



*El ritmo cotidiano de la vida en el monasterio medieval,
Aguilar de Campoo, 2015*

Cocinas y refectorios en el monasterio medieval. Formas, usos y dotaciones

Carmen Abad-Zardoya¹
Universidad de Zaragoza

En la Europa feudal el monasterio es la primera arquitectura doméstica de relevancia donde se vive de forma permanente. La exigencia benedictina de la *stabilitas loci* define el estilo de vida cenobita y los monasterios, casas de muchos, aspiran a convertirse en células habitacionales hasta cierto punto autosuficientes. La población de las abadías y prioratos medievales es un conglomerado de colectivos diversos con ritmos de vida y hábitos diferenciados que deben armonizarse por el bien de todos (monjes, fámulos, donados, conversos, huéspedes, peregrinos, enfermos). El mantenimiento del orden y la jerarquía –tanto entre los distintos colectivos como dentro del núcleo principal, el de la comunidad de monjes– no es una opción sino una garantía de supervivencia y, tal vez, una promesa de prosperidad. Por todo ello, en los monasterios la reglamentación de la vida cotidiana fue un imperativo ineludible, imperativo que se tradujo en las formas arquitectónicas tanto en el plano funcional como en el simbólico. En el mundo monástico medieval surgen –mucho antes que en otras formas de arquitectura doméstica– los espacios concebidos exclusivamente para cocinar o comer, y la distribución de dependencias e infraestructuras se aborda siguiendo principios de seguridad, salubridad e higiene insólitos en otros contextos coetáneos. La razón de tan cuidada planificación es muy simple, nace de la necesidad de que este complejo organismo funcione.

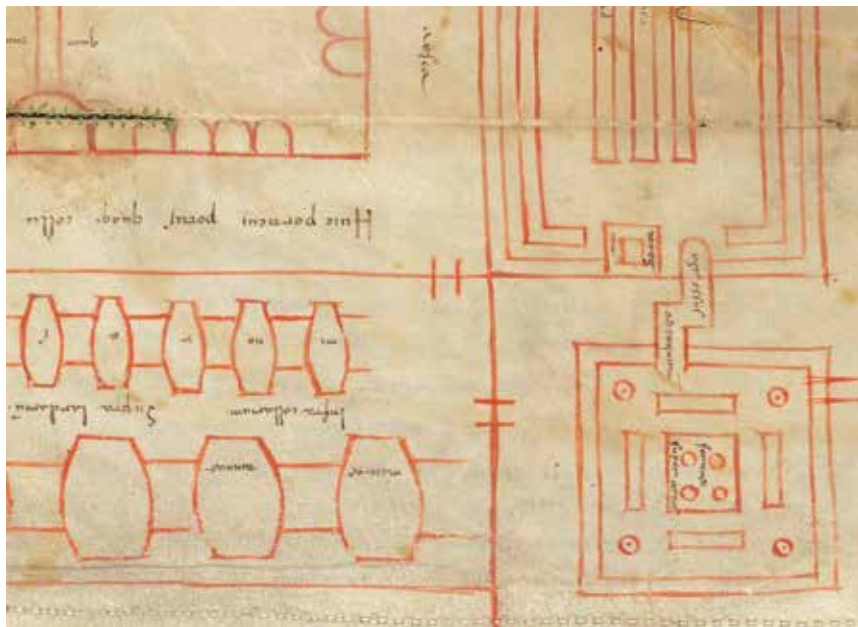
La historiografía de la arquitectura doméstica no ha ocultado su admiración por los monasterios medievales, considerados pioneros en la evolución del espacio culinario complejo. En las siguientes páginas nos detendremos en las cocinas,

¹ Este trabajo ha se inscribe en el marco de las actividades del Grupo Consolidado de Investigación *Patrimonio artístico en Aragón* H03-248126/1 con fondos del Gobierno de Aragón y el Fondo Social Europeo.

tahonas y refectorios monacales y analizaremos sus formas arquitectónicas, sus dotaciones o su mobiliario. Pero lo haremos no solo desde un punto de vista material o técnico sino también desde una perspectiva cultural. Al fin y al cabo, se trata de espacios vividos donde se ha de observar un comportamiento ritualizado, donde cualquier gesto, sonido o palabra encierra un simbolismo que reconoce y asume toda la comunidad. En un lugar en el que las acciones cotidianas adquieren tal grado de codificación hasta los objetos más prosaicos participan de estos procesos de significación. Para llegar a comprenderlos, confrontaremos espacios y objetos con los planteamientos teóricos del ideal cenobítico, desde el plano de Saint Gall a las reglas monásticas, desde las *consuetudines* cluniacenses hasta los escritos bernardinos.

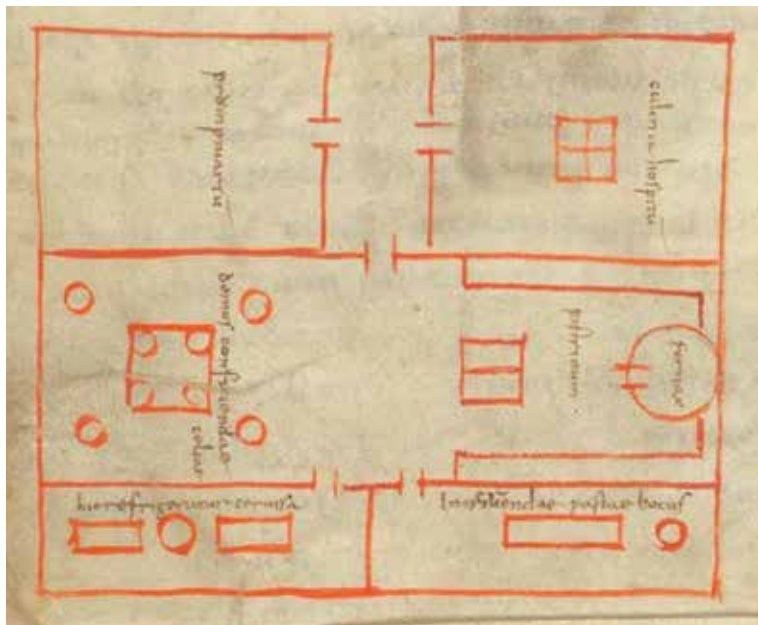
SAINT GALL: UN IDEAL MONÁSTICO CON GRANDES DOSIS DE SENTIDO PRÁCTICO

El plano de Saint Gall se considera la primera representación gráfica de un edificio en la que se señalizan los fuegos del hogar, una razón más entre las muchas que fundamentan su merecida fama. Para quien estudia la evolución del espacio culinario a través de la historia esta fuente icnográfica –excepcional por lo temprano de su cronología– es un documento fascinante. Nos encontramos ante un espacio culinario complejo en el que han de tener cabida muchos y variados procesos de transformación (cocer, ahumar, amasar, hornear, fermentar, destilar, conservar o molturar). Precisamente porque se es consciente de la amplitud y diversidad de



Planta de la Cocina de monjes de Saint Gall y su comunicación con la cilla y el refectorio

las tareas a desempeñar, el espacio culinario está convenientemente fragmentado en numerosas dependencias de uso especializado. Dichas dependencias se distribuyen sobre el plano conformando un diseño que podemos calificar de funcionalista. Se habilitan tantas cocinas de guisar como colectivos han de convivir en esta “casa de todos”. Hay una cocina para el palacio del abad, otra para los novicios, otra al servicio de la enfermería, otra para huéspedes de calidad y, cómo no, la cocina principal de los monjes. Para concentrar infraestructuras –pensemos en la dotación de aguas– las cocinas de novicios y enfermos están acopladas a sus correspondientes baños, formando pequeños edificios dúplices que están separados de los bloques principales de habitación de ambos colectivos. La cocina del abad y la cocina de los monjes cuentan con sus propias despensas. La de los huéspedes de calidad se incluye en un edificio donde se agrupan todas las oficinas destinadas a satisfacer las necesidades de estos invitados especiales (cocina, tahona, almacén, cervecería). La cocina de los monjes, la más importante, está vinculada al refectorio monacal y a la gran cilla. Cerca de este núcleo vinculado al claustro, pero formando un conjunto coherente de dependencias de servicio, se halla la gran cervecería de los monjes y su tahona, convenientemente conectada a molinos y almacenes de grano. Como veremos en un epígrafe posterior, la combinación en una misma edificación de tahonas y cervecerías –en ambos casos dependencias donde se trabaja con cereales y levaduras– se repetirá en el núcleo de dependencias para huéspedes y en el de peregrinos y pobres (que carece en cambio de cocina propia).



Planta de la
Culina hospitum
de Saint Gall

La mejora de la circulación y del aprovechamiento de infraestructuras son resultados inmediatos de este modelo distributivo.

En el plano de Saint Gall la representación gráfica de las cocinas, tahonas y cervecerías responde a un modelo que se repite –con ligeras variantes– y en el que se señalan mediante formas geométricas simples (cuadrados, rectángulos, círculos) las dotaciones de dichos espacios. Algunas de ellas, como los hornos de panadería (*fornax*) están identificadas mediante notaciones latinas, pero otros convencionalismos gráficos son más difíciles de interpretar. Los cuadrados que aparecen en el centro de las cocinas de enfermería y noviciado podrían indicar la presencia de hogares abiertos de suelo pero esta forma elemental se complica en el caso de la *culina hospitum*, donde el cuadrado central se compartimenta a su vez en otros cuatro cuadrados. Más compleja todavía es la planta de la cocina de monjes, con una zona central identificada como *fornax super arcus* que correspondería a un gran hogar central rodeado de cuatro rectángulos que podrían ser mesas o superficies de trabajo. El cuadrado central muestra en su interior cuatro círculos. Igualmente enigmáticas son las circunferencias de las cuatro esquinas de la cocina, con un tamaño idéntico a las anteriores pero que, a diferencia de aquellas, presentan un punto marcado en su centro geométrico. ¿Son tubos de chimenea u hogares complementarios? ¿Qué indica la presencia de estos puntos? Por el momento, el significado de estos y otros convencionalismos gráficos utilizados en el plano está todavía por desvelar.

En este particular resulta muy interesante la hipótesis del desaparecido Carlos Chanfón Olmos sobre un motivo que aparece en varias ocasiones, por ejemplo para comunicar la cocina de monjes con el refectorio². Se trata de dos líneas paralelas que se quiebran ortogonalmente en un recorrido acodado, identificado como *egressus ad coquinam*. En su opinión se trata de una convención utilizada no para señalar la presencia de un corredor, túnel o paso cubierto (cuyo trazado más lógico, por otra parte, hubiera sido el de un trayecto recto esviado entre las dos puertas de ingreso) sino para expresar de forma gráfica la necesaria relación de dependencia entre un espacio y otro. Algo que en la práctica constructiva podría solucionarse de la forma más sencilla, simplemente adosando una construcción a otra. Aceptar la sugestiva hipótesis de Chanfón comporta algo más según su propio autor: el uso de convencionalismos gráficos que expresan relaciones entre espacios en lugar de elementos construidos viene a probar que el plano de Saint Gall no es un proyecto ejecutivo a reproducir (algo en lo que han coincidido todos los que se han ocupado de su estudio) pero sí es, en cambio, un “esquema de funciones”. Dicho de otro modo, el plano no aspira a fijar unas formas arquitectónicas canónicas con las que erigir nuevos establecimientos sino que es la exposición del programa de

² El mismo convencionalismo gráfico aparece uniendo dormitorio con baños y letrinas y hostiario con sacristía.

necesidades que éstos plantean (y que habían sido discutidas en dos sínodos). Al mismo tiempo el plano se presenta como una “guía de funcionamiento” del prototipo de monasterio, “una especie de organigrama” en el que muy probablemente se aprovecharon los aciertos de la tradición constructiva anterior y se procuraron solventar sus deficiencias, identificadas gracias a siglos de experiencia³. Según esto, la concepción del plano sería de índole funcionalista, lo que explica su sorprendente modernidad. De ahí también el alto grado de especialización de los espacios de servicio y la atención prestada a su correcta –por eficaz– distribución. Unos principios que los tratados de arquitectura modernos empezaron a teorizar tardíamente, en el siglo XVIII, al descubrir que la entonces ansiada *commodité* de las zonas principales de habitación solo era posible si previamente se acometía la tarea de organizar racionalmente las dependencias de servicios, dotándolas de paso de todas las infraestructuras necesarias. Llamémoslo sentido práctico, economía doméstica o logística, todo ello está de algún modo presente en este modelo de planificación.

