los que la documentación tan solo recoge con relativa frecuencia un tipo, el *pícher*; y únicamente cuando estaba realizado en estaño²⁴. Las excavaciones arqueológicas han podido constatar, no obstante, un elenco de vasijas destinadas a estos mismos usos algo más amplio, que incluía diversos tipos de botellas y redomas, en las que se servía el agua o el vino, y también de *terrazos* y copas, empleados para su ingesta directa. Dado que era precisamente este conjunto de piezas el que concentraba una mayor densidad de significados culturales, directamente traducibles en manifestaciones de la condición social de sus usuarios, conviene repararlos con cierto detalle.

Jarras y picheres

Hasta finales del siglo XIII el recipiente más común para servicio de los líquidos en las mesas turolenses era un tipo de jarra de grandes proporciones, frecuentemente recubierto de simples vidriados al plomo, que daban a las piezas tonalidades meladas o melado-verdosas. Se trataba de piezas de clara tradición almohade, como pone de manifiesto su perfil, compuesto de una base convexa, bien remarcada, un cuerpo ovoide, cuello recto, y una sola asa. El borde, generalmente surcado por estrías, era trilobulado, con un leve pellizco que hacía las funciones de vertedor (fig. 5).

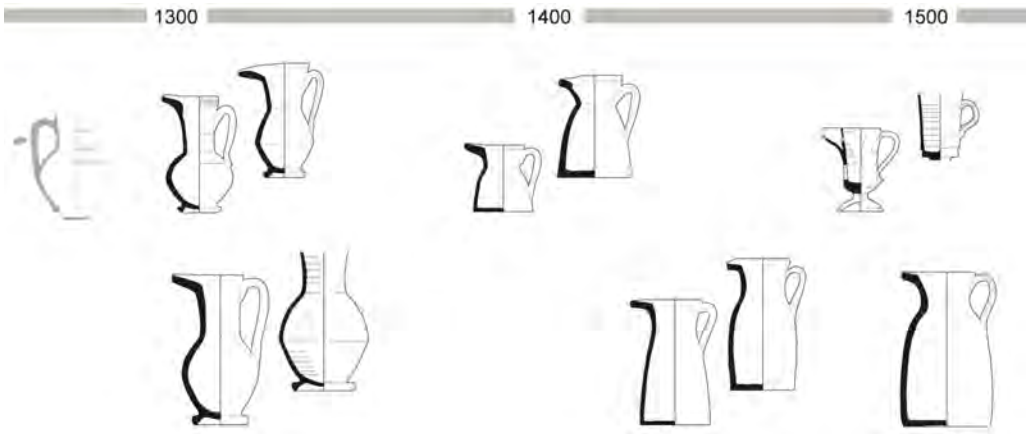


Figura 5. Evolución morfológica de los *picheres* medievales en Teruel

A partir de principios del siglo XIV, estas jarras comenzaron a dejar lugar a los *picheres* más antiguos, con toda probabilidad imitaciones de modelos en metal²⁵. Presentan un grueso repié anular en forma de rodete, cuerpo globular o bitroncocónico, asa lateral, largo cuello tubular, a veces ligeramente exvasado y, sobre todo, el prominente pico

²⁴ (TERRADO PABLO 1991: doc. 1 [1407.IX.4]); (WITTLIN 1974: 67).

²⁵ (MARTÍ 1999: 198); en el mismo sentido, Roselló y Lerma (1999: 305).



vertedor, del que deriva su denominación. La mayoría de los ejemplares constatados ofrecen una variada gama de cubiertas vítreas monocromas, en tonos melados, negros o verdes. También abundan los ejemplares esmaltados en blanco, a menudo decorados con simples líneas en verde, e igualmente los decorados en verde y morado, con motivos extraídos, tanto de la plástica almohade, como del universo decorativo más habitual en el gótico internacional (fig. 5).

La sustitución de estas jarras por los *picheres* debe ser relacionada con la introducción a lo largo del siglo XIII de nuevos estilos de comensalidad, sin precedentes en el mundo andalusí, lo que hace probable su relación prioritaria con el consumo de vino. Particularmente relevante resulta en este sentido la desaparición de las piezas con fondo convexo, habitual en las jarras de inspiración almohade, por anillos soleros propios del *picher*; un hecho remarcable, que seguramente debe ser puesto en relación con la tardía generalización del uso de mesas durante las comidas en los hogares del común de la población. Los fondos convexos estaban bien adaptados para su reposo sobre suelos de tierra, pero no sobre superficies planas, como los tableros de las mesas, en su mayor parte plegables o portátiles, que parecen haber comenzado a generalizarse a partir de mediados del siglo XIII entre las poblaciones urbanas y algo más tarde en las rurales.

A partir de fechas avanzadas del siglo XIV, pero con toda probabilidad a lo largo de su último tercio, la fisonomía de los *picheres* experimentó alteraciones importantes. Los viejos ejemplares de cuerpo esférico comenzaron a ser desplazados por otros de perfil acampanado y base plana, posiblemente en respuesta a la generalización de prototipos metálicos de morfología análoga. Aunque no son abundantes las muestras de estos modelos, se puede citar el aparecido en el transcurso de las excavaciones llevadas a cabo en la iglesia de Palat del Rey, en León, donde fue exhumado un conjunto de recipientes, inicialmente interpretados como vinajeras, entre los que destaca uno de morfología muy cercana a las vasijas que aquí se comentan (fig. 6)²⁶.



