

# CLUNIACENSES Y CISTERCIENSES EN EL SIGLO XII: DOS CONCEPCIONES DEL ASCETISMO, DOS SISTEMAS ECONÓMICOS, DOS ACTITUDES ANTE LA ALIMENTACIÓN

Antoni RIERA MELIS  
*Universidad de Barcelona*

## INTRODUCCIÓN

Entre 1080 y 1150, se produjo en la Europa central una fuerte controversia monástica, un disenso entre los partidarios de un ascetismo feudalizado, laxo, y los defensores de una espiritualidad mucho más exigente, radicalmente distinta de la secular. El crecimiento que venía experimentado, desde finales del siglo X, la economía occidental<sup>1</sup> había afectado el funcionamiento interno de las abadías, cuyas rentas habían experimentado un alza persistente. El manejo del dinero se había convertido en una práctica corriente en los claustros. Las donaciones *post obitum* y las limosnas, las iglesias propias y una gestión solícita del patrimonio se habían convertido en los principales factores de prosperidad para los grandes monasterios. A raíz de esta agregación continuada de recursos, los monjes, sin abandonar a nivel individual el espíritu de pobreza originario, habían ingresado en el restringido círculo de los potentados. *Fit monachus miles, se fit de paupere dives* comentaba irónicamente un canónigo francés, hacia 1080, refiriéndose a los numerosos segundones de la nobleza que tomaban el hábito<sup>2</sup>. La recuperación del control directo de la Santa Sede sobre algunos de los principales cenobios europeos, a raíz de la reforma gregoriana, había permitido

<sup>1</sup> Analizado con rigor, aunque desde perspectivas metodológicas muy distintas, por BOIS, Guy y TOUBERT, Pierre, en sendas monografías: *La mutation de l'an mil. Lounand, village mâconnais de l'Antiquité au féodalisme*, París, 1989, y *L'Europe dans sa première croissance. De Charlemagen a l'an mil*, París, 2004.

<sup>2</sup> LECLERCQ, J., «La crise du monachisme aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles», *Aux sources de la spiritualité occidentale. Etapes et constantes*, París, 1964, p. 179.

paralelamente al monacato avanzar hacia sistemas de organización más centralizados y jerarquizados.

La expansión del patrimonio había obligado a los profesos a dedicar una parte creciente de su tiempo a las tareas administrativas, a pleitear contra los herederos que se negaban a entregar los bienes legados por sus progenitores al monasterio. La misma dispersión de las propiedades había relajado los vínculos internos de las comunidades; algunos de cuyos miembros habían sido enviados, solos o en pequeños grupos, a decanías lejanas para dirigir el trabajo de los payeses y recaudar las rentas. Los cenobios, al incrementarse sus ingresos, se habían convertido en refugios atractivos para bastantes segundones de la nobleza, que introdujeron sus costumbres en la clausura, empezando por el régimen alimentario. La sinergia de estos cambios había provocado, en los principales monasterios, una inobservancia gradual de la Regla y una secularización progresiva del estilo de vida, dos fenómenos criticados por el sector más radical de la clerecía y por la literatura profana de la época. Los paradigmas más visibles de esta dinámica fueron Cluny, en Francia, y Gorze, en Germania.

En el último tercio del siglo XI, la desigual distribución de los resultados del crecimiento económico, la diversificación de la sociedad y la revitalización de la actividad intelectual provocaron, en las áreas centrales de Occidente, un desfase entre las demandas espirituales de los fieles y los modelos de conducta ofrecidos por el monacato<sup>3</sup>. Los sectores más exigentes de la sociedad reclamaban cambios en el funcionamiento interno de los cenobios, una vuelta a la pobreza, la sobriedad y frugalidad iniciales. Sus críticas aceleraron la aparición de órdenes nuevas, que practicaban un ascetismo riguroso, compartían una exigencia de autenticidad y de personalización de la vida religiosa, y rechazaban la autocomplacencia rutinaria y el ritualismo. Los creadores del «nuevo monacato»<sup>4</sup> sostenían que las comunidades debían aislarse física y mentalmente del mundo laico circundante, para no ser contaminadas por los valores e intereses feudales que lo configuraban; reivindicaban la pobreza, la castidad y el aislamiento. Sus propuestas de renovación se plasmaron inicialmente en un retorno a la fuente originaria del monacato occidental, a la Regla de Benito de Nursia, depurada de las interpolaciones y modificaciones que había sufrido durante las épocas carolingia y otónida, y en una revalorización del eremitismo<sup>5</sup>. El Císter, la Cartuja,

<sup>3</sup> DALES, R. C., *The intellectual life of Western Europe in The Middle Ages*, Leiden, 1995, p. 186.

<sup>4</sup> Cuyas propuestas han generado numerosos análisis: LECLERCQ, J., «La crise du monachisme aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles», pp. 175-204; PACAUT, M., «Structures monastiques, société et Église en Occident aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles», *Aspects de la vie conventuelle aux X<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècles*, Lyon, 1975, pp. 11-23; ZERBI, P., «'Vecchio' e 'nuovo' monachesimo alla metà del secolo XII», *Istituzioni monastiche e istituzioni canonicali in Occidente, 1123-1215*, Milán, 1980, pp. 3-24; MERLO, G. G., «Tra 'vecchio' e 'nuovo' monachesimo (metà XII metà XIII secoli)», en *Studi Storici*, 1987, pp. 447-469. Para una síntesis breve pero bien documentada, véase VAUCHEZ, A., *La espiritualidad del Occidente Medieval*, Madrid, 1985, pp. 65-88, o LAWRENCE, C. H., *El monacato medieval. Formas de vida religiosa en la Europa Occidental durante la Edad Media*, Madrid, 1999, pp. 183-209.

<sup>5</sup> Proceso al que el Centro di Studi Medioevali de Mendola ha dedicado una de sus misceláneas, *L'Eremitismo in Occidente nei secoli XI e XII*, Milán, 1965. También se ha ocupado recientemente del tema André VAUCHEZ, *Eremites de France et d'Italie (X<sup>e</sup>-X<sup>e</sup> siècle)*, Roma, 2003.

Grandmont y Camaldoli, la vanguardia de las nuevas corrientes, buscan, pues, la inspiración en el pasado remoto, no en el inmediato.

La controversia entre los dos modelos de monacato<sup>6</sup> se centralizó en torno a Cluny y el Císter, sus principales protagonistas fueron —como se verá más adelante— sendos abades de ambas comunidades, Pedro el Venerable y Bernardo de Claraval. Las divergencias entre los monjes negros y los monjes blancos han sido analizadas desde diversas perspectivas: modelo de ascetismo, gestión del tiempo, administración del patrimonio, estructuras de gobierno de las abadías y de la Orden, producción cultural y opciones estéticas. Esta disparidad de enfoques ha generado una bibliografía extensa y de calidad<sup>7</sup>. A pesar que los dos grandes polemistas, conscientes del papel que jugaba en la vida de los ascetas, concedieron una notable atención a la alimentación, el legado dietético de ambas órdenes no ha sido aún estudiado. Mi propuesta consistirá en analizar brevemente el «viejo» y el «nuevo» régimen alimenticio monástico, insertándolos en el contexto de la primera mitad del siglo XII, cuyos principales parámetros eran el auge de las estructuras feudales, la aparición de un nuevo espíritu científico<sup>8</sup>, la consolidación de la reforma gregoriana<sup>9</sup> y la difusión de propuestas espirituales inéditas.

Debido a la naturaleza de las fuentes disponibles, escasas y básicamente de carácter normativo, así como de los problemas cronológicos que continúan planteando algunas de ellas<sup>10</sup>, intentaré reconstruir el modelo alimentario, el ideal dietético, más que las comidas que se consumieron efectivamente en los refectorios cluniacenses y cistercienses durante la primera mitad del siglo XII. La ausencia de fuentes directas, de registros contables, y de testimonios coetáneos fiables no nos permite aún abordar objetivos más ambiciosos.

<sup>6</sup> De la cual ya se han ocupado algunos cualificados expertos, como Adriaan H. BREDERO [*Cluny et Cîteaux au douzième siècle. L'Histoire d'une controverse monastique*, Amsterdam & Maarsse, 1985], Giles CONSTABLE [«Cluny-Cîteaux-La Chartreuse, San Bernardo e la diversità delle forme di vita religiosa nel XII secolo», *Studi su San Bernardo de Chiaravalle nell'ottavo centenario della canonizzazione*, Roma, 1975, pp. 93-114; *The Reformation of the twelfth century*, Cambridge (Mass.) 1966] y P. ZERBI [«Cluny e Cîteaux: riflessioni e ipotesi sui rapporti fra i due 'ordine' durante lo scisma di Ponzio (1122-1126)», *I Cistercensi e il Lazio*, Roma, 1978, pp. 235-246].

<sup>7</sup> Bien resumida y analizada a *L'Histoire des moines, chanoines et religieux au Moyen Âge. Guide de recherche et documents*, sous la direction de VAUCHEZ, A. y CABY, C., Brepols, 2003, pp. 22, 24, 44-45, 102-103, 116-117, 231-232 y 234-235.

<sup>8</sup> En cuya génesis desempeñaron un papel clave las traducciones al latín de los tratados médicos, astronómicos, físicos y filosóficos clásicos y árabes.

<sup>9</sup> Que se tradujo en el reforzamiento del poder pontificio, el despliegue del derecho canónico y la centralización eclesiástica: VAUCHEZ, A. «Les transformations de l'Église et de la vie religieuse en Occident aux XIe et XIIIe siècles», en SABATÉ, F. (ed.), *Balaguer, 1105. Cruilla de civilitzacions*, Lleida, 2007, pp. 61-64.

<sup>10</sup> Como consecuencia del escaso espacio de que dispongo, no resumiré la controversia vigente entre los expertos acerca de las fechas de redacción de los textos fundacionales del Císter; el lector interesado dispone de tres breves pero bien documentados dossiers: WADDELL, C., «The Exordium Cisterii and the Summa

## EL ASCETISMO DE LOS MONJES NEGROS: UNA VIDA CENTRADA EN LA LITURGIA

En la abadía borgoñona, se producían, desde 1070, una serie de importantes cambios en la forma de vida y en la dieta de los monjes. La mejor fuente para analizar estas transformaciones siguen siendo las Costumbres de Ulrico<sup>11</sup>, una codificación de los usos internos de la gran comunidad, redactada hacia 1085. Benito de Nursia, a mediados del siglo VI, había previsto que los monjes no sólo debían dedicar una tercera parte de su tiempo a las tareas mecánicas, sino que, cuando las circunstancias lo requirieran, tenían que asumir incluso las faenas agrarias. Sembrar, segar, vendimiar no constituían, según el padre del benedictinismo, trabajos viles, incompatibles con la dignidad de un asceta, ni un castigo divino, sino el medio más adecuado para ganar el pan propio y el de los pobres, así como una buena vía para rebajar la concupiscencia. En el 818, Benito de Aniana, al reformar por encargo de Luis el Piadoso la norma benedictina inicial, amplió considerablemente el tiempo consignado a la plegaria a expensas de las horas destinadas a las labores mecánicas. Esta tendencia se acentuó todavía más en Cluny, donde el trabajo manual de los monjes, durante el segundo tercio del siglo XI, había quedado circunscrito a unas pocas actividades de carácter más simbólico que real, como cultivar el huerto, desvainar legumbres y amasar eventualmente el pan<sup>12</sup>. No se confeccionaban ni zurcían los hábitos o las prendas interiores<sup>13</sup>, descargaban estos quehaceres en los sastres del burgo que había surgido en torno al monasterio, quienes les exigían, como es lógico, una compensación económica por el trabajo. Cada martes el guardián del grano<sup>14</sup> recogía la ropa sucia de toda la comunidad y la entregaba a los bataneros del molino pañero, que se la devolvía limpia, seca y plegada el sábado<sup>15</sup>.

A pesar de la escasa atención que dedican las Costumbres de Ulrico al trabajo intelectual<sup>16</sup>, el número y la calidad de los manuscritos realizados, durante el siglo XII, en el escritorio de Cluny, acreditan una dedicación constante y una inversión de tiempo muy superior al consignado a las faenas mecánicas. La copia de textos constituía una tarea compatible con el espíritu de la vida monástica, una tarea difícil, exigente, educativa y provechosa, por lo menos a largo plazo, para el conjunto de la sociedad. Sin una buena biblioteca, un ambiente de estudio y una sólida preparación intelectual, Pedro el Venerable no habría podido coordinar, entre 1141 y 1143, una

---

*Cartae Caritatis*», en SOMMERFELDT, J. R. (ed.), *Cistercian Ideals and Reality*, Kalamazoo, 1978, pp. 30-61; PACAUT, M., *Les moines blancs. Histoire de l'ordre de Cîteaux*, París, 1993, pp. 32-34; y *Le origini cisterciensi. Documenti*, a cura di STERCAL, C. y FIORONI, M., Milán, 2004, pp. IX-XII.

<sup>11</sup> «Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii», en MIGNE, J. P. (ed.), en *Patrologiae cursus completus. Series Latina*, CXLIX, París, 1882, pp. 633-778.

<sup>12</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 676.

<sup>13</sup> «Consuetudines Cluniacensis», cols. 752 y 753.

<sup>14</sup> Monje que, por encargo del mayordomo, administraba los cereales de la comunidad, cuyas atribuciones aparecen detalladas en las citadas *Consuetudines*, col. 762.

<sup>15</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 762.

<sup>16</sup> Lo relegan, sin precisar su duración, a las horas subsiguientes al almuerzo y la cena, que los monjes, en silencio absoluto, dedicaban a la lectura o a la escritura: «Consuetudines Cluniacensis», col. 712.

traducción latina del Corán ni dotarla de un prólogo<sup>17</sup> en el que defendería la viabilidad de la conversión de los musulmanes a través de la discusión teológica<sup>18</sup>.

No sorprende que unos cenobitas que confiaban una buena parte de las tareas manuales internas a domésticos o asalariados dedicasen poco tiempo al cultivo de los campos, incluso de los inmediatos al monasterio. La contribución de los monjes negros a la explotación del patrimonio consistía entonces sólo en organizar el trabajo de un amplio colectivo de payeses y jornaleros, y administrar sus resultados. La ocupación específica del monje era la plegaria, no las tareas rurales, y su ámbito propio, el coro, no las sementeras o los pastos<sup>19</sup>. El ascetismo cluniacense primaba la salmodia y la liturgia a costa de la mortificación corporal y las tareas productivas: Ulrico dedicó cincuenta y cinco capítulos de sus *Consuetudines*<sup>20</sup> a la reglamentación de los cantos diarios de la comunidad, que variaban a lo largo del año, en función del ciclo de las festividades. Los rezos, casi ininterrumpidos, no sólo se desarrollaban sistemáticamente en un escenario amplio y profusamente decorado, sino que exigían además un complejo acompañamiento musical, un lujoso vestuario y un rico instrumental litúrgico. Del equilibrio propuesto inicialmente por Benito de Nursia entre la oración y el trabajo no quedaba, pues, casi nada. De un monje negro no se tenía que esperar afán de sufrimiento, laboriosidad o frugalidad, sino entrega a la oración, castidad y caridad.

#### LA ECONOMÍA CLUNIACENSE: LA CENTRALIDAD DE LA MANO DE OBRA SECULAR

Un monasterio no era un mero señorío, la gestión del patrimonio no perseguía como finalidad primordial incrementar gradualmente los ingresos, sino satisfacer las demandas básicas de la comunidad. Las Costumbres de Ulrico especifican cuáles eran, a finales del siglo XI, estas necesidades: alimentar y vestir unos trescientos monjes acostumbrados a unas condiciones de vida privilegiadas, más parecidas a las de los señores que a las de los campesinos, mantener los equipos de servidores, de *famuli*, que vivían en las diversas dependencias de la reserva, atender a un conjunto de pobres pensionistas<sup>21</sup> —dieciocho exactamente— y a un número variable de peregrinos, y efectuar distribuciones periódicas de limosnas entre los necesitados<sup>22</sup>.

La comunidad, para atender estas necesidades, disponía de un vasto conjunto de tierras roturadas y yermas, gestionado por el mayordomo con la colaboración de una

<sup>17</sup> PETRUS VENERABILIS, «Contra sectam et haeresim sarracenorum», en *Patrologia Latina*, CLXX-XIX, París, 1890, cols. 673-720

<sup>18</sup> La contribución de Cluny a la polémica antiislámica de finales del siglo XI ha sido revisada por Dominique LONGA-PRAT en una reciente monografía: *Ordonner et exclure. Cluny et la société chrétienne face à l'hérésie, au judaïsme et à l'islam (1000-1150)*, París, 2000.

<sup>19</sup> PACAUT, M., *L'Ordre de Cluny (909-1789)*, París, 1986, pp. 283-286.

