

# L'OBTENCIÓ D'ALIMENTS, LA CUINA I EL MENJAR A CATALUNYA I ALS PAÏSOS CATALANS DURANT LA BAIXA EDAT MITJANA

Jordi Cañameras Gaya  
Catedràtic d'Història de L'IES OLORDA

## 1.-INTRODUCCIÓ HISTÒRICA GENERAL

La Baixa Edat Mitjana és el període que abasta els darrers segles de l'Edat Mitjana (segles XIV i XV), històricament és l'època en què ateny el cim la influència catalana a la Mediterrània i el pes polític internacional de la Corona d'Aragó, en les primeres dècades del segle XIV:

Jaume II el Just (1291-1327) s'annexiona l'illa de Sardenya el 1323-1324; Pere III el Cerimoniós (1336-1387) ocupa militarment el 1343-1344 el Rosselló i les Balears, que des de la mort de Jaume I el Conqueridor (1213-1276), formaven un regne vassall de la Corona d'Aragó, amb una dinastia emparentada amb la branca principal del Casal de Barcelona però sovint enfrontada amb ella, estreny els llaços amb una altra branca secundària del Casal de Barcelona, que governava l'illa de Sicília després de complexos avatars a les acaballes del segle XIII, el que acabaria portant a la unió de Sicília amb la Corona d'Aragó el 1409, i incorpora també a la Corona d'Aragó els ducats grecs d'Atenes i Neopàtria el 1380 (que es perdrien el 1388 i el 1391 respectivament).

La Baixa Edat Mitjana també és l'època del màxim floriment cultural medieval català en el terreny de la literatura, les arts plàstiques i l'arquitectura. Però paral·lelament, cap a la meitat del segle XIV, començava un llarg procés de decadència demogràfica, econòmica i política, especialment al Principat: el 1333 (**lo mal any primer**) s'iniciava un seguit de males collites, el 1348 arribava l'impacte de la Pesta Negra, el mateix Pere III el Cerimoniós va haver de fer front a revoltes a València i Aragó que qüestionaven l'autoritat reial, però d'alguna manera també la tradicional hegemonia del Principat dins de la Corona d'Aragó, i es va veure immers en una llarga i costosa guerra amb Castella (la **Guerra dels dos Peres**, 1356-1365) i posteriorment va intervenir en la guerra civil castellana de 1366-1369 que va acabar amb l'entronització dels Trastàmars a Castella. Tots aquests conflictes deixaven clar que una Corona d'Aragó exhausta quant a recursos humans i econòmics difícilment podria ocupar una posició hegemònica a la Península .

A la Mediterrània es van fer cròniques les revoltes a Sardenya i la rivalitat econòmica i militar amb Gènova, mentre França, sobretot quan va superar la seva llarga crisi interna, unida a l'enfrontament amb Anglaterra (**Guerra dels Cent Anys** 1337-1453), començava a deixar sentir la seva presència, primer des d'Aigüesmortes i després des de Marsella, incorporada a la corona francesa el 1481. Tot plegat va retreure molts comerciants catalans de la seva activitat i els va inclinar a viure de renda i de la terra.

Amb la mort de Martí I l'Humà (1396-1410) s'extingia el Casal de Barcelona i en el Compromís de Casp (1412) va ser decisiva l'actitud de València i Aragó per a escollir com a nou rei el candidat castellà Ferran I el d'Antequera (1412-1416) contra el candidat de la noblesa catalana, el comte Jaume d'Urgell el Dissortat, amb el que quedava entronitzada a la Corona d'Aragó la mateixa dinastia que a Castella, els Trastàmars.

Al llarg del segle XV no es va veure amb entusiasme per part de les classes dirigents catalanes la represa de l'expansió exterior <sup>1</sup>, es van agreujar al Principat els enfrontaments socials entre nobles i **pagesos de remença** al camp, i a Barcelona entre alta burgesia (**Biga**) i petita burgesia i menestrals (**Busca**), i els enfrontaments polítics entre el rei i la Generalitat. Tot plegat acabaria portant a la guerra civil catalana de 1462-1472, que assenyala el punt més baix en la decadència del Principat.

València pren el relleu econòmic i cultural de Barcelona, però de totes maneres la decadència general de la Corona d'Aragó en aquesta etapa que hem resumit faria que en produir-se la unió personal de les Corones de Castella i Aragó amb els Reis Catòlics, la darrera ocupés una posició preterida.

## 2.- LA PRODUCCIÓ D'ALIMENTS: LES CONDICIONS SOCIALS

**2.1.-Els pagesos.-** En aquesta societat, la major part de la població estava destinada a la producció d'aliments, eren sobretot els pagesos, que mantenien el conjunt de la societat, i en canvi eren marginats políticament i àdhuc socialment.

Tradicionalment s'ha considerat el **mas** com la unitat d'explotació agrària característica de Catalunya, d'extensió variable, sempre dins dels límits de l'explotació familiar, basada en el **policonreu** (*combinació de diversos cultius en una mateixa explotació agrària*), i al mateix temps, vivenda rural fonamentada en l'abundància relativa d'aigua i en el poblament dispers.

El **mas** es difon a la Catalunya Vella <sup>2</sup> a mitjan segle XII, encara que poden trobar-se **masos** més antics a la Catalunya prepirinenca, i sol aparèixer com a fruit d'un procés de concentració parcel·lària sota **règim senyorial**, encara que sembla que a la Baixa Edat Mitjana els pagesos de **mas** eren ja minoritaris.

La situació de la pagesia no era homogènia a tot Catalunya. A la Catalunya Vella els pagesos, que inicialment havien estat propietaris lliures, a partir dels segles XI i XII, amb l'allunyament de la frontera musulmana cap al Sud, i la consegüent disminució del perill i professionalització de la defensa en mans de la noblesa, van començar a perdre aquesta condició, fent la seva aparició el **règim senyorial**: Els pagesos van ser obligats a satisfer als senyors diversos pagaments (fixos i proporcionals al volum de la collita) per les terres que treballaven, que van passar a ser considerades de grat o per força com a propietat primària dels senyors. També havien d'emprar forçosament el molí i la ferreria del senyor, i àdhuc havien de treballar gratuïtament les terres reservades del senyor si

---

<sup>1</sup> El segon Trastàmara català, Alfons IV el Magnànim (1416-1458) es va annexionar Nàpols el 1442 i es va interessar en la reaparició militar i econòmica de la Corona d'Aragó en el Mediterrani Oriental, però absorbit pel creixent perill turc i la política italiana, no va tornar a posar els peus en els seus estats hispànics des de la conquesta de Nàpols, i les seves empreses es van veure aquí com a quelcom aliè, gravós i allunyat de les possibilitats reals del país.

<sup>2</sup> La Catalunya Vella eren els territoris sota control dels comtes de Barcelona, conquerits entre les acaballes del segle VIII i el segle XI (*vindrien a ser les actuals províncies de Girona, i meitat nord de Barcelona i Lleida*), i la Catalunya Nova eren els territoris conquerits i/o poblats entre la fi del govern del comte de Barcelona Ramon Berenguer III (1097-1131) i especialment el govern de Ramon Berenguer IV (1131-1162) (*vindrien a ser les actuals províncies de Tarragona i meitat sud de Barcelona i Lleida. Dit d'una altra manera, la Catalunya Nova estaria situada al sud i a ponent del Llobregat, de manera que nosaltres a Sant Feliu de Llobregat estem en els límits de la Catalunya Vella*).

n'hi havia; a més els senyors exercien en els seus dominis funcions polítiques i judicials pròpies de la Corona . En definitiva era el **feudalisme**.

Al llarg del segle XIII encara es va produir un progressiu empitjorament de la situació camperola, en benefici dels nobles, desenvolupant-se la **servitud** com un intent de frenar el progressiu trasvàs de població pagesa a les ciutats i a la Catalunya Nova, i establir noves fonts d'ingressos per als senyors a causa de la immobilitat del valor dels drets que ja percebien

Així les Corts de 1202 van aprovar el **dret de prendre i maltractar** impunement dels nobles sobre els seus pagesos, i les de 1283 van refermar una sèrie de drets arbitraris dels senyors sobre els camperols, que havien començat a formar-se a les acaballes del segle XI i del XII, coneguts amb el significatiu nom de **mals usos**, el més important dels quals era la **remença** o dret del senyor a imposar un rescot al pagès que volgués abandonar el **mas** (els pagesos sotmesos a ella eren anomenats **pagesos de remença** o simplement **remences**). Els altres **mals usos** eren la **intestia** o dret del senyor a quedar-se una part dels béns del pagès si aquest moria sense fer testament, l' **eixorquia** o dret del senyor a quedar-se una tercera part dels béns del pagès si aquest moria sense descendència, la **cugucia** o multa que imposava el senyor al pagès si la dona d'aquest era trobada culpable d'adulteri, l'**àrsia** o dret del senyor a quedar-se una part dels béns del pagès si s'incendiava el **mas**, i la **ferma d'espoli forçada**, per la qual el senyor percebia una quantitat per autoritzar la hipoteca que feia el pagès del seu **mas** quan es casava, per garantir el dot que aportava l'esposa al matrimoni, però que administrava el marit.

Paral·lelament s'institucionalitzava entre els pagesos de la Catalunya Vella el sistema de l'**hereu**, pel qual un dels fills, normalment el gran, es quedava el **mas**, mentre els altres germans i germanes s'havien de conformar només amb una part molt menor, usualment en diner, la **llegítima**, el volum de la qual va variar amb el temps, i va arribar a estar malvist de reclamar. El sistema de l'**hereu** que garantia la continuïtat de l'explotació camperola va ser acceptat per senyors i pagesos, i s'ha mantingut fins avui dia en les zones de ruralia de Catalunya.

El sistema de producció agrària va experimentar un fortíssim trasbals al segle XIV com a conseqüència de les pestes i de les males collites. Els contemporanis atribuïen la crisi al clima, a les guerres, als especuladors que s'enriquien amb les dificultats de la gent, a un càstig diví..., avui dia, sense deixar totalment de banda algunes d'aquestes explicacions, s'insisteix en la dificultat de produir aliments per a una població creixent, amb unes condicions tècniques (el **guaret** era amplament majoritari, només en les proximitats dels rius era possible l'horticultura), econòmiques i socials (el **règim senyorial**) invariables i molt poc adequades a les necessitats del moment.

La població pagesa va experimentar un descens brutal, quedant abandonats pobles sencers i molts **masos (masos rònecs)**, patint tots aquests estralls els pagesos més pobres particularment, mentre els mitjans i rics que van sobreviure, van millorar la seva situació en fer-se càrrec de l'explotació dels **masos rònecs** en condicions força favorables per a ells. Per la seva banda, els senyors, que amb la disminució de la població havien vist disminuir els seus ingressos, van incrementar la seva pressió sobre els pagesos per forçar-los a pagar més.

Va començar així a finals del segle XIV una forta agitació camperola polaritzada contra els **mals usos** i més genèricament contra el **règim senyorial**. Els darrers reis del

Casal de Barcelona, Joan I el Caçador (1387-1396) i Martí I l'Humà van emprendre una política sensible envers les reivindicacions **remences**, car també l'afebliment del poder nobiliari augmentava el poder reial. Aquesta política la van continuar els Trastàmars, i va ser així que els **remences** es van poder organitzar (el **sindicat remença** tenia cap a 1450 quasi 20.000 adherents) i en esclatar la guerra civil catalana de 1462-1472 entre el rei i la Generalitat controlada per la noblesa i l'alta burgesia, els **remences** es van alinear amb el rei Joan II (1458-1479).

La guerra entre Joan II i la Generalitat va acabar amb un compromís que deixava intoccat el problema dels **remences**, només algun dirigent **remença** com Francesc de Verntallat que s'havia significat en la guerra, va ser recompensat per Joan II àdhuc amb un títol nobiliari.

La lluita **remença** doncs, va continuar, però aquí es va perdre la unitat, un sector moderat integrat per **remences** rics (**pagesos grassos**) va optar per la lluita jurídica contra els **mals usos**, i un sector radical, integrat per pagesos pobres i encapçalat per Pere Joan Sala, optava per la lluita armada contra el **règim senyorial** en general, és la **Segona Guerra dels remences** (1482-1485), que va acabar després de la derrota i mort de Pere Joan Sala a mans de les forces reials.

Ferran II el Catòlic (1479-1516) va imposar la **Sentència arbitral de Guadalupe** el 1486, d'obligat compliment i de la que el rei se'n reservava la interpretació, per la qual es restablia l'autoritat i es castigaven els dirigents **remences** de la **Segona Guerra**, es mantenia el **règim senyorial**, s'imposava una multa als **remences**, que també havien de pagar una indemnització als senyors pels estralls de la guerra, però al mateix temps es tancaven els processos judicials oberts als pagesos, s'abolia el treball gratuït i altres exigències dels senyors poc fonamentades jurídicament, i els **mals usos** eren declarats rescatables. En definitiva els **remences** deixaven de ser-ho per convertir-se en **emfiteutes** (arrendataris indefinits) que mentre paguessin les quantitats estipulades als senyors, podien disposar lliurement de les seves terres i de les seves persones.