Figura 6. a) Vinajeras. Palat del Rey (León). (GONZÁLEZ CONDE 1993. Foto: Imagen MAS); b) *Picher*, s. XIV. (ORTEGA ORTEGA 2002: 287, n.º 151. Foto: Jorge Escudero)

²⁶ (GONZÁLEZ CONDE 1993).

Una segunda transformación del perfil del *picher* turolense tuvo lugar tiempo después, durante el último tercio del siglo XV, cuando comenzaron a difundirse nuevos tipos, casi siempre decorados en azul, dotados de alto repié, cuerpo tubular exvasado y largo pico vertedor. En este caso, resulta mucho más patente que la difusión de esta nueva forma respondía a la imitación, bien de modelos similares salidos de los alfares valencianos de Paterna y Manises, bien directamente de prototipos metálicos, cuya generalización en las mesas aragonesas comienza a ser palpable ya pasado el ecuador del siglo XV (fig. 7)²⁷.



Figura 7. a) Jarro de pico. Museo Nacional de Artes Decorativas, Madrid. (MARTÍN 2000: 229, n.º 89. Foto: MNAD); b) *Picher*, s. XV. (ORTEGA ORTEGA 2002: 357, n.º 291. Foto: Jorge Escudero)

Botellas y jarritos/redomas

Además de los *picheres*, el repertorio de piezas para mesa producido en los alfares turolenses a lo largo de la Baja Edad Media incluía otras formas de funciones similares, de las que conviene destacar dos. La primera, un tipo de botella con precedentes andalusíes más o menos evidentes, caracterizado por su pequeño tamaño, cuerpo bitroncocónico y cuello estrecho de perfil acampanado, ha dejado escaso rastro, puesto que desapareció casi por completo después de mediados del siglo XIV. Su presencia, de todos modos, no resulta extraña en contextos de muy a finales del siglo XIII, habiendo sido constatada en las excavaciones de la calle Amantes 15-17-19 de Teruel e incluso en localizaciones más alejadas, como sucede con el ejemplar que formaba parte del lote cerámico exhumado en Novallas²⁸. Con todo, las proporciones de este tipo de vasija que las intervenciones arqueológicas han permitido documentar son siempre menores a las que presenta otro tipo de jarrito piriforme, que recuerda fuertemente a las redomas andalusíes de los siglos XII y XIII (fig. 8).

²⁷ Su presencia en la pintura aragonesa del momento es abundante a partir de *ca.* 1460-70, como pone de relieve su representación en la tabla de la Última Cena de la iglesia de San Miguel de Graus, obra fechada hacia 1460-1480; en el Banquete de Herodes que Pedro García de Benabarre pintó en un retablo para la iglesia de San Juan del Mercado, en Lérida, hacia 1470 o en el Nacimiento de la Virgen que Nicolás y Martín Zahortiga pintaron hacia 1460-1477 para el retablo mayor de la de Santa María de Borja. Ilustraciones de estas obras se pueden consultar en Gudiol (1971).

²⁸ (ORTEGA ORTEGA 2002: 229, n.º 35 y 245, n.º 68).





Figura 8. Evolución morfológica de las redomas y jarritas medievales en Teruel

Los ejemplares más antiguos, cubiertos únicamente con vidriados monocromos al plomo o esmaltados en blanco o en verde, ofrecían un diseño convexo de la base, cuerpo piriforme y la boca trilobulada. Los rasgos más básicos de esta morfología se mantuvieron durante casi todo el siglo XIV. Sólo a partir del último cuarto de dicha centuria este tipo de jarritos comenzó a experimentar la misma evolución que el resto de contenedores de líquidos, adoptando cuellos más estrechos y sobre todo la característica base plana. Tiempo después, coincidiendo de nuevo con las transformaciones formales de los *picheres* a finales de la Edad Media, también los jarritos experimentaron durante la segunda mitad del siglo XV variaciones importantes en su perfil, sobre todo en lo que respecta al diseño de su base, que con frecuencia adoptó una planta ochavada, realizada a cuchillo. Esta curiosa forma de resolver esta parte de la pieza debe ser una vez más puesta en relación con la difusión de contenedores parecidos elaborados en metal. No es improbable, además, que los prototipos imitados procedieran de la metalistería oriental, como sugieren algunas de estas redomas dotadas de pitorro, empleadas seguramente como aceiteras, con claros precedentes entre las teteras mamelucas (fig. 9).



Figura 9. a) Tetera fabricada en Damasco para el sultán al-Malik al-Nasir Salah al-Din Yusuf hacia 1258 (657 H). Museo del Louvre (OA 7428); b) Jarra. (MESQUIDA GARCÍA 2002: 181, n.º 52. Foto: Michelangelo Bellofiore); c) Jarrita con pitorro, siglo XV. Museo Provincial de Teruel. (ORTEGA ORTEGA 2002: 362, n.º 301. Foto: Jorge Escudero)



Tomar el vino

Como complemento a los *picheres* y las jarritas usados para servir la bebida en la mesa, los alfares turolenses produjeron también otros tres tipos de formas aptas para la ingesta directa del agua y el vino, cuyas diferencias formales presumiblemente respondían a tres distintos modos de consumir líquidos. Me refiero al *terrazo*, a la *scudiella* y a la *copa*.