<sup>20</sup> Cols. 643-700.

<sup>21</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 766.

<sup>22</sup> La comunidad, a la entrada de la Cuaresma, repartía anualmente, por ejemplo, 250 cerdos salados entre 16.000 pobres: «Consuetudines Cluniacensis», col. 753.

serie de monjes, encabezada por el guardián del grano y el custodio del vino. El patrimonio, desde el siglo XI, estaba organizado en diversos señoríos autónomos, las decanías, la creación, superficie y estructura de las cuales dependía de la voluntad del abad y de sus asesores económicos<sup>23</sup>. Al frente de cada una de estas circunscripciones había, durante una buena parte del año, un decano<sup>24</sup>, un monje íntegro y experto, buen conocedor de las tareas agrarias y ganaderas, así como de la psicología de los payeses. Estos administradores locales, además de recaudar los censos y las restantes prestaciones a los payeses, intervenían en la negociación de todos los contratos concernientes a la explotación del señorío: supresión de malos usos, rescate de servidumbres, compras o permutas de tierras y concesiones de créditos a los campesinos libres de la redonda<sup>25</sup>. La gestión de los decanos era supervisada atentamente por el gran prior, quien, concluidas las mieses y la vendimia, pasaba revista al granero y a la bodega de cada circunscripción, establecía la cantidad de cereales y de vino que debía quedarse en ella, para la próxima siembra y el consumo de los residentes y de los peregrinos durante el año siguiente, y organizaba el traslado del resto al monasterio<sup>26</sup>.

Ante el repliegue laboral de los monjes negros, el cultivo de los campos corría a cargo de domésticos y de jornaleros, en la reserva, y de payeses, en los mansos. La expansión del dominio y su compleja organización interna reducían considerablemente los rendimientos. Una buena parte de la producción generada en cada decanía se quedaba en ella para satisfacer las necesidades locales. El resto se destinaba al abastecimiento de la comunidad, cuyos gestores, a fin de reducir trajines, siempre difíciles y onerosos, optaron por la economía monetaria. Los excedentes de cereales y de vino obtenidos en los señoríos periféricos eran vendidos en los mercados locales<sup>27</sup> y el mayordomo, con las cantidades obtenidas, adquiría alimentos y otros bienes de consumo, a lo largo del año, en el burgo anejo al monasterio. La economía cluniacense, desde mediados del siglo XI, no se organizaba, pues, de acuerdo con modelos estrictamente cerrados, sino que utilizaba con bastante asiduidad el intercambio mercantil y el numerario.

La venta de los productos agropecuarios proporcionados por los censos en especie de las decanías periféricas no constituía, sin embargo, la única fuente de moneda de que disponía la comunidad. Los ingresos internos más importantes y regulares eran, sin duda, las restantes rentas señoriales. Los censos en metálico, las multas judiciales, los diezmos y otras prestaciones en numerario que la comunidad recaudada en el conjunto de sus territorios inmunes ascendían, hacia 1080, a unas 300 libras, suma que, en los años normales, debía de cubrir todos sus gastos ordinarios<sup>28</sup>.

<sup>23</sup> DUBY, G., «Le budget de l'abaye de Cluny entre 1080 et 1155. Économie domaniale et économie monétaire», en *Seigneurs et paysans (Homes et structures du Moyen Age II)*, París, 1988, pp. 147-148.

<sup>24</sup> Cuyas atribuciones son enumeradas por Ulrico en uno de los capítulos de sus *Costumbres: «Consuetudines Cluniacensis»*, cols. 738-740.

<sup>25</sup> DUBOIS, J., «L'institution des convers au XII<sup>e</sup>me siècle, forme de vie monastique propre aux laïcs», en *I laici nella «societas christiana» dei secoli XI e XII*, Milán, 1968, pp. 194-195.

<sup>26</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 740.

<sup>27</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 751.

<sup>28</sup> DUBY, G., «Le budget de Cluny», pp. 149-150.

Desde antes de la redacción de las Costumbres de Ulrico, Cluny se beneficiaba de rentas externas, en especie y en metálico, procedentes de más allá de los confines del patrimonio. Su irradiación espiritual a escala europea se traducían, entre otras cosas, en una afluencia creciente de toda clase de recursos hacia el gran cenobio borgoñón. Desde la creación de la Orden, la abadía madre exigía sistemáticamente a las comunidades afiliadas algunas prestaciones anuales, tanto en numerario como en especie<sup>29</sup>. A estos ingresos regulares se sumaban las limosnas que los grandes señores del conjunto de Occidente ofrecían esporádicamente al monasterio, y cuyos gestores se esforzaban por transformar en entregas periódicas de moneda o de alimentos no perecederos, como pescado salado o queso. La más importante de estas limosnas era el «censo» del rey de Castilla: Fernando I, después de someter las taifas al pago de las parias, en la fase final de su reinado, se comprometió a entregar cada año a Cluny, para la adquisición de vestuario y bienes de equipo, mil áureos o *mectales*<sup>30</sup>. Su sucesor, Alfonso VI, duplicó el «censo», en 1077, y autorizó a la comunidad para consignarlo a la compra de cereales<sup>31</sup>.

¿A qué destinaba la comunidad estos importantes ingresos en metálico? A la adquisición de bienes de consumo que no eran capaces de producir en el patrimonio, los *exteriora*, como las especias y los paños para los hábitos de los monjes<sup>32</sup>. Los ingresos en moneda se utilizaban además para comprar alimentos ordinarios, tanto pescado, cerdos<sup>33</sup> y carne<sup>34</sup>, como trigo y vino, en los años de malas cosechas<sup>35</sup>. En las épocas de mayor liquidez, la abadía consignaba sumas importantes a la ampliación del patrimonio: entre 1090 y 1110, adquirió tierras por valor de 900 libras<sup>36</sup>. Finalmente destinaba también pequeñas partidas a beneficencia.

La lectura de las Costumbres de Ulrico pone de manifiesto que la economía de Cluny pivotaba entonces sobre la explotación de su vasto patrimonio, cuyas partes más rentables eran las que integraban la reserva, explotadas básicamente mediante equipos de domésticos encomendados<sup>37</sup>. Evidencia también que la comunidad, hacia 1080, mantenía estrechos vínculos comerciales con los mercaderes del burgo y expandía

<sup>29</sup> VALOUS, G. de, *Le monachisme clunisien des origines au xvème siècle*, París, 1970, II, pp. 116-117. PACAUT, M., *L'Ordre de Cluny*, p. 343.

<sup>30</sup> BISKHO, J., «Fernando I y los orígenes de la alianza castellanoleonese con Cluny», en *Cuadernos de Historia de España*, Buenos Aires, 1968, 47-48, pp. 31-35, (1969), 49-50, pp. 50-116 y VALOUS, G. de, *Le monachisme clunisien* II, p. 171.

<sup>31</sup> LACARRA, J. M.ª, «Aspectos económicos de la sumisión de los reinos de taifas (1010-1102)», *Colonización, parias, repoblación y otros estudios*, Zaragoza, 1981, p. 75. VALOUS, G. de, *Le monachisme clunisien*, II, p. 171. DUBY, G., «Le budget de Cluny», p. 151.

<sup>32</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 752.

<sup>33</sup> En los momentos de las grandes distribuciones anuales de limosnas en especie: «Consuetudines Cluniacensis», col. 753.

<sup>34</sup> Destinada a la cocina de la hospedería y a la de la enfermería: «Consuetudines Cluniacenses», col. 766.

<sup>35</sup> «Consuetudines Cluniacensis», cols. 751-752.

<sup>36</sup> DUBY, G., «Le budget de Cluny», p. 152.

<sup>37</sup> DUBY, G., «Le budget de Cluny», p. 165.

numerario por los territorios circundantes, dinamizando la actividad económica en una amplia región. La afluencia de metales preciosos, en una coyuntura de expansión económica, indujo a los administradores de la abadía a adquirir fuera del dominio, no sólo los paños o las especias, sino también el trigo y el vino cotidianos. La contribución de los artículos agropecuarios producidos en el dominio al abastecimiento del monasterio cayó, desde 1090, rápidamente: la comunidad, en 1122, no extraía del patrimonio más que una cuarta parte de las subsistencias<sup>38</sup> e invertía anualmente en la compra de trigo y de vino unos 20.000 sueldos<sup>39</sup>, cantidad muy elevada para una colectividad de unos 400 monjes. Hacer depender el avituallamiento ordinario del monasterio de las rentas en metálico, de unos ingresos de procedencia diversa y a menudo lejana constituía, sin embargo, una opción arriesgada. Después de años de euforia, durante los cuales la comunidad se acostumbró a la vida fácil, llegó la época de las dificultades, de la falta de dinero en la caja y de víveres en los almacenes. Los primeros síntomas afloraron hacia 1109 y se hicieron manifiestos una década después.

¿Cuáles fueron las causas de esta inversión de la coyuntura? Una reducción gradual de los ingresos en metálico. Con el cambio de centuria, muchas de las antiguas rentas, por motivos tanto económicos como políticos y eclesíásticos, experimentaron una caída importante. El clero secular había obtenido de Gregorio VII y Urbano II que los señores laicos no pudieran transferir sus iglesias privadas, con los derechos correspondientes, a los monasterios; la recuperación de los diezmos y primicias por los ordinarios diocesanos repercutió negativamente en la economía del monasterio<sup>40</sup>. La Orden cluniacense, por otra parte, había perdido cohesión interna y muchas comunidades filiales dejaron de pagar con exactitud y puntualidad sus respectivos «censos» a la gran abadía borgoñona<sup>41</sup>. La reunificación de al-Ándalus por los almorávides había privado a los soberanos castellanos de una de sus principales fuentes de numerario, las parias, y dificultaba el pago del «censo» anual a Cluny<sup>42</sup>. Otros príncipes europeos, faltos de la liquidez de antaño, adoptaron soluciones parecidas. La evasión del diezmo prosperó coetáneamente entre unos campesinos a los que la naciente economía de mercado proporcionaba una salida fácil y rentable para sus excedentes<sup>43</sup>. El entusiasmo suscitado por la nuevas órdenes monásticas entre los fieles de todas las capas sociales sustrajo también, desde 1090, limosnas a Cluny, una institución que les recordaba indefectiblemente el pasado, que ya no aportaba nada nuevo al campo del ascetismo<sup>44</sup>.

<sup>38</sup> Como recordaría, unos treinta años más tarde, el abad Pedro el Venerable en la introducción de la «Dispositio rei familiaris Clunicensis», en *Patrologia Latina*, París, 1890, CLXXXIX, col. 1047.

<sup>39</sup> *Ibidem*.

<sup>40</sup> VIOLANTE, G., «Il Monachesimo Cluniacense di fronte al mondo politico e ecclesiastico (secoli X-XI)», *Studi sulla Christianità medioevale*, Milán, 1972, pp. 42-43. PACAUT, M., *L'Ordre de Cluny*, pp. 184-185.

<sup>41</sup> DUBY, G., «Le budget de Cluny», p. 157.

<sup>42</sup> Alfonso VII reduciría, en 1147, la citada prestación a 200 maravedíes y compensaría el resto con una importante donación de tierras, que permitiría a la comunidad borgoñona crear un nuevo priorato en Castilla: DUBY, G., «Le budget de Cluny», p. 157.

<sup>43</sup> BREDERO, A. H., *Cluny et Cîteaux*, p. 146.

<sup>44</sup> PACAUT, M., *L'Ordre de Cluny*, pp. 177-178.

Las dificultades provenían también del campo de los gastos. El alza gradual de precios —imputable al desfase que se produjo, después de 1100, a escala occidental entre la velocidad de circulación y la magnitud de la masa monetaria disponible y el alza, bastante más lenta, de la oferta global de bienes— erosionó las finazas de una abadía que se había acostumbrado a comprar en el mercado una buena parte de los alimentos básicos y había emprendido simultáneamente costosos proyectos constructivos. El encarecimiento de los productos agropecuarios y el alza de los jornales dispararon los dispendios, situándolos, a pesar de los mecanismos de control instaurados<sup>45</sup>, por encima de los ingresos y obligaron a reducir cuantitativa y cualitativamente las raciones cotidianas de pan y vino, así como las de queso y pescado en el «general»<sup>46</sup>.

La caída de los ingresos y la subida paralela de los gastos precipitaron la abadía por la pendiente de la crisis económica. La salida de las dificultades implicaba, pues, un recorte sustancial de los dispendios y un replanteamiento de la gestión del patrimonio. Después una década de indecisión, el saneamiento de las finanzas fue asumido por el abad Pedro el Venerable, que promulgó, en 1146, unos nuevos estatutos<sup>47</sup>, más sobrios y exigentes que las Costumbres de Ulrico. La nueva normativa tendía a reducir los excesos en la mesa y en el coro, a racionalizar la gestión de los recursos y a intensificar el trabajo manual<sup>48</sup> de los monjes. El reformador y sus asesores reforzaron el control del abad sobre los administradores de los recursos de la comunidad y descargaron sobre los conversos<sup>49</sup> casi todas las tareas internas de la comunidad, prescindiendo del personal asalariado que las había ido asumiendo<sup>50</sup>.

La reducción del consumo, el incremento del trabajo por parte de los monjes y el crecimiento de los conversos no alcanzó, sin embargo, unos niveles suficientes para neutralizar el déficit presupuestario que arrastraba Cluny. El equipo reformador, ante la escasa capacidad de sacrificio de la comunidad, abrió una segunda vía de actuación, complementaria de la inicial, cuyo objetivo principal consistía en reforzar los vínculos existentes entre el abastecimiento del monasterio y el patrimonio. Las nuevas directrices quedaron plasmadas en la ya citada<sup>51</sup> *Dispositio rei familiaris Clunicaensis*, cuya redacción se ha situado hacia el 1148, y en la *Constitutio*

<sup>45</sup> DUBY, G., «Le budget de Cluny», p. 159.

<sup>46</sup> Véase *infra*, notas 100-102.

<sup>47</sup> «Statuta congregationis cluniacensis», en *Patrologiae Latina*, CLXXXIX, París, 1890, cols. 1023-1047.

<sup>48</sup> BREDERO, A. H., *Cluny et Cîteaux*, p. 187.

<sup>49</sup> Una modalidad de cenobitas incapaces, por su baja extracción social o sus limitaciones intelectuales de alcanzar el nivel de instrucción exigible a un clérigo; que dedicaban casi todo su tiempo, a pesar de haber formulado los tres votos y vestir el hábito, al trabajo manual; no frecuentaban el escriptorio, y comían, dormían y rezaban separados de los monjes. Su aportación a la economía monástica y su estatuto jurídico ha suscitado un interés creciente entre los historiadores del ascetismo y del mundo rural: I *Laici nella 'societas christiana' dei secoli XI e XII*, Milán, 1968. *Mouvances laïques des ordres religieux*, Saint-Etienne, 1996. BECCARIA, S., «I conversi nel Medioevo. Un problema storico e storiografico», en *Quaderni medievali*, 1998, 46, pp. 120-156.

<sup>50</sup> «Statuta congregationis cluniacensis», cols. 1036-1037.

<sup>51</sup> Véase *supra*, nota 38.

*expense Cluniaci*<sup>52</sup>. Después de repartir el aprovisionamiento alimenticio del monasterio entre los dominios circundantes<sup>53</sup>, Pedro el venerable y sus asesores intentaron equilibrar el presupuesto con un aumento de la productividad en todo el patrimonio. Racionalizaron el sistema de *mensatica* ya vigente. Intentaron que algunas decanías se especializaran, conforme a sus condiciones naturales, en una producción concreta<sup>54</sup> y que las restantes continuaran aprovisionando de cereales, legumbres y lardo, de acuerdo con un sistema de rotación más preciso que el vigente, el refectorio monástico<sup>55</sup>. Sólo se tenían que adquirir en el mercado o a los comerciantes aquellos productos que no pudieran producirse en el dominio.

A fin de incrementar la productividad en cada señorío, los reformadores, después de comprobar que la reserva era el área más rentable en casi todas las decanías, alentaron el restablecimiento de la explotación directa. Puesto que las prestaciones laborales exigidas a los payeses habían sido casi completamente redimidas en la etapa anterior y los monjes negros no estaban dispuestos a aumentar su dedicación a las tareas agrarias, el avance de la explotación directa tendría que apoyarse, pues, en los fámulos de la abadía y en mano de obra asalariada. Pedro el Venerable, ante las resistencias internas que suscitaban sus reformas, adjudicó a los profesos las tradicionales tareas de gestión del patrimonio y a los conversos las tareas internas y domésticas del monasterio; no los envió —siguiendo el ejemplo de otras órdenes— a talar los bosques, a podar las viñas o a arar las sementeras. El auge de la explotación directa y el incremento de la productividad en las decanías, desde 1150, se apoyó, pues, en la sobreexplotación de los servidores encomendados, de los miembros de la *familia*<sup>56</sup>, y en la contribución de mano de obra asalariada, no en el esfuerzo físico de los monjes negros, que continuaron dedicando una buena parte de su tiempo a la plegaria.