La nova situació, que s'apropava relativament a les reivindicacions dels **remences** moderats, es va mantenir al camp català fins al segle XIX. El moviment **remença** és un dels pocs moviments camperols medievals europeus que obté la satisfacció de part de les seves reivindicacions. (S'ha volgut veure en l'atemptat que va sofrir Ferran II a les escales de la capella de Santa Àgata a la Plaça del Rei de Barcelona el 1492, a mans del pagès Joan de Canyamàs, una manifestació del descontent de l'ala camperola radical)<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Sant Feliu de Llobregat era també terra de **remences**. El 1347, quaranta-nou pagesos santfeliuencs confessaven ser **remences** de la Pia Almoina (*vid. el subapartat Els centres de consum d'aliments. Les vivendes particulars.*), hi havia també **remences** d'altres senyors. Al segle XV cal destacar el **remença** santfeliuenc Bartomeu Lledó, era un **pagès gras** i pertanyia a l'ala moderada dels **remences**, va ser un dels **síndics** (dirigents) del **sindicat remença**, no va participar en la **Segona Guerra remença**, i després de la guerra apareix com un dels organitzadors dels pagaments que havien de fer els **remences** per alliberar-se de la seva condició, i com a negociador davant de Ferran II per allargar els terminis de pagament establerts a la **Sentència arbitral de Guadalupe**, motiu pel qual va viatjar a Aragó, Castella i Andalusia durant la conquesta de Granada. La majoria dels antics **remences** santfeliuencs van preferir, en comptes de fer un sol pagament elevat per alliberar-se dels **mals usos**, afegir una quantitat (tres diners per cada **mal ús**) a les quantitats que ja pagaven cada any als seus senyors. (A les acaballes del segle XVII encara apareix documentat aquest pagament substitutori dels **mals usos** de molts pagesos santfeliuencs).

A la Catalunya Nova les condicions de la colonització i el repoblament van fer que hi haguessin molts pagesos lliures i que la **remença** hi tingués molt poc desenvolupament.<sup>4</sup>

**2.2.-Els pescadors.-** En general la pesca de riu era més aviat un complement de la dieta o de l'economia familiar, de totes maneres la seva intensitat va fer que s'adoptessin mesures reguladores per part de la Corona, així el 1432 es van distribuir els dies de la setmana entre els pobles riberencs del Pla del Llobregat per anar a pescar (a la gent de Sant Feliu de Llobregat i de Sant Joan Despí els va correspondre el dissabte).

Els pescadors de mar, de pesca costanera, formaven un sector bastant empobrit i marginat, com ho evidencien les seves cases, moltes vegades barraques; residien sovint extramurs, en les zones de marina, això s'ha de relacionar no tan sols amb la proximitat al lloc de treball, sinó també amb la perillositat de la costa pel desembarcament de pirates nord-africans, que allunyava les poblacions cap a l'interior, si no estaven especialment protegides pel rei o pel senyor feudal. (Molts pobles del litoral català, avui transformats pel turisme, tenen el seu origen en aquests assentaments de pescadors diferenciats de l'assentament interior medieval, és el cas d'Arenys de Mar i Arenys de Munt, Vilassar de Mar i Vilassar de Dalt, l'Estartit i Torroella de Montgrí.....) .

Precisament el perill de ser capturats per pirates va ser un dels motors de l'associacionisme dels pescadors, algunes confraries de pescadors, nascudes amb finalitats religioses, socials i assistencials a partir del segle XII, solien destinar un fons de diners per a rescat de captius. A partir del segle XIV les confraries es van anar gremialitzant, de manera que decidien sobre els seus components, o sigui sobre qui podia pescar, i a més també tenien al seu càrrec l'ordenació de l'accés als recursos pesquers, (val a dir que, per exemple, a Cadaqués era el mateix municipi qui sortejava les cales per a pescar), la regulació dels arts de pesca, l'ajut als orfes i vídues de pescadors..... .

En la seva feina els pescadors solien emprar diverses tècniques, era freqüent la pesca nocturna a l'**encesa** ( amb teies enceses en una de les barques per atreure els peixos) i amb l'art anomenat **xàvega**, que era una gran xarxa que es llançava al mar des de les barques, i posteriorment s'arrossegava de terra estant.

La unitat bàsica de producció era la **companyia**, integrada per una dotzena de barques que solien pescar en forma de mitja lluna. Han estat especialment estudiades les **companyies** de Cadaqués, també anomenades **enceses**, que un cop constituïdes no podien desfer-se per a evitar conflictes en el sorteig de les cales, i a més alguns dels arts emprats, com el **bolitx** (xarxa formada essencialment per una bossa amb dues prolongacions

---

<sup>4</sup> Quelcom semblant es pot dir de València, on les condicions més opressives requeien en tot cas sobre els camperols musulmans, desplaçats a l'interior del País Valencià i sotmesos a **règim senyorial** arran de la conquesta, i que durant molt temps van ser el sector majoritari del Regne de València. (Obligats a convertir-se, almenys oficialment, al cristianisme i coneguts com a **moriscos**, van ser expulsats el 1609, com de tota la Península).

A Mallorca, en canvi, el moviment dels **forans** (pagesos) contra els **ciutadans** (alta burgesia de Ciutat de Mallorca), creditors seus, i contra la pressió dels impostos, especialment fort entre 1450 i 1454, en què fou derrotat militarment per tropes enviades des d'Itàlia per Alfons IV el Magnànim, sense accedir a cap de les seves peticions, presenta connexions amb les lluites del Principat (els **forans** tenien el suport de la **Busca**, i els **ciutadans** de la **Biga**). La derrota dels **forans** va donar peu a un important procés d'expropiacions, empobriment i emigració camperola de l'illa.

anteriors i laterals, arrossegada per dues barques) eren de propietat comuna de la **companyia**.

L'extensió del domini feudal fins la línia de costa i el mar adjacent, que va afectar bona part del litoral català, es va traduir per als pescadors que hi vivien i hi treballaven, en l'obligació de sortir a pescar per al senyor feudal gratuïtament, la de lliurar-li part de les captures obtingudes quan treballaven per a ells mateixos, i pagar-li una quantitat en metàl·lic sobre el valor de la pesca obtinguda, de vegades també s'havia de pagar encara que la pesca hagués estat obtinguda fora del domini feudal, si aquesta es desembarcava en el domini feudal, a més el senyor es reservava la concessió de l'establiment d'almadraves i de l'explotació dels recursos més valuosos, com ara el corall; les poblacions marineres, en canvi, tenien reconeguts certs drets per a la pràctica a petita escala de la pesca de subsistència, que sovint es combinava amb l'agricultura.

### 3.- LA PRODUCCIÓ D'ALIMENTS: GAMMA DE PRODUCTES I COMERCIALIZACIÓ

**3.1.-Productes agropecuaris.-** Dels estats que integraven la Corona d'Aragó només el Regne d'Aragó, que era el principal productor cerealístic i ramader, podia satisfer les seves necessitats i a més exportar part d'aquests productes.

El Principat, a causa del creixement de la població i de l'orientació de part de la seva agricultura cap a l'obtenció de productes pensats per a l'exportació especulativa, (com ara el safrà que obtenia bons preus en les fires del Sud de la Península Itàlica, i també en altres llocs), era deficitari en carn i cereals, especialment blat, que calia importar d'Aragó, del Sud de França, Castella, Sardenya, Sicília i Nord d'Àfrica. Dels altres dos productes de la trilogia agrícola mediterrània, vi i oli, Catalunya podia autoabastar-se'n i àdhuc exportar-ne una mica, encara que també importava vi italià .

Cal tenir present que la riquesa de Catalunya es basava en bona part en el comerç, en què ocupava un lloc important la reexportació de productes foranis com ara draps de Flandes i **espècies orientals**, al que s'hi va anar afegint l'exportació de productes propis com ara draps de llana i **safrà** <sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Els àmbits del gran comerç català medieval eren: la Mediterrània Oriental, la Mediterrània Occidental, la Península Itàlica, la Península Ibèrica i l'Europa continental i nord-atlànica

A la Mediterrània Oriental els mercaders catalans venien **oli**, **altres productes agropecuaris** i manufactures, i compraven **espècies**, altres productes exòtics, matèries primeres i esclaus, de manera semblant al que passava al Nord d'Àfrica.

Al Sud d'Itàlia, que servia també d'escala cap a la Mediterrània Oriental, els mercaders catalans compraven **blat** (especialment a Sicília i Nàpols), **sucrer** (Sicília), **vins de qualitat** (Nàpols), matèries primeres per a les seves manufactures i productes per a la reexportació, i hi venien **productes agrícoles varis**, entre ells **vi** (a Sardenya), i industrials així com mercaderies de reexportació.

El Nord d'Itàlia era un mercat molt més complicat per la forta competència, especialment amb Gènova, tret de Venècia on els catalans venien **productes alimentaris**, draps de llana i productes de reexportació a canvi de l'apreciada moneda veneciana, (el ducat).

Aragó venia a Catalunya **blat**, **carn ovina** i llana, i a través de la intermediació catalana obtenia productes mediterranis d'importació, entre ells **espècies**. València tenia en Catalunya el seu principal comprador de la seva producció de matèries primeres, d'**arròs** i de **fruites**, que en part era reexportada. (També hi havia un actiu intercanvi de **productes alimentaris** i matèries primeres entre València i Mallorca).

A través de la conca de l'Ebre, Catalunya accedia als mercats de la Meseta que li proporcionaven **blat** i altres productes de l'interior peninsular a canvi de manufactures catalanes i productes de reexportació. A finals de l'Edat Mitjana la marina castellana va començar a ser activa a la Mediterrània, competint amb la catalana, arribant als mercats catalans on venien **peix assecat o salat**, cuirs, ferro.

El Regne de València era deficitari en cereals però ho compensava amb la producció d'arròs i sucre <sup>6</sup>, que eren els principals productes de l'exportació agrícola valenciana, encara que l'horticultura i la fruticultura eren ja importants.

**3.2.- La caça.-** L'obtenció de carn mitjançant la caça era un complement de la dieta familiar al mateix temps que una activitat de lleure, vinculada en alguna de les seves variants a l'aristocràcia <sup>7</sup>. Va ser objecte de regulació per part dels poders públics, així en les Corts celebrades a Barcelona el 1456 sota la presidència del futur Joan II, llavors encara lloctinent d'Alfons IV, es ratificava la resolució adoptada durant el regnat d'Alfons III el Benigne (1327-1336), i es prohibia la caça de perdius, coloms, faisans i francolíns entre Carnestoltes i el mes de Setembre inclòs, amb qualsevol mena de giny, llevat de la falconeria, i la caça amb reclam quedava prohibida tot l'any, sota pena de cent sous, així com disparar contra els coloms amb ballesta, a menys de seixanta passes del colomar

**3.3.- La pesca.-** Quant al peix, tenim plena constància del seu consum en les seves variants de pesca d'aigua dolça i d'aigua salada, tant per la seva relativa abundància en la hidrografia catalana i pel caràcter litoral de bona part dels Països Catalans, com pel pes de les prescripcions religioses d'abstinència, que el feien substitutori de la carn. S'ha de dir que el peix de riu no era gaire apreciat a les ciutats costaneres que preferien la pesca de mar, tan fresca (congre, tonyina, lluç, bonítol, corball, dofí, peix espasa....), com salada (tonyina, anxoves, sardines, arengades....). Ja hem fet esment de les importacions de conserves de peix des dels mars del Nord d'Europa, (*vid. nota 5*).

**3.4.-La sal.-** Aquest producte, essencial per a homes i animals, <sup>8</sup> tenia el seu principal centre de producció en les mines de Cardona, en mans de la família nobiliària

---

Al Sud de França, els mercaders catalans obtenien **blat** i pastell a canvi de draps i **espècies orientals**, i a través dels països del Roine i del Saona arribaven productes variats del centre i del Nord d'Europa que els catalans pagaven amb **espècies orientals** i **safrà**. Finalment Anglaterra i els Països Baixos, on s'hi arribava per mar, de vegades a través d'intermediaris, eren molt importants perquè absorbien bona part del **safrà** català i de les **espècies orientals** reexportades pels mercaders catalans a canvi de llana anglesa i teixits rics de Flandes.

<sup>6</sup> Val a dir que el sucre, escàs, era destinat molt sovint a la farmacopea medieval, ocupant la mel, que era també objecte d'exportació, moltes de les funcions culinàries que posteriorment tindria el sucre.