Terazo, Terraziquo (¿Jarrita?)

De las tres piezas recién mencionadas, la que más complicaciones presenta para su estudio es sin duda la primera, el *terrazo*. Perdida ya esta denominación en el léxico cerámico de Teruel, su morfología no resulta fácil de establecer con el único recurso a la información textual, que tampoco resulta unívoca a la hora de esclarecer su función habitual, más allá de su empleo recurrente como contenedor de pequeñas cantidades de líquidos. La documentación turolense, que suele hacer mención a *terazos* o a *terraziquos* y *terazos chiquos*—en caso de que se tratase de ejemplares de menor tamaño—, dista mucho de aclarar la función de este tipo de vasijas²⁹. En alguna ocasión, no obstante, cabe deducir su utilización preferente en el consumo de vino, tal como se deduce de una mención de 1411, en la que se hace referencia a la agresión en que se vio envuelto un tal Juan Navarro, quien «*tomando vino en la taverna de maestre Anthon le había dado una terrazada en la cabeça*» a otro vecino de la ciudad, de nombre Juan Montesino³⁰.

Tampoco las referencias que es posible espigar en otras ciudades del entorno acaban de despejar estas incógnitas. Un inventario de 1488, que enumera los enseres que albergaba una botica zaragozana, recoge la mención a unas *terraças de Teruel*, utilizadas en este caso para contener aceite³¹. En Valencia, los inventarios hacen frecuentes alusiones tanto al *terraç* y al *terraçet*, como también a la *terraça* y a la *terraçeta*, sin que quede claro, sin embargo, si el cambio de género en la denominación implicaba una distinción morfológica significativa. Del *terraç* tan sólo se sabe a ciencia cierta que algunos ejemplares estaban pintados y presentaban el *ventre invernicat*³² o que el *terraçet* podía estar decorado en reflejo dorado, consignándose en alguna ocasión su destino *para beber aygua*, pero también para contener aceite de nenúfar³³. En cuanto a la *terraça*, existían ejemplares igualmente decorados en loza dorada, que se usaban tanto *para tenir flors*, como para *tenir miel*³⁴. Una mención, procedente de una fuente literaria, *L'Spill* de Jaume Roig, se limita, por su parte, a aludir a una *terraçeta ab flor de lyr*³⁵. De hecho, todas estas denominaciones son bastante raras en Cataluña, aunque en alguna ocasional mención se asimila la *terraçeta* a la *setra*, vasija semejante al *setrill* pero de mayor

²⁹ (TERRADO PABLO 1991: doc. 118 [1485.IX.31]).

³⁰ (TERRADO PABLO 1991: doc. 7 [1411.VII.27]).

³¹ (APARICI MARTÍ 2000: 87, n.º 192), donde se mencionan además otras tres *terraçetes terolanes*.

³² (LÓPEZ ELUM 1984: 35).

³³ (OSMA I SCULL 1901: 28); (OLIVAR DAYDÍ 1950: doc. V).

³⁴ (OSMA I SCULL 1901: 6); (OLIVAR DAYDÍ 1950: doc. XV).

³⁵ (VINYOLES I VIDAL 1997: 402).



tamaño, empleada en este caso para el servicio del vino³⁶. Por último, los inventarios mallorquines sólo hacen alguna excepcional mención al *terraceo*, usado *pro aqua* o *pro vino*³⁷.

Lo cierto es que este cúmulo de citas queda lejos de permitir la identificación de estas formas, puesto que los textos tan sólo permiten deducir que se trataba de formas dotadas de cuerpo globular (*ventre*), base plana o anillo solero (*soŀ*), dos o más asas (*anse*s) y que podía estar decorada, tanto en reflejo dorado, en el caso de las piezas de producción valenciana, como en verde y manganeso, en las salidas de los talleres turolenses. En cualquier caso, me parece posible plantear, siquiera de manera provisional, la idea de que los términos *terrazo* y *terraziŀuo* hubieran sido empleados para aludir a las jarras y jarritas troncocónicas, de base plana y cuello tubular, que tan frecuentemente se registran en los contextos arqueológicos de Teruel y para los que, por el momento, no existe denominación mejor.

La evolución formal de estas vasijas parece haber arrancado de cierto tipo de cantarilla vidriada que entronca con las jarritas almohades, como prueba el diseño del cuerpo, marcadamente globular, su base convexa y el largo cuello que exhibe. Este tipo primitivo de piezas se vio sustituido, como ocurrió con los jarros y los jarritos de base convexa, por formas similares, pero de menor tamaño y dotadas de anillos soleros, que comenzaron a generalizarse hacia finales del siglo XIII y sobre todo durante la mayor parte del siglo XIV. De igual morfología, el tipo de cubiertas, antes monocromas, comenzaron a ser desplazadas por las esmaltadas, que exhibían un despliegue ornamental mucho más evidente. La misma evolución formal que siguieron los *picheres* y jarritos se puede reconocer también en estas jarritas ansadas, que abandonaron antes del 1400 sus cuerpos globulares para adoptar perfiles acampanados que reposaban en bases planas (fig. 10).