Las medidas impulsadas por Pedro el Venerable consiguieron erradicar las compras de cereales, atenuar sensiblemente la dependencia del mercado para el abastecimiento de vino y mejorar la asignación de los recursos. Sus sucesores inmediatos en el abadiato, todos de extracción nobiliaria, consiguieron captar nuevos donativos de los señores laicos y mantener el equilibrio presupuestario. La situación cambiaría después de 1200, cuando el consumo volvería a crecer a un ritmo más rápido que el de la producción y la comunidad, antes que renunciar a unas condiciones de vida aristocratizantes, preferiría acudir al crédito. El manejo ininterrumpido del dinero y las relaciones cada vez más estrechas con prestamistas comprometerían, en un momento en que los moralistas ensalzaban la pobreza y la sobriedad, cuando arreciaban las críticas a la riqueza y la avaricia<sup>57</sup>, la irradiación espiritual de Cluny. Una

<sup>52</sup> Editada por BERNARD, A. y BRUEL, A., en *Recueil des Chartes de l'abbaye de Cluny*, París, 1903, V, pp. 490-505.

<sup>53</sup> «Dispositio rei familiaris», col. 1048.

<sup>54</sup> *Ibidem*.

<sup>55</sup> «Dispositio rei familiaris», cols. 1048-1049

<sup>56</sup> DUBY, G., «Un inventaire des profits de la seigneurie clunisien à la mort de Pierre le Venerable», *Seigneurs et paysans*, p. 181.

<sup>57</sup> VAUCHEZ, A., *La espiritualidad del Occidente medieval (siglos VII-CII)*, Madrid, 1985, p. 93-96.

inserción deficiente en la economía rural provocaría, en la Baja Edad Media, dificultades materiales en Cluny y erosionaría su prestigio entre los colectivos sociales más inconformistas.

#### UN SISTEMA ALIMENTARIO AMPLIO Y REFINADO

En Cluny, como consecuencia de la caída gradual del nivel ascético, el régimen alimentario perdió, durante el siglo XI, su frugalidad originaria y creció en magnitud y variedad. El laxismo dietético no fue, sin embargo, exclusivo de los monjes negros, en la etapa central de la Edad Media arraigó también en muchas otras congregaciones, como se desprende de las críticas de algunos moralistas coetáneos. Para estas comunidades, el placer en la mesa no era incompatible con la excelencia moral, puesto que, bien controlado, podía, incluso, elevar el espíritu. La enología occidental es indisociable de estas comunidades relajadas, que crearon algunos de los principales vinos de la época; su herencia hoy es aún reivindicada en algunas áreas de gran tradición vitivinícola, como Borgoña y Champaña.

¿Era tan abundante y refinada la dieta de los cluniacenses<sup>58</sup> de principios del siglo XII como sostenían sus numerosos detractores?<sup>59</sup> La comunidad, de acuerdo con la normativa benedictina inicial, efectuaba normalmente dos comidas al día. El almuerzo, que se servía a sexta, constaba de dos platos calientes —una menestra de verduras y un potaje de legumbres secas<sup>60</sup>, cocinados con lardo<sup>61</sup>— y de un suplemento, el «general», consistente en cinco huevos o una ración de queso cocido<sup>62</sup>. Estos platos iban sistemáticamente acompañados de una libra de pan y de una hemina de vino sin rebajar<sup>63</sup>. La cena, mucho más frugal, consistía sólo en los restos del pan y del vino que había reservado, al mediodía, cada comensal y, eventualmente, en fruta del tiempo u obleas<sup>64</sup>. Los monjes, poco cuidadosos, que hubiesen consumido todo el pan y el vino en el almuerzo recibían un suplemento al atardecer<sup>65</sup>. Antes de completas, los ascetas que tuvieran sed podían, después de haber sido autorizados por el mayordomo, efectuar una última bebida<sup>66</sup>.

El funcionamiento de la cocina y del refectorio experimentaba, en Cluny, algunos cambios en las jornadas penitenciales. La comunidad desayunaba el lunes, el miércoles y

<sup>58</sup> Para un análisis más preciso y documentado del comportamiento alimentario de los monjes negros en el refectorio: RIERA MELIS, A., «Alimentació i ascetisme a Europa Occidental al segle XII. El model cluniacenc», en *Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, 1955, I, pp. 39-105.

<sup>59</sup> Véase *infra*, notas 84-93.

<sup>60</sup> Normalmente habas.

<sup>61</sup> Cols. 760-761.

<sup>62</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 728.

<sup>63</sup> «Consuetudines Cluniacensis», cols. 703-704.

<sup>64</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 617.

<sup>65</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 763.

<sup>66</sup> *Ibidem*.

el viernes, entre Pentecostés y los idus de septiembre, y todos los días laborables, desde los citados idus hasta la Pascua. También reducían su dieta en otras jornadas prescritas por las normativas canónicas, como las Cuatro Témperas, las vísperas de las principales festividades del ciclo litúrgico y los períodos de rogativas. El calendario penitencial de los monjes negros era, pues, algo más denso que el inicial de los benedictinos, puesto que, durante la primavera y el verano, los monjes ayunaban, en Cluny, un día más por semana, el lunes, que sus antecesores, en Montecasino<sup>67</sup>. Las restricciones alimenticias —no vinculantes para los ascetas viejos o enfermos— se extendían, pues, a más de la mitad del año. En las jornadas de ayuno, los monjes negros efectuaban una única comida, después de nona<sup>68</sup>, cuya composición no experimentaba cambios importantes respecto al almuerzo de los días normales. Las alteraciones sólo afectaban a uno de los cinco componentes: el «general», era substituido por la «pitanza», que se servía en un plato para cada dos comensales, y consistía en cuatro huevos o una porción de queso crudo o cocido<sup>69</sup>. La mortificación ordinaria sólo implicaba, pues, reducciones cuantitativas de la dieta. El rigor se acentuaba, en cambio, durante la Cuaresma y en las Cuatro Témperas, cuando las legumbres y las verduras se cocinaban con aceite<sup>70</sup>; la renuncia del lardo era compensada, sin embargo, con un aumento de la ración de pan<sup>71</sup>.

Las frecuentes restricciones alimenticias se compensaban, en la abadía borgoñona, con refuerzos dietéticos, con comidas extraordinarias. Los domingos y los jueves, para empezar, el pescado, si se había podido adquirir a precio conveniente, sustituía el queso o los huevos en el «general»<sup>72</sup>. Una vez al año, en la festividad del fundador de la Orden benedictina, se servían simultáneamente el «general» y la «pitanza»<sup>73</sup>. En las cinco grandes conmemoraciones del ciclo litúrgico —Circuncisión, Epifanía, Pascua, Pentecostés y Navidad— el cotidiano potaje de habas era reemplazado por platos bastante más atractivos para los comensales, quienes recibían, además del pan ordinario, una torta de huevos<sup>74</sup>. La cena del domingo de Quincuagésima —a las puertas de las prolongadas restricciones cuaresmales— también era especial, giraba en torno a uno de los descubrimientos de la refinada cocina cluniacense, los huevos cocidos con pimienta<sup>75</sup>. Sería en estas jornadas festivas cuando la carne, que no aparece citada en las Costumbres de Ulrico, penetraría eventualmente, durante el segundo cuarto del siglo XII, en la dieta de los monjes negros. A las comidas extraordinarias les correspondía, como era de esperar, una bebida de lujo, el *pigmentum*, vino con miel, pimienta y canela<sup>76</sup>.

<sup>67</sup> *La Regla de San Benito*, COLOMBÁS, G. M. y ARAGUREN, I. (eds.), Madrid, 1993, p. 138.

<sup>68</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 674.

<sup>69</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 728. Según Guy de Valous, la cantidad de queso que integraba la «pitanza» consistía en una libra, si se servía crudo, y media, cuando se ofrecía cocido: *Le monachisme clunisien*, I, p. 254.

<sup>70</sup> VALOUS, G. de, *Le monachisme clunisien*, I, p. 265.

<sup>71</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 674.

<sup>72</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 761

<sup>73</sup> *Ibidem*.

<sup>74</sup> *Ibidem*.

<sup>75</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 696.

<sup>76</sup> VALOUS, G. de, *Le monachisme clunisien*, I, p. 259.

Las Costumbres de Ulrico —como la Regla de Benito de Nursia— preveían que los monjes, en determinadas circunstancias, podían necesitar, además de la dieta ordinaria, un suplemento alimenticio. Diariamente, después de los oficios de la mañana, se distribuía entre los profesos de servicio, los que se habían sometido a una sangría, los viejos y los niños, un desayuno, el *mixtum*, consistente en un trozo de pan y un vaso de vino<sup>77</sup>. Los monjes que durante el día hubiesen realizado algún trabajo manual extraordinario, si el abad lo consideraba oportuno, podían beber, después de vísperas, un vaso de vino con ajeno y miel<sup>78</sup>, un reconstituyente de un agradable sabor agrídulce y rico en hidratos de carbono. Los enfermos, de acuerdo con la normativa benedictina originaria, disfrutaban, en la enfermería de Cluny, de un régimen alimenticio especial, en el que no faltaba la carne<sup>79</sup>, el manjar más adecuado, según los principales teóricos de la medicina medieval, para devolver las fuerzas a los indispuestos.

El régimen alimentario de los cluniacenses, hacia 1125, estaba integrado, pues, por un amplio conjunto de componentes. Los manjares de origen vegetal (los cereales, las legumbres, las verduras, las frutas y el aceite) preponderaban claramente todavía, por lo menos en las comidas cotidianas, sobre los de procedencia animal (huevos, queso, lardo y pescado, a pesar del avance considerable que estos últimos habían experimentado desde la normativa de Benito de Aniano. La ausencia de carne en la mesa monástica —a pesar de las periódicas «recuperaciones» en las grandes festividades— obligaba a las comunidades a buscarle un sucedáneo en otros comestibles «consistentes», en otros alimentos que por su alto valor nutritivo pudiesen convertirse en el elemento «fuerte» de la dieta. La riqueza en proteínas y lípidos de la carne, sin paralelo entre los manjares de naturaleza vegetal, exceptuados las legumbres y el aceite, sólo podía ser adecuadamente compensada, pues, con otros alimentos de procedencia animal. Respecto a la carne, cuyo consumo las Costumbres de Ulrico circunscribían a la enfermería<sup>80</sup>, despertaba un fuerte anhelo entre los monjes sanos; su presencia en los refectorios aparece documentada, a principios del siglo XII, en las Costumbres de Hirsau<sup>81</sup>, un monasterio germánico que se regía por las normas de Cluny. Aunque la tolerancia alimentaria no tardaría en cruzar el Rin, en Cluny no se instauraría —como se verá más adelante<sup>82</sup>— antes de 1125. La gama de las bebidas era entonces bastante más estrecha que la de los comestibles: la integraban sólo el agua,

<sup>77</sup> VALOUS, G. de, *Le monachisme clunisien*, I, p. 255.

<sup>78</sup> «Consuetudines Cluniacensis», col. 677.

<sup>79</sup> Véase *infra*, nota 91.

<sup>80</sup> Que, en todos los monasterios, constituía una especie de gueto donde regía, para los ascetas enfermos, un régimen alimenticio especial. La enfermería contaba por doquier con una cocina propia, «de carne», y un refectorio específico, «de misericordia», donde los profesos convalecientes comían, solos y a horas distintas de las ordinarias, unos platos que les servían, sin bendición previa, el prior o el enfermero. Estas medidas —observadas minuciosamente en los cenobios más rigoristas— tenían a despertar un sentimiento de culpa entre los monjes indispuestos, a fin de que renunciases a la carne tan pronto como les fuese posible: MONTANARI, M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, 1988, pp. 76-77.

<sup>81</sup> «Consuetudines Hirsaugienses seu Gengebacenses», en *Patrologia Latina*, París, 1880, CL, col. 943.

<sup>82</sup> Véase *infra*, nota 86.

el vino y la leche. El agua casi nunca se consumía sola, sino mezclada con vino. La bebida alcohólica, en cambio, generaba diversas combinaciones: se bebía sola, rebajada con agua o mezclada con miel, pimienta, canela o ajeno, a fin de potenciar su sabor.

La dieta de los monjes negros, en el primer cuarto del siglo XII, presentaba, pues, algunas innovaciones importantes respecto a la que había diseñado, unos quinientos cincuenta años antes, Benito de Nursia: la inclusión del «general», un plato rico en proteínas animales, en el almuerzo, el reemplazo del aceite por el lardo como grasa de cocción y la mengua de la cena hasta su mínima expresión, al pasar de una ensalada de verduras acompañada de sendas pequeñas raciones de pan y vino, a un trozo de pan y, eventualmente, fruta fresca u obleas, con una reducida cantidad de vino. La levedad de la cena podría explicar que los cluniacenses, a lo largo del año, renunciaran a ella con una frecuencia superior a la de los benedictinos del siglo VI. Los monjes negros, siguiendo la senda abierta por Benito de Aniano a principios del siglo IX, habían reforzado y diversificado el régimen alimentario inicial de Montecasino, abriéndolo a los alimentos de origen animal, y lo habían reestructurado cronológicamente, al incrementar los días penitenciales, ampliar el almuerzo y reducir la cena.

Estas innovaciones alimenticias escandalizaban a los moralistas coetáneos y a los teóricos de la renovación monástica. La crítica a la diversificada y abundante dieta de los monjes negros arrancaba, sin embargo de bastante más atrás, de 1063, cuando Pedro Damián, durante una estancia en el cenobio, había sugerido al abad Hugo I de Semur que la comunidad renunciase al consumo de lardo dos días a la semana<sup>83</sup>. El principal detractor de Cluny fue, sin embargo, Bernardo de Claraval, quien, hacia 1124, incluyó en la *Apologia ad Guillelmum abbatem*<sup>84</sup> una parodia feroz de los monjes negros, a los que presentaba como glotones y vagos<sup>85</sup>. Según el polemista cisterciense, en la abadía borgoñona, con la excusa de la ausencia sistemática de carne, que aún no había aparecido en el refectorio<sup>86</sup>, se multiplicaban sin medida los platos de exquisitos pescados, preparados con esmero por los monjes de servicio<sup>87</sup>, quienes ya habían creado, sólo para los huevos, más de ocho preparaciones distintas: batidos, revueltos, pasados por agua, duros, rallados, fritos, asados, rellenos, solos o

<sup>83</sup> «Vita Sancti Hugonis abbatis cluniacensis», en *Patrologia Latina*, CLIX, París, 1903, col. 926.

<sup>84</sup> *Obras completas de San Bernardo. Edición bilingüe*, Madrid, I, 1993, pp. 250-295. El documento oculta motivos personales, puesto que es la principal consecuencia de la «huida» a Cluny de un joven sobrino de Bernardo, Robert de Chântillon, quien, incapaz de soportar la rígida disciplina implantada por su tío en la abadía de Claraval, optó por continuar su vida ascética entre los monjes negros. Bernardo inició la controversia con una carta abierta a su sobrino —véase *infra*, nota 141— en la que critica duramente el modo de vida cluniacense, al que recrimina abiertamente la calidad del sistema alimentario, más propio de un colectivo de glotones que de una comunidad de ascetas, el desprecio al ayuno, al silencio y al trabajo manual. En la *Apologia*, el abad de Claraval no hará sino retomar y desarrollar las ideas ya expuestas en la citada misiva.

<sup>85</sup> «Apologia ad Guillelmum», pp. 276, 280 y 282.

<sup>86</sup> *Pro solis carnibus, a quibus abstinetur*: «Apologia ad Guillelmum», p. 278.

<sup>87</sup> *Tanta quippe a accuratione et arte coquorum cuncta apparantur, quatenus quatuor aut quinque ferculis devoratis, prima non impediatur novissima, nec satietas minuat appetitum*: *ibídem*.

con guarnición<sup>88</sup>. Este dominio del arte culinario no tenía más objetivo que alagar el gusto de los comensales, que acompañaban los elaborados guisos con copas de vinos fuertes y exquisitos sin rebajar<sup>89</sup>. En los días de las grandes festividades, se añadía al vino, a fin de potenciar su sabor, miel y especias<sup>90</sup>. Algunos monjes sanos se instalaban en la enfermería en busca de apetitosos platos de carne, no por la necesidad de restaurar un cuerpo debilitado por la enfermedad, sino sólo con el propósito de satisfacer la gula<sup>91</sup>. La crítica del abad cisterciense —de una severidad sin paralelo en la época— denuncia, sin embargo, el consumo excesivo de alimentos lícitos, el refinamiento de las preparaciones, la utilización de condimentos exóticos, la sensualidad de los platos y el derroche de recursos, no la incorporación de la carne a la dieta; los monjes relajados tenían que ir a buscar el deseado manjar entre los enfermos.