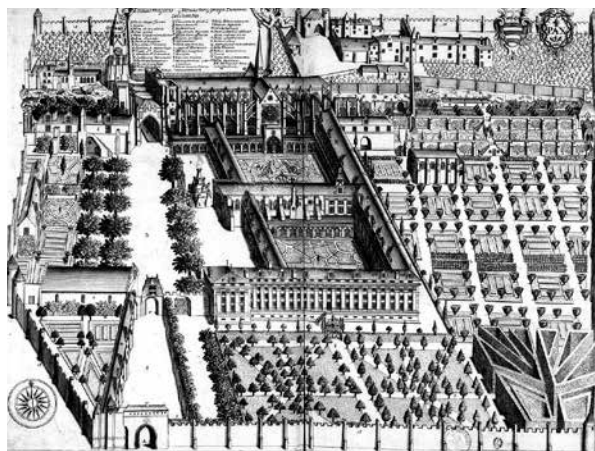
COCINAS MÍTICAS

Sin duda, la fragmentación, especialización y distribución funcional de las dependencias es la mejor aportación de los monasterios medievales al desarrollo del espacio culinario complejo. Sin embargo, la fascinación de historiadores y arquitectos por las cocinas monásticas no viene tanto de este diseño funcionalista *avant la lettre* cuanto de la belleza de las formas, la monumentalidad y el ingenio técnico atribuidos a las llamadas *cuisines de plan centré*, un tipo arquitectónico cuyas características quedaron definidas en Francia a partir del *Diccionario Razonado de arquitectura* de Viollet-le-Duc⁴ y de la edición decimonónica del *Monasticon Gallicanum*⁵. Se trata de cocinas de plan centralizado, con planta circular o poligonal, coronadas por una gran chimenea central alrededor de la cual se distribuyen, en un esquema radial, una serie de hogares secundarios cobijados en pequeños absidiolos, significados o no al exterior según los casos. Cada uno de los absidiolos cuenta con su propio sistema de salida de humos, un tubo de chimenea centrado y otros erigidos

³ CHANFÓN OLMOS, C., “El plano de Sankt Gallen”, *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, 78 (2001), pp. 51-75, esp. pp. 60-61.

⁴ VIOLLET-LE-DUC, E., *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XI^e au XVI^e siècle*, Paris, Édition BANCE-MOREL, 1854-1868, vol. IV, voz *cuisine*, pp. 461-485. Además del anterior, también se interesan por estas dependencias Peigné-Delacourt, Caumont, Enlart, Wright y Espinet.

⁵ El *Monasticon Gallicanum* es un inventario de los establecimientos benedictinos franceses pertenecientes a la congregación de Saint-Maur. El proyecto fue iniciado en el siglo XVII por Dom Michel Germain con la intención de reunir las abadías y prioratos de la congregación en ese momento, incluyendo una vista y una reseña histórica de cada una de las casas. La muerte del monje en 1694 dejó inconcluso el proyecto, los textos se dispersaron y las planchas de los grabados se extraviaron. En el siglo XIX Achille Peigné-Delacourt se propuso completar la labor de Germain, logró reunir muchos de los escritos así como los grabados que se habían hecho a partir de las planchas originales, perdidas para siempre. El trabajo de Peigné-Delacourt se publicó en 1870, con réplicas de las imágenes del XVII y otras de nueva ejecución, todas a partir de nuevas planchas calcográficas.



Abadía de Saint-Martin de Marmoutier, según el *Monasticon Gallicanum. Culina antiqua*



Abadía de Saint-Martin de Marmoutier. Alzado de la cocina, según Viollet-le-Duc

en las uniones con los hogares secundarios, conformando un sistema periférico de conductos que complementa a la gran chimenea central.

En un estudio sobre cocinas señoriales de la Baja Edad Media publicado en 2009, François Blary puso en tela de juicio el mito de las cocinas abaciales de plan centralizado, hasta entonces entendidas como un modelo asentado en la práctica constructiva de los grandes monasterios. Para empezar, Blary hizo notar que los análisis arqueológicos sobre distintos establecimientos sitúan las cocinas monásticas de cierta entidad arquitectónica a partir del siglo XII. Puntualizó, además, que las cocinas de planta centralizada no fueron la norma general sino más bien una excepción. Lo normal es que la cocina de guisar esté conectada con el refectorio, sea de planta cuadrangular, discretas dimensiones y que disponga de al menos una chimenea y un punto de agua. Sólo muy de vez en cuando encontramos una cocina de guisar de carácter monumental y arquitectura compleja⁶.

Algunos restos materiales, las vistas del *Monasticon Gallicanum* –completadas en la edición de Achille Peigné-Delacourt de 1870⁷– y, por supuesto, el *Diccionario razonado de la arquitectura francesa* de Viollet-le-Duc (1854-1868) forjaron la fama de las cocinas de *plan centré*. Así pues, se puede afirmar que la fascinación por las cocinas abaciales germinó en el siglo XIX a partir de unos pocos elementos verificables y al abrigo de una estética historicista que convertía su particular versión

⁶ BLARY, F., “Les grandes cuisines seigneuriales et les principaux utensilies culinaires en terre cuite de Château-Thierry des XIV^eme et XV^eme siècles”, en RAVOIRE, F. y DIETRICH, A., *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, pp. 365-382, esp. pp. 366-367.

⁷ PEIGNÉ-DELACOURT, A., *Reproduction du Monasticon Gallicanum: Collection (par dom Michel Germain) de 168 planches de vues topographiques représentant les monastères de l'ordre de Saint-Benoît, Congrégation de Saint-Maur*, avec une préface de M. Léopold Delisle, Paris, Victor Palmé Éditeur, 1870.

del Medioevo en una nueva Edad de Oro, la única tabla de salvación para un hombre sumergido en la triste Edad de Hierro instaurada por la Revolución Industrial. El punto de partida –reconocido por el propio Viollet-le-Duc– es una vista caballera de la gran abadía de Marmoutier, que el arquitecto halló consultando la *Monographie des Abbayes de France*⁸. En la imagen que llamó su atención durante sus incursiones en la Biblioteca de Sainte Geneviève, el edificio identificado como *culina antiqua* era de planta circular y se situaba próximo al refectorio. Hipotéticamente, habría sido levantado en la reconstrucción del monasterio que el abad Hugues des Roches emprendió en el siglo XIII, en un momento de pujanza en el que más de cien prioratos dependían de esta abadía. *A posteriori* se ha querido ver en la construcción de esta y otras espectaculares cocinas abaciales una expresión arquitectónica de la magnificencia de estos establecimientos en su momento de máxima expansión económica y territorial⁹.

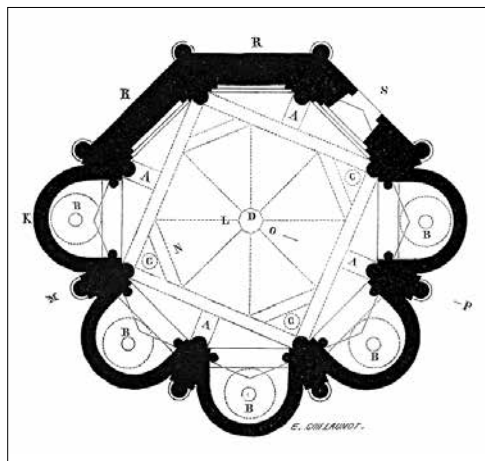
Como afirma Blary, los casos expuestos por Viollet-le-Duc en la voz *cuisine* de su diccionario (Sainte Trinité de Vendôme, Saint-Père o Saint-Pierre de Chartres, Saint Florent de Saumur) son difícilmente comprobables pues han desaparecido o no existen estudios arqueológicos que permitan comprobar que fueron tal y como los imaginó el arquitecto francés. La excepción a tanta incertidumbre es la cocina de la abadía de Fontevraud (Maine-et-Loire), una restauración concluida por Lucien Magne¹⁰ con el inconfundible sello de Viollet-le-Duc pero que, a diferencia de los casos anteriores, sí contaba con restos importantes de los que tenemos testimonios fotográficos¹¹. En las ilustraciones del *Diccionario Razonado de la Arquitectura Francesa* la cocina de Fontevraud tenía una planta octogonal, con cinco fogones semicirculares significados al exterior que correspondían a otros cinco lados del octógono. Al interior, el juego de bóvedas, vanos y tubos de chimeneas daba lugar a un espacio espectacular. Los hogares en disposición radial contaban con sus correspondientes vanos de iluminación, potenciando la belleza de la atmósfera interior. Cuatro grandes columnas soportaban otros tantos arcos cuyas claves eran contrarrestadas por cuatro pequeños arbotantes interiores, generando así la estructura que soporta el sistema de cierre y evacuación de humos. Estos cuatro arcos delimitan un área cuadrada en la que se levantaba el tubo de la gran chimenea central, de sección octogonal, una “pirámide de ocho paños” –por utilizar la terminología de Viollet-le Duc– que se estrecha conforme gana en altura. Un arranque de chimenea comparable al del palacio de los Papas en Avignon, también octogonal, una forma, por cierto, característica de los grandes hogares

⁸ VIOLLET-LE-DUC, E., op.cit., pp. 462-463.

⁹ BLARY, F., op.cit., p.367.

¹⁰ Entre 1900 y 1910 el arquitecto francés Lucien Magne (1849-1916) se ocupó de la restauración de la cocina y de intervenciones en la iglesia abacial. <http://elec.enc.sorbonne.fr/architectes/344>.

¹¹ MELOT, M., “Les fumeurs de Fontevraud” en *Art, recherche et création*, Nantes, 2000, pp. 73-81. ISSN 0762-3291.



Abadía Real de Fontevraud.
Planta de la cocina, según Viollet-le-Duc

de chimenea en la Baja Edad Media. En Fontevraud, la necesaria transición del cuadrado al octógono se solucionaba mediante cuatro pequeños arcos y en los ángulos que formaban —simples trompas en el palacio de los papas— se abrieron cuatro tubos de chimenea auxiliares.

Tanto en Fontevraud como en los otros ejemplos descritos por Viollet-le-Duc o en los casos más célebres del Reino Unido los admiradores de la prestancia monumental de las cocinas abaciales han resaltado siempre la imponente altura de los sistemas de cubierta y salida de humos, un detalle que

se ha interpretado en clave estética, considerando que este espacio de trabajo se contagiaba del estilo grandioso y ascensional de la arquitectura claustral bajomedieval. Esta explicación de signo esteticista ha sido contrarrestada, no obstante, por quienes siempre han visto en ello una solución esencialmente funcional.

Allá por 1966, el arquitecto Lawrence Wright —en su conocida monografía sobre la historia de los sistemas de cocción y calefacción en Europa— señalaba como un rasgo a tener en cuenta la altura que llegaron a alcanzar algunas cocinas monásticas de la Edad Media. Para ilustrar esta característica se detuvo en la célebre *Abbot's Kitchen* (1334-1342) de Saint Mary of Glastonbury, una cocina “cuadrada en su parte inferior y octogonal en la de arriba” con hogares en sus cuatro esquinas, de cuatro metros de diámetro cada uno con su correspondiente chimenea. En este monumental espacio, “el octógono, que se alza sobre los arcos del hogar, sostiene una gran linterna de ventilación cuyo fanal estaba a veintidós metros del suelo”¹². Para Wright esta altura no era sino un imperativo dada la enorme dificultad que entraña dominar los grandes fuegos de los hogares de suelo. El ejemplo de Glastonbury —de planta cuadrada, con gran chimenea central y cuatro fogones angulares— se ha desvelado como un modelo más cercano a la práctica constructiva común que las cocinas de plan centralizado del *Monasticum Gallicanum* y el *Diccionario Razonado de Arquitectura*.

Pero si volvemos de nuevo a ellas, a esas extraordinarias arquitecturas, la explicación funcionalista de la altura de estos espacios abre nuevos y complejos interrogantes acerca de las dotaciones que tuvieron mientras estuvieron en uso.

¹² WRIGHT, L., *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy*, Barcelona, Editorial Noguer, 1966, pp. 36-37.



Abadía Real de Fontevraud. Salidas de humos de la cocina (Foto: P. L. Huerta)

Michel Melot lleva tiempo defendiendo la idea de que la cocina de Fontevraud no era sino una gigantesca estufa o secadero para ahumar el pescado, basándose, entre otras cosas, en una semejanza estructural entre aquella y los ahumaderos de la zona de Bresse¹³. De esta forma el autor establecía una filiación de la estructura de Fontevraud con la *cheminée sarrasine* de la arquitectura doméstica popular. En opinión de Melot los absidiolos de la cocina no serían hogares secundarios como proponía Viollet-le-Duc, sino huecos donde disponer los alimentos que se ahumaban gracias a las efusiones de un gran hogar central de suelo. Así, la morfología y las proporciones de la estructura de Fontevraud permitían –al igual que en los ahumaderos de Bresse– guardar la distancia suficiente de los alimentos con respecto a la fuente de calor y garantizaban la corriente de humo necesaria para esta operación. A pesar de lo que pudiera parecer en un principio, la idea de Melot sobre un hipotético ahumadero no está tan alejada de ciertas especulaciones de Viollet-le-Duc, no para el caso de Fontevraud pero sí para otra de sus reconstrucciones ideales, en concreto la propuesta para la cocina de la abadía de Saint Pierre de Chartres. En aquella, una galería alta –situada en el nivel superior de los seis absidiolos– era

¹³ MELOT, M., *Fontevraud*, Editions Jean-Paul Gisserot, 2005, pp. 16-17.