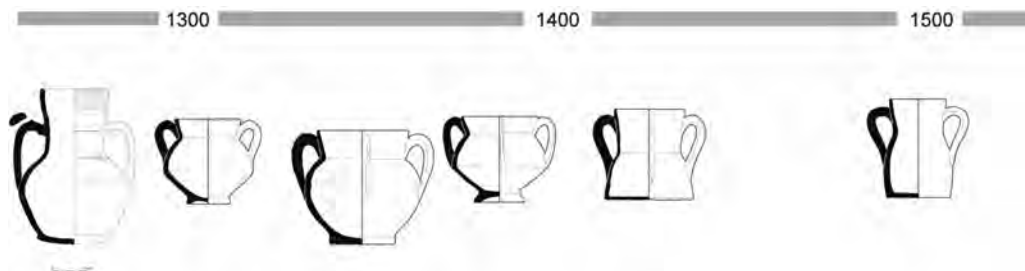


Figura 10. Evolución morfológica de los *terrazos* medievales en Teruel

El diseño de la pieza parece, en principio, más apto para desarrollar funciones de contenedor, en la línea de los *picheres* y los jarritos, pero hay dos aspectos que marcan respecto a éstos netas diferencias. Los probables *terrazos* disponían de una boca mucho más ancha que la acostumbrada en el grupo de jarros, sin que presentaran, además, ningún elemento en el labio que facilitase el vertido del contenido en otra vasija. Por otro lado, al contrario de lo que sucede con *picheres* y jarritos, que tan solo portan un asa destinada a facilitar la inclinación lateral de la pieza, los *terrazos* presentan siempre

³⁶ (VINYOLES I VIDAL 1997: 370).

³⁷ (BARCELÓ CRESPI Y ROSSELLÓ BORDOY 1996: 52).

dos o incluso cuatro asas, lo que sugiere la necesidad de mantener su sujeción en un plano preferentemente horizontal. Estos dos detalles, unidos a las menciones a su empleo como vasija para el consumo de líquidos, podrían tener su razón de ser en una forma de uso concreta, posiblemente la misma a la que alude Francesc Eiximenis cuando se refiere a la costumbre, típicamente mudéjar, de beber del mismo recipiente: «moros [beuen] en canterells e d'un canterell beuen tots»³⁸. Aunque no sin dudas, me parece posible vincular los *terrazos* turolenses con usos similares en el consumo de líquidos, sin que ello signifique necesariamente ningún tipo de adscripción étnica. Estos *terrazos* constituyen un tipo de pieza muy frecuente en los contextos arqueológicos de la ciudad y su hallazgo dista mucho de concentrarse en los solares que formaban parte de la morería. En cualquier caso, el uso de estas vasijas sí podría haber representado, al menos desde la perspectiva de Eiximenis, una comensalidad incompatible con las *buenas maneras* de origen cortesano, que el autor trataba de difundir entre los burgueses catalanes.

Scudiella (Escudilla)

La problemática que presenta la escudilla en relación al consumo directo de líquidos es de naturaleza diferente. Los registros escritos manejados hacen frecuentes alusiones a este tipo de piezas, sobre todo a lo largo del siglo XV. Ninguna de estas menciones se detiene, sin embargo, en clarificar cuál era su empleo específico, posiblemente porque su morfología, muy simple, le permitía desempeñar un espectro variado de funciones en la mesa. Es probable, no obstante, que las más usuales tuvieran que ver con la ingesta de caldos calientes, tal como sugiere la presencia de bordes polilobulados para facilitar el vertido, en los ejemplares más antiguos, o la adición de las orejetas, a partir del siglo XV. Aunque los testimonios directos de su empleo en el consumo de líquidos y específicamente de vino son escasos en Teruel, existe algún indicio iconográfico que apunta en este sentido, en concreto una escena representada en la techumbre de la catedral de Teruel, en la que aparece un joven ofreciendo un refresco a dos artesanos. El personaje porta en una mano una ampolla, seguramente de vidrio, y en la otra una pieza asimilable a la escudilla (fig. 11)³⁹.



Figura 11. Pintores. Techumbre de la catedral de Teruel

³⁸ (EIXIMENIS 1977: 43).

³⁹ El conocido mural de la *Pia Almoína* de Lérida muestra en algunas de sus escenas a varios personajes vertiendo el contenido de *picheres* en el interior de formas semejantes a las escudillas que otros utilizan para tomar sopas. Sobre la significación de este complejo pictórico, conviene tener en cuenta el trabajo de Fernández Somoza (2003).



No voy a extenderme en exceso en la evolución formal de estas escudillas, bien conocida por lo demás. Señalaré tan sólo que las piezas más antiguas, de la segunda mitad del siglo XIII, corresponden a dos tipos principales: el de perfil aquillado con borde polilobulado, a veces dotado de dos pequeñas asas laterales; y el formado por un simple casquete hemisférico. Existía, no obstante, una interesante variante de este último tipo, menos habitual, caracterizada por la presencia de una especie de umbo central, una forma muy peculiar de la producción turolense de finales del siglo XIII –sin paralelos en los alfares valencianos–, posiblemente inspirada en formas metálicas semejantes a los gemelliones (fig. 12).