<sup>7</sup> Una prova del prestigi social de la caça la tenim en el fet que el penúltim rei del Casal de Barcelona, Joan I, ha passat a la història amb el sobrenom del Caçador, (també és conegut com el Descurat i l'Aimador de la gentilesa). Una variant especialment prestigiosa era la falconeria, fins al punt que Pere III el Cerimoniós va crear el 1345 el càrrec de **falconer major**, cap dels falconers reials i encarregat de l'organització de les caceres reials, exercit per persones d'especial consideració, com ara el noble i poeta valencià Ausiàs March, designat el 1425 per Alfons IV el Magnànim. La falconeria va decaure amb el desenvolupament de les armes de foc.

<sup>8</sup> La universalitat del consum d'una mercaderia de producció localitzada en pocs llocs era una temptació per als governs a l'hora de recaptar fons, monopolitzant-ne la venda (la **gabel·la**) i així succeïa a bona part d'Europa. A Catalunya la **gabel·la** havia existit, però a les Corts de Barcelona de 1283, presidides per Pere II el Gran (1276-1285) havia estat suprimida. El fet que Jaume II el Just renovés la validesa de la supressió de la **gabel·la** feta per Pere II el Gran, en les Corts de Barcelona de 1300, de Lleida de 1301 i en les de Girona de 1321, reflecteix l'interès que hi havia en la seva supressió i segurament també el temor al seu retorn. De fet la inexistència de la **gabel·la**, vista en molts llocs d'Europa com una càrrega especialment arbitrària i vexatòria per les seves variacions segons els llocs i els sectors socials, va arribar a ser considerada com una de les llibertats fonamentals dels catalans.

dels Cardona, senyors del castell de la localitat, primer vescomtes, des del segle XIV comtes i finalment ducs a les acaballes del segle XV; altres nuclis de producció eren les salines de mar i les fonts salades del Pirineu. La sal també s'exportava i atenyia bons preus en mercats com el Sud d'Itàlia.

**3.5.- L'aigua.-** Les aigües vives (rius, fonts naturals) eren propietat de la Corona i els habitants dels termes on estaven podien usufructuar-les gratuïtament, però les obres de derivació d'aigües havien de ser autoritzades per la Corona, i podien ser motiu d'ingressos per a aquesta.

A Barcelona la principal obra de conducció d'aigües fluvials era el Rec Comtal, ja documentat clarament al segle XI i construït per iniciativa molt possiblement del comte de Barcelona Ramon Berenguer I el Vell (1035-1076), -d'ací el seu nom-. El Rec Comtal portava aigua del Besòs des de la rodalia de Montcada, potser aprofitant en part el traçat d'un aqüeducte romà, fins a Barcelona. El seu ús inicial era primordialment el funcionament de molins fariners, propietat dels comtes-reis que n'arrendaven l'explotació (el 1326 van passar al domini de la ciutat), i també s'utilitzava per regar horts amb les consegüents concessions d'aigua per part de la Corona.

(Ja a la Baixa Edat Mitjana va començar a utilitzar-se el Rec Comtal per a usos manufacturadors, i al costat dels molins fariners hom comença a trobar molins drapers o batans, així mateix l'aigua servia també per netejar els draps, atraient cap a la zona tota la gamma dels artesans de la draperia. El Rec va conservar i incrementar aquesta tradició manufacturadora i al segle XVIII les primeres fàbriques d'**indianes** (draps de cotó) aprofitaven la seva aigua, al barri de Sant Pere especialment).

De tot això actualment queden noms de carrers significatius al barri de Sant Pere com C. Rec Comtal, C. Sèquia, C. Basses de Sant Pere, però del Rec pròpiament només poden veure's alguns trams encara amb aigua a Vallbona).

A les ciutats no hi havia un sistema de distribució d'aigua corrent a les cases, algunes disposaven de pous particulars i alguna gran mansió nobiliària àdhuc de cisterna per recollir l'aigua de la pluja, però la majoria de la gent havia de recórrer a l'aigua dels pous i de les fonts públiques, considerada com a més saludable que l'aigua del riu. A Barcelona el 1302 es van crear dos càrrecs municipals anomenats **obrers**, que havien de recórrer la ciutat a cavall, almenys un dia a la setmana, per vetllar pel bon estat de conservació de les fonts, així com de les clavegueres i dels carrers en general.

Han arribat fins a nosaltres, més o menys retocades, diverses fonts medievals barcelonines com la de la P. de Santa Anna que data de 1356, la de la P. de Sant Just de 1367, la de la P. de Santa Maria de 1402.... .

#### 4.- IMPOSTOS I ALIMENTACIÓ

---

Val a dir que durant la guerra de 1462-1472 contra Joan II, la Generalitat va crear entre d'altres, un impost sobre la sal, però de manera continuada, la **gabel·la** va ser implantada a la Catalunya Nord (*la part de Catalunya actualment inclosa en l'Estat francès*) el 1661, dos anys després de la seva incorporació pel Tractat dels Pirineus de 1659 a la Corona francesa (que la cobrava des del segle XIV). Això va motivar-hi un actiu contraban de sal des de la Catalunya Sud (*la part de Catalunya actualment inclosa en l'Estat espanyol*), la **revolta de la sal** (1663) i la **revolta dels angelets** (1667-1675). A la Catalunya Sud el monopoli reial (**estanc de la sal**) va haver d'esperar al 1716, després de la Guerra de Successió (1702-1714), l'entronització de la dinastia francesa dels Borbons i la destrucció de la Corona d'Aragó.

**4.1.- Algunes consideracions sobre les relacions entre poder polític i aliments.-** Les relacions entre el poder polític i els aliments són nombroses i diverses. Algunes les hem vistes ja, com la regulació de les condicions socials de la producció d'aliments i del repartiment del producte entre pagesos i senyors, l'establiment del calendari apte per a l'obtenció d'aliments, per exemple en la caça i en la pesca, les empreses polítiques i militars que delimiten el control i l'extensió dels mercats on comprar i vendre entre d'altres, productes alimentaris....., i altres relacions les veurem en els apartats que segueixen, des de l'etiqueta en els àpats, que reflecteix la jerarquia política i social, a la regulació de la distribució d'aliments i d'altres mercaderies en mercats, fires i llotges.

En aquest apartat centrarem la nostra atenció en l'obtenció de recursos econòmics per part del poder polític a través de les càrregues fiscals (impostos) sobre els aliments, entre altres mercaderies, per finançar les seves activitats.

Cal tenir present que en la societat medieval i en general en la societat preindustrial, una part molt important del poder polític era exercida per senyors nobiliaris i eclesiàstics, en molts pobles de ruralia (**baronies**), formant conjuntament amb els drets senyorials primaris sobre la terra, un complex entrellat que anomenem **feudalisme**, del qual ja hem parlat en el subapartat **2.1.-Els pagesos** .

El nostre interès se centrarà ara en tres centres catalans de poder polític que es diferencien en major o menor grau del **feudalisme**: la Corona, la Generalitat i les **universitats** (fins al segle XVIII es van anomenar així els ajuntaments).

**4.2.- Aliments i pressió fiscal de la Corona.-** La Corona experimenta al llarg de l'Edat Mitjana un procés de transformació quant a l'origen dels seus ingressos.

En una primera etapa els comtes de Barcelona, els comtes-reis després, vivien fonamentalment de les rendes dels seus dominis senyorials, com qualsevol senyor feudal, percebien les **contribucions directes** imposades als habitants de les terres integrades en el patrimoni reial, (les terres de **reialenc**), al mateix temps que els imposaven també l'obligatorietat de l'ús de diversos monopolis reials (molins, forns, escorxadors.....), i gravaven les transaccions comercials, entre elles les d'aliments, que es produïen en els seus territoris (**contribucions indirectes**), aquestes darreres eren les anomenades **lleudes**<sup>9</sup>, a nosaltres ens interessen particularment les **lleudes** del vi, peix i olles que es cobraven a Barcelona, a Vilafranca del Penedès es cobraven, a més de la del peix, la del Pla, que gravava l'entrada de productes hortícoles, i la de **bèsties i porchs**..... .

En termes generals les **lleudes**, que solien arrendar-se a particulars, eren els principals ingressos procedents del patrimoni reial, però amb el temps les nombroses exempcions o franquícies del pagament de **lleudes** concedides pel rei a moltes ciutats i establiments eclesiàstics van reduir la seva importància, contribuint així a la crisi dels ingressos reials, que va portar a una profunda reorganització del sistema fiscal.

---

<sup>9</sup> Cal tenir present que a causa de les condicions tècniques de l'època, les **lleudes** no es cobraven en el moment de la compravenda amb liquidació posterior a la Corona, com ara l'actual IVA, sinó que gravaven l'entrada de mercaderies en les ciutats i viles reialenques, i es cobraven a les portes de les muralles o en els accessos de les poblacions. (Aquesta forma de cobrament de les **contribucions indirectes** va existir fins la segona meitat del segle XIX).

Malgrat tot hi havia impostos reials que es cobraven a tot Catalunya sense distinció, trencant l'esquema feudal que hem descrit. Un d'ells era el **bovatge**, documentat ja al segle XII, una **contribució directa** percebuda sobre els ramats de bous (extensible després al conjunt de béns mobles i immobles), entenent-se que era un pagament a l'autoritat reial per garantir la protecció i conservació del bestiar. (En les Corts de Barcelona de 1299, presidides per Jaume II el Just, la noblesa i les ciutats i viles de reialenc van rescatar el **bovatge**, que a partir de llavors només es va cobrar en els territoris eclesiàstics).

En una segona etapa a partir de les acaballes del segle XIII i especialment al segle XIV, pel volum de despesa atès per la Corona en bona mesura a causa de la problemàtica bèl·lica de l'època (*vid. l'apartat 1.-INTRODUCCIÓ HISTÒRICA GENERAL*), es van revelar insuficients els recursos obtinguts del patrimoni reial, i bona part d'aquest, inclosos els monopolis reials, va acabar sent venut per fer front als deutes de la Corona. En aquesta situació i a partir de la dècada de 1360, les **contribucions directes** votades en les Corts, anomenades **donatius** i cobrades en la totalitat del Principat, inclosos els territoris nobiliaris i eclesiàstics, van arribar a ser més importants que els recursos del patrimoni reial, naixent així el que s'ha anomenat una fiscalitat d'Estat, com en moltes de les monarquies occidentals de l'època. (De totes maneres la necessitat d'ingressos i la seva urgència per part de la Corona van fer que Pere III el Cerimoniós i els seus successors recorressin a l'endeutament amb entitats de crèdit que més d'un cop es van arruïnar per la impossibilitat de la Corona de fer front a les seves obligacions).

**4.3.-Aliments i pressió fiscal de la Generalitat.-** Un cop votat el **donatiu** en Corts, una comissió d'aquestes n'organitzava el cobrament. Ara bé, les urgències de la guerra amb Castella durant el regnat de Pere III el Cerimoniós van fer que s'enllacessin les convocatòries de Corts, i les comissions delegades de les Corts no es van dissoldre. Així va néixer a les Corts de Cervera de 1359, la Diputació del General de Catalunya o Generalitat, que en convocatòries posteriors de Corts consolidaria les seves funcions com a òrgan supervisor en la pràctica de la política reial.

A les Corts Generals de Montsó de 1362-1363 es van establir les **contribucions indirectes** que permetien a la Generalitat catalana (i també a la valenciana i a la Diputació del General d'Aragó, que van néixer per la mateixa època i pels mateixos motius) donar garanties pels deutes assolits amb motiu de la recaptació dels **donatius** i assegurar el funcionament de la institució. (Com que el deute va seguir existint, amb ell va seguir existint la Generalitat).

Aquestes **contribucions indirectes** rebien el nom a causa del seu destinatari de **generalitats**, i eren dues, el **dret de la bolla**, que gravava la comercialització i fabricació de teixits i el que ens afecta més a nosaltres, el **dret d'entrades i eixides** que s'aplicava a totes les mercaderies que s'importaven o s'exportaven a Catalunya per les fronteres terrestres o marítimes; la mitjana d'aquest darrer dret era d'un 10%, però variava segons els productes, així l'exportació de safrà, blat i bestiar es gravava amb un 20 % del seu valor, mentre que la importació de blat o altres queviures bàsics era lliure. Les **generalitats**, que sovint s'arrendaven, eren el principal ingrés de la Generalitat i van durar fins al segle XVIII. (De totes maneres el volum de despeses de la Generalitat va fer que s'hagués de recórrer sistemàticament a l'endeutament).

**4.4.- Aliments i pressió fiscal municipal.-** El procés d'estructuració política dels municipis s'havia iniciat a les acaballes del segle XII amb la concessió de cartes de

privilegis per Alfons I el Cast (1162-1196) a diverses poblacions, que van consolidar la seva estructura política al segle XIII, durant la segona meitat del regnat de Jaume I, culminant amb la concessió de nous privilegis per Pere II el Gran (1276-1285), apareixent així una nova xarxa de poder polític que possibilitava la participació en major o menor grau de la ciutadania, sota la direcció dels estrats superiors de la burgesia, la participació dels estrats més humils va anar variant amb el temps, d'acord amb l'evolució de la conjuntura política, i la noblesa i el clergat quedaven fora de la gestió municipal.