Abadía Real de Fontevraud.
Cocina (Foto: P. L. Huerta)

utilizada como ahumadero de jamones y tocino. En tal menester eran cruciales los vanos inferiores abiertos en dichos absidiolos –también presentes en Fontevraud– vanos que no serían únicamente de iluminación ya que su apertura garantizaba una corriente de aire que activaba el tiro de las chimeneas¹⁴.

En última instancia, la cuestión de fondo no es si se ahumaba o no en estas edificaciones sino qué tipo de hogares se utilizaban en las cocinas de plan centralizado, en qué número y tamaño y qué finalidad tenían sus característicos absidiolos. Estudios tan valiosos como recientes, lejos de aclarar la cuestión han venido a complicarla todavía más. Un equipo de investigadores dirigido por Benjamin Saint-Jean Vitus ha localizado en los restos de la cocina de Saint-Philibert de

¹⁴ “En ouvrant les fenêtres inférieures, on établissait un courant d’air qui activait le tirage de la fumée à travers les trous D, afin de ne pas gêner les cuisiniers; mais la fumée remplissant les cellules du premier étage s’échappait alors plus lentement par les six cheminées H ou par le tuyau central K. Il restait donc dans la galerie supérieure une fumée permanente cherchant ses issues, et les viandes avaient ainsi le temps d’en être imprégnées”, VIOLLET-LE-DUC, E., op.cit., vol. IV, pp. 471-472.

Tournus importantes cantidades de ceniza en tres pequeños ábsides perimetrales de una construcción de plan octogonal, lo que confirmaría la concentración de la actividad culinaria en estos fogones periféricos. La falta de indicios semejantes en el área central de la cocina indicaría a su vez la ausencia de un gran hogar central. Este hallazgo hace difícil llegar a conclusiones de validez general para todas las cocinas de *plan centré* de manera que no ayuda a resolver la controversia de Fontevraud a favor de Melot o de Viollet-le-Duc. Serían necesarios más estudios sobre el terreno semejantes al desarrollado en Tournus para poder llegar a conclusiones fiables sobre la extraordinaria morfología de estas dependencias monásticas. En todo caso, y a la espera de nuevos datos, no faltan quienes consideran compatible la presencia de hogares perimetrales con la de un gran hogar central, que podrían utilizarse en uno u otro caso en función de la operación culinaria que se quisiera desempeñar en cada momento¹⁵. En otras palabras: las formas arquitectónicas podrían ser semejantes pero las dotaciones y funciones del espacio se modificarían según las necesidades coyunturales.

COCINAS MONÁSTICAS EN ESPAÑA

En España no tenemos ejemplos arquitectónicamente tan llamativos como las cocinas de *plan centré*. En un artículo publicado en 1992, Javier Martínez de Aguirre aceptaba como solución común la versión historiográfica tradicional por la que las cocinas monásticas “solían disponer de cinco salidas para el humo, una central y cuatro en las esquinas”¹⁶, disposición que encontramos desarrollada con particular elegancia en la cocina canonical de Santa María la Real de Pamplona (siglo XIV), cuya chimenea central de sección octogonal ya captó la atención de historiadores del arte como Chueca Goitia¹⁷. En este caso la transición del cuadrado al octógono se resolvía mediante cuatro pequeños arcos angulares tras los cuales se elevaban los conductos de humo secundarios, correspondientes a los hogares de chimenea situados en las esquinas del cuadrado, conductos salientes que se coronan al exterior con esbeltos pináculos resaltando el protagonismo del elevado fanal de la chimenea principal. Pero el ejemplo de la canonical de Pamplona vuelve a ser una excepción. Las cocinas monásticas de época medieval –en tanto que espacios funcionales– fueron modificadas tantas veces como fue necesario mientras se mantuvo vivo el monasterio, de manera que a menudo resulta difícil recuperar su aspecto original depurado de modificaciones, sobre todo de las más tempranas¹⁸.

¹⁵ SAINT-JEAN VITUS, B. (dir.), *Pas de fumet sans feu : cuisine et vie quotidienne auprès des moines de Tournus (fin du IX^e –XVI^e siècle)* Supplement 35eme de la *Revue Archéologique de l'Est*, Dijon, S.A.E., 2014.

¹⁶ MARTÍNEZ DE AGUIRRE, J., “El monasterio como ámbito de la vida cotidiana: espacios y funciones”, en *Codex Aquilarensis. Cuadernos de investigación del Monasterio de Santa María la Real*, 6 (1992), pp. 75-98, esp. p. 94.

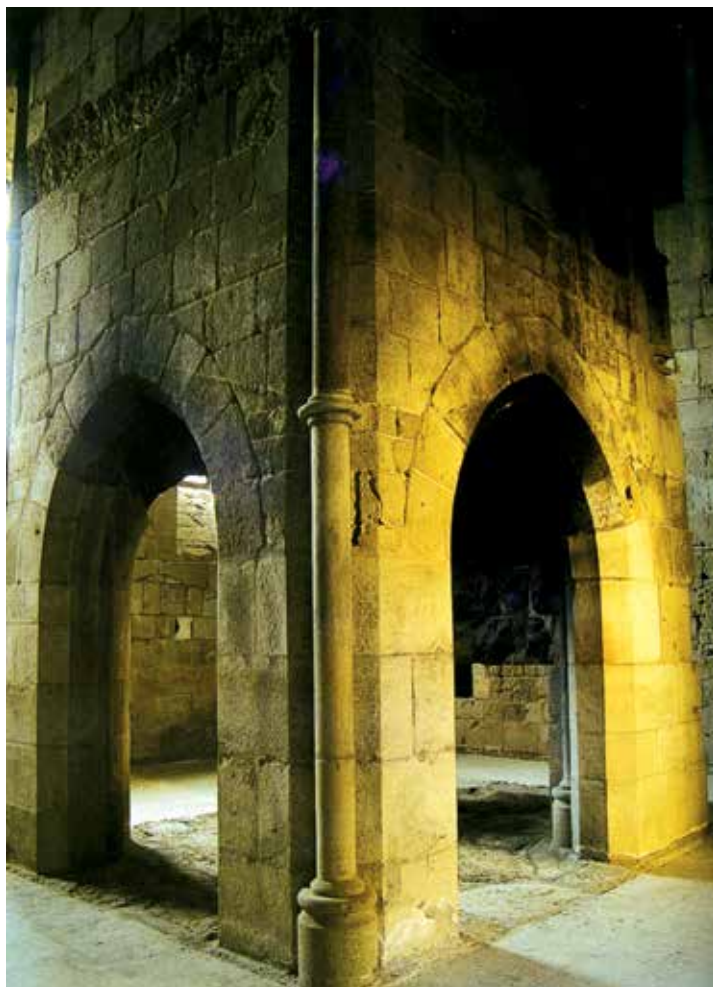
¹⁷ CHUECA GOITIA, F., *Historia de la arquitectura española, Edad Antigua y Edad Media*, Editorial Dossat, 1965, pp. 376-377.

¹⁸ Los historiadores familiarizados con el trabajo de campo y los arqueólogos señalan esta dificultad, como Fernando Miguel Hernández, excelente conocedor de este tipo de instalaciones.



Santa María la Real de Iruzu. Cocina (Foto: Fundación Santa María la Real / P. L. Huerta)

Por otra parte, los estudios de los restos –valorados en su conjunto– dejan entrever una realidad más modesta tanto en prestancia monumental como en complejidad de instalaciones (algo parecido a lo que señalaba Blary respecto al caso francés, al considerar los ejemplos de *plan centré* como una desviación de la práctica constructiva general). Por añadidura, en el ámbito español la documentación relativa a las instalaciones de cocina resulta parca en descripciones. No obstante, y como ha reflejado Andrade Cernadas para la zona de Galicia, la vía documental ha dado lugar a noticias escuetas pero de notable interés por su temprana cronología (siglo IX) lo que nos permite hacer ciertas afirmaciones. La más relevante es que, en los pequeños establecimientos anteriores a la benedictinización de la península, la cocina carecía de entidad monumental y, con relativa frecuencia, se construía aislada del resto de las edificaciones. Es razonable suponer que, con esta separación física



Santa María de Huerta.
Cocina (Foto: Fundación
Santa María la
Real / P. L. Huerta)

de la cocina de guisar se buscaba minimizar el riesgo de propagación de incendios, que podían originarse aquí con mayor facilidad que en otras dependencias¹⁹.

A pesar de la relativa escasez de restos arquitectónicos originales y de la parquedad descriptiva de las fuentes escritas, se conservan en España unos pocos ejemplos de cocinas monásticas bajomedievales que destacan por su sencilla elegancia y su claridad estructural. Artemio Martínez, Gema Palomo y José Luis Senra han estudiado lo que consideran es un modelo perfectamente tipificado de cocina y refectorio cuyas características quedaron definidas en el monasterio de

¹⁹ ANDRADE CERNADAS, J. M., "En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico de la Galicia medieval", en *SEMATA*, 21 (2009), pp. 45-64, esp. p. 51. Andrade Cernadas se refiere a la cocina de San Román de Mao, documentada en el 854 y recogida en dos estudios de Xabier Varela.

Santa María de Huerta y se adoptaron más tarde, con algunos ajustes evolutivos, en el monasterio de Santa María la Real de Iranzu²⁰. La cocina de Huerta es un espacio cuadrado, de nueve metros de lado, dividido en ocho tramos configurados por arcos fajones apuntados y cubiertos por bóvedas de crucería simple. El tramo central de este espacio lo ocupa el hogar de suelo, situado bajo el gran tubo de chimenea y delimitado por un cuerpo cuadrado, ligeramente apiramidado en altura, que se abre por sus cuatro frentes mediante arcos apuntados. En Iranzu se añade al cuadrado un tramo complementario cubierto con bóveda de cañón apuntada, de manera que nos encontramos con un espacio algo más grande de planta rectangular. Los nervios de las bóvedas apean en Iranzu sobre simples consolas en lugar de hacerlo sobre las esbeltas columnillas anilladas que encontrábamos en Huerta, y que aligeraban visualmente el cuerpo que circunda el hogar. Otro hermoso ejemplo es la cocina de Santa María de Sobrado dos Monxos. Aunque no es asimilable al tipo anterior, nos hallamos de nuevo ante un hogar de suelo central, cuadrangular y accesible desde sus cuatro frentes. En este caso el área cuadrada del fogaril está ligeramente sobreelevada con respecto al nivel del suelo de la cocina. En las esquinas del cuadrado, cuatro robustos pilares de sección circular –a modo de columnas– soportan el sistema abovedado de cubierta. Los nervios de las bóvedas apean sobre macizos cimacios octogonales creando un efecto de potente plasticidad.

Los tres ejemplos que se acaban de describir corresponden a la orden del Císter, lo que mueve a tomar en consideración una teoría enunciada por Braunfels en 1969. Aplicando una lógica semperiana, el autor alemán sostenía que el uso preceptivo de la piedra lisa como material constructivo en las edificaciones cistercienses trajo consigo la monumentalización de los espacios cotidianos del monasterio, entre otras cosas porque obligaba a utilizar sistemas de cubierta abovedados²¹. No es pertinente entrar aquí en la discusión sobre la existencia o no de una arquitectura cisterciense pero es cierto que, en las cocinas que acabamos de ver, podemos apreciar un lenguaje arquitectónico articulado con los mismos elementos que otros espacios claustrales, caso de los nervios de las bóvedas que se prolongan en columnas hasta el pavimento (del que la cocina de Huerta sería un magnífico ejemplo).

DELLO COCHO E DELLO ASADO.

EL HOGAR, LOS MÉTODOS DE COCCIÓN Y SU DIMENSIÓN SIMBÓLICA

En Huerta, Iranzu y Sobrado dos Monxos nos encontramos con un hogar central de suelo, el modelo más antiguo de llar. La presencia de este tipo de hogar es

²⁰ MARTÍNEZ, A., PALOMO, G. y SENRA, J. L., “Refectorio y cocina de Santa María la Real de Iranzu. Un modelo tipológico original”, *Príncipe de Viana*, 205 (1995), pp. 275-284, esp. 277.