Tampoco se declaró partidario de las licencias alimenticias instauradas en Cluny Honorio *Augustodunensis*, un monje no cisterciense, coetáneo de Bernardo de Claraval, que redactó, hacia 1125, el tratado *De esu volatilium*<sup>92</sup>. En este corto diálogo entre un maestro y su discípulo, después de desautorizar el consumo, por parte de los monjes sanos, del lardo y de todo tipo de carne, incluida la de volatería<sup>93</sup>, se recomendaba castigar duramente a los transgresores, con azotes, ayunos, trabajos pesados y prolongaciones de la vigilia. Todas estas críticas, a pesar de su manifiesta falta de ecuanimidad, que desaconseja una lectura literal, se apoyaban, sin embargo, sobre una base real, como lo demuestran los intentos de reforma impulsados en Cluny por Pedro el Venerable.

La influencia de las nuevas corrientes monásticas, de carácter rigorista, y las dificultades económicas obligaron a los monjes negros, durante el segundo cuarto del siglo XII, a revisar a la baja su régimen alimentario, cuyos componentes principales ya habían experimentado, de facto, una notable degradación cuantitativa y cualitativa<sup>94</sup>. A raíz de un análisis detenido de la situación, el abad Pedro el Venerable adoptó —como ya se ha expuesto— una serie de medidas para sanear el presupuesto del cenobio. El objetivo de la reforma consistía únicamente en suprimir los excesos de lujo, sin sacrificar las condiciones de vida características de los monjes negros. La iniciativa de los reformistas no iba, pues, contra las Costumbres de Ulrico; intentaban sólo actualizarlas, adaptarlas a las realidades de la época. Los nuevos estatutos reiteraban la prohibición del consumo de todo tipo de carne por parte de los monjes

<sup>88</sup> *Quis enim dicere sufficit, quot modis, ut cetera taceam, sola ova versantur et vexantur, quanto studio evertuntur, subvertuntur, liquantur, durantur, diminuuntur, et nunc quidem frixa, nunc assa, nunc farsa, nunc mixtim, nunc singillatim apponuntur*: ibidem.

<sup>89</sup> «Apología ad Guillelmum», pp. 279-281.

<sup>90</sup> «Apología ad Guillelmum», p. 280.

<sup>91</sup> «Apología ad Guillelmum», p. 280.

<sup>92</sup> GARRIGUES, M. O. (ed.), *Studia Monastica*, Montserrat, 1986, 28, pp. 98-130.

<sup>93</sup> No vetada expresamente, al revés que la de mamíferos, en la norma originaria de los benedictinos: *La Regla de San Benito*, pp. 135-136.

<sup>94</sup> Como se desprende de las quejas de los monjes, quienes, hacia 1025, declaraban consumir diariamente *panis parvus, niger, furfureus; vinum maxime aquatum, insipidum et vere villum*: cit. DUBY, G., «Le budget de Cluny», p. 159, nota 52.

sanos<sup>95</sup>, testimonio indirecto de que su consumo se había introducido en el refectorio de Cluny. Extendían la renuncia del lardo a todos los viernes del año<sup>96</sup> y al conjunto del Adviento, excluido el primer domingo<sup>97</sup>. Recuperan, trasladándolos al sábado anterior, los ayunos correspondientes a las vigilias de las grandes festividades litúrgicas que cayeran en domingo<sup>98</sup>. El calendario penitencial incrementaba, pues, su rigor. La norma de Pedro el Venerable erradicaba, además, de la mesa conventual el *pigmentum*, sustituyéndolo por vino con miel, sin especias<sup>99</sup>. Como contrapartida a estas restricciones alimenticias, se incrementaba la magnitud y la cualidad del pan cotidiano<sup>100</sup>, se confirmaba el derecho de efectuar una bebida de vino después de nona<sup>101</sup> y se aseguraba la presencia del pescado y del queso en el «general»<sup>102</sup>.

Las medidas reformistas, tras la desaparición de Pedro el Venerable, experimentarían, sin embargo, una degradación paulatina. Las licencias alimenticias, especialmente la presencia frecuente de carne en la mesa, reaparecerían en el cenobio, en cuya gestión preponderarían los profesos de extracción nobiliaria. La situación alcanzaría tales cotas de desorden que el abad Hugo V, hacia 1200, tendría que recordar a la congregación que el consumo de carne no constituía un derecho de los monjes, que los abades y priores sólo podían incluirla en la dieta en la medida en que lo permitieran los recursos disponibles<sup>103</sup>. En este contexto de degradación de los planteamientos ascéticos, se comprende que los vetos acordados en el Capítulo General de 1231 y la inmediatas disposiciones de Gregorio IX, a pesar de las graves sanciones establecidas para los transgresores, no lograran reinstaurar en los cenobios cluniacenses la frugalidad originaria<sup>104</sup>.

#### EL ASCETISMO DE LOS MONJES BLANCOS: EL RETORNO A LOS ORÍGENES

Con Roberto de Molesmes, Alberico, Esteban Harding y Bernardo de Claraval se abrió paso en Borgoña una nueva concepción de la vida religiosa, innovadora por su radical conservadurismo, no por aportar propuestas inusitadas, puesto que se basaba en una relectura de la vieja Regla de Benito de Nursia<sup>105</sup> y, en menor grado, de algu-

<sup>95</sup> «Statuta congregationis cluniacensis», col. 1029.

<sup>96</sup> «Statuta congregationis cluniacensis», col. 1028. Los redactores justifican la medida en que todos los creyentes, incluidos los laicos, se abstendrían, en recuerdo de la pasión de Cristo, de la grasa animal los viernes.

<sup>97</sup> «Statuta congregationis cluniacensis», col. 1030.

<sup>98</sup> «Statuta congregationis cluniacensis», col. 1029.

<sup>99</sup> *Ibíd.*

<sup>100</sup> «Dispositio rei familiaris», col. 1050.

<sup>101</sup> «Statuta congregationis cluniacensis», cols. 1033-1034.

<sup>102</sup> «Dispositio rei familiaris», col. 1052.

<sup>103</sup> VALOUS, G. de, *Le monachisme clunisien*, I, pp. 270-271.

<sup>104</sup> *Ibíd.*, pp. 271 y 273.

<sup>105</sup> Para analizar los orígenes de la Orden cisterciense continúan siendo imprescindibles, a pesar de sus ya lejanas fechas de publicación, las monografías de JANAUSCHECK, L., *Originum Cisterciensium* I, Viena, 1887 [reimp. Bruselas, 1997]; BERLIÈRE, U., «Les origines de Cîteaux et l'ordre benedictine au XIIème siècle», en *Revue d'Historie Ecclésiastique*, Lovaina, 1900, I, pp. 448-471 i II (1901), pp. 253-290;

nas normas orientales antiguas. Los cistercienses no pretendían practicar una espiritualidad original, sino redescubrir la tradición. Con el retorno a la norma de Montecasino, los monjes blancos intentaban recuperar la simplicidad evangélica, la pobreza voluntaria y la frugalidad de los primeros ascetas, restablecer el equilibrio inicial entre la plegaria, el trabajo manual y la lectura. Retroceder en el tiempo no era, sin embargo, posible. La Borgoña del siglo XII, en pleno crecimiento económico y con unas estructuras feudales consolidadas, concordaba poco con la Campania de mediados del siglo VI, desestabilizada por las guerras entre los ostrogodos y los bizantinos, y con unos sistemas de producción más afines a los del desaparecido Bajo Imperio Romano que a los del futuro Occidente Medieval. Estas diferencias condicionaron la relectura de la norma de Montecasino, que, a pesar del entusiasmo que despertaba entre los cistercienses, no pudo ser literal, sino crítica<sup>106</sup>. Conservaron —como se verá más adelante— algunas celebraciones litúrgicas desconocidas por el fundador del benedictinismo, introducidas posteriormente, añadidos que les obligaron a reestructurar el orden diurno. Admitieron, además, conversos<sup>107</sup> en sus monasterios, puesto que sin su contribución laboral no podían «observar, ni de día ni de noche, los preceptos de la Regla»<sup>108</sup>. La entidad de estos cambios ha inducido a algunos expertos<sup>109</sup> a considerar que las frecuentes referencias a la regla originaria del benedictinismo contenidas en los textos fundacionales del Císter<sup>110</sup> no constituirían más que un intento de ampararse en una tradición prestigiada ante las acusaciones de introducir innovaciones temerarias en los monasterios, puesto que sus fuentes tácitas

---

DUCOURNEAU, O., «Les Origines cisterciennes», en *Revue Mabillon*, 1993, 23, pp. 1-32, 81-11 y 153-189; DUVERNAY, R., «Cîteaux, Vallombrose et Étienne Harding», en *Analecta sacri ordinis cisterciensis*, Roma, 1952, VII, pp. 379-495; LEFÈVRE, J. A., «Que savons-nous du Cîteaux primitive?», en *Revue d'Histoire Ecclésiastique*, Lovaina, 1956, 51, pp. 37-73, y VAN DAMME, J. B., «Autour des origines cisterciennes», en *Collectanea Ordinis Cisterciensium Reformatorum*, Roma, 1959, 21, pp. 70-86 y 137-156. Darrerament ha fet aportacions qualificades tant LECLERCQ, J., «The intentions of the founders of the Cistercian Order», en PENNINGTON, M. B. (ed.), *The Cistercian Spirit*, Shannon, 1970, pp. 88-133. PACAUT, M., *Les moines blancs*, pp. 13-141, y AUBERGER, J. B., «Les cisterciens à l'èpoque de saint Bernard», *Bernardo Cistercense*, Spoleto, 1990, pp. 19-44, com VEYSSIÈRE, L., «Les differences de vue et de réalisation chez Etienne Harding et Saint Bernard a propos des premières moniales cisterciennes», en *Unanimité et diversité cisterciennes*, Saint Etienne, 2000, pp. 133-147.

<sup>106</sup> Como se desprende de la lectura de LEKAL, J., *The Cistercians Ideals and Reality*, Kent, 1977.

<sup>107</sup> Una modalidad de cenobitas ya documentada, a principios del siglo XII, en las comunidades cluniacenses, cartujanas y grandmontinas, de la que los monjes blancos hicieron, sin embargo, un uso novedoso y a una escala desconocida hasta entonces. El importante papel que desempeñaron, desde el inicio, los hermanos legos explica que su estatuto constituyera uno de los documentos fundacionales de la Orden: LEFÈVRE, J. A., «L'évolution des 'Usus conversorum' de Cîteaux», en *Collectanea Ordinis Cisterciensium Reformatorum*, Roma, 1955, 17, pp. 65-96.

<sup>108</sup> *Tuncque diffinierunt se conversos laicos barbatos, licentia episcopi sui, suscepturos, eosque in vita et in morte, excepto monachatu, ut semetipsos tractaturos, ... quia sine amminiculo istorum non intelligebant se plenarie, die sive nocte, precepta regule posse servare: «Exordium parvus», *Le origini cistercianti*, p. 104.*

<sup>109</sup> Como PORTELA, E., «El desierto, el mundo y los cistercienses», en SABATÉ, Flocel y FERRER, Joan (coords.), *Creences i ètnies en una societat plural*, Lleida, 2002, pp. 61-75.

<sup>110</sup> Reeditados y traducidos al italiano por STERCAL, Cl. y FIORONI, M., *Le origini cisterciensi. Documenti*, Milán, 2004.

de inspiración habrían sido, para algunos aspectos de la vida ascética, las reglas de la Baja Antigüedad, las propuestas de Basilio, Agustín de Hipona, Juan Crisóstomo, Jerónimo y Juan Casiano.

El asceta era un penitente que se había retirado del mundo para expiar los pecados propios y ajenos, no un salmodiante, como sostenían los cluniacenses. Para alcanzar su objetivo, se había refugiado en la soledad, el silencio y el trabajo manual. Consecuentemente, los cistercienses instalaron sus primeras abadías en áreas desiertas, alejadas de los centros urbanos y de las vías de comunicación<sup>111</sup>. En un contexto caracterizado por el crecimiento demográfico y la expansión de las tierras cultivadas, las referencias al yermo, a un lugar inaccesible, por la densidad del bosque y de los zarzales, a los hombres, habitado exclusivamente por las bestias salvajes, como lo definía el *Exordium parvum*<sup>112</sup>, son puras hipérbolos y no han ser tomadas, por lo tanto, en sentido literal, geográfico, paisajístico, sino místico, bucólico; no equivalen más que a soledad, a separación voluntaria de la sociedad secular. En un entorno medioambiental mediocre, cada vez más antropomorfizado, los cistercienses cultivaron la ilusión de la naturaleza virgen, el sueño del desierto, mediante una verdadera poética del espacio, como se desprende de los topónimos con que designaron sus primeras fundaciones. De acuerdo con una utopía ecológica sorprendentemente actual, los monjes blancos —como ha recordado recientemente Léon Pressouyre<sup>113</sup>— crearon vocablos que aludían a la belleza de los valles (Bonnetcombe, Bellecombe, Belleveaux, Bonneveaux, Vallbona), la luminosidad y la transparencia de la atmósfera (Vauclair, Clairvaux, Clairmarais), el frescor y la pureza de las aguas (Fontenay, Fontaine, Fountains, Bellaigue, Aiguebelle, Fontfreda, Acquaformosa), la magnitud de los bosques (Grandselve) o las escarpaduras de las laderas (Lieucroissant, Valcroissant, L'Escale-Dieu).

Para reducir el contacto con la sociedad secular, los cistercienses renunciaron, además, a todo tipo de beneficios eclesiásticos (diezmos, primicias, iglesias propias, altares, cementerios), rentas de la tierra (censos, prestaciones laborales) y monopolios señoriales (hornos, molinos, fraguas)<sup>114</sup>, y sustituyeron los colonos por conversos y pequeños contingentes de asalariados, los *mercenarii*<sup>115</sup>. Reclutados mayoritariamente entre el campesinado circundante, los hermanos legos<sup>116</sup> proporcionaban a los monasterios mano de obra permanente y permitían a los monjes dedicar una parte de su

<sup>111</sup> «Exordium parvum», p. 104.

<sup>112</sup> *Pro nemoris spinareumque tunc temporis opacitate accessui hominum insolitus, a solis feris inhabitabatur.* «Exordium parvum», p. 76.

<sup>113</sup> *Le rêve cistercien*, París, 1994, pp. 30-36.

<sup>114</sup> «Capitula», *Le origini cistercianti*, p. 60. «Exordium parvum», p. 102.

<sup>115</sup> *Nullam cum secularibus societatem in peccoribus nutriendis... seu terris excolendis habere permittitur, uidelicet dando vel recipiendo medietariam aut cresimentum... Per conuersos, ut dictum est, agenda sunt hec, aut per mercenarios:* «Capitula», pp.56-58.

<sup>116</sup> Cuyas condiciones de vida, en la etapa inicial de Císter, han sido analizadas por LECLERCQ, J., «Comment vivaient les frères convers», *Annalecta sacri ordinis Cisterciensis*, Roma, 1965, XXI, pp. 239-258; y DUBOIS, J., «L'institution des convers aux XII siècle. Forme de vie monastique propre aux laics», en *I Laici nella 'societas christiana' dei secoli XI e XII*, Milán, 1968, pp. 183-216.

tiempo a la plegaria y al trabajo intelectual. Tanto unos como otros, aceptando la condena formulada por Dios contra Adán y sus descendientes a raíz del Pecado Original, se ganaban el sustento con «el sudor de su frente»<sup>117</sup>. El prestigio del Císter atrajo, hasta finales del siglo XII, a numerosos conversos hacia sus abadías, donde superaban frecuentemente en número a los profesos<sup>118</sup>.