Aquest procés va abastar no tan sols les poblacions reialenques sinó també les de les **baronies** eclesiàstiques i nobiliàries, dotant-se les poblacions d'uns òrgans polítics bàsics comuns, malgrat les diferències: un consell de prohoms i un reduït nombre de magistrats amb funcions executives, sota la presidència d'un batlle designat pel rei o pel senyor. Al segle XIV, en els municipis o **universitats**, especialment en les ciutats grans va començar a formar-se un aparell burocràtic que en facilités l'administració.

El manteniment d'aquest aparell polític implicava l'existència d'un suport econòmic que provenia de la imposició de **contribucions directes** als ciutadans, repartides segons la seva riquesa. o de manera uniforme, (les **talles** o **sises**), que s'establien amb caràcter extraordinari i puntual, com per exemple a Barcelona amb motiu de l'acabament del segon cinyell de muralles el 1287, encara que sovintejaven, i **contribucions indirectes** que solien arrendar-se, sobre mercaderies i articles de consum, entre ells els alimentaris, com el blat, el vi, el peix.... . Tot plegat a partir de 1328 es va fer permanent, amb una estructura paral·lela a la catalana global, el que no és sorprenent car havia nascut de la cessió de drets privatis dels sobirans en temps de Pere II el Gran.

De la mateixa manera en molts municipis baronials, es van traspasar els monopolis senyorials al comú de la vila, per exemple a Sant Feliu el 1455 la Pia Almoïna va cedir a la municipalitat la carnisseria a canvi d'un cens (pagament anual)

Una altra font d'ingressos d'alguns municipis eren les rendes de dominis territorials cedits o adquirits, en el cas de Barcelona ho eren Montcada, Sabadell, Terrassa, Cervelló..., de totes maneres, el volum de les despeses al segle XIV, a l'època de la guerra amb Castella, va superar els ingressos, havent-se de recórrer al deute municipal de manera progressiva, així a Barcelona si els ingressos provinents de les contribucions sobre teixits i articles de consum representaven el 1361 més del 50% del total, a finals de segle havien baixat al 37 %, i el 1427 al 5% (La creació d'una entitat bancària municipal el 1401, la Taula de Canvi, va permetre reduir el ritme de creació d'impostos i d'endeutament).

## 5.- LA CUINA CATALANA MEDIEVAL I L'ETIQUETA A TAULA SEGONS FONTS LITERÀRIES

**5.1.-Introducció.-** Abunden ja les referències al menjar en fonts literàries anteriors a la Baixa Edat Mitjana, com per exemple la **Crònica** de Jaume I el Conqueridor, confegida entre el 1244 i el 1274, on apareixen referències a banquets, com el cèlebre que oferí al rei a Tarragona el ciutadà barceloní i còmit de galeres Pere Martell el 1228, en què es va decidir convocar Corts per aviar la conquesta de Mallorca (1229-1232). En una miniatura que acompanya el text apareix Jaume I sota un baldaquí, assentat en una taula, a part de la taula dels cavallers <sup>10</sup>, amb el coper reial agenollat davant seu,

<sup>10</sup> En els banquets reials es menjava en diverses taules, solent-se distingir la del rei per estar sota un baldaquí, els nobles i cavallers ho feien en altres taules, i les dames també menjaven separades dels

oferint-li vi, (s'ha de dir que les còpies més antigues conservades de la **Crònica** són del segle XIV).

Però serà en els segles XIV i XV, en què la producció literària catalana és superior quantitativament i qualitativa, quan són més nombroses i diverses les referències a què es menja i com es menja.

**5.2.- El servei del palau reial i les “Ordinacions Reials” de Pere III el Cerimoniós.-** En primer terme cal destacar com Pere III el Cerimoniós, molt interessat sempre en temes d'etiqueta i protocol, -d'ací el seu sobrenom- és autor d'unes **Ordinacions Reials** (1344) sobre etiqueta i el bon funcionament del servei de palau, en què es detallen les tasques del qui portava aigua a la cuina, del qui escombrava el menjador, dels qui fregaven la vaixel·la reial, dels qui anaven a comprar al mercat, dels cambriers i copers....., així com el ceremonial dels banquets reials. (Tan importants i famoses van arribar a ser aquestes **Ordinacions** que el 1398 el rei de Bohèmia i emperador alemany Wenceslau IV va enviar a la Corona d'Aragó el seu cambrer Robert de Praga per estudiar-ne la seva aplicació).

Pel que fa al que es menjava en aquests banquets, podem saber indirectament a través de les compensacions en espècie establertes en les **Ordinacions**, per als servents, que les carns eren de vaca, porc, moltó i amb menys freqüència, cabrit i cérvol, pel que fa a aus es menjaven les gallines i paons, (d'aquests darrers precisa Pere III, que el plomatge havia de servir d'ornament en el moment de servir-los a taula). Així mateix a la cuina reial havia d'haver-hi suficient provisió diària de salsa, mel, oli, formatges secs, llard, sal, fruita, sucre i confitures; al rebost, el majordom podia agafar un gram diari de pebre (recordi's que era una espècie exòtica i molt cara), i quant a begudes, el més habitual era el vi, sol o amb aigua <sup>11</sup>.

També s'estableix en les **Ordinacions** que a la cort ha d'haver-hi quatre joglars, (dos que toquin la trompa, dos tabalers i un trompetista), que han d'actuar en el desenvolupament i a la fi dels menjars reials públics. (*Vid. també el subapartat 5.4.- **El complement festiu dels banquets reials en les grans solemnitats segons la “Crònica de Ramon Muntaner.-***)

**5.3.-Els coberts de taula i el “Spill” de Jaume Roig.-** Quant a instruments per menjar, a part de la mà, l'ús de la qual era molt freqüent, a nivell popular, com a tot Europa, l'únic cobert a taula d'ús generalitzat era el ganivet i potser la cullera, i en tot cas

---

cavallers (fins el segle XIII s'havia menjat en una taula única). En el **Tirant lo Blanc** de Joanot Martorell, escrit entre 1460 i 1470 i publicat el 1490, ambientat en bona part a Constantinoble, però inspirat en la València de la mateixa època, la disposició dels banquets és aquesta.

<sup>11</sup> També al segle XIV va fer la seva aparició el costum de prendre a les postres vi aromatitzat amb espècies. El més característic seria l'**hipocràs**, un cordial fet amb vi, canyella i altres espècies, del que es troba en el **Spill** de l'escriptor i metge valencià Jaume Roig, aparegut cap a 1460, una referència encara que ambientada a París, en un context presumptivament autobiogràfic d'amors clan destins de final dramàtic: **:Feta l'ampresa** (*presa la decisió per una (...) gentil burgesa de París, i fets els preparatius per unir-se furtivament amb Jaume Roig*) /**ordenà presa** (*va preparar un beuratge*) /**aquella nit /a son marit / perquè dormís. /Com ho sentís /en la sabor: / “Beveu senyor /- dix- l'hipocràs” . /Com se'n calàs** (*se'n posés*) /**una gran tassa, /ell begué'n massa; / lo fort dormir /fon tost** (*aviat*) **morir. /**

A tort, el que és disculpable per l'estat dels coneixements històrics del moment (1877), sobre aquesta temàtica, Àngel Guimerà fa aparèixer l'**hipocràs** a la fi del segle X en el seu poema **L'any mil : Roba de sac los cavallers vestien; /jeia la pols en los trofeus de guerra /i el vi de mel i l'hipocràs dormien /al fons ventrut de la pesanta gerra /**.

això s'hauria de matisar; la generalització de l'ús de coberts de taula individuals, tot sembla indicar que no es produeix fins ben avançat el segle XVIII <sup>12</sup>. A nivell aristocràtic, l'ús de la forquilla o **broca**, per influència italiana, apareix ja documentat en la segona meitat del segle XIV, en l'aixovar d'una infanta d'Aragó, germana de Jo-an I, casada amb un comte de Foix, i en el segle XV Jaume Roig, al **Spill**, parlant de la pulcritud de la reina Maria, esposa d'Alfons IV, de qui va ser metge personal, diu: **Senyalat plat / certa scudella /tenia ella /taça (a)partada, /sal no tocada, /son drap de boca. /Tallar sens broca /no consentia; /ni menjaria /carn de mercat /si hom penjat /algú y havia** . (A Castella, més aïllada, el seu ús no es generalitza en les taules aristocràtiques fins a l'època dels Reis Catòlics).

**5.4.- El complement festiu dels banquets reials en les grans solemnitats segons la “Crònica” de Ramon Muntaner.-** Així mateix, com apareix documentat sovint en les **Cròniques**, els banquets reials solien anar acompanyats de música i balls, especialment en circumstàncies molt solemnes, (*vid. també el subapartat 5.2.- El ser-vei del palau reial i les “Ordinacions” de Pere III.-*). Així Ramon Muntaner en la cloenda de la seva **Crònica**, escrita entre 1325 i 1328, descriu així la festa de la coro-nació d'Alfons III el Benigne a l'Aljaferia de Saragossa: **Certa cosa (és) que el dit senyor infant En Pere (germà d'Alfons III) volc ésser aquell beneit jorn de Pas-qua, majordom e ordonà lo fet així com havets entès. Ell son cos (ell en persona) e el senyor infant En Ramon Berenguer (un altre germà d'Alfons III) donaren aigua a mans a dit senyor rei: e fo-hi ordonat que el dit senyor infant En Ramon Berenguer servís lo senyor rei de la copa; e puis dotze nobles qui serviren, ab ell ensems, a la taula del dit senyor rei. E el senyor infant En Pere, ab dos nobles qui ab ell se tenien mà per mà e ell al mig, venc primer cantant una dansa novella que hac feta (en aquest cas cal entendre per *dansa* una composició musical feta per ser executada o cantada al ritme propi d'un ball determinat; d'altra banda, no ens ha arribat cap composició literària o musical de l'infant Pere d'Aragó) e tots aquells qui aportaven los menjars responien-li. E com fo a la taula del senyor rei ell pres l'escudella e féu la creença (la creença o credença era en principi un moblet en forma de taula o d'armari, que estava prop de la taula on menjava el rei, on es guardava el vi i l'aigua que havia de prendre aquest i que es tastava abans, per raons de seguretat; aquí tot**

<sup>12</sup> L'investigador Rudolf Grewe (*parlem d'ell també en el nostre subapartat 6.1.-El “Libre de Sent Soví.-* seguint Francesc Eiximenis (*vid. també el nostre subapartat 5.6.- Els catalans i els bons costums a taula segons “Lo Crestià” de Francesc Eiximenis.-*), distingeix en parlar dels menjars en dies de carn, és a dir els dies que no són d'abstinència o dies de peix, entre **pietances** (*plats de consistència sòlida servits en talladors, -els talladors eren plats plans o plàteres en què es tallava i se servia la carn, el peix i altres viandes sòlides-*) i **cuines** (*plats de consistència més untosa o líquida, servits en escudelles, -les escudelles eren recipients de pisa, terrissa, etc., en forma de casquet semiesfèric per posar-hi sopa, brou, escudella....-*), i tot seguit divideix les **cuines** entre **escudelles que es mengen amb pa** (*aquí hi entrarien les carns trossejades cuinades amb salsa, que se servia a part pel costum de menjar amb els dits*) i **menjars de cullera** (*per exemple les sopes*).

Però en canvi, l'historiador especialitzat en temes del Baix Llobregat, Jaume Codina, en una recopilació dels inventaris notariais de 46 cases de Sant Boi de Llobregat entre 1481 i 1500, troba una bona provisió d'escudelles (360), de plats (197), de talladors (68), d'ampolles (55), però en canvi només li apareixen en total 2 copes, 27 gots, 3 tasses i **21 culleres**. Per tant no apareix cap ganivet de taula, i pensa Codina que es possible que es fessin servir els que es portaven a sobre també per a altres usos, com també es possible que en els gots hi begués més d'una persona o potser no s'utilitzaven a l'hora de menjar perquè apareixen a l'entrada de les cases i no a la cuina, i que les culleres localitzades fossin cullerots de repartir, i no culleres d'ús individual. (*¿Cal entendre doncs que en aquestes cases no menjaven menjars de cullera, o és que se'ls bevien, - cosa també més aviat incòmoda si es té en compte que solien ser més densos que no pas els nostres consomés i escudelles, per exemple sopes de pa, lleties, cigrons, faves bullides....- ?*)

Codina arriba a parlar de la **revolució de les culleres** del segle XVIII, veient en la seva difusió un dels factors de les millores sanitàries i del creixement demogràfic que es produeix en aquest segle.