²¹ BRAUNFELS, W., *Arquitectura Monacal en Occidente*, Barcelona, Barral Editores, 1975, p. 131.

acorde con las técnicas de cocción más utilizadas en la época. De un lado, el asado al espetón en caballetes de hierro, dispuestos delante –que no encima– del fuego del hogar, de forma que el jugo de la pieza que gira permanentemente se recoge en “graserillas” (la *lechefrite* francesa) para elaborar salsas o condimentar otros platos. Por otro lado, la cocción en húmedo en ollas de gran capacidad, pendientes de cadenas o “cremallos” (del lat. *kramakulus*) que regulan la distancia del recipiente con respecto al fuego.

Desde una perspectiva antropológica, la elección de un sistema de cocción –que comporta a su vez el uso de un utillaje determinado– es en sí misma una opción cultural y, como tal, encierra un significado. En el medioevo conviven dos modelos alimentarios antitéticos, el del hombre de armas y el del individuo que consagra su vida a Dios²². El asado al espetón –como la carne de caza– es distintivo del estilo de vida de señores y guerreros mientras que el alimento hervido –así como la prohibición de carne, y muy especialmente la de caza– es la seña del modelo alimentario del monje. La regla más influyente en la evolución del monacato occidental –la Regla de san Benito (en adelante RB)– instaura esta cultura de lo cocido en el centro mismo de la vida monástica. Como argumenta con especial lucidez Massimo Montanari, “lo hervido, que media a través del agua la relación entre fuego y comida” precisa la concurrencia de “una manufactura cultural” (los recipientes para guisar) y, por *ende*, la elección del hervido manifiesta una tendencia a “asumir significados simbólicos ligados a la noción de domesticidad”. Y precisamente en el concepto de domesticidad está la clave. Como hemos visto ya, el ideal cenobítico queda formulado en la exigencia de *stabilitas loci*. El monasterio es una enorme casa, la primera vivienda de escala monumental pensada para ser habitada permanentemente y la presencia de la gran olla sobre el hogar se convierte en la imagen emblemática de esta domesticidad asumida. La propia técnica de la cocción en húmedo remite a esta idea, pues posibilita una “economicidad y rentabilidad” tan ajenas a la mentalidad del itinerante (a la “mentalidad aristocrática” en palabras de Montanari) como necesarias para quienes viven anclados a la tierra y el hogar, caso del campesino o del monje²³.

La significación cultural de las prácticas culinarias nos puede llevar también a otras disquisiciones más sutiles. Acabamos de comentar la dicotomía entre el modelo alimentario señorial y el del clero. Profundizando algo más podemos entrar a valorar la dicotomía entre las dos posibles vías de la vida religiosa. En el ámbito de la alimentación lo cocido representa al cenobita frente a lo crudo, signo del eremita, que renuncia de forma expresa al calor de un hogar. La importancia simbólica que adquiere el hogar común, como el único lugar donde se puede cocinar el *pran-*

²² LAURIOUX, B., *Manger au Moyen Age: pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Pluriel Histoire, 2006.

²³ MONTANARI, M., *La comida como cultura*, Gijón, ediciones Trea, 2006, pp. 45-48.

dium de los monjes, aflora en la antigua regla de Pacomio, donde se establece que nadie pueda “cocer nada por sí mismo” y se niega “la facultad de cocer alimentos fuera de la cocina del monasterio” (Pr. 80). Tan terminante es la prohibición que, incluso los que hayan de salir del cenobio llevarán consigo verduras cocinadas allí y aderezadas con sal y vinagre para “un largo uso en el verano”. Es como si, con esta vinculación ineludible al hogar comunal mediante la comida cocinada en él (y solo en él) se quisiera reprimir –en este primer ensayo de vida cenobítica– la más mínima pulsión eremítica. La cultura de lo cocido en el ámbito monástico llega a ser tan relevante que, desde fechas muy tempranas, cambia los hábitos dietéticos sin que esto plantee problemas de compatibilidad entre *praxis* y normativa (problemas y discusiones que sí plantea, por el contrario, la introducción en el menú de ciertos ingredientes, especialmente los cárnicos). De esta manera, aunque la RB –siguiendo a la *Regula Magistri*– preveía como refuerzo a los dos platos cocidos de la dieta básica de monje (potaje de legumbres y menestra de verduras) un suplemento de frutas o vegetales crudos, éste fue sustituido sin suscitar demasiadas controversias por platos cocinados a base de huevos, queso y pescado, conocidos como pitanza y general²⁴. Sabemos por las *Consuetudines cluniacensis* de Ulrico que el general, servido en ración individual los martes, jueves, sábados y domingos, consistía en cinco huevos o una ración de queso cocinado. Si así lo disponía el abad, los domingos y los jueves el general podía consistir en un plato a base de pescado. La pitanza, servida cada dos comensales los lunes, miércoles y viernes, constaba de cuatro huevos y una porción de queso cocinado o en crudo. Además de este guión básico, en festividades señaladas el abad podía obsequiar a la comunidad con comidas extraordinarias en las que se servían simultáneamente pitanzas y generales o bien se sustituía el potaje de legumbres por preparaciones culinariamente más atractivas, pudiendo añadir de paso a la ración de pan blanco una torta de huevos²⁵. Con el paso del tiempo los suplementos alimenticios y las gracias concedidas discrecionalmente por los abades se fueron haciendo más frecuentes en abadías y prioratos de todas las órdenes. Es evidente que preparar estas variedades requería un control del fuego más cuidadoso y, consecuentemente, un grado de pericia culinaria mayor que la necesaria para cocer vegetales en agua. Ese valor añadido a la dieta –y que no procede tanto de la materia prima cuanto del

²⁴ Sólo durante la primera mitad del siglo XII –en la cumbre de la tendencia rigorista del Císter– los monjes cistercienses volvieron a los suplementos crudos previstos en la RB.

²⁵ Caput XXXV, *De coquis. Quod medium datur inter fabas et olera, per tres dies in septimana, id est feria II, IV et VI solet esse pitancia; alios tres, generale. Generale appellamus, quod singulis in singulis datur scutellis. (0728B) Pitancia quod in una scutella duobus; verbi gratia, aliquando pro pitancia absque scutella unum crudi casei frustum, vel quatuor ova; pro generali ova quinque, et caseus nunquam nisi coctus. Sed si quid est generale, a novissimo incipit administrari, et ad hoc scilla sicut ad olera pulsatur. Pitancia vero a priore; et de hac hebdomadarii coquinae nihil omnino se ex debito intromittunt, sed cellerarius quibus ad hoc innuerit cum his eam administrat; quidquid est generale hoc apportant, et nisi pisces sint, quos cellerarius ipse singulis eis suggerentibus apponit; si est alius generalis, ad huc unus eorum scillam sonat, scutellas colligit eas solas in quibus fabae oleraque sunt administrata...*



San Martiño do Couto. Cocina (Foto: Fundación Santa María la Real / J. Nuño)

tratamiento culinario que recibe— es la causa última de las invectivas de Bernardo de Claraval en este conocido pasaje de su requisitoria a los monjes de Cluny: “¿Qué valor de sacrificio puede haber en una cocina que conoce decenas y decenas de modos diferentes de preparar los huevos?”.

Es más que probable que este supuesto refinamiento de la dieta monástica guardara correspondencia con modificaciones sustanciales en la composición del personal de cocina y del espacio culinario. José Miguel Andrade ha trazado mediante documentación de archivo —fuente necesaria para ajustar las distancias entre la regla y práctica cotidiana— una evolución en el reparto de las tareas de cocina en la Galicia medieval que pasa por varios momentos. Un primer periodo previo a la benedictinización (con noticias de la presencia de *serviciales de cocina*, incluidas mujeres), el momento de la benedictinización de la península, con un mayor protagonismo de los monjes semaneros en las labores de cocina, y una tercera fase (coincidente con una relajación de la observancia de la regla) en la que escasean las referencias a monjes cocineros u *obedenciales de cocina* al tiempo que vuelven a surgir noticias de personal no profeso con cierto grado de profesionalización²⁶. Es lógico suponer que los cambios que hemos visto en la dieta y en la distribución

²⁶ ANDRADE CERNADAS, J. M., op.cit. pp. 51-52.



Olla conservada en el monasterio de Alcobaza
(Foto: P.L. Huerta)

del trabajo pudieron favorecer la incorporación de nuevas dotaciones, como el *potager* o *murello*, un poyo o banco de obra con pequeños hogares de alimentación frontal y orificios en su plano superior donde encajar los recipientes. Al no generar emisiones de humo comparables a las de los grandes hogares abiertos no es imprescindible que esta estructura cuente con su propia chimenea. En la cocina de Poblet, los visitantes pueden contemplar un poyo alto de cocina cobijado en un arco apuntado pero esta dependencia está demasiado retocada como para aceptar sin más la antigüedad propuesta para tal dotación. En el siglo XVI, el cocinero papal Bartolomeo Scappi recomendaba el uso de *murelli* para trabajar con calderas o sartenes, terminar cocciones (la combinación de varios sistemas de cocción es característica de la cocina medieval y renacentista) o conservar calientes platos ya preparados²⁷. Si esta era su razón de ser, ¿Para qué se introdujeron en los monasterios? ¿Con destino a la cocina del abad y de los huéspedes, esa dotación especial de medios materiales y humanos prevista en la RB²⁸?

Se ha sostenido que tanto las abadías cluniacenses como las cistercienses terminaron duplicando sus cocinas, una duplicación que no debe entenderse for-

²⁷ BARTOLOMEO SCAPPI, *Del Arte de Cocinar, Obra del maestro Bartolomeo Scappi, cocinero privado del papa Pío V (1570)*, Gijón, Ediciones Trea, 2004, p. 71.

²⁸ RB LIII (ed. de A. Linage Conde) “habrá una cocina aparte para el abad y los huéspedes de manera que éstos, que nunca faltan en el monasterio y llegan a horas imprevistas, no perturben a los hermanos, y en esa cocina cada año servirán dos hermanos que desempeñen bien tan oficio, dándoles ayudantes si lo necesitan para que cumplan sin murmurar, y en cambio cuando tengan faena saldrán a trabajar donde se les mande.

zosamente en sentido físico –como la habilitación de dos espacios de guisar independientes– sino más bien como un desdoblamiento de la composición y competencias de sus brigadas de trabajo. Riera Melis describe el modelo cluniacense con dos cocinas llamadas respectivamente *regular* y *normal*. En la regular, cuatro semaneros preparaban el potaje de legumbres y la menestra de verduras, es decir, los platos que no entrañan dificultad técnica. En la normal, un grupo de serviciales de cocina preparaba bajo la dirección de los monjes la pitanza, el general así como el resto de las viandas servidas en el monasterio para huéspedes y fámulos, un encargo que ya solo por su variedad de destinos requiere un plus de profesionalidad²⁹. Por su parte, el modelo cisterciense constaba de cocina conventual y cocina de huéspedes³⁰.

Aunque no son las únicas ni las primeras en contar con infraestructura hidráulica, las cocinas cistercienses estarán especialmente bien abastecidas de agua corriente, como otras dependencias del monasterio, pues la orden manifestó desde muy pronto un interés por el agua –símbolo de pureza de signo mariano– que se materializó en los eficaces sistemas hidráulicos de sus establecimientos y en la monumentalidad arquitectónica de las fuentes y sus pabellones. Precisamente la fuente claustral podía convertirse en un elemento clave para el aprovisionamiento de agua limpia a la cocina, como sucede en la Abadía de Maubisson y en el Monasterio de Poblet. Mediante un ingenioso diseño, en las fuentes de dos pilas superpuestas el agua usada por los monjes iba a parar a la pila inferior y, desde ahí, se desviaba a un colector. A su vez, el agua sobrante de la pila superior –que no había sido utilizada– rebosaba y era conducida por una nueva canalización que la distribuía por cocina, bodega y refectorio, allí donde era imprescindible la provisión de agua limpia³¹. El sistema de aprovisionamiento y desagüe podía ser muy completo como en el caso de Santa María de Carracedo (León), estudiado en profundidad por Fernando Miguel Hernández³².

DE LA TAHONA A LA MARMITA DE MIGAS.

EL PAN Y SU SIGNIFICADO EN LA VIDA MONÁSTICA

Los hogares de suelo, al ser hogares abiertos, consumían grandes cantidades de leña, particularmente troncos gruesos. Por el contrario, los hornos para el pan,

²⁹ RIERA MELIS, A., “Sociedad feudal y alimentación (siglos XII-XIII), en FLANDRIN, J.-L. y MONTANARI, M., *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2004, pp. 501-542, esp. 524-527.

³⁰ IDEM, p. 533.

³¹ LÓPEZ LÓPEZ, J. M., *Sistemas hidráulicos en los monasterios cistercienses de la Corona de Aragón. Arquitectura y Sostenibilidad*, Tesis doctoral defendida en la Escuela Politécnica Superior. Departamento de Construcciones Arquitectónicas de la Universidad de Alicante en 2012, edición electrónica, pp. 85-86 y 107-108.