Figura 12. Escudilla de umbo, fin. s. XIII. (Foto: Jorge Escudero)

Este último tipo desapareció a lo largo del siglo XIV y a mediados de esta centuria las escudillas más populares en Teruel eran las polilobuladas –siempre sin asas– y, sobre todo, con bastante ventaja, las más simples, de perfil hemisférico. La siguiente transformación formal significativa tuvo lugar alrededor del año 1400, con el añadido de orejetas, casi siempre muy sencillas, tipo lengüeta, y la desaparición de los fondos anulares, generalizándose en su lugar los planos o ligeramente cóncavos, como ocurrió también en los platos (fig. 13).



Figura 13. Escudilla de orejetas, s. XV. (ORTEGA ORTEGA 2002: 350, n.º 278. Foto: Jorge Escudero)

A juzgar por el elevado número de ejemplares constatados, resulta evidente que la manera más corriente de ingerir líquidos entre los turolenses era mediante el empleo combinado de *picheres* y *scudiellas*–la escudilla es con diferencia la pieza más habitual en el repertorio cerámico documentado en la ciudad durante toda la Edad Media. Ello

explica también que con suma asiduidad las escudillas y *picheres* compartieran los mismos motivos decorativos⁴⁰.

Copa (Copa)

La última afirmación contrasta poderosamente con lo sucedido con las *copas*, un tipo de vasija que ha dejado un rastro no excesivamente nítido en los contextos arqueológicos excavados en Teruel, pero que, sin embargo, es repetidamente mencionada, junto a piezas similares –caso del *got* o la *taça*–, en los inventarios *post mortem*, sobre todo en aquellos que certifican la presencia de lujosos ejemplares de plata sobredorada⁴¹. Sin duda, estos últimos sirvieron como modelo de formas similares elaboradas en los alfares, en general de pequeño tamaño y acompañadas regularmente de tapas cónicas igualmente vidriadas. Eso cabe deducir de algún excepcional ejemplar, decorado con pináculos y un aplique agujereado en el borde destinado a coger la tapadera (fig. 14).

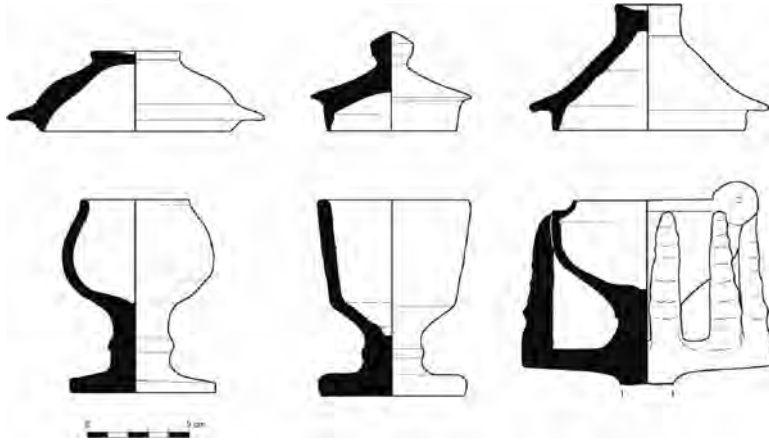


Figura 14. Copas, s. XIV-XV. (ORTEGA ORTEGA 2002: 156, lám. LXV)

A diferencia del *terrazo*, que se empleaba colectivamente, pasando de mano en mano, y de la *scudiella*, que se utilizaba tanto para comer como para beber, la copa constituía un tipo de vasija de uso minoritario para aquellos grupos sociales que desplegaban o intentaban desplegar en su mesa los buenos modales de inspiración cortesana a los que antes me he referido. Es normal, por ello, que su representación en los conjuntos cerámicos documentados en Teruel durante época medieval sea exigua. Su empleo quedó restringido a los miembros más prominentes de la sociedad local y en todo caso a su entorno social más o menos inmediato, que trataba de simular, a través del empleo de estas toscas imitaciones cerámicas, unos usos que, sin embargo, quedaban por lo general al margen de sus posibilidades.

⁴⁰ Esta costumbre se repetía en la mesa real, aunque sustituyendo la escudilla por la copa (ver DOMENGE I MESQUIDA 1995: 649).

⁴¹ (TERRADO PABLO 1991: docs. 9 [1411.IX.18-20] y 19 [1412.III.4]); (WITTLIN 1974: 79); se trata concretamente de una *copa, el piet desoldado, de argent; el piet picado plano con un titol con letras*. El mismo fenómeno de la ausencia de copas en cerámica se ha podido detectar en Mallorca y Cataluña (ver BARCELÓ CRESPI y ROSSELLÓ BORDOY 1996: 44 y VINYOLES I VIDAL 1997: 394).



Conclusiones

Aunque la idea de que la morfología de las cerámicas medievales debe ser explicada principalmente a partir de los sistemas alimentarios de los que formaba parte está bien asentada entre los investigadores, son, sin embargo, escasos los estudios que permiten hacerse una idea concreta de la relación que mantenían las prácticas alimentarias y las formas de comensalidad con la composición y diseño del ajuar analizados. Con demasiada frecuencia todavía las transformaciones formales y ornamentales detectadas en estos estudios continúan siendo achacadas en el mejor de los casos a cambios arbitrarios de gusto, a la *moda*, sin la menor conexión con procesos de cambio cultural, ni menos aún con sus implicaciones sociales. El caso turolense sugiere, sin embargo, que estas vinculaciones pueden ser exploradas con resultados bastante significativos a la hora de entender la forma en que se articulaba la morfología de las vasijas, sus funciones y unos usos culturales concretos, organizados en función de su significación social. Hay aquí tres puntos que me parece necesario retener.