*sembla indicar que per extensió, es pot entendre per creença el tast previ del menjar destinat al rei), e posà-la davant lo senyor rei; e puis féu atretal del tallador. E con ell hac així posada la primera vianda al dit senyor rei e acabada la dansa, ell se despullà les vestedures que vestia, que era mantell e cot (peça de roba amb mànigues semblant a una casaca) ab penes (pells d'animals emprades com a folradures) d'erminis, de drap d'aur (teixit de fil d'or) e ab moltes perles e donà-les a un seu joglar; e tantost (tot seguit) li foren aparellades unes altres riques vestedures que es vestí. E tot aital orde tenc a totes les altres viandes que s'hi donaren a menjar; que en cascun menjar que aportà deïa una dansa novella que ell havia feta, e hi donà vestits, a cascuna vianda, molt rics e honrats; e donaren-s'hi ben deu viandes. E tota hora, con ell havia posada cascuna vianda al senyor rei, e feta creença, los nobles e els cavallers e els altres servidors posaven per les altres taules tan complidament, que null home no hi pogra res esmenar.*

**5.5.-La importància de l'etiqueta a taula per a un cavaller segons el “Tirant lo Blanc” de Joanot Martorell.-** Una prova de la importància per a un cavaller del coneixement de l'etiqueta i el protocol dels banquets la trobem en l'episodi del **Tirant lo Blanc** de Joanot Martorell, en què Tirant salva del descrèdit a la cort de Sicília, el seu amic, l'infant Felip, fill del rei de França però groller i taujà: En un banquet ofert pel rei de Sicília, els comensals no tocaven el pa, esperant que els portessin la vianda, Felip, però, en un gest impropï d'un cavaller, s'avança a llescar el pa en dotze trossos, el que provoca les rialles i els comentaris burletes dels altres comensals. Tirant, assentat lluny, es dirigeix allà i salva la situació posant una moneda sobre cada tros de pa i resant una oració, donant després la falsa explicació que es tractava d'una cerimònia instituïda pels reis de França per als seus fills, consistent a llescar el primer pa durant els menjars en dotze trossos, en honor dels Apòstols, i fer-ne caritat als pobres juntament amb les monedes. Abans de tornar al seu lloc, Tirant recomana de manera discreta a Felip, que a l'hora de menjar es fixi abans en la forma d'actuar de la filla del rei de Sicília, la infanta Ricomana, a qui Felip pretenia, i que també se n'havia rigut.

**5.6.- Els catalans i els bons costums a taula segons “Lo Crestià” de Francesc Eiximenis.-** D'altra banda, el franciscà gironí Francesc Eiximenis, que en la seva obra **Lo Crestià**, de caràcter enciclopèdic, escrita bàsicament a València, amb tretze volums projectats, dels que només en va redactar quatre de sencers, el primer d'ells acabat el 1381 i el darrer iniciat el 1384, a part de fragments d'altres volums, dóna una visió de conjunt de la societat de la seva època, ocupant-se, entre moltes altres coses, de la manera de comportar-se a taula, tot criticant els excessos en el menjar i en el beure, des d'un punt de vista moral i mèdic d'acord amb els coneixements de l'època: (...) **grans són los mals que la gola procura a l'hom, e quant a l'ànima e quant al cors (cos). E primerament quant a l'ànima, nou (perjudica) a l'hom aquest vici, car ret-la (la torna) bestial, privant-la de seny. (.....) E açò veem per experiència tot jorn, car l'hom que massa menja, envides (a penes) pot governar lo cors. No-res-menys (a més) que continuament son estómac tramet fums al cap torbants lo cervell; après lassa (cansa) la virtut natural (la força pròpia de la naturalesa de l'esperit humà) e la confon tota, en tant que no sap què es fa. E per açò s'acurta de molt la vida natural del golós, car sàpies per cert que menjar poc e tempradament prolonga molt la vida, e supèrfluament menjar aporta a l'hom grans cases (casos, succeïts) e sovint malalties e plagues per les quals cové (convé, ocorre) que la vida de l'hom s'acurt; e si menjar fa aquest mal, pitjor fa massa beure, car gran bevedor quaix (quasi) jamés, no és en clar enteniment, e és quaix una bèstia (.....).**

El propòsit moralista de la seva obra el fa superar el marc elitista i aristocràtic en el tema alimentari, elaborant un retrat prototípic de com es menjava a Catalunya, impregnat d'un curiós sentiment nacionalista, car segons Eiximenis a Catalunya es menja millor i de manera més assenyada que enlloc, (*naturalment les observacions d'Eiximenis són més útils per saber què i com es menjava a Catalunya, que no pas al'estranger*)<sup>13</sup> : La nació catalana menja per dinar cuina de carn o peix, i per sopar ous o peix o qualsevol altra cosa senzilla, mentre que les altres nacions o fan de més o de menys; de totes maneres, el dinar dels sectors més humils podia consistir a menjar pa d'ordi acompanyat de cebes i alls, una mica de cansalada de vegades, i aigua; a més en els convits i àpats formals, especialment en els sectors privilegiats, els catalans es limiten a donar ast i olla, el que és suficient i convenient, i ho mengen per aquest ordre, mentre les altres nacions fan molta més carn, i inverteixen l'ordre a l'hora de menjar ast i olla, el que està demostrat, segons Eiximenis, que és menys profitós; també els catalans tallen millor la carn i la mengen en el tallador, mentre les altres nacions l'agafen amb el ganivet i els dits, i en posen trossos en el pa, embrutant tant el pa com les estovalles.

Pel que fa al vi, a Catalunya se'n beu de manera moderada, mentre que a fora, o bé no en tenen i han de beure succedanis com ara cervesa o pomada (*es referia Eiximenis a la sidra?*), que és el cas dels anglesos i dels alemanys, o bé en beuen massa, com els francesos i els llombards.

Finalment els catalans mengen dues vegades al dia normalment, assentats alt a taula, sense fer tabola i vestits de manera escaient, mentre que els estrangers mengen sense solta ni volta, fins i tot llevant-se de nit per fer-ho, com els alemanys, ho fan assentats a terra, com els castellans (*es refereix Eiximenis a una possible influència del costum musulmà de menjar en una taula baixa, assentats sobre coixins?*), o en posicions encara més estranyes; tot fent gatzara seuen a taula arremangats (els castellans), o amb mànigues massa llargues que fiquen dins del plat (els francesos i els alemanys), faldilles massa curtes, que deixen veure les anques, o amb el caperó posat al cap (els francesos).<sup>14</sup>

---

<sup>13</sup> Els historiadors actuals enriqueixen i matisen la descripció dels menjars catalans d'Eiximenis, però no la invaliden. Quant a les seves crítiques als estrangers, com sempre en aquestes coses mig món se'n riu de l'altre mig, i la moderació que Eiximenis preuava en els catalans, es converteix en gasiveria en la literatura italiana medieval, així els florentins Dante Alighieri a la **Divina Comèdia**, composta entre 1308 i 1321, parla de **l'ávora povertà della Catalogna**, i Giovanni Boccaccio en un dels contes del **Decameró** (1350-1355), fa aparèixer un català que paga amb falses monedes d'or un marit, per poder anar-se'n al llit amb la seva dona sense que aquesta ho sàpiga.

El tòpic de la gasiveria catalana es pot trobar també en altres autors italians medievals menys coneguts, lògicament la presència política catalana al Sud d'Itàlia i la rivalitat comercial amb les repúbliques del Nord no podien desvetllar sentiments massa afectuosos enlloc; a Catalunya els genovesos eren titllats de **moros blancs**. (També els moderns **chistes de catalanes** a Espanya, que arriben fins a Los Morancos, admeten una interpretació política i socioeconòmica).

<sup>14</sup> En altres capítols, passant de l'etiqueta "comparativa" a la normativa en el menjar, Eiximenis recomana l'oració prèvia, exterior o interior, haver anat de ventre abans **car és-li** (*a la persona*) **fort sa e profitós** (.....), **e ajuda molt a servir honestat contra lleges ventositats qui es porien seguir en taula**, rentar-se les mans, si hom va convidat seure on indiqui l'amo de la casa, sense discutir-hi massa, correspondre a les seves cortesies, i evitar de seure front per front de cap dona de la casa, i si no és possible d'altra manera, seure-hi de costat (*recordi's que en els banquets aristocràtics, les dames seien en una taula a part*), no fer voleiar la mirada, menjar amb la boca tancada, sense fer soroll i portant-se a la boca només bocins petits, per no badar-la massa, i sense abaixar el cap envers la mà, emprant només la mà dreta per prendre coses de l'escudella (*recordi's el que s'ha dit sobre l'ús de coberts*).

També recomana el nostre autor, si es porta barba, passar-s'hi la mà amb freqüència per treure qualsevol partícula de menjar que s'hi pugui haver posat, posar atenció a no tacar-se la roba, no posar els colzes sobre la taula, no escopir els pinyols a la mà, sinó abaixar el cap i fer-ho sota la taula, no llepar-se

**5.7.- El “Dietari del capellà d’Alfons el Magnànim” i els banquets del Renaixement italià.-** Per acabar citarem el **Dietari del capellà d’Alfons el Magnànim**, que és un text valencià atribuït a Melcior Miralles (1419?-1502), que efectivament fou capellà d’Alfons IV. L’obra és una mescla de crònica general d’estil medieval, a partir d’Adam, de crònica de regnats a l’estil de les **Cròniques** catalanes, i de dietari pròpiament, o sigui constatació dels esdeveniments contemporanis a l’autor. La part més interessant és la que correspon al regnat d’Alfons IV, especialment els episodis relatius a la conquesta de Nàpols, on destaca la descripció de les festes i banquets, alguns a l’aire lliure, de la cort napolitana del Magnànim.

## 6.- LA CUINA CATALANA MEDIEVAL SEGONS ELS RECEPTARIS

Passant ja pròpiament a la literatura culinària, la Baixa Edat Mitjana presenta una quantitat de receptaris a Catalunya només comparable a la d’Itàlia i Anglaterra. De fet els primers receptaris catalans que han arribat fins a nosaltres, daten del segle XIV i són a més els primers de la Península.

**6.1.- El “Libre de Sent Soví” i les seves presumpes còpies.-** El primer d’ells seria el **Libre de Sent Soví** d’autor anònim, un manuscrit possiblement de 1324 del que es conserven dues presumpes còpies del segle XV, i del qual fins el títol és polèmic <sup>15</sup>.

---

els dits, no servir-se els millors troços ni ser el primer a menjar, ans vetllar perquè la primera porció de l’ast o de l’olla vagi als pobres (*vid. l’episodi del banquet a la cort de Sicília del **Tirant lo Blanc**, esmentat abans*), si es menja en el mateix tallador que una dona de bé, honorar-la amb els millors talls, i en canvi no menjar mai en el mateix tallador que els propis fills o criats per mantenir les distàncies, no gratar-se ni gratar un altre, no encreuar les cames ni eixarrancar-se, no parlar més que l’indispensable mentre es menja, lloant sense excés els plats servits si un està convidat, o excusant-se per la modèstia de les menges si un és l’anfitrió, evitant els temes inconvenients a taula, com ara fems, lavatives, malalties lletges, execucions o condemnes, així com bescantar altri, no dirigir la boca envers qui es parli per tal de no mullar-lo, no cantar a taula per no ser pres per embriac o de poc senderi, si cal riure hom s’ha de posar la mà davant la boca perquè no es vegi el menjar mastegat, no netejar-se les ungles o les dents a taula ni mocar-se amb els dits o fent soroll, si s’ha d’escopir obrir una mica les cames i escopir entre elles, fregant després amb el peu discretament l’escopinada

<sup>15</sup> De l’autor inicial només sabem el que diu en el pròleg, en què declara tenir l’experiència d’un bon cuiner del rei d’Anglaterra, però això podria ser una ficció literària, opina Rudolf Grewe, investigador especialitzat en temes d’història culinària desaparegut fa uns anys, perquè no apareix en el receptari cap influència de la cuina que llavors predominava a la cort anglesa, que era la franco-normanda.

Quant a l’època de composició de l’obra, per a Rudolf Grewe alguns girs lingüístics permeten situar-la en el segle XIV, i el pròleg abans citat, la data el 1324. Sobre el títol, el manuscrit conservat a la Biblioteca Universitària de València s’anomena **Libre de sent sovi**, i en el de la Biblioteca Universitària de Barcelona hi apareix **Libre de sen sovi**.

Rudolf Grewe, en una edició crítica de 1979 identificava **sent** i **sen** com a formes arcaïques de **sant**, però en canvi no va poder localitzar en el santoral català **sovi**, el més semblant que va trobar va ser en francès **saint Souvain** com a forma arcaïca de **saint Silvain**; davant la possibilitat que fos un cognom patronímic (*derivat del nom del pare*), constatava que no hi havia res semblant en l’àmbit lingüístic català, (en italià existeix **Sansovino**, relacionat amb **san Savino**), i va proposar la forma **Sent Soví**, sense tenir la certesa d’encertar-ho.