³² MIGUEL HERNÁNDEZ, F., “El sistema hidráulico en un monasterio cisterciense: Santa María de Carracedo (León)”, en CARA BARRIONUEVO, L., *El agua en zonas áridas. Arqueología e historia. Hidráulica tradicional de la provincia de Almería*, Almería, 1989, pp. 897-928, esp. pp. 909-911.

siempre aislados de la cocina de guisar, se alimentaban con leña delgada³³. El horno era una infraestructura más escasa en el ámbito doméstico de lo que suponemos hoy en día. En el mundo de los laicos, salvo en los grandes castillos o palacios, se recurría al horno público, pero no hubo ni un solo monasterio que careciera de horno panadero.

Volvamos por un momento a visitar de nuevo las tahonas del plano de Saint Gall, tanto las destinadas a elaborar el pan de los monjes como las panaderías de huéspedes y peregrinos. Todas se construyeron contiguas a sus correspondientes cervecerías. Los tres conjuntos presentan la misma disposición, dos espacios de tamaño desigual colocados en rigurosa simetría axial (marcada por la puerta de acceso) con las citadas cervecerías, lo que permite hablar de una cierta estandarización en el diseño de estas oficinas. En la tahona de peregrinos y huéspedes pobres, frente al amplio *bracitorium* con las calderas de la cerveza se sitúa el *pistrinum*, de idénticas dimensiones y presidido por el horno circular (*fornax*). La larga y estrecha sala *ad refrigeranda cervisa* es a su vez simétrica al *locus conspergendi*, donde tiene lugar la crecida de la masa leudada. En la tahona para huéspedes de calidad hallamos la misma disposición y dotaciones pero esta vez bajo los epígrafes de *pistrinum* e *interdendae pasta*. El edificio acoge además otras dependencias culinarias, la tahona se sitúa frente a la *culina hospitum* y la cervecería frente al *promptuarium* o despensa. La instalación más amplia y mejor dotada es, como no podría ser de otro modo, la tahona de los monjes, de nuevo en disposición simétrica con su cervecería e integrada en un amplio edificio que contiene también los dormitorios para siervos (*uernarum repausationes*). El horno circular, es el de mayores dimensiones y se alimenta, como los demás, desde el *pistrinum*. Próximo a éste se habilita un espacio dominado por la gran artesa o *alveolus* y en ángulo recto con los anteriores se encuentra un almacén de harina (*repositio farinae*) del que carecen las otras dos tahonas.

El pan fue un elemento esencial en la dieta monástica, no tanto por su valor nutritivo como por su valor simbólico. La clase de pan que se come en un monasterio medieval (blanco o negro, de refectorio o de cillero) es indicativa del puesto de cada cual en la comunidad (monje, fámulo, huésped de calidad, pobre o peregrino) y a su vez puede expresar una condición circunstancial del individuo. En este sentido, la clase de pan que se come puede ser señal de privación o de dispensa, de salud o de enfermedad, de premio o de castigo, como se ocupan de regular con precisión todas las reglas. Aunque en general la normativa monástica imponía en principio para el monje –como signo de pobreza– un pan de composición mixta (a base de cereales como ordio o mijo, y legumbres secas), con la expansión del trigo en la Europa bajomedieval (un fenómeno imparable en el siglo XIII) el pan blanco

³³ Así lo confirma un documento español en el que se especifican las necesidades diarias de consumo de “leña gruesa para la cocina” y “leña delgada para el horno” en un monasterio femenino.

termina identificándose con el pan del monje, elocuentemente llamado *pan de refectorio* en algunas fuentes documentales³⁴. Así sería incluso para la orden que hace de su mayor causa la vuelta al sentido original de la RB, el Císter. Si en la primera mitad del siglo XII –su fase más rigorista– las comunidades cistercienses establecieron el consumo diferenciado de tres panes de distinta calidad –blanco para huéspedes y enfermos, negro de composición mixta para los monjes en general y un tercero más basto todavía, de ordio o avena, para fámulos y monjes sancionados– en el siglo XIII el pan blanco se convierte en el pan ordinario de los profesos. Se siguieron observando buena parte de las restricciones sugeridas por la RB (el vegetarianismo, por ejemplo) pero las estrecheces de la dieta fueron compensadas por la mejora cualitativa del pan³⁵.

La significación doctrinal del pan –como alimento eucarístico– y, por extensión, del acto mismo de amasarlo se hicieron evidentes desde el comienzo del cenobitismo. En este sentido podemos interpretar la meticulosa regulación sobre el comportamiento que deben seguir quienes se encargan de la panadería y de las tablas del pan en la regla de Pacomio (pr. 116 y 117):

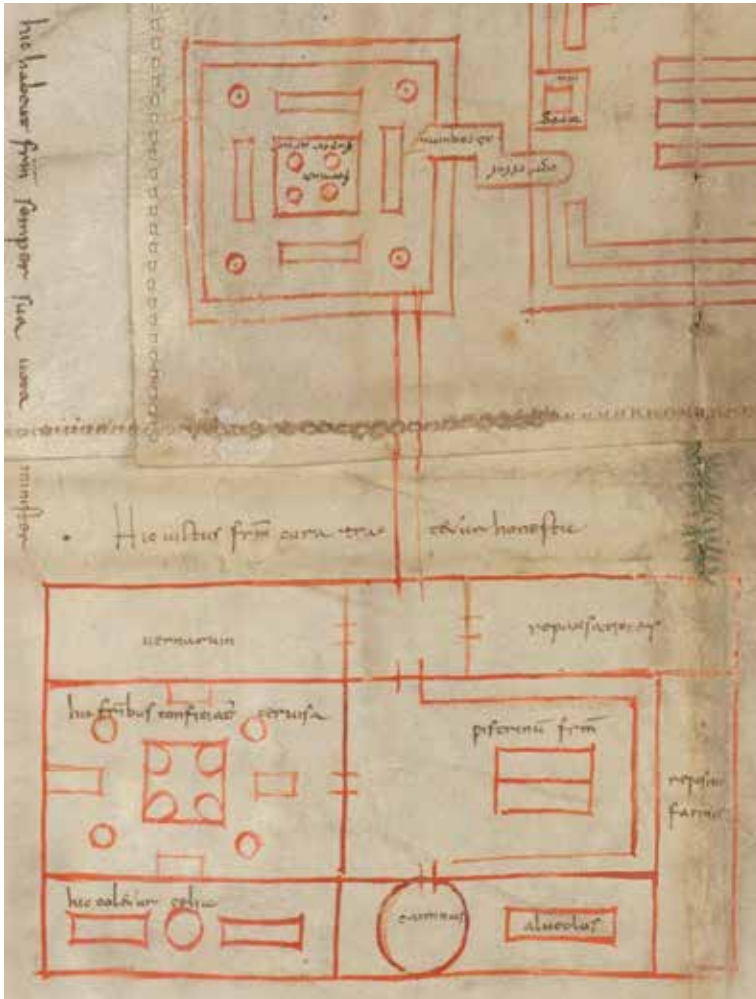
Nadie hablará cuando se amase por la tarde ni tampoco por la mañana lo hagan quienes están al frente de la cocción o al frente de las tablas [de llevar el pan]. Ellos recitarán unánimemente [salmos y pasajes de las escrituras según la traducción de san Jerónimo] hasta que hayan terminado. Si necesitan algo no hablarán, sino que golpearán discretamente [la artesa].

El recitado de salmos, la imposición del silencio así como la obligación de comunicarse mediante gestos confieren a este ámbito un aura de sacralidad. En definitiva, Pacomio impone para masaderías y hornos un código de conducta muy similar al que encontraremos en el lugar donde se oficia la “liturgia” de la comida en común: el refectorio.

Otro ejemplo significativo de la importancia simbólica del pan en la vida cenobítica se encuentra en algunas disposiciones de la *Regula Magistri* (en adelante RM) ciertamente curiosas, tanto por su contenido como por la total ausencia de normas equivalentes en la RB u otras reglas monásticas. Al acabar cada refección, los semaneros de cocina recogían las migas de pan sobrantes, que se guardaban en un recipiente *ad hoc*. Terminado su turno el sábado, los semaneros salientes retiraban estos restos al atardecer y elaboraban con ellos una marmita de migas ligada con farro o huevos. En la última refección que iban a servir, presentaban esta especie de gachas en la mesa del abad y se desplegaba a partir de ahí un elaborado ritual que solemnizaba el cambio de turno de los semaneros pero que, por encima de todo, contribuía a reforzar visualmente la estructura jerárquica de la comuni-

³⁴ ANDRADE CERNADAS, J. M., op.cit., pp. 52-54.

³⁵ IDEM, pp. 532-533.



Plano de la tahona de los monjes en Saint Gall, en disposición simétrica con su cervecería y comunicada con la cocina

dad. El abad bendecía la marmita y daba una cucharada en la boca a todos los que compartían su mesa así como a los semaneros de cocina. A continuación éstos distribuían las migas restantes en tantas escudillas como mesas hubiera, llenándolas con tantas cucharadas como comensales se sentaban en cada una de aquellas³⁶. A su vez, los prepositos que dirigían las mesas servían una cucharada en la boca a cada uno de los hermanos de su decanía. El gesto de compartir el instrumental de mesa –la cuchara en este caso– y el de recibir el alimento de manos del superior son análogos en su carga significativa a los rituales de convivialidad en la mesa ca-

³⁶ Cap. XXV “De la marmita de migas que los semaneros han de cocer el séptimo día”, de la edición sinóptica *Regla del Maestro. Regla de S. Benito*, con introducción, versión, distribución sinóptica y notas de Ildefonso M. Gómez, Zamora, ed. Monte Casino, 1988, pp. 258-259.

racterísticos del banquete feudal, donde se encargan de hacer visible la institución o refuerzo –según los casos– de los lazos de vasallaje³⁷.

En la RM el montaje de las mesas antes de cada comida así como los gestos del abad al inicio de la refección conceden un protagonismo absoluto al pan. Uno de los semaneros de cocina –mientras el otro atiende los guisos– debe poner las mesas “sin olvidar las raciones de pan para todos colocadas en la cesta pendiente sobre la mesa del abad”³⁸. Pronunciado el versículo, con el abad sentado en su cátedra “y estando aún de pie todos en sus mesas, la cesta que, mediante una polea pende sobre la mesa del abad comenzará a descender, de suerte que el sustento de los operarios parezca descender del cielo”. En una más que evidente emulación del ritual eucarístico “el abad trazará sobre todo el pan la señal de la cruz, lo romperá y, tomando primero su propia ración para que la bendiga el señor, alce la mano, y colocando ante sí la ración de los que están de pie ante su mesa y que van a comer con él, se la distribuirá. Al recibirla, besarán la mano del abad y se sentarán en silencio”³⁹.

Se ha sostenido –con razón– que muchos de los pasajes de la RM, particularmente los que hacen alusión a rituales cotidianos como las libaciones y el reparto de las raciones llegan a ser exasperantemente exhaustivos, a veces contradictorios y a todas luces imposibles de llevar a la práctica. Efectivamente, no hemos encontrado noticias de refectorios con vestigios materiales de aquel sistema de polea que permitía la dramática entrada en escena de la cesta de pan y desde luego, tanto la marmita de migas como este maná llovido de las alturas no tienen reflejo ni en la RB (deudora reconocida de la RM), ni en otros textos normativos del monacato occidental. En todo caso, el hecho de que lo previsto en estos capítulos llegase o no a materializarse no es lo más importante. Lo verdaderamente trascendente es el potencial simbólico del gesto repetido, la construcción de un ceremonial cotidiano que sirve para atribuir y consolidar significados –aquí de claro significado eucarístico– a un objeto o bien de consumo ordinario.

EL HAMBRE DEL HOMBRE INTERIOR. LECTURAS DE REFECTORIO

La relevancia del pan en la vida cotidiana del monje nos ha conducido necesariamente a adentrarnos en el refectorio, el primer espacio monumental concebido única y exclusivamente para comer en la arquitectura medieval. Si la organización

³⁷ Estos gestos adquieren tal trascendencia en el ámbito del banquete cortesano que se integran en el ceremonial de nombramiento de ciertos títulos nobiliarios. Véase BAUTISTA, F., “Comed conde. Las transformaciones de un ritual del *Cantar de Mio Cid* a Diego de Valera”, en AA.VV., *Être à table au Moyen Âge. Études réunies et présentes par Nelly Labère*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010, pp. 65-76, esp. p. 67.

³⁸ RM. cap. XXIII “Después de la salida del Abad del oratorio cómo se han de servir las mesas y participar de la refección común?”, edición sinóptica de Ildefonso M. Gómez, p. 249.