En primer lugar, resulta patente el uso diferencial de las vasijas cerámicas a la hora de manifestar la condición social de sus poseedores. En el conjunto de piezas que conformaban la "cadena operativa" de la ingesta de líquidos, las que desempeñaban funciones de transporte (cántaros) y sobre todo almacenaje (tinajas) constituían un instrumento secundario de expresión de los valores de rango en relación a los utensilios usados en la mesa, un escenario mucho más propicio para exhibir dentro del ámbito doméstico la ubicación de los comensales en el entramado social, ya fuera a través de la naturaleza de los alimentos y sus formas de preparación, ya mediante los ajuares y los modales que era preciso adquirir para su correcto manejo.

El diseño concreto de estos ajuares, y este es el segundo punto sobre el que merece la pena incidir, estaba sometido a las mismas presiones culturales que determinaban la adopción de unos específicos modos comensales. El vector que organizaba unos y otros no era otro que el proceso de *urbanización* cultural al que he hecho referencia al inicio de estas páginas, es decir la progresiva extensión a capas cada vez más amplias de población de modelos de comportamiento cortesano a través de estrategias específicas de emulación, que tenían en el consumo doméstico su arena privilegiada de expresión. Las implicaciones derivadas de la fuerte dependencia de ciertos prototipos metálicos empleados en las mesas de los ricos y poderosos que revelan muchas de las piezas cerámicas aquí analizadas deben ser, en este sentido, remarcadas.

Me gustaría insistir, no obstante, en que lo verdaderamente significativo de estas estrategias de emulación desarrolladas por los alfareros en respuesta a las demandas culturales del común de la población urbana atañe sobre todo a lo que son capaces de revelar de la mecánica social básica implicada en este tipo de fenómenos. El que determinadas formas y decoraciones cerámicas imitaran con mayor o menor fortuna las que ostentaban vajillas metálicas constituye un indicio evidente, no sólo de la distancia social que mediaba entre quienes podían comer y beber regularmente en vajillas metálicas y quienes debían hacerlo en las de barro, sino también del deseo de aproximación, a través de los comportamientos domésticos, de los últimos respecto de los primeros. La posibilidad de esta aproximación derivaba precisamente de la contigüidad cultural que se daba entre unos y otros. El hecho de que, para ser efectivas, las formas de representación de la distancia cultural desarrolladas por los poderosos tuvieran que ser manifiestas,

públicas, llevaba a que su eficacia fuera a la vez constantemente puesta en entredicho a través de estrategias de aproximación de signo contrario⁴². El caso de las copas resulta a este respecto muy significativo, pues sugiere que la nobleza local fue capaz de exhibir en la mesa comportamientos exclusivos, de muy limitada difusión más allá de su entorno social más inmediato. Este ciclo, que encadenaba exhibición, imitación, nuevas fórmulas de ostentación y, correlativamente, nuevas estrategias de aproximación, y así sucesivamente, explica, me parece, de forma mucho más convincente las variaciones experimentadas durante toda la Edad Media por los productos alfareros, y me atrevería a decir que los productos artesanales en general, que la habitual alusión a la *moda* como detonante de estas transformaciones.

Por último, un análisis atento a las pequeñas variaciones formales y decorativas de la cerámica pone de manifiesto también que la acumulación de estos cambios formaba parte a la larga de un proceso de transición cultural, que comportó el paso de un modelo culturalmente prestigioso, típico de la época plenomedieval, de obvios referentes islámicos, a otro, genuinamente bajomedieval, diseñado ya en las cortes feudales. La primera transformación de alcance en esta dinámica tuvo lugar, en lo que respecta a los repertorios cerámicos, hacia finales del siglo XIII, con el abandono de las formas de servicios de líquidos de tradición almohade, que presentaban una base convexa, poco apta para su uso sobre soportes lisos como la mesa. Formas como la jarra, la jarrita y el jarrito, siempre dotados de vidriados monocromos, desaparecieron entonces en beneficio de otras completamente novedosas, como el *picher*; o bien fueron readaptadas, al ser dotadas de anillo solero, a la vez que la decoración se hizo en muchos casos bastante más rica, siendo habitual que se les proporcionaran cubiertas policromas en verde y manganeso. El segundo gran cambio ocurrió aproximadamente un siglo más tarde, cuando las morfologías esféricas que habían predominado hasta entonces fueron sustituidas por otras de perfil acampanado, a la vez que desaparecían los anillos soleros y se difundían en su lugar las bases planas. Este cambio no fue exclusivo, en todo caso, de las formas para el servicio de líquidos, sino que se generalizó a prácticamente todo el repertorio de la cerámica de mesa. Lo mismo ocurrió con los diseños decorativos, que sufrieron, también hacia el último cuarto del siglo XIV, una profunda reelaboración, simplificando las composiciones y alejándose del tradicional *horror vacui* que hasta entonces les había caracterizado. El tercer momento de intensa transformación de la morfología cerámica se dio a partir de mediados del siglo XV, con la aparición de nuevos *picheres* de pie alto, la generalización de bases ochavadas en las jarritas y la adición a las escudillas de orejetas, rasgos todos ellos que es posible rastrear en la metalistería del momento.