Benito de Nursia<sup>119</sup> ya había establecido, de acuerdo con los teóricos del monacato antiguo, que las comunidades, en circunstancias adversas, tendrían que asumir directamente las tareas agropecuarias, no obstante el escaso entusiasmo que suscitaban entre los monjes. Segar, trillar, vendimiar, a pesar de su dureza, no eran faenas viles ni incompatibles con la dignidad de un profeso, ni un castigo, sino el mejor medio de ganarse el propio pan y el de los pobres, y un buen instrumento de control de la concupiscencia. La necesidad del trabajo monástico, no derivaba pues, tanto de la necesidad de evitar la ociosidad, enemiga del alma como de la obligación de asumir el propio sustento y el de los indigentes; se apoyaba más sobre un principio positivo que no sobre una máxima negativa. Los creadores del Císter dedujeron de este pasaje de la norma de Montecasino y de sus precedentes tardoantiguos que el verdadero monje tenía que vivir sistemáticamente del trabajo de sus manos, debía asumir las tareas agropecuarias. Los monjes blancos se convirtieron en campesinos, alejándose de la nobleza laica, eclesiástica e, incluso, monástica. Buscaron la humildad junto al estrato social más bajo. Cisterciense, pobre, humilde y rústico devinieron términos sinónimos<sup>120</sup>. Sus hagiógrafos, para ensalzar la santidad de algún miembro de la Orden, destacaban, en consecuencia, su destreza en las tareas agropecuarias; recordaban que Haimon de Landacop, profeso de Savigny, asumió el cargo de porquerizo y que Alejandro de Foigny, príncipe escocés adquirió, en el monasterio, una gran habilidad en ordeñar las vacas y elaborar quesos<sup>121</sup>. La rusticidad, para los monjes blancos, era el rechazo de la superficialidad, el camino hacia la autenticidad interior y la salvaguarda de la soledad, tanto en la clausura del monasterio como en la lejanía de las granjas. La decidida dedicación de los cistercienses a las tareas agropecuarias constituía, pues, la base de un peculiar humanismo, un «humanismo rústico»<sup>122</sup>.

Los monjes blancos trabajaban para cubrir las necesidades básicas de la comunidad, no para mejorar progresivamente las condiciones de vida. Su decidida opción por la pobreza y el aislamiento les obligaba a trabajar cada día laborable, puesto que, instalados sistemáticamente en una indigencia solitaria, no disponían de otras posibilidades de alimentarse y de vestirse<sup>123</sup>. Existía, pues, una relación intrínseca entre la

<sup>117</sup> «Génesis» 3,19.

<sup>118</sup> Véase *infra*, nota 153.

<sup>119</sup> *La Regla de San Benito*, p. 147.

<sup>120</sup> TORRE, J. M.<sup>a</sup> de la, «El carisma cisterciense y bernardiano», *Obras completas de San Bernardo*, Madrid, I, 1993, p. 23.

<sup>121</sup> LENSSEN, S., *Hagiologium Cisterciense*, Tilburgo, 1948, I, pp. 244-246 y 337-338 ; cit. TORRE, J. M.<sup>a</sup> de la, «El carisma cisterciense», p. 23, nota 72.

<sup>122</sup> DUMONT, Ch., «Humanisme et Rusticité. L'intention et la pratique des premiers cisterciens», en *Cîteaux*, Westmalle, 1980, 31, pp. 21-34. TORRE, J. M.<sup>a</sup> de la, «El carisma cisterciense», p. 23.

<sup>123</sup> PACAUT, M., *Les moines blancs*, p. 73.

pobreza, el trabajo manual y la soledad. El ascetismo cisterciense remitía a una ética que mitificaba la austeridad voluntaria, rehabilitaba las tareas mecánicas, y rechazaba la concentración de la riqueza, la ostentación, la sustracción forzosa de recursos ajenos y el menosprecio de las tareas productivas, los pilares del sistema feudal. Los monjes blancos trabajaban sistemáticamente de cuatro a seis horas diarias, según las estaciones. Todas las prácticas litúrgicas no estipuladas en la Regla de Montecasino fueron abolidas, exceptuados la misa conventual y el oficio de difuntos. Con esta reordenación del tiempo, se estableció un nuevo equilibrio entre la plegaria, las faenas mecánicas y el trabajo intelectual. Aunque la oración fuera siempre para el asceta más fructífera que el trabajo<sup>124</sup>, el esfuerzo corporal —según Bernardo de Claraval— era la mejor vía para alcanzar la excelencia espiritual<sup>125</sup>; el monje debía optar, pues, por la plegaria, pero dedicarse previamente a las tareas manuales<sup>126</sup>. La reivindicación del esfuerzo físico constituye precisamente una de las principales líneas de ruptura del modelo cisterciense con el cluniacense.

El ascetismo, según los fundadores del Císter, era mortificación constante, renuncia voluntaria no sólo a los placeres de los sentidos, sino a todo tipo de comodidades; la dedicación constante a la plegaria no justificaba —como sostenían los cluniacenses— un nivel de vida parecido al de los señores. La primera generación de monjes blancos, bajo la dirección de Alberico, decidió restablecer en el Nuevo Monasterio el estilo de vida propuesto, a mediados del siglo VI, por la Regla de Montecasino; optó por prescindir de todas las modificaciones introducidas posteriormente, en períodos de relajación, y codificadas en las sucesivas consuetas. Los monjes blancos renunciaron a las flocaduras, pellizas, estameñas, capuchas, calzones, prendas de lana peinada y jergones<sup>127</sup>. Este elevado nivel de autoexigencia, sólo idóneo, según sus promotores, para «hombres eminentemente sabios y profundamente inteligentes»<sup>128</sup>, redujo sensiblemente el número de postulantes, especialmente entre los segundones de la nobleza, que no estaban dispuestos a asumir las tareas agropecuarias, que consideraban bajas y serviles, ni a renunciar a sus costumbres originarias, pero suscitó la admiración entre todos los estamentos de la sociedad feudal.

Después de una década de fuertes dificultades, en la que la falta de recursos y de vocaciones —como se expondrá más adelante— estuvo a punto de colapsar la reforma, la fama de la austeridad de sus promotores empezó a circular, en 1109, por Borgoña y las regiones circundantes, desde donde fluyeron hacia el Nuevo Monasterio donaciones de tierra y limosnas. El reconocimiento social a su labor y la ampliación del patrimonio incrementaron, durante el abadiado de Esteban Harding, las solicitudes

<sup>124</sup> *Quanto enim spiritus corpore melior est, tanto spiritualis quam corporalis exercitatio fructuosior: «Apologia ad Guillelmum»*, p. 270.

<sup>125</sup> *Cum potius spiritualia, quamquam meliora, nisi per ista {corporalia}, aut vix, aut nullatenus vel acquirantur, vel obtineantur, sicut scriptum est. 'Non prius quod spirituale, sed quod animale, deinde quod spirituale': «Apologia ad Guillelmum»*, p. 272.

<sup>126</sup> *Sumite spiritualia, sed prius date corporalia: Ibídem.*

<sup>127</sup> «Exordium parvum», p. 100.

<sup>128</sup> *Viri nimirum sapientes, altius intelligentes: «Exordium Cisterciencii», Le origini cisterciensi, p. 22.*

de ingreso en la comunidad. La alegría fue sustituyendo la tristeza en el cenobio, a medida que la multiplicación de profesos y conversos garantizaba su continuidad<sup>129</sup>. Entre los efectos positivos de este cambio de coyuntura destacan el ingreso de miembros de la pequeña nobleza borgoñona, como Bernardo de Fontaine<sup>130</sup> y ocho de sus familiares, y la rápida creación de abadías filiales, que, en 1119, ya eran doce<sup>131</sup>. Debíó de ser por esta época cuando se redactó una primera narración de los orígenes de la orden, el núcleo originario del *Exordium parvum*<sup>132</sup>. Para mantener la cohesión en la creciente red monástica era imprescindible reafirmar la adhesión al mismo modelo de ascetismo, a la norma inicial de Montecasino, y establece vínculos eficaces y duraderos entre las comunidades integrantes. Este fue el objetivo de la *Carta caritatis*<sup>133</sup>, cuya redacción, iniciada en 1114, no se cerraría hasta 1119. En función de este «pacto de amistad», las abadías filiales disponían de una autonomía absoluta en el plano material, en la gestión de sus respectivos patrimonios; sólo estaban obligadas a acudir en auxilio de las comunidades que atravesasen graves dificultades económicas. El abad de Cîteaux sólo disfrutaba sobre ellas de un derecho de control de la vida espiritual, de la disciplina interna<sup>134</sup>. La originalidad del nuevo modelo de gobierno no reside, pues, en la organización interna de los monasterios, que se regían por la Regla de Benito de Nursia, sino en la naturaleza de los vínculos que articulaban a las comunidades. Mientras el abad de Cluny «reinaba» sobre un conjunto de cenobios que carecían de autonomía jurídica y estaban sometidos a cargas económicas, las comunidades creadas por el Císter eran todas abadías libres<sup>135</sup>, unidas únicamente por un pacto de amistad, por un estilo de vida y por una caridad compartida.

La relación que Cîteaux estableció con sus numerosas fundaciones implicaba una tutela de naturaleza casi familiar: el abad-padre visitaba, una vez al año, los cenobios-hijos, para comprobar que se mantenían en la unanimidad cistercienses. Asumía personalmente el cargo, en caso de la muerte de un abad, hasta la elección de su sucesor por la comunidad; en casos extremos, podía también deponer un abad subalterno incompetente. Estas disposiciones, vinculadas a un sistema de filiación, se reproducían en el seno de cuatro grandes líneas surgidas de Cîteaux en la época heroica: las de La Ferté, Pointigny, Claraval y Monrimond. Los riesgos de ingerencia derivados de este control paternal fueron contrarrestados con la creación del Capítulo General, que se celebraba anualmente en Cîteaux, donde todos los abades se reunían, a finales de verano, para debatir en un plano de estricta igualdad los problemas de la Orden<sup>136</sup>.

<sup>129</sup> «Exordium parvum», pp. 108-110. «Exordium Cisterciencii», pp. 26-29.

<sup>130</sup> El futuro fundador del monasterio de Claraval, que regiría como abad desde 1134 hasta 1153.

<sup>131</sup> «Exordium parvum», p. 110. PACAUT, M., *Les moines blancs*, pp. 66-67.

<sup>132</sup> PACAUT, M., *Les moines blancs*, p. 64.

<sup>133</sup> *Le origini cisterciensi*, pp. 33-45.

<sup>134</sup> «Summa cartae caritatis», p. 36. PACAUT, M., *Les moines blancs*, p. 64.

<sup>135</sup> Con abad, prior, mayordomo, maestro de novicios, profesos y conversos.

<sup>136</sup> Para un análisis extenso y documentado de las primeras instituciones de gobierno de los monjes blancos, continúa siendo de consulta obligada: MAHN, J. B., *L'ordre cistercien et son gouvernement des origines au milieu du XIIIe siècle (1098-1265)*, París, 1951.

Durante el segundo tercio del siglo XII, el prestigio ascético y la fuerte personalidad de Bernardo de Claraval aceleraron la expansión territorial del Císter, que alcanzó los confines mismos de Europa. Este rápido despliegue desbordó las estructuras de gobierno de la Orden, alterando el equilibrio inicial. El Capítulo General cobró importancia, erosionando las prerrogativas de los abades-padres, que ya no podían ejercerlas adecuadamente ¿Cómo encontrarían tiempo para trasladarse anualmente, con los sistemas de transporte disponibles, desde Borgoña hasta Noruega, Escocia, Irlanda, Portugal, Calabria o Hungría? Pronto el Capítulo General sucumbiría también a su propio gigantismo ¿Dónde reunir en Cîteaux, cuya sala capitular tenía una capacidad máxima de unas doscientas plazas, a los abades de las trescientas cuarenta y tres casas con que contaba la Orden en 1153?

De la propuesta ascética de los monjes blancos, incompatible con la pompa litúrgica y el despilfarro económico, surgió, por último, un nuevo tipo de monasterio. Las reducidas construcciones iniciales de madera fueron sustituidas, durante la época de Bernardo de Claraval, por sólidos y homogéneos edificios de piedra. La sobriedad decorativa de las construcciones cistercienses no significaba, sin embargo, un rechazo de la belleza, sino la adopción de un arte depurado, que se apoyaba sobre la armonía de las proporciones y de los elementos; dimanaba de una propuesta estética que consideraba las matemáticas como el principio ordenador de todo el cosmos y la principal vía de acceso a la belleza. Bernardo de Claraval y sus colaboradores concibieron unos monasterios en que unos volúmenes puros y netos, construidos con grandes sillares de piedra blanca y otros materiales de alta calidad, conducían a los monjes a la percepción global de las geometrías celestes<sup>137</sup>. La dura crítica de los excesos ornamentales de las construcciones cluniacenses y de su parafernalia litúrgica formulada por Bernardo de Claraval en su *Apologia ad Guillelmum*<sup>138</sup> evidencia que, en el plano estético, la ruptura entre los monjes blancos y negros fue también clara, contundente. Lamentablemente la destrucción de Cluny durante la Revolución Francesa y las sucesivas ampliaciones y modificaciones de Cîteaux impiden la comparación visual, directa, de las fábricas iniciales de las dos abadías, de las dos construcciones más emblemáticas de ambas concepciones arquitectónicas.

La aspiración a la pobreza se traducía, en la práctica, en un nuevo estilo de vida, caracterizado tanto por una dedicación equilibrada a la plegaria, al trabajo manual y a la actividad intelectual, como por un hábito de paño basto y sin teñir<sup>139</sup>, unas instalaciones funcionales, exentas de comodidades, y una dieta frugal y simple. La originalidad de la reforma cisterciense, que cultivaba el silencio y defendía el aisla-

<sup>137</sup> DUBY, G., *Saint Bernat, l'art cistercien*, París, 1979, pp. 103-143. PRESSOUYRE, L., *Le rêve cistercien*, pp. 59-67.

<sup>138</sup> *Obras completas de San Bernardo*, I, pp. 289-295.

<sup>139</sup> Opción que provocó una dura crítica de Pedro el Venerable, quien catalogó a los cistercienses de hipócritas por su anhelo de distinguirse de los demás monjes, adoptando un hábito de un color inusual para enfatizar su blancura y relegar a todos los restantes a la negritud, por utilizar en provecho propio el canon de los colores: CONSTABLE, G. (ed.), *The Letters of Peter the Venerable*, Cambridge, Mass. 1976, I, p. 57.

miento individual del monje dentro del cenobio<sup>140</sup>, residía sobre todo en una fuerte elevación de las exigencias ascéticas, en una visión pesimista de la naturaleza humana. La perfección moral sólo se podía alcanzar mediante un combate y una tensión incesantes, que provocaban sufrimientos continuos. El monje para dominar el cuerpo tenía que utilizar el trabajo y la mortificación, someterse a una disciplina dura y áspera, que no todos los profesos eran capaces de resistir<sup>141</sup>. El dolor reforzaba el espíritu y lo encaminaba hacia la santidad. El humor y la risa eran, en cambio, difícilmente compatibles con el orden y la autoridad<sup>142</sup>. El afán de excelencia ascética condujo frecuentemente a los cistercienses —como ha señalado André Vauchez<sup>143</sup>— al rigorismo doctrinal, «a una espiritualidad, un poco crispada e inquieta, de no haber hecho nunca suficiente». Pedro el Venerable criticaba precisamente a los monjes blancos por su pesimismo radical, por su mitificación del sufrimiento.

La pobreza, el espíritu de trabajo y la capacidad de sacrificio que caracterizaron la fase inicial del Císter se atenuarían, sin embargo, después de la muerte del enérgico Bernardo de Claraval. Las comunidades de monjes blancos, desde el último cuarto del siglo XII —como se verá más adelante— fundarían abadías en tierras roturadas, integrarían las comunidades de campesinos ya existentes en ellas, a las que exigirían rentas y prestaciones personales, descargarían las tareas más duras íntegramente sobre los conversos, y aceptarían monopolios señoriales y beneficios eclesiásticos.

#### LA ECONOMÍA CISTERCIENSE INICIAL: UNA RED DE GRANDES PROPIEDADES RURALES SIN MANSOS, RENTAS DE LA TIERRA NI MONOPOLIOS SEÑORIALES

El Císter surgió en la Borgoña meridional, el 21 de marzo de 1098, como una escisión rigorista de la abadía benedictina de Molesmes, autorizada por el arzobispo Hugo de Lyon y el obispo Galterio de Chalons-su-Saône. El abad Roberto, incapaz de imponer una observancia estricta de la Regla de Benito de Nursia, abandonó, con veintiún monjes, la citada comunidad para instalarse en unos terrenos yermos, en el

<sup>140</sup> Tendencia compensada por la práctica rigurosa de la caridad hacia el abad y los restantes miembros de la comunidad, que impulsaba al cisterciense a amar y ayudar a sus «hermanos», respetando la intimidad, el espacio personal y el carácter de cada uno: PACAUT, M., *Les moines blancs*, pp. 71-72.

<sup>141</sup> Como el —ya citado— Roberto de Châtillon, sobrino de Bernardo de Claraval, que abandonó, hacia 1122, la abadía cisterciense para ingresar en Cluny. La deserción motivó una sentida carta del abad al monje, en la que, después de reconocer *fuert certe meae culpae quod discessisti; delicato quippe adolescentulo austerus exstiteram, et tenerum durus nimis inhumane tractavi*, se excusaba, *quia sic lascivi pueritiae motus coercendi erant, ac rudibus annis debebantur aspera illa disciplinae discriptionis initia*: «Cartas», en *Obras completas de San Bernardo*, VII, 1990, p. 42.