³⁹ IDEM, pp. 246-247.

del espacio culinario (cocinas, cillas, cervecerías, lagares, tahonas) representa sobre todo el sentido práctico de la vida monástica, la morfología del refectorio refleja más abiertamente su dimensión simbólica y ritual. Coro, refectorio y dormitorio son tres espacios que redefinen, día tras día, el ideal cenobítico, consolidan la estructura jerárquica de la comunidad y contribuyen a su cohesión.

En el refectorio se alimentan el cuerpo y el alma, la comida sacia el hambre del *hombre exterior* y la palabra la del *hombre interior*, por utilizar los términos de Aureliano de Arlés⁴⁰. Es este un principio expresado en todas las reglas occidentales desde san Agustín, definido por todas ellas y fundamentado en pasajes de las sagradas escrituras (principalmente Deut. 8, 3 y Mt. 4, 4). De ahí que el refectorio se conciba como un centro neurálgico de la vida cenobítica, un ámbito principal de la clausura monástica, cerrado al siglo y, salvo en contadas excepciones, accesible solo para los monjes, que se abre solo para la refección, y permanece sellado el resto del tiempo⁴¹. De ahí que se solemnicen tanto el ingreso como la salida de este espacio que podemos calificar sin ambages de escenario paralitúrgico. Los monjes acuden al refectorio a una señal acústica, en los primeros tiempos una trompa como la que se utilizaba para llamar a la sinaxis en las comunidades pacomianas (Pr. 9) y más tarde mediante un toque de campana (de teja para franciscanos y capuchinos)⁴². Un versículo da comienzo a la comida y otro marca el final. La ausencia injustificada a cualquiera de ellos se considera una falta castigada con la pérdida de la refección o la exclusión de la mesa común⁴³.

Desde los inicios del cenobitismo se impuso en este lugar el más absoluto silencio. “Si en la mesa fuera necesario algo nadie se atreverá a hablar, sino que avisarás a los que sirven con un sonido” (Pr. Pach. 33), dice Pacomio. La obligación de guardar silencio en el tiempo de la comida traspasaba los muros del refectorio de manera que si alguien, por causa de fuerza mayor, se veía obligado a salir durante la refección, no debía hablar durante el trayecto⁴⁴. Las normativas anónimas del siglo VI, la RM y la escrita para el monasterio de Tarnant, son las únicas en prever alguna que otra excepción a este mutismo total, desde contestar a una pregunta a dar las instrucciones estrictamente necesarias para dirigir la refección: “en la mesa, que nadie se atreva a hablar sino quien es preguntado: lo necesario para la comida corresponde al prior saberlo y lo que haga falta a la ración acostumbrada, en voz baja, ordenará que se suministre” (RTarn, 8).

⁴⁰ “Y mientras coman se leerá para que conjuntamente, el hombre exterior se alimente con la comida y el hombre interior con la palabra ya que está escrito: no solamente de pan vive el hombre sino de toda palabra de Dios”, R. Aureliano de Arlés, 49.

⁴¹ TEJA, R., “El *primum vivere*: la dieta alimenticia de los monjes” en GARCÍA DE CORTÁZAR, J. Á. (coord.), *Vida y muerte y en el monasterio románico*, Aguilar de Campoo, Fundación Santa María la Real, 2004, pp. 9-28, esp. p. 25.

⁴² “El que da la señal y convoca a comer a los hermanos, meditará mientras da la señal” RPach.Pr.36.

⁴³ Pr. Pach. 32, RM, RB 43.

⁴⁴ RPach. Pr. 34. “Si has salido durante la comida, cuando vuelvas, no hables antes de llegar a tu lugar”.



Santa María de Huerta. Púlpito del refectorio (Foto: Fundación Santa María la Real / J. Nuño)

Más controvertido que el asunto del silencio es el origen de la lectura comunitaria en el refectorio, ya que no aparece reflejada en la Regla de Pacomio. Cremaschi sugirió que pudo ser una costumbre instaurada por los capadocios pues, en su opinión, los monjes egipcios no observaban esta práctica⁴⁵. Efectivamente, es Basilio Magno quien parece introducirla en la regla compuesta para el monasterio que el santo patriarca fundó en el 356 en la ribera del Iris:

Pregúntase: con que afecto y atención debemos oír las cosas que se leen al tiempo de la refección. Con mayor gusto y deleyte que aquel con el que comemos y bebemos, para que el entendimiento aprenda a aficionarse, no a los deleytes del cuerpo sino a las palabras de Dios Nuestro Señor según aquel que dixo: Más dulces son, Señor, tus palabras que el panal de miel para mi boca⁴⁶.

En cualquier caso, se trata de una práctica muy temprana pues san Agustín la da por asumida en su *Ordo Monasterii* tanto para hombres como para mujeres, y la justifica ya por entonces con argumentos que serán enarbolados reiteradamente

⁴⁵ CREMASCHI, L., *Regla de Pacomio*, p. 96.

⁴⁶ Cap XVII. “De la lección que se lee en la mesa y con qué atención se debe oír”. Extraído de *Compendio de la regla de Nuestro Padre San Basilio Magno Arzobispo de Cesarea de Capadocia*, recopilada por el Cardenal Besarion Niseno ...; con el modo de dar el abito y profession y la instruccion de nouicios, en Madrid, en la imprenta de Manuel Ruiz de Murga, 1699, p. 74.

por la normativa posterior⁴⁷: “escuchad en sin ruido ni discusiones lo que se os lee según costumbre” de forma que “ni sea solo la boca la que reciba el alimento sino que el oído tenga también el hambre de la palabra de Dios”⁴⁸.

De ahí en adelante todas las reglas mantendrán la lectura en común en el refectorio, convirtiendo el acto de comer en un momento de meditación religiosa⁴⁹. La RM es la única en referirse al contenido de dichas lecturas que, en su caso, se constriñen a la repetición sin fin de los preceptos de la propia regla. El lector, al final de cada refección, marca el pasaje en el que quedó interrumpida la lectura y en ese punto deberá retomarla en la próxima comida. Este ciclo eterno solo queda roto si un laico come entre los monjes, circunstancia en la que, “para evitar la detracción del siglo” se escogerá cualquier otro códice, “a fin de que el secreto del monasterio y las normas de la vida santa no lleguen a conocimiento de los burlones”. Así debía hacerse a no ser que el abad considerase al invitado lo suficientemente religioso como para “ser atraído a las costumbres divinas” y, por tanto, merecedor de escuchar el texto del Maestro. El desconocido autor de la RM insiste en las ventajas de esta lectura repetida:

La razón de leer en el refectorio a la hora de la comida, es porque estando en ese momento toda la comunidad reunida, sin excusa posible, todos podrán escuchar la lectura del texto que garantiza la observancia y la enmienda.

Se impide así que el desobediente “alegue una ignorancia que le impida enmendarse”. Para que estos fines se cumplan, se exige que la escucha sea atenta y así el abad puede, en cualquier momento, preguntar a uno de los comensales sobre lo que se acababa de leer, amenaza latente que sin duda contribuía a “avivar la atención de todos los hermanos” (RM 24).

Lo dispuesto en la RM no tiene reflejo en otras reglas monásticas e ignoramos si realmente se llevó a cabo. Todo apunta a que las lecturas predilectas fueron, desde muy pronto, actas de mártires, vidas de los padres de la Iglesia o legendarios, en suma, relatos de vidas ejemplares que servían de estímulo y guía para seguir el camino de la santidad⁵⁰. Resulta significativo recordar al respecto que a finales de la Edad Media, en el siglo xv, la orden jerónima lleva a cabo la compilación de materiales hagiográficos más completa del ámbito castellano para convertirla, en lo sucesivo, en el repertorio casi exclusivo de los refectorios jerónimos⁵¹. De cualquier modo, el criterio de selección de los textos pasa en todos los casos por su

⁴⁷ *Ordo Monasterii* masc. 7 y *Ordo Monasterii* fem. 8.

⁴⁸ Pp. 568 y 569 (segunda parte 4.III.2), Deut. 8,3; Am 8,11; Mt 4,4; Sermo 58, 4-5; En.in ps. 35-19.

⁴⁹ R Tarn. 18 “los que comen escuchen de buena gana al que lee...ni con ruido de pies ni de vasos”.

⁵⁰ Los legendarios, surgidos hacia el siglo viii como libros litúrgicos, se utilizaron más frecuentemente como lectura de refectorio que en los oficios divinos. Véase BAUCCELLS I REIG, J., *Vivir en la Edad Media: Barcelona y su entorno en los siglos XIII y XIV*, p. 1203.

⁵¹ ARAGÜÉS ALDÁZ, J., “Comida y santidad en una lectura de refectorio. El *Flos Sanctorum*.”, en AA.VV., op.cit., pp. 37-50.



Monjes en el refectorio. *L'Horloge de Sapience*, de Henri Suso. Ms. Bruxelles KBR IV. 111, fol. 20v (Bibliothèque Royale de Belgique)

capacidad para estimular o corregir conductas, tanto en el excepcional supuesto de la RM como en la duradera tradición del modelo hagiográfico, sin duda menos árido y monótono que el primero.

Otra cuestión a valorar es la figura del lector. Asumiendo parte de lo dispuesto por la RM, será san Benito quien más detalladamente regule esta figura. En lo que a esta materia se refiere, la filiación de la RB con respecto a la RM se revela en dos detalles: la selección del lector entre los hermanos letrados y el hecho de que, todavía en ayunas, éste haya de beber un poco de vino con agua antes de iniciar la lectura, “para no escupir el sacramento” de forma accidental⁵². El lector desempeñaba este encargo semanalmente pero a esta función no estarán sujetos todos los miembros de la comunidad sino los mejor capacitados para ello, la misma exigencia que el de Nursia establecerá para los solistas del coro. Menos exquisito con las dotes del lector era por entonces Aureliano de Arlés, que aboga en su regla para monjes por el relevo semanal independientemente de las aptitudes lectoras o cantoras de cada cual, y eximiendo de esta labor únicamente al abad, los ancianos, los enfermos o los niños (cap. 22). Así dispuesto, el relato del lector parece ser la

⁵² RM.

única voz continua que se eleva durante el desarrollo de la comida pero existen dos preceptos de otras tantas reglas del siglo VI que nos hablan de costumbres de refectorio menos conocidas. La Tarnantensis (en adelante RTarn.) prevé la eventualidad de que una comunidad pueda quedarse sin lector, y propone como alternativa el recitado de memoria de las Sagradas Escrituras “a modo de alimento, para que no solamente el cuerpo sino que el alma hambrienta se alimente de la palabra de Dios” (RTarn., 8). Datada en la segunda mitad del quinientos, la normativa de Pablo y Esteban menciona una práctica sin parangón en el resto de las reglas, el recitado por parte de los “pequeños” de los salmos aprendidos en el día:

...en la hora de refección, en todo tiempo, los salmos que cada día se enseñan, que se reciten por aquellos que los están aprendiendo, en la mesa primera de los hermanos, según es costumbre. Quien descuide el estudio y no aprenda, que no coma hasta la hora de refección del día siguiente⁵³.

Tanto la RM como el *Ordo Monasterii* agustiniano dan a entender que en los primeros tiempos el lector se colocaba en el espacio vacío que quedaba entre las mesas, en el centro de la comunidad. La RM, siempre más prolija en detalles, describe como, después del versículo y antes del descenso de la cesta de pan, el lector se presenta a sí mismo y toma su silla, sentándose con el códice entre sus manos⁵⁴. Con el tiempo, la institución de la lectura en voz alta dio lugar a la aparición de uno de los componentes definitorios del refectorio como espacio arquitectónico. Se trata del púlpito, un elemento que comparte con el templo, el otro lugar el claustro donde la escucha atenta de la palabra divina debe saciar el alma hambrienta y conducir al monje por el recto camino. Como en los templos, serán piezas de mobiliario litúrgico, o bien formarán parte de la fábrica del edificio. Particularmente hermosos serán los ejemplares cistercienses en piedra, ligeramente descentrados en uno de los lados largos y a los que se accede desde escaleras embutidas en el muro y abiertas al refectorio mediante arcos rampantes (Huerta, Rueda, Poblet, Saint Martin des Champs, Alcobaça).

Asumido el papel doctrinal del refectorio en la vida monástica –posible gracias a la lectura en común–, resulta tentador aplicar a este enclave el simbolismo que un presbítero y teólogo aragonés del siglo XIX atribuirá al púlpito. En el púlpito, escribe Lobera y Abio, “está simbolizada la sabiduría, y por esto se llama cátedra del mismo Espíritu Santo. En el púlpito está simbolizada la luz, porque es el lugar donde se declara y explica la luz del Evangelio. Durando dice que está en el lugar más alto porque en él está simbolizada la vida de los perfectos en el ejercicio de sus virtudes”. Y se sitúa en medio de la asamblea “para que todos oigan igualmente

⁵³ RPS, cap. 16.