Sobre els manuscrits del segle XV, que Rudolf Grewe havia considerat com a simples còpies amb variants del desaparegut manuscrit original del segle XIV, en una nova edició de l’obra el 2003, posterior a la mort de Rudolf Grewe, els filòlegs que han revisat els manuscrits valencià i barceloní, A.J. Soberanas i Joan Santanach, hi troben tantes diferències entre ells, que els consideren dues obres diferents, reservant el nom de **Libre de Sent Soví** al manuscrit valencià, i posant-li al barceloní el de **Libre de totes maneres de potatges de menjar**, nom que efectivament hi apareix en el pròleg (**Libre de totes maneres de pottatges de manjar**): El manuscrit valencià conté setanta-dues receptes, de les quals només quaranta-set apareixen en el manuscrit barceloní que és molt més extens, car conté en total dues-centes vint receptes, i

La cuina que s'hi descriu, amb una considerable riquesa de lèxic i lliure de barbarismes, està basada en la producció agropecuària del país, enriquida pel comerç i el contacte amb les civilitzacions de la Mediterrània. Té una base d'origen romà, comuna a la cuina cristiana occidental (sopes, rostits, postres) amb les consegüents tècniques de preparació, que essencialment eren bullir, rostir a la brasa amb graelles, coure al caliu, fregir amb oli d'oliva o llard de porc.... . Sobre aquests fonaments, s'hi afegeix la influència àrab i musulmana,<sup>16</sup> procedent dels contactes a la Mediterrània i especialment, com és lògic, d'Al-Andalus: la ceba i la picada amb ametlles com a elements indispensables de les salses, l'ús abundant de la canyella, del safrà, d'espècies en general i d'herbes aromàtiques per perfumar moltes menges, el recurs al suc de taronges amargues, a l'aigua de roses (aigua perfumada obtinguda amb la infusió de pètals de rosa), i de la flor del poncem, a l'aiguanaf (aigua de la flor del taronger) i en general a la combinació de sabors dolços i salats, a més de tota una sèrie de productes agrícoles adaptats a la Península pels àrabs (arròs, albergínia, espinacs.....), per acabar en el capítol de les postres amb llepolies com els torrons, les neules, la crema, el massapà i les confitures.

Pel que fa a les carns, destaquen les receptes per cuinar la de porc i de lletó, seguides per les de be, cabrit i conill domèstic, i a molta distància per les de vedella, bou i vaca (*aquesta classificació quantitativa de les receptes correspon bastant, pel que se sap, als hàbits alimentaris dels catalans de l'època, que efectivament solien menjar carn per dinar, especialment de porc, que era la més assequible econòmicament, més que no pas als gustos que preuaven especialment la de be, i també la d'aviram que solia reservar-se per als extrems de les grans festivitats, el que encaixa amb la voluntat expressada per l'autor anònim en el pròleg d'adreçar-se a homes i dones de tots els estaments*). També hi ha receptes per a la caça (perdiu, llebre, conill, cérvol, faisà, cabirol...).

Són també molt abundoses les receptes de peix, especialment de mar. A més de les receptes de peix fresc, apareixen també la tonyina i la sardina salades o el congre i el bonítol assecats (el bacallà no arribaria a les taules catalanes fins les darreres dècades del segle XVI) . Les receptes de marisc es limiten a la llagosta i al llagostí. (*Rudolf Grewe, i seguint-lo a ell, el periodista, escriptor i reputat gastrònom Néstor Luján, també desaparegut fa uns anys, comenten l'absència de receptes de peixos que es localitzin a mitjana o gran fondària, com el rap o el llenguado, establint-hi una possible relació amb les tècniques de pesca de l'època -vid. el nostre subapartat **2.2.- Els pescadors** -, així com l'absència de mol·luscs, potser més relacionable amb els gustos de l'època. D'altra banda destaca també la presència, que des de la nostra òptica crida l'atenció, de receptes per cuinar l'esturió, avui desaparegut dels nostres ecosistemes, o el dofí, avui dia absent de les dietes europees i en general vist amb molta simpatia*).

Pel que fa als vegetals, deixant a part els que ja hem comentat d'influència àrab, cal esmentar l'all, molt present en les receptes (com ara la de l'**almadroc**, que era una salsa freda que recorda l'allioli, a base d'all cru, formatge, rovells d'ou dur, brou i mantega o oli), els espàrrecs, els porros, les carbasses, les cols, les pastanagues....; entre els llegums apareixen els cigrons, les faves, les lleties.....

---

creuen que l'autor del manuscrit barceloní, més modern, hauria utilitzat altres fonts a més del manuscrit valencià, estructurant l'obra de manera diferent, observant-s'hi un desig de fer-la sistemàtica i comprensiva, i un cert to elegant que no es troba en el manuscrit valencià. Soberanas i Santanach apunten la hipòtesi que el manuscrit barceloní fos un encàrrec de la noblesa.

<sup>16</sup> La cuina àrab al seu torn és deutora de la cuina persa i de la bizantina.

S'empren també diversos tipus de farina, de blat, d'arròs.....; inclou empanades i truites d'ous, i deixant a part les espècies, l'herba aromàtica més utilitzada és el julivert.

Pel que fa a la fruita hem de distingir entre la seca i la fresca, sempre com a ingredients de les receptes (*pel que sabem dels hàbits de l'època, la gent la consumia segons les estacions lògicament i sovint fora dels àpats*); quant a fruita seca, cal fer esment a més de les ametlles, de les panses, pinyons, nous, avellanes, dàtils i figues, i de l'altra fruita per cuinar només s'aprofitaven els sucus, fonamentalment de taronja amarga, llimona, magrana i agràs.

Per acabar i com a exemple es transcriu tot seguit en la versió del manuscrit barceloní, la recepta del **menjar blanc**, encara popular avui dia, amb variants, per les comarques de Reus i Tarragona: **Si volls ffer manyar blanch, prin gualines** (*pren gallines*) **e cou-les, e puys, can les auràs ben cuytes, prin del blanch** (*greix*) **dell pits e de les ales, so és (lo) blanch, e talle-u ben manut, e puys, can les auràs ben cuytes, prin del blanch dell mol·lo** (*has de moldre'l*) **axí con** (*com*) **a ffarina. E ages let d'amelles destrempades** (*desfetes, sense consistència sòlida*) **ab lo brou de les gualines, e mescla-y hom de l'aròs en guissa que** (*de manera que*) **torn espès; e après lo blanch de les galines, e quant sia cuyt. E vol-se coura a bresquet de brases** (*el bresquet era una mena de braser*) **per pahor** (*por*) **de ffum** (*és a dir, aquesta operació culinària era massa delicada per fer-la amb la calor i el fum de la llar de foc*). **E no.n deu hom pertir la mà,** (*no s'ha de deixar de la mà*) **per rahó con tem molt** (*se sobreentén el foc, és a dir, no s'ha de deixar de remenar perquè no s'enganxi a l'o-lla*). **Puys prin hom dell sucre blanc, e mescla-u hom mentre que cou. E quant es espès a fur de marteroll** (*a manera de morterol, o sigui vianda de carn capolada o esclafada en el morter*), **leve-u hom del ffoch. E va cempre en escudelles. E prin hom del sucre, e met-ne hom per escudelles axí con a pólvora. E axí.ll menges.**

**6.2.-Altres receptaris catalans de la Baixa Edat Mitjana.-** Una altra obra és el **Libre del Coch** (*cuiner*) **de la canonja de Tarragona**, que no és ben bé un receptari de cuina sinó un conjunt d'instruccions sobre els aliments que es poden donar d'acord amb les prescripcions eclesiàstiques, als canonges, capellans, frares que depenien de la Catedral de Tarragona, al llarg de l'any litúrgic (*conjunt de celebracions i solemnitats de l'Església catòlica al llarg de l'any*). El manuscrit localitzat està datat a Barcelona el 1395, encara que la redacció original del text data del 1331 a Tarragona.

Fa pocs anys s'ha localitzat a la Biblioteca de Catalunya el manuscrit datable vers 1360-1380, anomenat **Libre de perellar** (*guisar*) **de menjar**, i del qual només es coneixia el nom, citat en un inventari notarial de 1428 d'una biblioteca particular, on es feia referència a un **altre libre ab cobertes de cuyro blanc, libre appellat De perellar de menjar**; actualment se n'està preparant l'edició. Tot sembla indicar que presenta molts punts de contacte amb els manuscrits de què hem parlat en el subapartat anterior.

Un altre llibre, en realitat de confiteria, és **El libre de totes maneres de confits**, escrit possiblement a principis del segle XV, i també de la mateixa època seria **El libre del Ventre** que és un manuscrit provinent del Monestir de Ripoll.

**6.3.- El "Libre del Coch de mestre Robert".-** Finalment cal parlar del **Libre de doctrina per a ben servir de tallar y del art de Coch: ço es de qualsevol manera de potatges y salses. Compost per lo diligent mestre Robert, coch del serenissimo senyor don Ferrando, rey de Napols**, conegut de manera abreujada com el **Libre del**

**Coch de mestre Robert.** Aquest llibre podria ser el primer llibre de cuina imprès a la Península, i un dels primers impresos a Europa, car si bé l'edició més antiga que ha arribat fins a nosaltres data de 1520, hi ha notícies d'una edició de 1477 que no s'ha localitzat <sup>17</sup>. Tampoc sabem res de la vida del mestre Robert, que en les edicions posteriors a la de 1520 passa a ser anomenat **mestre Robert de Nola**. Hi ha qui ha volgut llegir en comptes de Nola, que és una petita ciutat propera a Nàpols, Nolla, o sigui Noia, és a dir Anoia per tal de catalanitzar el mestre Robert, fent-lo originari d'aquesta comarca veïna del Baix Llobregat, hi ha qui ha defensat que Robert de Nola no va existir mai, i qui ha suposat que escrivia en italià i que un anònim traductor passava les receptes al català.....

Sigui com sigui, els arguments a favor dels fonaments catalans del llibre de Robert de Nola, cal cercar-los en les receptes: si per una banda les nombroses receptes de carn de moltó i de peix mediterrani no desentonen amb el que sabem de la cuina catalana, per una altra, sembla evident la catalanitat de la presència d'espècies amb un lloc molt important per al safrà, d'herbes aromàtiques, entre elles el julivert, i d'aditaments perfumats, a més de vi, mel, ametlles, avellanes, figues....., així com del lloc destacat que ocupa a l'hora de confegir les salses, la picada.

Dit això, cal admetre també la influència italiana en el receptari de Robert de Nola que ve a presentar una cuina més aviat fastuosa i cortesana que s'insereix de ple en els gustos i hàbits del Renaixement italià. <sup>18</sup>

L'èxit del llibre de Robert de Nola a Catalunya va motivar que a més de l'edició de 1520, al llarg del segle XVI es fessin noves edicions el 1535, el 1560, el 1568 i el 1578.

**6.4.- La influència exterior de la cuina catalana.-** Per acabar ens queda parlar de la influència exterior de la cuina catalana. Per una banda en els receptaris italians del segle XV apareixen plats a la catalana, com ara el **Mirrauste catalano**, que és una recepta de pollastre mig rostit (**mirrauste**: mig rostit), a la qual ja feia referència

---

<sup>17</sup> A part de les referències escrites trobades sobre l'existència d'aquesta edició de 1477, més arguments que s'han donat a favor de datar en el segle XV, abans de l'última dècada del segle, la composició del **Libre del Coch de mestre Robert** són l'absència de productes americans en les receptes del llibre (encara que també es podria considerar un període de temps massa curt el que hi ha entre 1492 i 1520 com per a que apareguin productes fruit dels descobriments colombins en la taula reial napolitana), i sobretot l'absència de referències a la disposició eclesiàstica de 1491 que permetia menjar ous i productes derivats de la llet animal durant la Quaresma.

Una altra qüestió és la personalitat del rei Ferran de Nàpols de què parla el títol del llibre. De ser certa l'edició de 1477 seria Ferran I (1458-1494), fill natural d'Alfons IV el Magnànim, a qui aquest va deixar aquest regne a la seva mort, (aquesta és també l'opinió de Veronika Leimgruber, que va tenir cura d'una edició crítica de l'obra el 1982).

Nàpols, cobejat per França i pel Rei Catòlic, després d'un període força complex i turbulent, en què entre altres va regnar Ferran II, nét de Ferran I, però només entre 1495 i 1496, el que sembla una etapa massa curta i plena de complicacions polítiques i militars com per dedicar-se a escriure llibres de cuina reials, va ser incorporat a la Corona d'Aragó el 1503 per Ferran el Catòlic, II d'Aragó i V de Castella, que així es va convertir en Ferran III de Nàpols.(1503-1516), però només va residir-hi, juntament amb la seva segona esposa Germana de Foix, entre el Novembre de 1506 i el Juliol de 1507.

Tot plegat doncs, més aviat fa pensar que el rei Ferran de Nàpols de qui va ser cuiner el mestre Robert, devia ser Ferran I.

<sup>18</sup> Més genèricament, és conegut el paper de Nàpols com a cap de pont de la cultura, la literatura i les arts del Renaixement italià, cap a Catalunya i la Corona d'Aragó, almenys des dels temps del Magnànim.