<sup>142</sup> Como se desprende indirectamente de una de las cartas dirigidas por Bernardo de Claraval a Pedro el Venerable, abad de Cluny: *Placet fateor iocus... Nescio siquidem quomodo inter iocandum ita disponitis sermones vestros in iudicio, ut et iocus levitatem non redoleat, et auctoritas conservata hilaritatis non minuat gratiam. Porro auctoritas ita servatur, ut illud sancti viri merito vobis possit aptari: «Si quando ridebam, non credebant»*. *Obras completas de San Bernardo*, VI, p. 722.

<sup>143</sup> *La espiritualidad del Occidente Medieval*, p. 88.

«desierto», que les cedió, libres de derechos feudales, el vizconde Rainaldo de Beaune. El escaso valor ascético concedido al trabajo manual por los monjes de Molesmes y su aspiración de reducir la jornada laboral figuraban entre las causas principales de la ruptura. El «Nuevo Monasterio» estaba ubicado al sudeste de Dijon, en el bosque que se extendía a entre Nuits-Saint-Georges y el Saona, en un lugar llamado Cîteaux, que significaba cubierto de juncos y, por lo tanto, pantanoso y malsano<sup>144</sup>. El alodio, de extensión media, estaba integrado por tierras poco aptas para el cultivo<sup>145</sup>, donde la pequeña comunidad, con gran esfuerzo y sin ninguna ayuda exterior, construyó en uno de los claros de la foresta una capilla y unas pequeñas instalaciones anejas, muy rudimentarias, de madera, y empezó a roturar los campos circundantes.

La secesión acentuó el desorden ya existente en Molesmes. En junio del 1099, una asamblea de eclesiásticos, reunida en Port-d'Anselles, ordenó a Roberto que se reintegrara a su antigua comunidad, a fin de restablecer la disciplina. El Nuevo Monasterio pasó a ser regido por el abad Alberico, uno de los principales colaboradores de Roberto, quien, además de obtener la protección del duque Eudes de Borgonya<sup>146</sup> y del papa Pasqual II<sup>147</sup>, trasladó la sede del cenobio a un emplazamiento más favorable, provisto de agua de calidad.

La trayectoria inicial de Cîteaux es muy difícil de seguir por la falta de referencias documentales coetáneas y por los problemas de datación que continúan planteando las fuentes cronísticas y normativas disponibles<sup>148</sup>. Según los *Instituta monachorum cisterciensium de Molismo venientium*<sup>149</sup>, redactados unos cuarenta años más tarde, la nueva comunidad, impulsada por un anhelo de pobreza, aislamiento y sacrificio, renunció a las rentas eclesiásticas, prescindió de los colonos y restableció el contacto directo, inmediato y físico de todos sus miembros con la tierra. Su opción por asumir íntegramente las tareas agropecuarias supuso para los monjes blancos, en esta etapa inicial, un sobreesfuerzo, puesto que el patrimonio estaba constituido —como ya se ha expuesto— por tierras yermas, mediocres y exentas de infraestructuras. La necesidad de asegurarse el sustento y el abrigo les obligaría, pues, a priorizar el trabajo a expensas de la lectura e, incluso, de la plegaria. Las duras condiciones de vida, al reducir el número de novicios y provocar alguna deserción entre los profesos, colocaron al cenobio, en la primera década del siglo XII, al borde del colapso<sup>150</sup>.

<sup>144</sup> PACAUT, M., *Les moines blancs*, pp. 38-43.

<sup>145</sup> Las más fértiles, ya cultivadas por tres colonos, se las reservó el donante: MARILIER, J., *Chartes et documents concernant l'abbaye de Cîteaux*, Roma, 1961, pp. 50 y 97. PACAUT, M., *Les moines blancs*, p. 38.

<sup>146</sup> El cual, muerto en Palestina, fue sepultado en Cîteaux, inaugurando una práctica que convertiría la nueva abadía en el panteón de la familia ducal: PACAUT, P., *Les moines blancs*, p. 43.

<sup>147</sup> Que, en 1100, colocaría la comunidad bajo la protección directa de la sede apostólica: PACAUT, M., *Les moines blancs*, p. 42.

<sup>148</sup> Véase *supra*, nota 10.

<sup>149</sup> *Le origini cisterciensi*, pp. 100-105.

<sup>150</sup> *Illud virum Dei predictum abbatem [Alberico] et suos aliquantulum mesticie subdidit, quod raro quis illis diebus illuc ad eos imitandos venerit...Se lacrimantes, die ac nocte longa profundaque suspiria trabentes, et fere ostio desperationis appropinquantes pro eo quod successoribus pene caverent: «Exordium parvum»*, pp. 106 y 110.

A finales de 1109, cuando la comunidad había caído en un grado tal de miseria que pasaba hambre, se produjo la inflexión definitiva. Su rigor ascético, espíritu de trabajo y voluntad de aislamiento empezaron a ser apreciados entre la nobleza borgoñona, que los interpretó como indicios de una nueva espiritualidad, no de menosprecio de la sociedad secular, y los recompensó con donaciones de tierras, normalmente yermas, para que las colonizaran. El reconocimiento social a su labor y la ampliación del patrimonio —como ya se ha expuesto— incrementaron, durante el abadiado de Esteban Harding, las solicitudes de ingreso en la comunidad, tanto de profesos como de conversos, que no sólo garantizaron su continuidad, sino que permitieron además la creación de las primeras abadías filiales. Los monjes, desde el momento en que pudieron contar con la colaboración laboral de los conversos y de un reducido número de asalariados laicos<sup>151</sup>, y con el auxilio puntual de las otras abadías consorciadas en las épocas de dificultades económicas, empezaron a redistribuir su tiempo, a fin de alcanzar gradualmente el equilibrio entre plegaria, trabajo y lectura, prescrito por la Regla de Montecasino. Este proceso —bastante lento<sup>152</sup>— no culminó hasta a mediados del siglo XII, cuando la Orden, impulsada por el carisma de Bernardo de Claraval, contaba con más de trescientos cenobios y, en muchos de los cuales, los conversos superaban a los profesos<sup>153</sup>. Las transferencias puntuales de recursos dentro de la Orden, previstas en la *Carta Caritatis*, debieron de funcionar mejor, sin embargo, en el área central, entre el Loira, el Saona y el Marne, que en las periféricas, donde el arranque continuó siendo, para bastantes abadías filiales, duro y exigió, como en Cîteaux, a los profesos y a los conversos, además de un sobreesfuerzo laboral, la aceptación de unas misérrimas condiciones de vida<sup>154</sup>. Sobre la infraestructura material y el prestigio ascético legados por los fundadores, sucesivas generaciones de monjes blancos, con su trabajo y creatividad tecnológica, impulsaron el desarrollo de sus respectivos cenobios, muchos de los cuales, hacia 1180, gestionaban ya excedentes estructurales.

Fue en esta época cuando la economía cisterciense adquirió todos sus caracteres específicos. Alejado de las ciudades y de las vías de comunicación, desprovistos de bur-

<sup>151</sup> PACAUT, M., *Les moines blancs*, p. 77.

<sup>152</sup> Bernardo de Claraval, en 1138, aún anteponía, en una carta dirigida al maestro Enrique de Murdach, el valor ascético del contacto directo con la naturaleza, de las tareas agropecuarias, al del estudio: *aliquid amplius invenies in silvis quam in libris. Ligna et lapides docebunt te, quod a magistris audiri non possis*: «Cartas», p. 391.

<sup>153</sup> A Rievaulx, por ejemplo, había, en 1167, quinientos conversos y ciento cuarenta monjes: LAWRENCE, C. H., *El monacato medieval*, p. 217.

<sup>154</sup> Como en Poblet, situado en los confines del condado de Barcelona y al-Ándalus. En 1152, Alejandro III, para facilitar su despegue, colocó el patrimonio bajo su directa protección y prohibió que ningún monje, *post factam in eodem loco professionem, sine abbatis sui licentia, de claustribus descendere* [SANTACANA, J., *El monasterio de Poblet (1151-1181)*, Barcelona, 1974, p. 473]. Difíciles fueron también los inicios de la comunidad de La Tola, en Tierra de Campos, filial del monasterio de Valbuena, como se desprende de un poema redactado, hacia 1070, por Diego Martínez de Villamayor: *Fenum pulvinar virgaque texta thorus/Pena diurna gravis, sibi nox parca soporis/Et sic penae labor continuatu ei* [SUÁREZ, L., «Un poema latino medieval», *Humanidades*, 1961, XIII/30, pp. 275-321, vv. 197-199].

gos anejos, el monasterio cisterciense era el centro de un amplio dominio rural gestionado con criterios propios, originales, distintos a los feudales, que tenía que generar recursos suficientes para cubrir todas las necesidades de la comunidad y garantizar su subsistencia al margen del mundo secular circundante. Esta voluntad inicial de autarquía explica que las primeras generaciones de monjes blancos optaran, en la medida en que les fue posible, por un modelo de desarrollo basado en el equilibrio entre la cerealicultura, la viticultura y la ganadería. Eran señoríos sin mansos, sin colonos ni siervos, integrados sólo por reservas, puesto que los monjes y los conversos, con la colaboración de pequeños contingentes de asalariados laicos, asumían todas las tareas agropecuarias. En el patrimonio cisterciense no se tenía que producir nada superfluo y se habían de generar bastantes excedentes para acudir —como ya se ha expuesto— en auxilio de cualquier comunidad que lo necesitase. Aislamiento, autosuficiencia y explotación directa de la tierra eran, pues, las tres premisas fundamentales de la economía cisterciense<sup>155</sup>; traducían una firme voluntad de alejamiento del mundo circundante, con el que habían reducido al mínimo sus vínculos.

Las comunidades de monjes blancos, a pesar de su firme voluntad de aislamiento, no podían, sin embargo, romper completamente con la sociedad secular, por razones económicas y culturales. Del entorno procedían tanto los legados *post obitum*, las donaciones de tierras y las limosnas, como las innovaciones técnicas, aportadas por novicios con una sólida preparación teórica o una gran experiencia en tareas manuales, capacidades que, en el monasterio, encontraban un ambiente muy favorable para su desarrollo. Los monjes blancos tampoco podían despreciar a las familias campesinas que vivían en la periferia de sus dominios, puesto que también formaban parte de la Iglesia, pero se abstendían de participar en sus empresas y proyectos, puesto que los consideraban fútiles, pasajeros, no esenciales<sup>156</sup>.

<sup>155</sup> Bien analizada globalmente en unas de las jornadas internacionales de la abadía de Flaran: *Économie cistercienne. Géographie. Mutations, de Moyen Âge aux Temps modernes*, Auch, 1983. A nivel regional, son importantes las aportaciones, para Italia, de Rinaldo COMBA [«Aspects économiques de la vie des abbayes cisterciennes de l'Italie du nor-ouest (XIIe-XIVe siècle)», *Ibidem*, pp. 119-133; «I cisterciensi fra città e campagna nei secoli XII e XIII: una sintesi mutevole di orientamenti economici e culturali nell'Italia nord-occidentale», en *Studi storici*, 1985, 26, pp. 237-261; «Le schelte economiche dei monaci bianchi nel regno di Sicilia (XII-XIII secolo): un modello cistercense», en HOUBEN, H. y VETERE, B., (curs.), *I Cisterciensi nel Mezzogiorno medioevale*, Galatina, 1994, pp. 117-164]. En España, los estudios sobre la aportación de los cistercienses al crecimiento de la economía rural durante los siglos centrales de la Edad Media también ha tenido cualificados investigadores, como Agustín ALTISENT [*Les granjes de Poblet al segle XV. Assaig d'història agrària d'unes granjes cistercenques catalanes*, Barcelona, 1972; *La descentralización administrativa del monasterio de Poblet en la Edad Media*, Poblet, 1985] y Jaime SANTACANA [*El monasterio de Poblet (1151-1181)*, Barcelona, 1974], en Catalunya; Ferran GARCIA, [*El naixement del monestir cistercenc de Valldigna*, València, 1983; *La vall de les sis mesquites. El treball i la vida a la Valldigna medieval*, València, 2003], en València; Carlos LALIENA [«El Císter en el valle medio del Ebro: repoblación y roturaciones en el dominio del monasterio de Rueda», en *Anuario de Estudios Medievales*, Barcelona, 1986, 16, pp. 93-105], en Aragón; Vicente Ángel ALVÁREZ PALENZUELA [«Monasterios cistercienses en Castilla. Siglos XII-XIII, Valladolid, 1878], Javier PÉREZ EMBID [*El Císter en Castilla y León. Monacato y dominios rurales (ss. XII-XV)*, Salamanca, 1986] e Isabel ALFONSO [*La colonización cisterciense en la meseta del Duero. El dominio de Moreruela (siglo XII-XV)*, Zamora, 1986], en Castilla y León, y Ermelindo PORTELA, [*La colonización cisterciense de Galicia. 1142-1250*, Madrid, 1980], en Galicia.

<sup>156</sup> PACAUT, M., *Les moines blancs*, p. 71

Los tres criterios económicos mencionados se aplicaban en un conjunto de ámbitos bien definidos por la Regla y las Costumbres. De entrada, en el recinto de la abadía. La opción por aislarse del mundo circundante, por no depender de los menestrales laicos, obligó a los monjes blancos a organizar la producción de una amplia gama de artículos de primera necesidad en la clausura. Los muros monásticos encerraban, además de los espacios vitales destinados a los monjes y a los conversos, del granero, la bodega, los almacenes y el molino, numerosos talleres, de herrería, carpintería, tejeduría, abatanado, curtiduría, zapatería, sastrería, donde trabajaban diariamente numerosos conversos y algunos profesos, de acuerdo con sus respectivas habilidades. Esta reunión de obradores favoreció, entre los cistercienses, la transferencia de conocimientos prácticos y la creatividad tecnológica, pero obligó a elegir cuidadosamente los emplazamientos, tema del que ya se ocupó el primer Capítulo General, en 1119.

En el coto y en las granjas regían los mismos principios. Los profesos, que tenían que dedicar una parte de su jornada a la plegaria y al estudio, no podían alejarse de la iglesia y del escritorio, de ahí que tendieran a concentrar sus obligaciones laborales en los campos circundantes del monasterio, en el coto, donde trabajaban diariamente, junto con un pequeño colectivo de conversos. Los cistercienses designaban con el término de granjas explotaciones autónomas, alejadas del cenobio, cuya explotación fue regulada en los *Statuta* y en los capítulos generales de la Orden. Inicialmente, para conjurar el peligro del descontrol, no podían estar ubicadas a una distancia superior a una jornada de marcha de la abadía ni inferior a dos leguas de la granja vecina<sup>157</sup>. Estas unidades excéntricas eran cultivadas por conversos, que sólo estaban obligados a asistir a los oficios dominicales de la comunidad, con el auxilio de algunos laicos asalariados. Los monjes no trabajaban en ellas más que eventualmente, durante la siega, la trilla o la vendimia. El sistema económico creado por los monjes blancos implicaba —como ha insistido L. Pressouyre<sup>158</sup>— una planificación que todavía fascina a muchos expertos en ciencias sociales: una corona de establecimientos satélites —las granjas— a cargo de una población específica —los conversos— rodeaba el coto, cultivado por los monjes, donde estaba ubicado el monasterio, núcleo rector de un dominio radial, cuyos módulos productivos, casi equidistantes, se mantenían firmemente articulados como consecuencia de la escasa distancia que les separaba.

El modelo económico diseñado por los creadores de la Orden se reveló, sin embargo, demasiado bien adaptado a las condiciones económicas del siglo XII. Un ascetismo que condenaba las comodidades, que imponía a los monjes y a los conversos una duras condiciones de vida, que concedía al trabajo manual un alto valor expiatorio, que impedía a las comunidades acumular riquezas improductivas y las incitaba a invertir los superávits en la ampliación del dominio y en la racionalización

<sup>157</sup> Para una descripción más detallada del funcionamiento de las granjas cistercienses durante el siglo XII: FOSSIER, R., «Les Granges de Claveaux et la Règle Cistercienne», en *Cîteaux in Nederlanden*, Westmalle, 1955, VI, pp. 259-266.