En este sentido, me gustaría insistir en la necesidad de abandonar toda presunción de que la cerámica medieval de Teruel pueda ser caracterizada teniendo como único recurso explicativo la supuesta inercia cultural de los alfareros mudéjares. Lejos de ser el resultado de una armónica situación de convivencia de tradiciones culturales, las manufacturas que salían de los talleres alfareros de Teruel respondieron sobre todo a la traducción local de estrategias de distinción y emulación organizadas de acuerdo a reglas sociales y representaciones culturales que nacían, lejanamente, en las cortes de reyes y príncipes. Es, por tanto, el organigrama social en el que se distribuían los consumidores, y no tanto el bagaje cultural de sus productores, lo que importa.

⁴² (FLANDRIN 1991).



Bibliografía

ÁLVARO ZAMORA, M.^a I. (1992). "El trabajo de los alfares mudéjares aragoneses. Aportación documental acerca de su obra, controles de su producción y formas de comercialización y venta". *Revista de Historia Jerónimo Zurita*, 65-66, pp. 97-138.

AMIGUES, F. (1987). "La céramique domestique des ateliers mudéjares de Paterna (Valencia)". *Mélanges de la Casa de Velázquez*, XXIII, pp. 151-172.

ANTORANZ ONRUBIA, M.^a A. (1998). "La pintura gótica aragonesa, fuente de documentación para la época: los banquetes en el siglo XV" En: J. I. de la Iglesia (coord.). *La vida cotidiana en al Edad Media. VIII Semana de Estudios Medievales (Nájera, 4 a 8-VIII-1997)*. Logroño. pp. 369-386.

ANTORANZ ONRUBIA, M.^a A. (2001). "Banquetes en la pintura gótica española: imágenes del siglo XV". En: *El Marqués de Santillana (1398-1458). Los albores de la España Moderna*. Onderrabía. t. IV, pp. 99-137.

APARICI MARTÍ, J. (2000). *El Alto Palancia como polo de desarrollo económico en el siglo XV. El sector de la manufactura textil*. Segorbe.

BARCELÓ CRESPI. M.^a y ROSSELLÓ BORDOY, G. (1996). *Terrissa*. Palma de Mallorca: Canon.

BURGUES BURILLO, A. (inéd.). *Ornamentaciones heráldicas en la cerámica de Teruel durante los siglos XII al XVII*(memoria de licenciatura. Barcelona, 1978).

CARRETERO, R.; CASANOVA, E. y GONZÁLEZ, M. (1995). "El parament de la taula a la pintura gòtica de retaules". En: *I Col.loqui d'Historia de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lérida. t. II, pp. 755-782.

DOMENGE I MESQUIDA, J. (1995). "Paraments d'argent i serveis de taula a la cort dels monarques catalans (segles XIV-XV)". En: *I Col.loqui d'Historia de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lérida. t. II, pp. 641-653.

EIXIMENIS, F. (1932). *Terç del Crestià*(ed. de M. de Barcelona y N. d'Ordal). Barcelona.

EIXIMENIS, F. (1977). *Com usar bé de beue e menjar*(ed. de J. J. E. Gràcia). Barcelona.

FALCÓN PÉREZ, M.^a I. (1996). "Banquetes en Aragón en la baja Edad Media". En: *La Mediterránea, área de convergencia de sistemas alimentaris (sigles V-XVIII)*. Palma de Mallorca. pp. 509-521.

FERNÁNDEZ SOMOZA, G. (2003). "Imágenes de la caridad catedralicia. Orígenes y evolución formal de las pinturas de la *Pía Almoína* de Lleida". *De Arte*, 2, pp. 87-125.

FLANDRIN, J. L. (1991). "La distinción a través del gusto". En: *Historia de la vida privada*. Madrid. t. V. pp. 267-309.

El Fuero de Teruel(1991). J. L. Castañé Llinás (ed.). 2^a ed. Teruel: Ayuntamiento de Teruel.

GARCÍA MARSILLA, J. V. (1993). *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*. Valencia.