⁵⁴ RM XXIV Del lector semanero en las mesas: “...a continuación colocará su silla en el centro de las mesas, y después que todos se hubiesen sentado y pedida la bendición, siéntese también él en su silla con el códice”, ed. sinóptica de Ildefonso M. Gómez, p. 254.

la doctrina del Evangelio, porque el medio preciso para ir a la Gloria es no ignorar la doctrina”⁵⁵. ¿No concuerdan estos argumentos con el espíritu y la letra de las antiguas reglas? ¿No valen estas palabras tanto para el púlpito de una iglesia como para el de un refectorio?

PORQUE NO HAY DOS SIN TRES: REFECTORIOS, COCINAS Y CILLAS SOBRE EL PLANO

El refectorio está necesariamente vinculado a la cocina (ya se indicaba así en el *egressus ad coquinam* del plano de Saint Gall), y, si en lugar de una construcción exenta, la cocina es contigua al refectorio se practica un hueco para pasar de un lado a otro la comida. Además, el refectorio debe situarse junto a la cilla o despensa, “de modo que por su proximidad se presten sus servicios sin demora”, tal y como aconsejaba la Regla de san Isidoro en su disposición inicial, *De monasterio*⁵⁶.



Santa María de Huerta. Hueco para pasar la comida de la cocina al refectorio (Foto: P.L. Huerta)

⁵⁵ LOBERA Y ABIO, A., *El porqué de todas las ceremonias de la Iglesia y sus misterios: cartilla de prelados y sacerdotes que enseña las Ordenanzas Eclesiásticas que deben saber todos los Ministros de Dios, y que en forma de diálogo simbólico entre un Vicario Instruido y un Estudiante curioso* ...Madrid, Imprenta de Higinio Reneses, 1856, p. 17.

⁵⁶ RI c. I, *De monasterio: cellarium monachorum iuxta cenaculum esse oportet, ut secus positum sine mora mensis ministerium praebeat.*

La primera descripción que conservamos de un refectorio occidental –el de Jumièges– se encuentra en la *Vida de San Filiberto*, quien fundó este monasterio hacia el 655 para albergar unos 900 monjes:

Al este se alza la iglesia, en forma de cruz... Al Sur emerge doble el dormitorio, de 200 pies de largo por 50 de ancho. Para cada uno de los lechos penetra la luz a través de las ventanas, y atravesando los vidrios, la luz favorece a quienes leen. Debajo hay salas geminadas, favorables para dos funciones. Aquí se cuidan y guardan los vinos, allí se preparan las buenas comidas. Allí se reúnen quienes sirven con dignidad a Cristo⁵⁷.

En este pasaje encontramos ya varias características definitorias del refectorio: su asociación directa a la cilla y a la cocina en el plano así como las simetrías conceptuales que, como señalara Ramón Teja, se establecieron desde muy pronto entre el refectorio y otros ámbitos claustrales del monasterio. El refectorio lo preside el abad desde su cátedra situada al fondo entre las dos filas de mesas ordinarias en las que los monjes se distribuyen en grupos de diez hermanos, una disposición semejante a la que se debe dar en la distribución de los lechos en el dormitorio común y en la colocación de los monjes en la Iglesia durante los rezos comunes⁵⁸.

Nuestro recorrido por los testimonios documentales tiene su segunda parada en la historia constructiva de la abadía de Fontenelle, donde hallamos el primer ejemplo de la integración de cilla y refectorio en una arquitectura claustral unificada, así como una inusual descripción sobre la decoración de este espacio:

A continuación mandó erigir otro edificio, llamado refectorio. Lo hizo dividir en el centro por una pared, levantada de tal forma, que una de las partes se utiliza como refectorio y la otra como cilla. El edificio está construido con los mismos materiales y tiene las mismas dimensiones que el dormitorio. Mandó que las paredes y el techo fueran decorados con diversas pinturas por Madaldulfo, egregio pintor de la *Ecclēsia Cameracensis*.

Entre el dormitorio y el refectorio se inició la construcción de la llamada *domus maior*. Refectorio, dormitorio y *domus maior* formaban una estructura claustral que quedaba unificada visualmente a través de la construcción de pórticos continuos:

Dispuso igualmente que delante del refectorio, y de ese edificio que hemos llamado *domus maior* se construyeran nobles pórticos con arcadas, sobre las cuales colocó una vigería, y que extendió en toda la longitud de los citados edificios⁵⁹.

La gran aportación de los cluniacenses a la organización del plano monástico fue la ordenación en pandas de las dependencias claustrales. La *Descriptio Farven-*

⁵⁷ *Vita S. Filiberti Abbatis Gemeticensis, auctore gemeticensi monacho anonymo*, tomado de BRAUNFELS, W., op.cit., doc. II, pp. 296-297.

⁵⁸ TEJA, R., op.cit., p. 25.

⁵⁹ *Gesta Abbatun Fontanellensium*. Tomado de BRAUNFELS, W., op.cit., doc. IV, pp. 301-303.



Monasterio de Alcobaça. Refectorio (Foto: P.L. Huerta)

sis Monasterii (c.1042-1049) –considerada una descripción del Cluny de Odilón–, nos habla ya de elementos que quedarán fijados en lo sucesivo en el esquema de distribución de espacios. En el texto los edificios que albergan el refectorio y el dormitorio tienen ya la misma altura (23 pies) y en el primero se abren ocho grandes ventanas. La cocina, cuya descripción se encuentra entre la del refectorio y la de la cilla, parece haber encontrado la que será su ubicación definitiva, el ángulo que forman la panda de la cilla y la del refectorio. Esta disposición angular determinará a su vez su morfología más habitual, de planta cuadrangular o rectangular tendente al cuadrado⁶⁰.

Los cistercienses introducirán modificaciones importantes en sus establecimientos. El refectorio se dispone perpendicularmente al claustro de manera que se gana en luz natural, pues su nueva orientación permite abrir vanos en los muros

⁶⁰ Descripción del monasterio de Farva (Cluny II hacia 1042, antes de 1049). Recogido por BRAUNFELS, W., op.cit, doc. VI, pp. 308-309. En el texto, refectorio y cocina tienen la misma anchura –25 pies– y la largura de la cocina viene a ser la mitad de la anchura de la cilla. A la cocina de los legos se le dieron las mismas dimensiones por lo que podemos aventurar que estaría junto a la de los monjes, colmatando ese espacio angular y llegando así hasta la anchura de la cilla.

largos así como en el testero que queda libre. En el opuesto, el que da al claustro, se practica la puerta de acceso que queda situada frente a la fuente claustral, una disposición en eje que surge y se consolida a lo largo del siglo XII, al tiempo que el pabellón que le da cobijo va adquiriendo un protagonismo arquitectónico sin precedentes. Sobre la puerta de acceso al refectorio se abre un rosetón u óculo (Santa María de Huerta). Todas las ventanas debían cerrarse con vidrios transparentes, como dictan los *Instituta generalis capituli apud Cistercium*. En su redacción más antigua, la de 1113, ya se establecía que *las ventanas de vidrio serán blancas, y sin cruz ni pinturas* (cap. 80). Pero la prohibición de vidrieras en color no debió de ser demasiado efectiva puesto que en la redacción de 1182 (cap.11) se tomaban medidas drásticas para revertir lo que parecía ser un panorama más colorista de lo deseable:

Las ventanas de vidrio pintadas deberán ser sustituidas en el plazo de dos años. En caso contrario, el abad, el prior y el cillero ayunarán a partir de ahora y cada sexto día a pan y agua hasta que las vidrieras hayan sido sustituidas.

Huelga decir que la decoración pictórica quedaba absolutamente proscrita en este espacio (cap. 20).

Para Braunfels, el cambio de disposición del refectorio en el claustro cisterciense no obedecía a un deseo de luz sino a la firme voluntad de integrar las dependencias de los conversos en el monasterio, y es que, el abad de un establecimiento cisterciense era siempre “señor de dos monasterios”⁶¹, el de los monjes y el de los conversos, dos colectivos unidos y al mismo tiempo separados por una distribución arquitectónica que determinaba los recorridos, minimizando el contacto físico e incluso el visual entre unos y otros. La colocación del refectorio de monjes en sentido perpendicular al claustro permitía mantener la cocina de planta cuadrangular entre el primero y la zona habitacional de conversos, que quedaba íntegramente incorporada al sistema de pandas pero que, al mismo tiempo, vetaba su acceso al claustro. La cocina conservaba la conexión directa con el refectorio de monjes y se comunicaba con el de conversos a través de una oficina intermedia, el locutorio del cillero. Los monjes entraban a su refectorio por la puerta del claustro que estaba frente al lavatorio y los conversos accedían al suyo a través del callejón de conversos⁶². Juntos sí, pero no mezclados.

La imposición del uso de la piedra lisa a la vista en los establecimientos cistercienses dio lugar a unos espacios de belleza única en su sencillez y claridad conceptual. Un tipo extendido es el refectorio de dos naves separadas por una hilera central de columnas (Maulbronn), aunque también los hubo de tres naves (Alcobaça). En España nos encontramos frecuentemente con espacios diáfanos de nave única, cubiertos por tramos abovedados que reciben el nombre de *capillas*

⁶¹ *Dialogus inter Cluniacensem monachum et Cisterciensem de diversis utriusque ordinis observatis*.

⁶² BRAUNFELS, W., op.cit., pp. 136-137.



Santa María de Huerta. Refectorio de conversos (Foto: Fundación Santa María la Real / J. Nuño)

en las fuentes documentales, estableciendo con la elección del término una feliz analogía entre la iglesia y el refectorio, finalmente contagiado del sentido ascensional de la arquitectura gótica (Huerta, Rueda, Veruela, Poblet)⁶³. A menudo el refectorio de monjes toma esta disposición de nave única mientras que el de conversos (que no alcanza la altura total del edificio pues suele tener el dormitorio de conversos encima) queda dividido en dos naves. El uso exclusivo de la piedra supuso la adopción de la columna y la bóveda como elementos articuladores del espacio, en un lenguaje que ofrecía un amplio abanico de soluciones arquitectónicas: bóvedas de cañón apuntado (Poblet), de crucería simple, o de crucería con bóvedas sexpartitas (Huerta), fórmulas que, junto a la altura del propio refectorio, conferían una solemne suntuosidad a este lugar.

REFECTORIO Y DISCIPLINA. LA SOLEDAD DE JUDAS O LA EXPULSIÓN DEL PARAÍSO

Los cistercienses habían desterrado las imágenes, preferían los efectos de la luz sobre la suave epidermis de la piedra lisa, pero eran una excepción. Franciscanos y dominicos convertirían la Santa Cena en uno de los temas predilectos para decorar los refectorios de sus conventos en el paso del mundo medieval al moderno. A fin de cuentas la elección del tema, que representa en su dimensión doctrinal la

⁶³ MARTÍNEZ, A., PALOMO, G. y SENRA, J. L., op.cit., p. 279.

instauración de la Eucaristía, no podía ser más adecuada para un lugar en el que el simple acto de comer adquiría un carácter paralitúrgico mediante gestos que remiten al ritual eucarístico. Algunos medievalistas quisieron ver precedentes del uso de la Santa Cena como decoración de refectorio en las abadías medievales. Así, el relieve de la Última Cena del tímpano que coronaba el acceso al refectorio de Saint Benigne de Dijon (siglo XII) hizo suponer al iconógrafo francés Mâle que el nacimiento de este uso iconográfico se hallaba en los monasterios benedictinos. No debemos olvidar, sin embargo, que se trata de un ejemplo aislado y que, por otra parte, el mismo refectorio se decoró al interior con una galería de retratos a modo de “colección de vidas ejemplares”⁶⁴, circunstancias ambas que impiden corroborar la hipótesis de Mâle y que, por otra parte, concuerdan a la perfección con el cariz aleccionador de las lecturas de refectorio.