<sup>158</sup> *Le rêve cistercien*, pp. 54-55.

de su explotación, no tardó en generar un volumen creciente de excedentes. Los monjes blancos, a quienes la Regla de Benito de Nursia no impedía orientar hacia el mercado los artículos agropecuarios y manufacturados sobrantes, tendieron a sustituir, desde 1180 aproximadamente, los autárquicos planteamientos económicos iniciales por otros más dinámicos e intensivos. La afluencia de tierras, limosnas y conversos, la espiral de prosperidad impulsada por el prestigio social de la Orden, que había acelerado la expansión del patrimonio, favoreció el proceso de especialización de sus módulos. Dominios con una extensión global de 28.000 hectáreas, en Claraval, o incluso de 40.000 hectáreas, en Alcobaça<sup>159</sup>, eran auténticos mosaicos de paisajes, imposibles de gestionar mediante el sistema de explotación directa. Cada monasterio estructuró su creciente patrimonio en unidades especializadas, de acuerdo con la naturaleza del suelo, los recursos del subsuelo, la abundancia o escasez de agua, la altitud, la orografía. Las comunidades se esforzaban por disponer de granjas cerealistas, vitivinícolas, ganaderas, forestales, mineras. Una creciente liquidez y la disponibilidad de una mano de obra cualificada, creativa y sin costes salariales les permitían, desde el último tercio del siglo XII, no sólo incrementar su potencial roturador y generalizar la rotación trienal, sino emprender, además, importantes obras de canalización<sup>160</sup> y de drenaje, construir molinos<sup>161</sup> y pesquerías, explotar salinas, organizar largos sistemas de trashumancia<sup>162</sup>, desarrollar una siderurgia original<sup>163</sup>, que habría jugado un papel decisivo en la difusión, sino en el descubrimiento, del martillo pilón<sup>164</sup>. En el dominio de las técnicas, los monjes blancos alcanzaron unos niveles

<sup>159</sup> PRESSOUYRE, L., *Le rève cistercien*, p. 16.

<sup>160</sup> GATULLO, M., «Canalizzazioni cisterciensi nel patrimonio fondiario di Staffarda (secoli XII-XIII)», en COMBA, R. y MERLO, G. G. (curs.), *L'abbazia di Staffarda e l'irradiazione cistercense nel Piemonte meridionale*, Cuneo, 1999, pp. 259-268.

<sup>161</sup> La abadía de Poblet, en 1179, poseía nueve molinos, siete en el área central de dominio y dos en sendas granjas: SANTACANA, J., *El monasterio de Poblet*, pp. 403-407.

<sup>162</sup> GATULLO, M., «Fra le Alpi Cozie e la pianura carmagnolese: l'attività pastorale di Casanova nei secoli XII e XIII», en COMBA, R., y GRILLO, P. (curs.), *Santa Maria di Casanova. Un'abbazia cistercense fra i marchesati di Saluzzo e il mondo dei comuni*, Cuneo, 2006, pp. 169-183. COMBA, R. y DAL VERME, A., «Allevamento, transumanza e commercio del bestiame nel Piemonte occidentale», en COMBA, R., DAL VERME, A. y NASO, I. (curs.), *Greggi, mandri e pastori nella Alpi occidentali (secoli XII-XX)*, Cuneo-Rocca de' Baldi, 1996, pp. 14-16. RIERA MELIS, A., «El valor dels erms: la gestió de les pastures a Catalunya (segles XI-XIII)», en SABATÉ, F. (ed.), *Natura i desenvolupament. El medi ambient a l'Edat Mitjana*, Lleida, 2007, pp. 235-239.

<sup>163</sup> ARNOUX, M., «Le cas normand: établissements religieux et sidérurgie dans le Pays d'Ouche (XIe-XVe siècle)», en BENOIT, P., y CAILLEAUX, D. (coords.) *Moines & métallurgie dans la France médiévale*, Paris, 1991, pp. 18-21. MORDEFROID, J. L., «La proto-industrialisation d'un torrent comtois par les cisterciens et les chartreux du XIII e au XVII e siècle», ibídem, pp.73-94. PHILIPPE, M., «La forge de Champagne en Rouez, dans le Maine», ibídem, pp.115-123. CHAUVIN, B., «Les archives cisterciennes antérieures a 1350 des comté et duché de Bourgogne et leurs apports a l'histoire de la métallurgie», ibídem, pp. 143-177. BENOIT, P., y SPORTES, N., «Exploitation du fer et droits d'usage: l'exemple de l'abbaye de Pontigny», ibídem, pp 179-191. CAILLEAUX, D., «Enquête monumentale sur la forge de l'abbaye de Fontenay et les bâtiments industriels cisterciens», ibídem, pp. 315-352. VARNA, C., «La Sidérurgie cistercienne en Champagne méridionale et en Bourgogne du Nord», *Economie cistercienne*, pp. 207-212.

<sup>164</sup> GILLE, B., «L'Origines du moulin à fer», en *Revue d'histoire de la sidérurgie*, 1960, 1/3, pp. 23-32.

muy superiores a los de los monjes negros, se mostraron más receptivos al nuevo espíritu científico que recorrió Occidente durante el siglo XII, caracterizado por la revalorización de las artes mecánicas y los conocimientos concretos sobre la naturaleza. Los nuevos planteamientos reforzaron los vínculos económicos de las abadías con los mercados rurales y urbanos, diversificaron las estrategias de aprovechamiento del entorno natural de los cenobios, que tuvieron que afrontar nuevas disyuntivas y asumir unos costes importantes, no sólo de naturaleza económica y social, sino también cultural, moral, ascética.

Los criterios de gestión adoptados inicialmente por los cistercienses devinieron obsoletos a medida que la expansión continuada del dominio incrementó la distancia entre el monasterio y las granjas periféricas: Claraval explotaba, hacia 1200, una granja situada a ciento cincuenta y tres kilómetros de la abadía, Fosanova poseía entonces otra a veinticuatro días de marcha. Diversificado, distendido, el dominio cisterciense perdió gradualmente su inicial carácter de escenario donde los monjes y los conversos, mediante la oración y el trabajo manual, alcanzaban la excelencia moral, de ámbito de ascesis comunitaria, para desarrollar su vertiente productiva, que alcanzaría su apogeo durante la primera mitad del siglo XIII. La explotación directa retrocedía por doquier frente a la indirecta. A pesar de que no dispondrían, hasta 1210, de la facultad de ceder tierras del patrimonio en explotación contractual a payeses laicos<sup>165</sup>, esta práctica ya estaba entonces fuertemente arraigada en la mayoría de abadías<sup>166</sup>. Aceptaban de sus benefactores tierras cultivadas, mansos, con la correspondiente mano de obra secular, que pasaba a trabajar para la comunidad<sup>167</sup>. La prohibición de poseer hombres y percibir rentas eclesiásticas, territoriales o dominicales, dejó de ser periódicamente ratificada en 1242, ante una inobservancia tácita generalizada<sup>168</sup>. Los monjes y los conversos, desde 1262, explotaban granjas en arriendo. Los asalariados se multiplicaban y, desde los módulos periféricos, se extendían hacia los centrales<sup>169</sup>. Los dominios cistercienses, desde finales del siglo XII, adoptaban, pues, los criterios básicos del sistema señorial, que combinarían con una gestión muy cuidadosa, preocupada por minimizar la caída de productividad inherente al régimen de explotación indirecto.

<sup>165</sup> PRESSOUYRE, L., *Le rêve cistercien*, p. 57. PANERO, F., «Formazioni, struttura e gestione del patrimonio fondiario dell'abbazia di Staffarda (secoli XII-XIV)», en *L'abbazia di Staffarda*, pp. 257-258. Ídem, «Terra certosina e terra cistercense (secoli XII e XIII)», en *Certosini e cistercensi in Italia (secoli XII-XV)*, Cuneo, 2000, p. 359

<sup>166</sup> En la abadía de Poblet, las primeras cesiones de tierras en enfiteusis, en aparcería y en *complantatio* datan de 1151, 1158 y 1168, respectivamente: SANTACANA, J., *El monasterio de Poblet*, pp. 361-368.

<sup>167</sup> Para una visión global del papel económico desempeñado, desde mediados del siglo XII, por los mansos en los patrimonios de los monasterios cistercienses ibéricos: SANTACANA, J., *El monasterio de Poblet*, pp. 354-360; PÉREZ EMBID, J., *El Císter en Castilla*, pp. 152-160, 162-169 y 309-312; ídem, «Le modèle domaniale cistercien dans la Péninsule Ibérique», en PRESSOUYRE, L. (ed.), *L'espace cisterciens*, París, 1993, pp. 115-153.

<sup>168</sup> Como han demostrado, para Italia, Rinaldo COMBA [véase *supra*, nota 155], para Castilla y León, Javier PÉREZ EMBID [*El Císter en Castilla*, pp. 162-169, 182-197 y 319-324] y, para Catalunya, Jaime SANTACANA [*El monasterio de Poblet*, pp. 354-360].

<sup>169</sup> PÉREZ EMBID, J., *El Císter en Castilla*, pp. 161 y 312-131.

El cambio de los criterios de gestión del patrimonio no afectó, sin embargo, al proceso de especialización emprendido por las abadías. Hacia 1250, Vaucelles enviaba anualmente a Reims tres mil hectólitros de vino; Salem abastecía de cereales el alto valle del Rhin; las abadías del Yorkshire, Flandes y el valle del Po optaban por la producción ganadera; Claraval, Walkenried y Heiligenkreuz destacaban como centros siderúrgicos; Reitenhaslach, Reichenhall y Hallein apoyaban su economía en las ventas de sal; Val-Saint-Lambert, Newbattle y Culross explotaban con éxito filones de hulla<sup>170</sup>. Para almacenar y dar salida a estas producciones especializadas, los cistercienses disponían, desde el segundo tercio del siglo XII, de inmuebles urbanos, designados sucesivamente como «refugios», «casas» y «hospederías»<sup>171</sup>. La opción por la economía de cambio, por la articulación de la producción a la demanda urbana, introduciría la moneda en los monasterios cisterciense y les permitiría destinar una parte de su liquidez al crédito<sup>172</sup>. Las evidencias de prosperidad, se producirían, sin embargo, en un momento poco oportuno, cuando un nuevo frente rigorista, encabezado por las órdenes mendicantes, con su defensa de la pobreza evangélica, del desprendimiento de los bienes materiales, empezaba a disputarles el favor popular.

El éxito económico no sería, sin embargo, gratuito, tendría importantes costes para los monasterios cistercienses, cuyo funcionamiento interno experimentaría cambios importantes. El incremento de los ingresos favorecería, en algunas comunidades, un repliegue de los monjes hacia el claustro, una deserción gradual de las tareas agropecuarias más agotadoras, que descargarían sobre los conversos y los asalariados. La sobrecarga laboral induciría a los miembros legos a denunciar periódicamente, desde 1188, situaciones abusivas e injustas ante el Capítulo General<sup>173</sup>. La pérdida de carisma social de la Orden y el incremento de las exigencias laborales no tardarían en provocar una caída en el reclutamiento de los conversos, que ya sería analizada con preocupación, en 1274, por el Capítulo General. La abadía de Rievaulx, que llegó a disponer, a mediados del siglo XII, de quinientos conversos, sólo contaría, en 1381, con tres<sup>174</sup>. El déficit de mano de obra interna tendría que ser neutralizado con la contratación de jornaleros externo, laicos. Si una granja o unas áreas de pastos dejaban de ser rentables, se venderían sin dilación<sup>175</sup>. Las contradicciones internas y los incre-

<sup>170</sup> PRESSOUYRE, L., *Le rêve cistercien*, p. 17.

<sup>171</sup> El monasterio de Poblet, antes de 1180, ya disponía de hospedería en Tarragona, con salida directa al mar, y de casas y talleres en Lérida: SANTACANA, J., *El monasterio de Poblet*, pp. 85, 95-97 y 518.

<sup>172</sup> El soberano y la nobleza catalana, desde 1172, incluyeron al monasterio de Poblet entre sus acreedores preferentes, aunque les exigiera, en algunos casos, la pignoración de inmuebles como garantía de los préstamos [SANTACANA, J., *El monasterio de Poblet*, pp. 411-414]. La comunidad de Staffarda, cuarenta y cuatro años más tarde, también concedería créditos tanto a miembros de la nobleza como a villas y ciudades del Piamonte: PANERO, F., «Formazione, struttura e gestione del patrimonio di Staffarda», p. 254.

<sup>173</sup> LECLERCQ, J., «Comment vivaient les frères convers», pp. 239-258. TORRE, J. M.<sup>a</sup> de la, «El carisma cisterciense», p. 25.

<sup>174</sup> PRESSOUYRE, L., *Le rêve cistercien*, p. 57.

<sup>175</sup> Los monjes de Staffarda, en 1134, venderían la granja de Drosso, por 12.000 florines de oro, a Corrado di Gorzano, de Turín [PANERO, F., «Formazione, struttura e gestione del patrimonio di

mentos de los costes de producción reducirían, durante la primera mitad del siglo XIV, la capacidad de resistencia de la economía cisterciense en las coyunturas adversas, en las reiteradas crisis de ciclo corto.

#### UN SISTEMA ALIMENTARIO «PARA SUPERAR EL HAMBRE, NO PARA AGASAJAR EL PALADAR»

La primera generación de monjes blancos, en el «Nuevo Monasterio», decidieron, bajo la dirección de Roberto de Molesmes, restablecer la dieta inicial de los benedictinos, estrictamente vegetariana, y renunciar a las viandas y grasas con la que había sido ampliada y reforzada durante la Alta Edad Media<sup>176</sup>. Los monjes, según la Regla de Montecasino, tenían derecho a dieta frugal y monótona, pero bien adaptada a las condiciones de vida de un cenobita<sup>177</sup>. Los ascetas adultos y sanos —como ya se ha expuesto— efectuaban dos comidas al día, a la hora sexta y al atardecer<sup>178</sup>. La dieta benedictina constaba sistemáticamente de dos platos calientes, una menestra de hortalizas y un potaje de legumbres, y de un tercer plato frío, de verduras o frutas, cuando la comunidad disponía de estos alimentos, de una libra de pan y de una hemina de vino<sup>179</sup>. Los monjes que gozaban de buena salud debían de comer los tres platos; aquellos a los que la enfermedad o la complexión desaconsejaban el consumo de alguno, sólo ingerirían los otros dos. La sal, el aceite y el vinagre potenciaban cotidianamente el sabor de las legumbres y de las verduras. La libra de pan era una medida especial, que pesaba entre catorce y dieciséis onzas, según la calidad de la pasta. La hemina de vino equivaldría unos seis decilitros<sup>180</sup>. La Regla no especificaba, sin embargo, cómo se distribuían los componentes de la dieta entre las dos comidas diarias. De alguna referencia indirecta de la norma<sup>181</sup> y de las ulteriores consuetas de sus hermeneutas<sup>182</sup>, parece desprenderse que el almuerzo incluía los dos platos cocidos y un tercio de las raciones de pan y de vino; la cena, mucho más ligera, sólo estaba inte-

---

Staffarda», p. 257]. Las comunidades catalanas de Poblet y Santes Creus traspasarían, en 1298 y 1332, respectivamente, a la villa de Puigcerdà los derechos de pasto de que disfrutaban en ambas vertientes de los Pirineos Occidentales, decisión que les obligaría a reducir sensiblemente sus rebaños trashumanantes [RIERA MELIS, A., «El valor dels erms», pp. 238-239].

<sup>176</sup> *Reicientes a se... diversa ciborum in refectorio fercula, saginem etiam*: «Exordium parvum», p. 100.

<sup>177</sup> Para una descripción más precisa y documentada del régimen inicial de los benedictinos, véase RIERA MELIS, A., «Alimentació i ascetisme al segle VI i VII. Anàlisi comparativa d'alguns models dietètics monacals italians i ibèrics», en *Anuario de Estudios Medievales*, Barcelona, 1998, 28, pp. 505-551; ídem, «Alimentación y ascetismo en la Alta Edad Media. Génesis de la 'dietética' monástica benedictina (540-820)», en *Tiempo de monasterios. Los monasterios de Cataluña alrededor del año Mil*, Barcelona, 2000, pp. 140-167.

<sup>178</sup> *La Regla de San Benito*, p. 138.

<sup>179</sup> *Ibidem*, pp. 135-137.

<sup>180</sup> «Regula Sancti Benedicti Cassinensis comentata», en *Patrologia Latina*, París, LXVI, 1866, cols. 627-628.

<sup>181</sup> *La Regla de San Benito*, p. 136.

<sup>182</sup> «Regula Sancti Benedicti comentata», col. 615.

grada, pues, por el plato crudo y por las cantidades de pan y de vino reservadas al mediodía.

A pesar de que la vida del monje tendría que ser siempre de una austeridad penitencial, la escasez de postulantes con bastante fuerza de voluntad para alcanzar este nivel de autoexigencia había obligado a Benito de Nursia a restringir las mortificaciones alimentarias a la Cuaresma y a un amplio conjunto de días desigualmente repartidos a lo largo del año<sup>183</sup>. Los benedictinos ayunaban inicialmente los miércoles y viernes de cada semana, desde Pentecostés hasta los idus de septiembre, y todos los días laborables, durante los restantes meses del año<sup>184</sup>. Los cambios alimenticios, en estas jornadas penitenciales, no afectaban a la composición de la dieta, imposible de reducir sin comprometer la salud de unos ascetas que dedicaban una parte de su tiempo a las tareas mecánicas y dormían poco, sino al horario de su ingesta. La mortificación consistía en suprimir la cena y transferir todos sus componentes al almuerzo, que se servía a la hora novena, no a la sexta. Durante la Cuaresma, para incrementar el sacrificio de los monjes, la comida única se retrasaba todavía más, hasta la puesta del sol<sup>185</sup>, cuando se transformaba de almuerzo en cena.