- GARGALLO MOYA, A. (1996). *El Concejo de Teruel en la Edad Media, 1177-1327*. Teruel. 3 vols.
- GONZÁLEZ CONDE, E. (1993). "Vinajeras". En: L. A. Grau (coord.). *Objetos de Historia. Museo de León, guía-catálogo de 100 piezas*. Valladolid. pp. 124-125.
- GUDIOL, J. (1971). *Pintura Medieval en Aragón*. Zaragoza.
- HATTSTEIN, M. y DELIUS, P. (2000). *Islam. Kunst und Architektur*. Colonia.
- HERNANDO, J. (1998). "Els moralistas i l'alimentació a la Baixa Edat Mitjana" En: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona. pp. 271-293.
- IRANZO MUÑO, T. (2009). "El mercado urbano del vino en Huesca: Proteccionismo y comercialización". En: J. Á. SESMA y C. LALIENA (eds.). *Crecimiento económico y formación de los mercados en Aragón en la Edad Media (1200-1350)*. Zaragoza. pp. 369-409.
- LALIENA CORBERA, C. y ORTEGA ORTEGA, J. M. (e.p.). "Villas, regadíos y viñas: sobre la gestión feudal de los paisajes en el Sur de Aragón (ca. 1170-1230)". En: *Hidráulica i societat feudal. Pràctiques, tècniques, espacis* (Valencia, 7-9 de junio de 2007).
- LÓPEZ ELUM, P. (1984). *Los orígenes de la cerámica de Manises y de Paterna (1285-1335)*. Valencia.
- LÓPEZ ELUM, P. (2002). "Los utensilios de cocina y mesa en la Baja Edad Media (Los materiales empleados en su fabricación)". *Saitabi*, 51-52, pp. 105-112.
- MARTÍ, J. (1999). "Una manufactura a la búsqueda de paternidad. Apuntes sobre el inicio de la producción de cerámica decorada bajomedieval en el área valenciana y dentro del contexto del mediterráneo noroccidental". En: *Península Ibérica e Italia: rapporti e influenze nella produzione ceramica dal medioevo al XIII secolo. Atti XXXI Convegno Internazionale della Ceramica (Albisola 29 a 32-V-1998)*. Albisola. pp. 195-206.
- MARTÍN, F. A. (2000). "Jarra". En: *El arte de la plata y las joyas en la España de Carlos V*. Madrid.
- MESQUIDA GARCÍA, M. (2002). "Jarra". En: M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna. Reflejos del Mediterráneo*. Valencia.
- MONTANARI, M. (1993). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona.
- MUÑOZ GARRIDO, V. (1995). "Documentos básicos para el estudio de la alimentación bajomedieval en la ciudad de Teruel". En: *I Col.loqui d'Historia de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lérida. t. II, pp. 181-191.
- MUÑOZ GARRIDO, V. (2000). *La ciudad de Teruel de 1347 a 1597*. Teruel.
- OLIVAR DAYDÍ, M. (1950). *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*. Anales del Centro de Cultura Valenciana. Anejo 2. Valencia: Centro de Cultura Valenciana.
- ORTEGA ORTEGA, J. M. (2002). *Operis terre turolii. La cerámica bajomedieval en Teruel*. Teruel.



- OSMA I SCULL, G. J. de (1901). *La loza dorada de Manises en año 1454*. Madrid.
- PASTOUREAU, M. (2006). "Las virtudes de la madera. Para una historia simbólica de los materiales" En: *Una historia simbólica de la Edad Media occidental*. Buenos Aires. pp. 89-106.
- RIERA MELIS, A. (1998a). "Sistemes alimentaris i estructura social a Catalunya (segles XII-XIII)". En: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona. pp. 1-26.
- RIERA MELIS, A. (1998b). "*Panem nostrum quotidianum da nobis hodie*. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media". En: J. I. de la Iglesia (coord.), *La vida cotidiana en al Edad Media. VIII Semana de Estudios Medievales (Nájera, 4 a 8-VIII-1997)*. Logroño. pp. 25-46.
- RODRIGO ESTEVAN, M.^a L. (1997). "*Por guardar la provision necessaria a la dita ciudat e el provecho comun de la gente popular*: la preocupación por el abastecimiento y la calidad de vino en el siglo XV". En: *XIX Jornadas de viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo. pp. 571-582.
- RODRIGO ESTEVAN, M.^a L. (2001). "Viñedo y vino en el Somontano de Barbastro. Los siglos medievales". En: *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro. Una historia social y cultural: las vidas desde las viñas*. Barbastro. pp. 15-48.
- RODRIGO ESTEVAN, M.^a L. (2007). "Claves de la expansión vitivinícola en el período medieval hispano: Aragón, siglos XII-XV". *Universum*, 22, pp. 72-93.
- RODRIGO ESTEVAN, M.^a L. y SABIO ALCUTÉN, A. (1999). "Vinos y viñas de Cariñena en perspectiva histórica". En: A. Ramos y J. Maldonado (coords.). *I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*. Cádiz. pp. 435-458.
- ROSELLÓ, M. y LERMA, J. V. (1999). "El 'Vall Vell' de Valencia: Un registro cerámico excepcional de los siglos XIII-XIV". En: *Actas del Coloquio 'La cerámica andalusí. 20 años de investigación' (Jaén, 15 a 17-X-1997)*. *Arqueología y territorio medieval*, 6, pp. 303-319.
- TERRADO PABLO, J. (1991). *La Lengua de Teruel a fines de la Edad Media*. Teruel.
- VEGA Y DE LUQUE, C. de la (1996). "Aspectos inéditos de la vida de Teruel durante los siglos XV al XVII". En: *Homenaje a Purificación Atrián*. Teruel, pp. 447-468.
- VINYOLES I VIDAL, T. (1997). "La documentació escrita com a font de la coneixença de la ceràmica". En: G. Rosselló-Bordoy (coord.). *XV Jornades d'Estudis Locals. Transferències i comerç de ceràmica a l'Europa mediterrània (segles XIV-XVIII) (Palma, 11 a 13-XII-1996)*. Palma de Mallorca, pp. 367-411.
- WITTLIN, C. J. (1970). "Noticias del archivo medieval de la familia Sánchez Muñoz, de Teruel". *Teruel*, 44, pp. 5-26.
- WITTLIN, C. J. (1974). "Un inventario de 1484: los Sánchez Muñoz, herederos de Clemente VIII". *Teruel*, 51, pp. 59-82.
- WOOLGAR, C. M. (2010). "Food and the middle ages". *Journal of Medieval History*, 36, pp. 1-19.