Francesc Eiximenis el segle XIV. De la probable influència culinària catalana a Provença no en sabem res perquè no tenim receptaris provençals d'aquesta època, i ja més tardanament, el 1525 va aparèixer una traducció castellana a Toledo del llibre de Robert de Nola <sup>19</sup>, l'èxit de l'obra a Castella va fer que en un segle es publicuessin quinze edicions.

A nivell europeu general cal parlar de l'èxit del **menjar blanc** (*vid. el nostre subapartat 6.1.- El Llibre de Sent Sovi*) que és el **blanc mangieri** o **bianco mangiari** dels receptaris italians de l'època, el **mangier blanc** dels francesos i el **blankmenger** o **white dish** dels anglesos.

## 7.- L'ALIMENTACIÓ I EL SEU REFLEX EN LES ARTS PLÀSTIQUES A CATALUNYA DURANT LA BAIXA EDAT MITJANA

En les arts plàstiques (bàsicament escultura i pintura, encara que el concepte també es pot fer extensible a la decoració de tapissos, a les il·lustracions de llibres, als vitralls.....) també hi trobem informació, visual en aquest cas, sobre els hàbits de menjar, obtenir aliments....., abans fins i tot de la Baixa Edat Mitjana.

**7.1.- Alimentació i arts plàstiques a l'època del romànic.-** Entre els segles XI i XIII es desenvolupa a Catalunya, especialment en les esglésies i monestirs rurals l'art romànic. Les arts plàstiques del romànic es caracteritzen per una representació estilitzada de les figures, molt allunyada del realisme (curiosament en aquest sentit són properes a algunes tendències de l'art contemporani) i amb una voluntat conceptual (el desig d'expressar l'essència d'una idea), que fan que l'artista romànic presti poca atenció als detalls o al paisatge de fons (que fins i tot pot arribar a suprimir-se).

Malgrat tot les arts plàstiques romàniques ens proporcionen informació sobre l'objecte del nostre estudi. Per exemple, en el **Tapís de la Creació** del segle XI, conservat a la Catedral de Girona, encara que el tema central sigui la Salvació, en les franges laterals apareixen els mesos de l'any amb pagesos ocupats en les tasques agrícoles pròpies de l'estació. En un dels capitells del claustre de l'antiga abadia agustina, avui dia parròquia de Santa Maria de l'Estany (Bages) datable al segle XII, apareix un relleu amb la matança del porc, i en un altre un caçador amb un falcó a la mà i acompanyat de gossos; en el **Frontal de l'arcàngel Sant Miquel**, procedent de l'església de Sant Miquel de Soriguerola (Cerdanya), datat a la segona meitat del segle XIII, i conservat al MNAC, apareix un Sant Sopar en què Crist i els Apòstols, algun d'ells agafant el menjar amb la mà dreta i amb un ganivet a l'esquerra, estan darrera una taula medieval amb talladors, copes, flascons.....

**7.2.-Alimentació i arts plàstiques a la Baixa Edat Mitjana.-** A Catalunya i a la Corona d'Aragó en general, el predomini durant els segles XIV i XV de l'estil gòtic, més urbà i realista en el terreny de les arts plàstiques que no pas l'art romànic, desvetlla en els artistes un clar interès pel reflex detallista de la vida quotidiana, en la qual lògicament ocupen un lloc important els temes relacionats amb l'alimentació.

---

<sup>19</sup> El títol de la traducció castellana és **Libro de cozina compuesto por maestre Ruberto de Nola cozinero que fue del serenissimo señor rey don Fernando de Napoles de muchos potajes y salsas y guisados para el tiempo del carnal y de la quaresma** (.....).

S'ha dit que l'obra va comptar amb la protecció de l'emperador Carles V (de fet l'escut de l'àliga imperial apareix en la portada de l'edició castellana de 1525), i ¿cal dir que hi ha qui ha pretès que el traductor del llibre al castellà va ser Robert de Nola en persona ?.

Això no significa que les obres de temàtica religiosa no siguin molt abundants, de fet són amplament majoritàries, però en reflectir escenes de la vida de Crist o dels sants, sovint les mateixes que podem trobar en el romànic, a causa, per una banda del tarannà realista de l'art gòtic i per una altra, de l'escàs desenvolupament dels coneixements històrics a l'època, quan l'artista no està condicionat per la tradició iconogràfica (és a dir, per la manera heretada a través de les generacions, de representar imatges), el que fa és representar detalladament els hàbits, maneres de vestir, formes arquitectòniques....., de la seva pròpia època.

Vegem uns quants exemples: En el **Retaule de la Verge**, atribuït als germans Serra, pintors actius en la segona meitat del segle XIV, i conservat al MNAC, en una de les imatges del **retaula** es representa el Sant Sopar. Crist i els Apòstols hi apareixen d'acord amb la tradició iconogràfica, amb túniques que s'adiuen a la Palestina del segle I, però l'interessant per a nosaltres està a la taula presidida per l'anyell pasqual, on l'únic cobert visible és el ganivet de trinjar, és a dir tal com es menjava al segle XIV; tot això representat d'una manera molt més detallista que no pas per exemple en el Sant Sopar del **Frontal de l'arcàngel Sant Miquel** comentat en el subapartat anterior.

Els pastors que reben l'**Anunci del naixement del Mesies** en un vitrall de la Catedral de Girona del tercer quart del segle XIV són pastors medievals.

En el **Retaule de Sant Martí**, una pintura de principis del segle XV conservada al Museu Episcopal de Vic i dedicada a aquest sant que va viure al segle IV, hi apareixen uns soldats amb robes militars de finals de l'Edat Mitjana, assentats a taula, prenent talls amb les mans, dels talladors.

En el **Retaule de la Transfiguració** de Bernat Martorell, pintor de la primera meitat del segle XV, existent a la Catedral de Barcelona, a l'escena de les noces de Canà, on Crist fa el miracle de convertir l'aigua en vi, apareixen en primer terme les tenalles de vi on s'obrarà el miracle, de tipus medieval, igual que la taula parada amb estovalles, ampolles, talladors i els ganivets corresponents, com els vestits dels convidats a les noces (àdhuc Jesús porta sobre la túnica tradicional, una mena de mantell que recorda el dels reis medievals); en l'escena de Crist i la samaritana <sup>20</sup> del mateix **retaula**, si bé els Apòstols i Crist van vestits d'acord amb la iconografia tradicional, (Jesús, però, amb el ja citat mantell d'aparença reial), la samaritana va vestida com una dama baixmedieval, i baixmedievals són el càntir de la samaritana, el pou, la porta de la muralla de Sicar i algunes figures que es veuen al fons.

Finalment, en el **Retaule de les Santes Justa i Rufina**, obra del taller pictòric dels Vergós de la segona meitat del segle XV, conservat al Museu Diocesà de Barcelona, dedicat a aquestes santes i màrtirs que van viure a la Sevilla romana del segle III, ens tornem a trobar amb personatges vestits a la moda de la Baixa Edat Mitjana, algun d'ells cofat amb un turbant (*associació del paganisme amb l'Islam i record de la condició musulmana de Sevilla durant segles, i de la importància d'aquestes santes en la litúrgia*

---

<sup>20</sup> Aquesta escena representa l'episodi evangèlic en què Jesús, al costat d'un pou situat en les rodalies de Sicar, a Samària, assedegat i sense atuell per beure, demana a una samaritana que havia anat a buscar-hi aigua, que el deixi beure. Aquesta, sorpresa perquè un jueu s'adreça a ella (*els jueus menyspreaven els samaritans per motius racials i religiosos*), li ho fa saber, i a partir de la conversa que s'entaula entre tots dos, ella el reconeix com a Mesies, i després d'ella molts altres habitants de Sicar.

*mossàrab?*), les santes apareixen amb una mena d'hàbits vagament intemporals, en tot cas clarament no romans, però a nosaltres ens interessen les figures d'uns venedors amb sacs de blat, clarament del segle XV.

## 8.- ALIMENTACIÓ, URBANISME I ARQUITECTURA: MERCATS, FIRES, LLOTGES I VIVENDES PARTICULARS

**8.1.- Els mercats.-** A les ciutats catalanes i de la Corona d'Aragó durant la Baixa Edat Mitjana, la forma habitual d'aprovisionar-se dels articles de primera necessitat i d'altres, que calien a les cases, era lògicament anar a comprar-los. Ara bé, encara que és cert que a finals de l'Edat Mitjana van començar a aparèixer a Barcelona i a altres ciutats catalanes, botigues <sup>21</sup> dedicades a la venda d'articles de primera necessitat, la forma predominant de vendre'ls i adquirir-los era a les parades del mercat a l'aire lliure, que els venedors <sup>22</sup> muntaven i desmuntaven cada dia, al costat, ja s'entén, d'altres parades que oferien manufactures i tota mena de productes, encara que no fossin de primera necessitat.

On s'emplaçava el mercat? En un principi solia fer-se en un lloc espaiós, obert i ben comunicat, sovint a la part exterior de les muralles, que facilitava la instal·lació de les parades, i l'accés no tan sols dels ciutadans sinó també dels pagesos de la rodalia, que podien acudir-hi a vendre els seus productes i a adquirir-hi el que necessitaven. El lloc on s'instal·lava el mercat s'anomenava el **mercadal**.<sup>23</sup>

---

<sup>21</sup> Les botigues es trobaven a la planta baixa de les cases, donant al carrer i àdhuc ocupant part (...) d'aquest. Allà els artesans tenien el seu obrador i els mercaders el seu magatzem, i exposaven els seus productes per a la venda, però no era aquest el cas més habitual dels productes alimentaris.

<sup>22</sup> Seguint la tendència iniciada al segle XIII d'agrupar en gremis la gent d'oficis urbans, augmentada en els segles XIV i XV, i consolidada durant l'Edat Moderna, els venedors al detall, en el llenguatge de l'època tenders i revenedors van acabar agremiats. Els de Barcelona van constituir una confraria el 1447, especificant que agrupava **tenders e revenedors de algunes mercaderies, així com de arroços, fideus, mels, olis, civades, formatges, sabó, tonyina salada, sardines e anxoves, elgums, figues, panses, dàtils e altres diverses coses menudes davall escrites.**

Altres oficis urbans relacionats directament o indirecta amb l'alimentació que també van ser agremiats van ser els hostalers i taverners, els hortolans, els mestres flequers i forners, els garbelladors.....

<sup>23</sup> En el cas de Barcelona, encara que sembla que en temps antic el mercat havia estat instal·lat dins del casc urbà, tenim notícies ja del segle X en el sentit que el **mercadal** estava situat a l'exterior de la muralla romana del segle IV, encara en ús, al costat del Portal Major, on es dreçava la residència del vescomte (el lloctinent del comte de Barcelona), que amb el temps es va convertir en la del veguer (delegat del rei, amb funcions de representació i judicials en el territori de la seva jurisdicció o **vegueria**) i a més feia les funcions de tribunal i presó, garantint així la seguretat i l'ordre del mercat. A més d'allà sortia, seguint l'antiga via romana, la **Via Francisca**, el camí cap a França, per tant era un lloc força transitat i ben comunicat.

L'emplaçament del **mercadal** barceloní correspon en part al que ara és la P. de l'Àngel, la muralla romana d'aquesta zona encara es conserva en bona part, car sobre ella s'hi va construir el Palau Reial Major. El castell vescomtal, conegut com a Castell Vell, sobre el Portal Major, i aquest mateix, van arribar fins a mitjan segle XIX on comença la Baixada de la Llibreteria (fins a 1968 anomenada Baixada de la Presó), i el camí de França començava al C.de la Bòria.

El nom de **mercadal** encara es conserva en la toponímia de les nostres ciutats. A Girona per exemple, el **Mercadal** va originar una plaça, situada també extramurs (no va quedar encerclada dins un cinyell de muralles fins els segles XIV i XV), i ha donat nom a tot un barri, encara existent, a l'esquerra del riu Onyar, i a Vic, la P. Major, on hi conflueixen els carrers més antics i principals de la ciutat, tothom la coneix com el **Mercadal** i continua fent aquesta funció.

Amb el temps van començar a bastir-s'hi en el seu entorn diversos edificis relacionats amb les activitats del **mercadal**: cases amb obradors de menestrals, taules de canvi, un escorxadador....., i el resultat urbanístic d'això va ser doble, per una banda va néixer una plaça de forma més o menys irregular, la **Plaça del Mercadal**, i també un raval situat extramurs, la **Vilanova o Bòria del Mercadal** (això a Barcelona ja havia començat a passar el segle X). Quan les coses estaven en aquest punt, només era qüestió de temps que, a causa del creixement de les vilanoves o de les necessitats defensives, aquestes quedessin encerclades per un nou recinte de muralles. (En el cas de la **Vilanova del Mercadal** de Barcelona, el nou cinturó de muralles es va començar al segle XIII, a les acaballes del regnat de Jaume I el Conqueridor, i es va acabar al segle XIV, cap a la meitat del regnat de Pere III el Cerimoniós).