A fin de que el exceso de mortificación no provocase deserciones, las restricciones alimenticias eran compensadas, en Montecasino, con algunas comidas extraordinarias, cuya distribución cronológica estaba relacionada más con el calendario laboral que con el litúrgico. Benito de Nursia sólo había previsto explícitamente como causa de incremento de la dieta el exceso de trabajo; cuando algún monje asumía tareas más pesadas que las normales, el abad podía concederle un suplemento de comida o de bebida, siempre escaso y compatible con la sobriedad propia de la vida ascética<sup>186</sup>. Los refuerzos nutricionales no constituían, pues, un derecho de los profesos, sino una concesión del abad, quien debía de concederlos en los días laborables, durante la época de las mieses o de la vendimia, en aquellas comunidades en que, por falta de colonos, se veían obligadas a asumir estas faenas, no en los domingos y fiestas, cuando los monjes descansaban. Respecto a la carne, el alimento entonces más prestigiado, el padre del benedictinismo había circunscrito el consumo de la de cuadrúpedos a los monjes enfermos muy débiles<sup>187</sup>. La ausencia de cualquier mención a la carne de aves daría mucho juego a los hermeneutas, que llegarían a conclusiones muy dispares.

Esta era —muy resumida— la normativa alimentaria que los cistercienses, en su vuelta a la observancia estricta de la Regla benedictina originaria, pretendían seguir. Es probable que la dieta cotidiana, en la etapa inicial de Cîteaux y de bastantes abadías filiales, incluso después de 1119, cuando en la *Carta Caritatis* ya se había previsto la transferencia puntual de recursos económicos entre los diversos cenobios de la Orden, fuese incluso algo menos variada que la arquetípica. En la fase liminar del

<sup>183</sup> *La Regla de San Benito*, p. 150.

<sup>184</sup> *La Regla de San Benito*, pp. 138-139.

<sup>185</sup> *La Regla de San Benito*, p. 139.

<sup>186</sup> *La Regla de San Benito*, p. 136.

<sup>187</sup> *La Regla de San Benito*, p. 136.

monasterio, los monjes blancos y los conversos, aislados de la sociedad secular circundante, tenían que arrancar su sustento de unas tierras yermas y desprovistas de infraestructuras. Sólo con largas jornadas de trabajo y una fuerte degradación cualitativa del régimen alimentario, las comunidades cistercienses lograban superar las épocas difíciles. La dieta ordinaria, durante estas fases de tristeza, de *mesticie*, debió de consistir a menudo en una menestra de hojas de haya o de plantas de recolección, sazónada únicamente con sal, un pan de cebada, mijo y arveja<sup>188</sup>, y un vaso de agua<sup>189</sup>. El hambre generada por el sobreesfuerzo físico incitaba a los profesos y conversos a aceptar un régimen alimentario tan misérrimo, que unos ascetas menos activos considerarían inmundo<sup>190</sup>, incompatible con su dignidad. El trabajo manual, además de favorecer la plegaria, podía contribuir, pues, a reducir cualitativamente las exigencias de los monjes en el refectorio, a rebajarlas hasta niveles inaceptables para muchos novicios.

La ampliación del área roturada, cuya riqueza en biomasa garantizaba inicialmente buenas cosechas, y el aumento de los postulantes permitieron, durante el largo abadiado de Esteban Harding, una mejora gradual de las condiciones de vida en los monasterios cistercienses, cuyo régimen alimentario se aproximó al diseñado, a mediados del siglo VI, por Benito de Nursia. Las coles, las acelgas y otras verduras procedentes de los huertos empezaron a sustituir a las hojas de haya y a las hierbas de recolección en las menestras, que ya se servían acompañadas sistemáticamente de potajes de habas, lentejas o guisantes; las arvejas desaparecieron del pan, que se elaboraba exclusivamente con harina de cereales secundarios, y el vino reemplazó gradualmente al agua. El análisis de cinco siglos de experiencia permitió a los monjes blancos imprimir una fuerte racionalidad a los espacios alimentarios. Los monasterios disponían de dos cocinas, la conventual y la de hospedería, de dos refectorios, el de los monjes y el de los conversos, y de un comedor para los visitantes. La cocina conventual era un ámbito reservado a los profesos, quienes, en turnos de dos por semana, preparaban diariamente las comidas de los dos colectivos que integraban la comunidad. El funcionamiento de los dos refectorios estaba sometido a una rígida disciplina, a un ritual casi litúrgico. Los monjes y los conversos consumían rápidamente su austera dieta en silencio, escuchando lecturas piadosas. Los miembros de la comunidad, en el refectorio, realizaban simultáneamente, pues, dos actividades muy importantes: alimentaban el cuerpo, compartiendo un mismo menú, y sustentaban el alma, escuchando atentamente los textos sagrados. Hablar en la mesa estaba sancionado con la pérdida del vino o, en su ausencia, de uno de los dos platos calientes.

<sup>188</sup> SAINT-THIERRY, G. de, *Vie de Saint Bernard de Clairvaux*, París, 2004, p. 47.

<sup>189</sup> Diego Martínez de Villamayor, en el poema conmemorativo de la fundación de la comunidad castellana de La Tola —ya citado— enfatiza que sus miembros inicialmente sólo bebían agua: *est sibi potus aqua*: SUÁREZ, L., «Un poema latino medieval», vr. 197.

<sup>190</sup> Como recordaría, en 1122, Bernardo de Claraval a su sobrino Roberto de Châtillon, en una epístola ya comentada: *reddet quippe saporibus rebus exercitium, quos tulit inertia. Multa quae respicit otiosus, post laborem sumes cum desiderio. Siquidem otium parit fastidium, exercitium famem, famem autem miro modo dulcia reddit, quae fastidium facit insipida*: «Cartas», p. 56.

Si, como sostiene Ch. Waddell<sup>191</sup>, los veintisiete primeros *Instituta Generalis Capituli apud Cistercium* son reconducibles al período de Estaban Harding y los *Capitula* no son más que una breve y libre continuación de los citados *Instituta*, podemos formarnos una idea algo más precisa acerca del sistema alimentario vigente, durante el primer cuarto del siglo XII, en el «Nuevo Monasterio» y en las primeras abadías filiales. El pan, cuando el blanco prosperaba en Occidente por doquier, era siempre oscuro, incluso en las jornadas festivas; se elaboraba con harina integral, cernida con un cedazo de malla ancha<sup>192</sup>. En las abadías donde escaseaba el trigo, se panificaba el centeno<sup>193</sup>. Los enfermos, los huéspedes y los monjes sanos inmediatamente después de una flebotomía consumían, en cambio, pan blanco y bien fermentado<sup>194</sup>. La ración suministrada a los recién sangrados no podía superar, en ningún caso, la del pan ordinario<sup>195</sup>. Todos los platos, tanto los calientes como los fríos, se preparaban sin ningún tipo de grasa animal ni de carne, dos alimentos reservados para los monjes aquejados de grave enfermedad y los trabajadores asalariados<sup>196</sup>. Entre las comunidades cistercienses, el régimen alimentario cuaresmal<sup>197</sup> no regía sólo, como en Montecasino, los cuarenta días anteriores a la Pascua; se extendía también a todo el Adviento<sup>198</sup>, al lunes y martes de carnaval, las Cuatro Témperas, el mes de septiembre, y a las vigilias de Pentecostés, San Juan Bautista, San Pedro y San Pablo, San Lorenzo, la Asunción, San Mateo, San Simón y San Judas, Todos los Santos y San Andrés<sup>199</sup>. Durante estos días, no se adquirían alimentos para los huéspedes sanos<sup>200</sup>, de cuyas comidas desaparecían el queso y los huevos<sup>201</sup>.

Durante el segundo cuarto del siglo XII, Bernardo de Claraval condicionó, con su fuerte personalidad, la evolución interna y externa del Císter. Desde su ingreso en la Orden, se ocupó de la alimentación monástica. Aunque sus ideas dietéticas afloran dispersas por su extensa obra, aparecen claramente resumidas en dos textos, la carta a Roberto de Châtillon y la *Apologia ad Guillelmum*. Ambos documentos, al arrancar de un mismo incidente, el ingreso en Cluny, hacia 1122, de Roberto de Chantillon, procedente de Claraval, contienen —como ya se ha expuesto— sendas críticas al comportamiento alimentario de los monjes negros. Una lectura atenta y ponderada permite, pues, reconstruir, por contraposición, los rasgos fundamentales del coetáneo sistema alimentario cisterciense. Bernardo de Claraval, en la introducción de su polémica con Pedro el Venerable, sostiene que la carne no es un alimento incompatible

<sup>191</sup> *Narrative and Legislative Texts from Early Cîteaux. Latin Text in Dual Edition with English Translation and Notes*, Cîteaux, 1999, pp. 173 y 299-300.

<sup>192</sup> «*Institua generalis*», en *Le origini cisterciensi*, p. 178. «*Capitula*», en *Le origini cisterciensi*, p. 52.

<sup>193</sup> «*Ibídem*».

<sup>194</sup> «*Instituta generalis*», p. 178. «*Capitula*», p. 52.

<sup>195</sup> «*Instituta generalis*», p. 178.

<sup>196</sup> «*Instituta generalis*», p. 188. «*Capitula*», p. 52.

<sup>197</sup> Que, en Montecasino, implicaba una sola comida, a vísperas: *La Regla de San Benito*, p. 139.

<sup>198</sup> Excetuado el primer domingo: «*Instituta generalis*», 188. «*Capitula*», p. 54.

<sup>199</sup> «*Instituta generalis*», p. 188. «*Capitula*», p. 54.

<sup>200</sup> «*Capitula*», p. 54.

<sup>201</sup> «*Instituta generalis*», p. 188.

con la ascesis, con la vida monástica<sup>202</sup>, pero acepta de buen grado que, en los monasterios cistercienses, su consumo, de acuerdo con las propuestas de Benito de Nursia, esté terminantemente prohibido. Justifica esta aparente contradicción con una cita paulina: «Todo está permitido, pero no todo conviene»<sup>203</sup>. Los monjes negros, por comer carne periódicamente, no eran, pues, menos santos que los monjes blancos; los cuales practicaban el vegetarianismo porque se sentían más pecadores y necesitaban, para controlar las pasiones, una disciplina alimentaria más férrea. A cada enfermedad corresponde un remedio; cuanto más grave es el mal, más alta tiene que ser la dosis correctiva<sup>204</sup>. Los cistercienses, para controlar la concupiscencia, no sólo mortificaban el cuerpo con largas jornadas de trabajo, sino que habían renunciado, además, a todos los placeres sensuales, incluidos los del gusto y del olfato, comían sólo para apagar el hambre<sup>205</sup>.

Bernardo de Claraval reivindica una cocina austera, que respete el sabor natural de una estrecha gama de alimentos pobres<sup>206</sup>, sazonados sólo con sal<sup>207</sup>; prohíbe expresamente el uso de todo tipo de condimentos, no sólo de las costosas especias orientales (pimienta y jengibre), sino incluso de las mucho más asequibles hierbas aromáticas mediterráneas (comino y salvia), puesto que las salsas que se preparan con ellas deleitan el gusto y excitan la libido<sup>208</sup>. Los componentes principales de la dieta de los monjes blancos eran entonces, además del pan basto, la menestra de verduras y el potaje de legumbres, normalmente de habas, que, en algunas ocasiones, era sustituido por unas gachas de cereales secundarios, plato documentado por primera vez en un refectorio monástico occidental<sup>209</sup>. El abad, a fin de erradicar la exigencia de compensaciones cuantitativas por las renunciaciones cualitativas, advierte a sus monjes que es preferible comer pequeñas cantidades de manjares cocinados con grasa que hartarse de legumbre<sup>210</sup>, les previene, además, contra los efectos negativos que podría acarrearles el consumo excesivo de los escasos alimentos que integraban su régimen: «las legumbres provocan ventosidades, las coles estimulan la melancolía, los puerros incrementan la agresividad, los peces de estanques y de ríos fangosos son indigestos, el queso fatiga el estómago, la leche perjudica el cerebro y el agua no aguanta el pecho»<sup>211</sup>. Mucho menos receloso se mostraba, en cambio, con el pan, siempre que fuese integral, y el vino, si se consumía con moderación. Mientras Benito de Nursia

<sup>202</sup> «Apologia ad Guillelmum», p. 268.

<sup>203</sup> «Corintios», I, 10,22.

<sup>204</sup> «Apologia ad Guillelmum», p. 261.

<sup>205</sup> *Quae famem tollant, non fauces demulceant*: «Cartas», p. 56.

<sup>206</sup> «Apologia ad Guillelmum», pp. 276-282.

<sup>207</sup> *Satis est ad omne condimentum sal*: «Cartas», p. 54.

<sup>208</sup> *Piper, ginger, cuminum, salvia, et mille huiusmodi species salsamentorum, palatum quidem delectant, sed libidem accendunt*: «Cartas», p. 54.

<sup>209</sup> *Olus, faba, pultes panisque cibarius*: «Cartas», p. 56.

<sup>210</sup> «Apologia ad Guillelmum», p. 268.

<sup>211</sup> *Legumina, inquit, ventosa sunt, caseus stomachum gravat, lac capitis nocet, potum aquae non sustinet pectus, caules nutriunt melancholiam, cholera porri accendunt, pisces de stagno aut lutosa aqua meae penitus complexionem non congruunt*: «Regula Sancti Benedicti comentata», col. 625.

consideraba que el vino no era conveniente para los monjes<sup>212</sup> y sólo había autorizado su presencia en el refectorio como mal menor, para evitar deserciones en la comunidad, Bernardo de Claraval, después de recordar que Cristo lo tomaba con regularidad y lo eligió incluso como materia de la Eucaristía<sup>213</sup>, afirma que es mejor beber pequeñas cantidades de vino para evitar enfermedades digestivas que llenar el estómago de agua por pura ansiedad<sup>214</sup>. Esta actitud favoreció el temprano desarrollo de la viticultura en los dominios cistercienses. Bernardo de Claraval cierra su propuesta recordando a sus monjes que, con el diario trabajo manual, la austera dieta y la frecuencia de los ayunos, deben aspirar, no a la admiración de los hombres, a la gloria temporal, sino a la perfección espiritual, puesto que, en caso contrario, las mortificaciones no serían testimonios auténticos de una pobreza evangélica, sino secretos afañes de notoriedad, manifestaciones hipócritas de orgullo, sin ningún valor moral<sup>215</sup>.

El fervor de los inicios, marcados por la pobreza, el trabajo y la frugalidad, se atenuarían gradualmente, sin embargo, después de la desaparición, en 1153, del enérgico Bernardo de Claraval. La prosperidad de un número creciente de monasterios, además de escandalizar a un sector de la sociedad, acabaría por provocar, después de 1200, una lenta caída de los planteamientos ascéticos, una atenuación de la frugalidad inicial. Fastredo, el tercer abad de Claraval, ya tendría que recordar a los miembros de su comunidad que las restricciones alimenticias de la Regla de Benito de Nursia y las recientes recomendaciones dietéticas de Bernardo continuaban en vigor y su observancia, por lo tanto, no era opcional, sino preceptiva. La excelencia moral ya había pasado de los cistercienses a las nuevas órdenes mendicantes.

Toda esta información proviene exclusivamente de fuentes normativas y hagiográficas, unas modalidades de documentación que tienden a reflejar más los estereotipos que no las realidades. El historiador, falto de registros contables y de otros testimonios más directos y fiables, menos intencionados, se ve obligado a reconstruir el modelo alimentario propuesto por los cistercienses en la primera mitad del siglo XII, cuando desearía captar las prácticas efectivas. Las discrepancias —muy probables— entre la norma y el comportamiento tendrán que ser reconstruidas lentamente, a partir de numerosas, dispersas y puntuales referencias indirectas, todavía no localizadas y, por tanto, no recogidas.

<sup>212</sup> *Vino omnino monachorum non esse: La Regla de San Benito*, p 137.

<sup>213</sup> «Apologia ad Guillelmum», p. 268.

<sup>214</sup> *Satius est modico vino uti propter infirmitatem, quam multa aqua ingurgitari per aviditatem*: «Apologia ad Guillelmum», p. 268.

<sup>215</sup> «Apologia ad Guillelmum», pp. 250-252.