La que se ha considerado como una de las imágenes más antiguas de una Santa Cena pintada en un refectorio (1340) nos conduce de vuelta hasta un convento franciscano, el de la Santa Croce en Florencia⁶⁵. Con el mural de Taddeo Gadi se inicia la tradición de los *cenacoli* florentinos, pintados entre los siglos XIV y XVI. En la escena, –como en la mayoría de estos *cenacoli*⁶⁶–, Judas es el único que se sitúa al otro lado de la mesa, quedando claramente segregado de la comunidad de discípulos, convertida –en el contexto del refectorio– en el correlato visual de la comunidad monástica reunida para comer. Entre los recursos iconográficos que, sin apoyarse en el texto bíblico, diferencian al traidor del resto de los discípulos –las vestimentas amarillas o el pelo rojo serían otras opciones– la más recurrente es la enfatización de su soledad. Judas está al otro lado de la mesa, sentado en un taburete que, lejos de dignificarlo como cabe esperar de un asiento individual (pues el asiento individual es en la época un privilegio), lo presenta a nuestros ojos más pequeño y mezquino⁶⁷. Quizá el uso de esta variante iconográfica para diferenciar al traidor pudo tener su razón de ser en la dinámica de la vida cenobítica y, si bien resulta temerario afirmar que ahí estuvo su origen, sin duda se trata de una fórmula especialmente afortunada para favorecer la identificación de los monjes sentados a la mesa con los protagonistas del relato evangélico. En el contexto del refectorio es casi inevitable establecer una analogía entre la soledad forzada de Judas y el efecto que tenía la aplicación de ciertas medidas disciplinares. Dicho de otro modo, en el ámbito cenobítico la marca de la falta, el signo del

⁶⁴ La descripción se encuentra en las cartas de padres benedictinos dirigidas a Mabillon. IDEM, p. 206.

⁶⁵ IDEM, pp. 206-207.

⁶⁶ Siguen esta variante iconográfica el de Andrea del Castagno para Santa Apollonia, el *cenacolo d'Ognisanti* del Ghirlandaio, el del mismo pintor para el convento dominico de San Marco, el misterioso *cenacolo* de Foligno y el *cenacolo della Calza* de Franciabigio.

⁶⁷ *Lo sgabello sul quale siede l'Isariote apparisce, per mancata prospettiva, posto sotto la tavola, mentre questa si regge in piede per un vero miracolo*, BACIOCCHI DEL TURCO, M., *I cenacoli fiorentini*. Studio d'Arte, Florencia, Tipografía Barbera, 1905, p. 19

pecado, se hace visible mediante la segregación del pecador, un aislamiento moral que se traduce en la separación física –total o parcial– del resto de la comunidad. La exclusión de los lugares comunes como modalidad de castigo y la gradación de las formas de exclusión fueron aspectos extensamente tratados por todas las reglas y en gran medida seguían definiendo el modo de vida del monje en la Edad Media. Consecuentemente, uno de los mejores marcos para escenificar estas formas segregación era el refectorio, tanto por ser el lugar donde la actividad común cotidiana llega a su más alto grado de codificación ritual, como por ser el lugar que –junto con el coro– permite visualizar con mayor claridad el organigrama jerárquico de la comunidad de monjes, según el lugar que ocupan en las mesas, un lugar que no se podía cambiar a voluntad, como se molestaba en detallar la Regla de Ferreolo:

...nadie se atreva a ir a otra mesa diferente de aquella en la que se ha determinado que coma y no se permita a nadie aceptar a otro que venga desde otra mesa para comer en la suya, sino que cada cual coma en la mesa que se le ha asignado, de tal manera que si en la mesa estuviere ausente la mayor parte de los hermanos, si quedan tres, que se sienten cada uno en la suya. Los que queden por debajo de este número que coman en otra mesa según el orden que se ha determinado (Ferr., 20).

Efectivamente, son muchos los detalles que en el refectorio contribuyen a poner en evidencia la estructura jerárquica de la comunidad: la cátedra del abad frente a los bancos de los monjes, la distribución de mesas y comensales en correspondencia con las decanías⁶⁸ e incluso la iluminación de los puestos de ciertos comensales, como sugirió Duby en referencia al monasterio de Cluny, al comparar el sentido de la convivialidad en la cultura aristocrática y en la monástica. Para el medievalista francés, la transitoria renuncia a un palacio abacial durante el mandato de Odilón fue inmediatamente contrarrestada por la instauración de un nutrido repertorio de gestos simbólicos y detalles protocolarios que, como emblemas de uso inmediato, expresaban a primer golpe de vista la distancia jerárquica entre el Abad y los monjes en los espacios comunes. A este tenor podemos resaltar el hecho de que en el refectorio tuvieran que colocarse, en el puesto del abad, dos velas encendidas durante la refección y que en todos sus trayectos fuese precedido por un monje portador de una luminaria⁶⁹. El suplemento lumínico –tanto en la mesa como *in itinere*– es comparable a los que se prescribirán en la etiqueta cortesana, tanto en la Edad Media (piénsese por ejemplo en lo dispuesto en las ordinales de Pedro IV el Ceremonioso) como en la Edad Moderna temprana, en la que se

⁶⁸ Distintos autores han subrayado la filiación del organigrama jerárquico del monacato con el modelo militar romano. El *decanus* o preposición (RM) equivaldría al *decanus* del ejército romano, los hebdomanarios y el oficial de semana.

⁶⁹ DUBY, G., “Cuadros. La vida privada en las familias aristocráticas de la Francia feudal. Convivialidad” en DUBY, G. (dir.), *Historia de la vida privada. De la Europa feudal al Renacimiento*, pp. 49-95, esp. 58-61.



Cenacolo de Santa Apollonia en Florencia. Pintura de la Última Cena realizada por Andrea del Castagno

mantendrá el papel representativo de cirios, blandones, hachas y mazas (tómese como ejemplo el Libro de la Cámara Real del Infante don Juan).

Así pues, el refectorio de monjes se convierte muy pronto en instrumento y escenario, según los casos, para que el abad mantenga la disciplina y haga visibles los lazos de jerarquía y autoridad. Este recurso, muy detallado en la RM, la RB y las reglas del siglo VII (RF, RI, RC, RL)⁷⁰ se remonta al desarrollo del cenobitismo. Pacomio es el primero en convertir la entrada al refectorio en una ocasión para aplicar el castigo y señalar al pecador. El que ya se ha humillado ante el altar y ha sido reprendido en la iglesia a la vista de todos, reinterpreta el mismo ritual expiatorio cuando los hermanos se reúnen a comer. Comenzará quitándose el cinturón, gesto que en la época sirve para representar la degradación en el ámbito militar, como nos recuerda Ramón Álvarez Velasco en su edición de los *Praecepta*. Acto seguido adoptará la misma posición que ante el altar, con la cabeza inclinada y las manos bajas⁷¹.

Los castigos que suponen la exclusión de la mesa común van desde la pérdida de la refección a simplemente su retraso. En la RB el monje castigado con falta leve comía lo mismo que el resto, pero algo más tarde y en soledad. Otras reglas más estrictas –incluso cuando se trata de normativas de filiación benita– no se

⁷⁰ Regla de San Fructuoso, Regla de San Isidorio, Regla Común y Regla de San Leandro.

⁷¹ R.Pach. Segunda Sección, cap. 8 “Si sucede que alguno habla o ríe durante la salmodia, o en el tiempo de la oración, o en mitad de la lectura, se desatará enseguida la cintura y con la cabeza inclinada y las manos bajas permanecerá delante del altar y será reprendido por el superior del monasterio. Hará lo mismo delante de los hermanos cuando se reúnan a comer. ÁLVAREZ VELASCO, R., *Pacomio. Reglas monásticas*, Colección *Scriptorium Silense*, 6, p. 116.

contentaron con ello sino que obligaban al sancionado a contemplar de pie y con gesto contrito las refecciones comunitarias (RF) hasta lograr el perdón. En el ámbito particularísimo del monacato eslavo ciertas faltas de índole sexual se castigaban señalando al culpable en el propio refectorio, a modo de público escarnio. Así, el exhibicionismo se castigaba con un día sin comunión y sentarse aislado en el refectorio, y haberse sentado en las rodillas de una mujer (incluso cuando se trataba de la propia madre) se castigaba con pena de ayuno, suspensión de comunión y la obligación de tomar las colaciones apartado de los otros hermanos en el refectorio⁷². La imagen mental que podemos hacernos de escenas como estas se asemeja mucho al aspecto contrito que adopta Judas en los *cenacoli* más antiguos. La expulsión del refectorio, –en tanto que suponía una alteración del horario del monje, una limitación de sus movimientos e incluso, en casos extremos, su reclusión– acarrea además otras medidas punitivas adicionales, impuestas en función de la gravedad de la falta. En el plano físico podía tratarse de una restricción de las libaciones, un cambio en el tipo de pan o en la reducción de la dieta de pan y agua a cantidades tan exiguas que servían poco más que para garantizar la subsistencia. En el plano espiritual la expulsión del refectorio conllevaba siempre la negación de toda bendición, lo que quiere decir que nada de lo que comiese o bebiese el expulso podía ser bendecido por la señal de la cruz, ni por el abad ni por cualquier otro hermano.

Riera Melis, en lo que ya es un estudio clásico sobre las reglas monásticas vigentes en la España visigoda (RF, RI, RC) apunta dos conclusiones sumamente interesantes sobre la regulación de la vida monástica en la Edad Media. En primer lugar, que en el ámbito monástico medieval la exclusión del refectorio era considerada siempre un castigo (y deberíamos puntualizar aquí que en los casos en que dicha exclusión era una dispensa, la situación que la generaba, caso de una enfermedad, tampoco la hacía deseable). En segundo lugar, que todas las reglas incluyeron el apartamiento del refectorio como un recordatorio visible de la pena de excomunión menor⁷³. De lo expuesto por Riera Melis podríamos extraer una tercera conclusión, que tiene que ver con el reconocimiento de la individualidad del sujeto. La condición del excomulgado abarcaba en sí misma las dos caras –positiva y negativa– de la individuación en el seno de una comunidad gregaria. La soledad física que se imponía al excomulgado cuando éste estaba obligado a comer o trabajar solo, era de signo negativo. Paralelamente, el honor de ser solista en el coro o lector en el refectorio, individuaciones ambas de signo positivo, quedaban abolidas mientras se mantuviese la pena de excomunión.

⁷² BÁDENAS DE LA PEÑA, P., “El diablo y el sexo en el monacato eslavo” en GARCÍA DE CORTÁZAR, J. Á. y TEJA, R., *El diablo en el Monasterio. VIII Seminario sobre Historia del Monacato*, Aguilar de Campoo, Fundación Santa María la Real-Centro de Estudios del Románico, 1996, pp. 69-88, esp. 78 y 82.

⁷³ RIERA MELIS, A., “Restricciones alimenticias como recurso expiatorio en algunas reglas monásticas de los siglos VI y VII”, *Aragón en la Edad Media*, 14-15, 2 (1999), pp. 1303-1316, esp. 1311.

La lógica de fondo de este sistema normativo –al margen de su variada casuística– es muy claro: se trata doblegar la voluntad del pecador hasta hacerle desear, por encima de cualquier cosa, el regreso al refectorio, hecho que reflejará mejor que ningún otro su reintegración en la comunidad en calidad de miembro de pleno derecho, como el hijo pródigo que vuelve a la casa del padre. El monje pecador, como nuevo Adán, ansía volver al Paraíso que perdió a causa de su desobediencia, un lugar donde el pan desciende desde el techo como el maná cae del cielo. La visión idílica del refectorio –uno de los espacios comunes más potenciados desde la primitiva formulación del modelo cenobita– se expresó de una forma deliciosamente ingenua en la regla de Ferreolo (cap.35): “Todo monje que sin que se lo ordenen coja una fruta que aún cuelga del árbol o...coja un fruto caído al suelo... se le considerará indigno de la refección común, que es como una reproducción del paraíso”.

Así, como un Edén, se concibió el refectorio en los primeros tiempos del monacato, pero la distancia entre la regla y la vida se fue acrecentando con el paso del tiempo. Los monjes que deseaban comer carne vieron en las misericordias monásticas la ocasión de satisfacer sus apetitos con cierta discreción⁷⁴. Los dormitorios comunitarios dieron paso a las celdas individuales y no faltarían quienes coleccionaran las excusas para eludir la comida común. Esta tendencia que eclosiona en la Baja Edad Media, se convirtió en la tónica dominante durante toda la Edad Moderna. Lo que en la época de redacción de las reglas se había dibujado como un deseable paraíso dejó de serlo a los ojos de los monjes⁷⁵. El veneno de la privacidad había entrado en los claustros.

⁷⁴ LAURIOUX, B., op.cit., p. 168.

⁷⁵ Sobre la mesa monástica y conventual en la Edad Moderna véase PÉREZ SAMPER, M. Á., *Meas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011, cap. III, “La cocina religiosa”, pp. 227-275 y, de la misma autora, “Mujeres en ayunas: el sistema alimentario en los conventos femeninos de la España Moderna”, en *Contrastes: Revista de Historia Moderna*, 11 (1998-2000), pp. 33-80. ABAD ZARDOYA, C., “Entre áscesis y gula: imaginario de la gastronomía monástica y conventual”, en *Argensola*, 121 (2011), pp. 313-344.



El presidente de la Fundación Santa María la Real del Patrimonio Histórico, José María Pérez, "Peridís", con los alumnos y profesores del XXVIII Seminario sobre Historia del Monacato