El creixement de la població i de les activitats econòmiques, en arribar a la Baixa Edat Mitjana, fa insuficient l'espai del **mercadal**, i llavors s'ha de recórrer a la mobilització de més espais urbans per a dedicar-los a mercats, aquests espais seran places de la ciutat ja existents, a Barcelona àdhuc a la Plaça del Rei s'hi venia farina i hi havia botigues i obradors recolzats a les parets del Palau Reial Major. Aquests nous mercats es van especialitzar en la venda d'un producte, blat, oli, vi....., que sovint acabaria donant nom a la plaça.<sup>24</sup>

Ja s'entén que la mercaderia predominant no era l'única que s'hi venia, per exemple a la barcelonina Plaça de l'Oli<sup>25</sup> també hi havia pagesos que venien formatges, ous i aviram, i forneres que venien pa. La venda de carn anava associada als escorxadors, a Barcelona a principis del segle XIV ja hi havia cinc escorxadors-carnisseries, el més antic datava del segle XIII i estava tocant a la Plaça del Blat, i el del barri jueu, el Call, estava especialitzat en carn **kosher** (sacrificada segons el ritual hebraic). El mercat de peix fresc era un privilegi reial que s'arrendava a particulars, a la peixateria hi anaven les dones dels pescadors o assalariades seves, amb paneres plenes de peix pescat recentment. (L'única peixateria de Barcelona estava per la rodalia de Santa Maria del Mar).

L'autoritat, ja sigui reial o municipal, no tan sols vetllava pel manteniment de l'ordre públic dels mercats, sinó que la seva celebració depenia de la concessió d'un privilegi reial, i a més les autoritats municipals custodiaven les mesures i pesos que s'empraven en els mercats, creant-se càrrecs com el del **mostassaf** (el de Barcelona datava de 1339), encarregat de contrastar els pesos i mesures, comprovar la bona qualitat dels queviures i vetllar pel manteniment dels preus oficials.

**8.2.- Les fires.-** Amb caràcter temporal, però al mateix temps facilitant l'accés de mercaders i mercaderies arribades de lluny, de vegades per via marítima, existien les fires, que també depenien de la concessió de privilegi reial. Es tenen notícies de la celebració de fires ja al segle XI. En les fires es trobaven i feien tractes a l'engròs els mercaders, però al mateix temps era un esdeveniment que afectava la vida ciutadana amb la celebració de festes i balls, fins al punt que de vegades es prenién com a punt de

---

<sup>24</sup> La **Plaça del Mercadal** de Barcelona es va especialitzar en la venda de blat i altres cereals, i Plaça del Blat es deia ja cap a 1300. (Des de 1865 porta el nom de P. de l'Àngel, fent referència a una llegenda relacionada amb la trobada de les restes que es van considerar de Santa Eulàlia al segle IX, al llarg de la seva història també s'ha anomenat P. dels Cabrits perquè també se n'hi van vendre pels volts de Pasqua, i P. dels Corretgers perquè molts d'aquests artesans van tenir-hi en la seva rodalia els seus obradors).

<sup>25</sup> Aquesta placeta ja no existeix, va desaparèixer amb la construcció de la Via Laietana iniciada el 1907. Actualment només queda el petit C. de l'Oli que hi portava, amb accés únic des del C. Mercaders.

referència per a coses que no tenien res a veure amb elles, com per exemple el pagament de deutes entre particulars.

La més important de les fires catalanes va arribar a ser la de Vilafranca del Penedès, la de Barcelona se celebrava pels volts de Santa Maria Magdalena, el 22 de Juliol i durava fins a l'Agost (hi ha notícies que en alguna ocasió havia arribat a durar un mes sencer). El 1450 la **Biga** va presentar una sèrie de propostes per reactivar l'economia barcelonina, entre les quals hi havia la de desdoblbar la fira de Barcelona, fent-ne una per l'època de les llanes i una altra després de la collita del safrà, en tot cas se sap que a la segona meitat del segle XVI se'n celebraven dues, una per la Magdalena i una per Sant Tomàs, el 21 de Desembre. El recinte firal amb alguna petita variació d'emplaçament en el temps, estava situat prop de la Peixateria i de la Llotja.

**8.3.- Les llotges.-** Les llotges també estaven destinades al comerç a l'engròs de tota mena de productes, entre ells també lògicament els alimentaris, si més no d'aquells que permetien el seu transport a gran escala o a distància, però amb caràcter permanent. El seu origen està en els **alfòndecs**, que eren un sol o més edificis, posats sota protecció reial, que servien als mercaders forasters d'hostal, magatzem i botiga. (Les primeres notícies dels **alfòndecs** de Barcelona daten de 1210 i n'hi va arribar a haver a totes les ciutats importants per la seva activitat econòmica de la Corona d'Aragó).

A la Baixa Edat Mitjana fan la seva aparició en tot l'àmbit mediterrani, i per tant també a la Corona d'Aragó, les llotges, aquestes eren un edifici, les més antigues uns simples pòrtics, on es reunien els mercaders per tancar els seus tractes; al segle XV van aparèixer els **corredors d'orella**, agents de canvi que intercanviaven ofertes sobre mercaderies, propietats, àdhuc títols del deute municipal, estalviant així la feina de fer-ho personalment als mercaders que recorrien a ells. Així mateix les llotges de la Corona d'Aragó van acabar acollint els **consolats de mar**, que eren uns tribunals especialitzats en afers mercantils i marítims. (La seva jurisprudència, basada en regulacions d'origen català i italià i recollida en el **Llibre del Consolat de Mar**, va tenir una gran repercussió internacional, constituint la base del dret marítim internacional).

A la Corona d'Aragó les llotges, construïdes en la seva majoria entre els segles XIV i XVI, són dels edificis més representatius de l'arquitectura gòtica civil, i reflecteixen la puixança de la burgesia de les seves ciutats. N'hi ha a Tortosa, Castelló d'Empúries, Girona, Perpinyà, València, Ciutat de Mallorca, Saragossa....., la de Barcelona inicialment havien estat uns simples porxos, construïts entre 1352 i 1357 al barri de Ribera, prop de la platja, però els estralls del mar i els efectes de l'atac de la flota castellana el 1359 durant la **Guerra dels dos Peres** van aconsellar la seva substitució per un edifici tancat, construït entre 1380 i 1392, en el qual s'hi va instal·lar també el Consolat de Mar. Aquest edifici, situat al costat del Pla de Palau, amb molts afegits posteriors ha arribat fins a nosaltres, actualment pertany a la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona, i fins no fa gaires anys en el seu gran saló gòtic s'hi celebraven les sessions de la Borsa de Barcelona.

**8.4.- Els centres de consum d'aliments. Centres públics i vivendes particulars.-** Vists els centres urbans de distribució a la menuda i a l'engròs dels productes alimentaris, ens queden per veure els centres de consum.

De caràcter públic hi havia els hostals, dels quals coneixem l'emplaçament i el nom de bona part d'ells, especialment a Barcelona, i la distribució caritativa d'aliments

com la que exercia l'Almoïna Reial, originada a la cort comtal al segle XI i reglamentada per Pere III el Cerimoniós en les seves **Ordinacions**, en què s'estipulava el nomenament de dos capellans com a almoïners, encarregats d'administrar els diners destinats pel rei al socors dels necessitats, i de fer recollir les deixalles de la taula del rei i distribuir-les, o l'Almoïna episcopal anomenada Pia Almoïna, (la de Barcelona amb precedents al segle XI, es va organitzar al segle XIII amb l'objectiu de mantenir gent necessitada, o subvencionar àdhuc estudiants, mitjançant l'administració de deixes testamentàries; a principis del segle XV distribuïa 288 racions diàries en el menjador canonical <sup>26</sup>.

En relació amb aquestes funcions caritatives cal esmentar també els hospitals, de vegades de fundació particular, a voltes episcopals i a voltes municipals, la finalitat dels quals era l'atenció mèdica i el manteniment de malalts pobres o forasters, i també era usual que alimentessin i cedissin un llit per una o més nits a indigents. L'alimentació bàsica que es donava en els hospitals era pa i vi; el pa provenia de la caritat dels ciutadans en general, era recollit a diari, i si en sobrava, es donava als pobres que trucaven a la porta de l'hospital, es portava a les cases dels pobres vergonyants, o si hi havia necessitat de diners, es venia, i el vi provenia de les vinyes de les propietats que solien adquirir els hospitals per fer front a les seves tasques. També hi solia haver vedella, porc i be, com a integrants d'una escudella barrejada, verdura i formatge. La mel i el brou de gallina, considerats com a medicinals, només es donaven a malalts greus.

A Barcelona per exemple, podem destacar l'hospital fundat pel mercader Bernat Marcús ja al segle XII, i sota administració municipal, del que queda encara la capella a la cruïlla del C. Montcada amb el C. Carders, i sobretot, l'Hospital General de la Santa Creu al C. Hospital, nascut el 1401 com a fusió d'hospitals anteriors i sota administració conjunta municipal i episcopal, que va estar en actiu en aquest emplaçament fins al segle XX (Antoni Gaudí va morir-hi el 1926), i actualment és la seu de la Biblioteca de Catalunya. El continuador d'aquest hospital, anomenat des del segle XVII, de la Santa Creu i Sant Pau, conegut habitualment com a Hospital de Sant Pau, està a l'Eixample, al C. Sant Antoni Maria Claret.

De totes maneres, la majoria de la gent menjava a casa seva. Els habitatges particulars variaven molt quant a qualitat dels materials emprats, grandària i nombre de peces en funció del status social dels habitants (a una posició social més elevada corresponien més espai i més cambres). A part dels palaus reials o episcopals, han arribat fins a nosaltres algunes residències senyoriales del patriciat urbà o de la noblesa, com les que hi ha al barcelonins C. Montcada o C. Lledó, (aquest darrer més degradat); pel que fa a l'estructura de les vivendes més humils i al mobiliari que en elles hi havia, disposem d'un instrument utilíssim que són els inventaris dels notaris medievals, que feien en ocasions com la presa de possessió d'una casa per part d'un hereu, a més de la informació que ens proporcionen l'arqueologia i els museus.

Ja sabem que les cases normalment estaven dotades de planta baixa i pis, i que la planta baixa es destinava sovint a obrador en el cas dels artesans, i a magatzem en el cas dels mercaders; en cas de tractar-se d'una casa rica o de pagès hi havia també l'estable per a les cavalleries i el celler, que podia ser soterrani o semisoterrani, en canvi el graner era més fàcil de localitzar a l'hort o eixida de la casa. També a la planta baixa podien

---

<sup>26</sup> Per fer front a aquestes tasques la Pia Almoïna va procedir a l'adquisició de nombroses peces de terra, cases i **baronies**, (*senyoriu sobre una vila o poble*). Entre d'altres, va fruir de la **baronia** de Sant Feliu de Llobregat, de manera compartida el 1329, i de manera exclusiva a partir de 1394, mantenint-la fins el segle XIX..

dormir-hi els servents si n'hi havia, ja fossin lliures o esclaus (de vegades el dormitori del servei es localitzava al fons de l'hort o a les golfes <sup>27</sup>, i s'han trobat casos d'esclaus dormint a l'estable junt amb les cavalleries), si la casa era d'un mestre artesà podia dormir-hi algun aprenent.

El pis es destinava a la vida familiar, hi havia els dormitoris, no gaire espaiosos, amb el llit i caixes o algun armari per guardar-hi la roba, i el menjador comunicat amb la cuina, que són els espais que més ens interessen <sup>28</sup>. Si la casa era molt rica podia haver-hi també un estudi, on, si es tractava d'un mercader important, podia guardar-hi la documentació pròpia de la seva activitat i rebre-hi els clients principals, i si es tractava d'un patrici tenir-hi la seva biblioteca (per a l'època, una cinquantena de llibres era una biblioteca força important per a un particular). En les cases més humils el menjador podia unificar-se amb la cuina, i àdhuc reduir-se les cambres del pis a dues, la cuina-menjador i un dormitori (en les cases urbanes no abundaven les grans concentracions familiars).

El menjador, que era la sala principal de la casa, de vegades l'única amb finestres al carrer, podia tenir les parets decorades amb pintures o tapissos en les cases molt riques, estava presidit per una gran taula que es parava amb estovalles, i el servei que ja coneixem, amb bancs per seure-hi, i hi havia també caixes, que podien estar cobertes amb tapets, per guardar-hi la vaixel·la (que es conserva en els nostres museus en gran abundància); en el cas de cases riques que disposaven de vaixel·la de plata, aquesta solia exhibir-se en un tinell els dies de festa. També estava molt difosa la presència d'aiguamans amb tovallols, car era molt habitual rentar-se les mans abans i després de menjar, i també es coneixien els tovallons. A l'hora de sopar, el menjador s'il·luminava amb canelobres o llànties, i cada dia s'havia d'escombrar (recordi's el costum de llançar els pinyols, per exemple, a terra).

La cuina estava dotada de llar de foc a terra, que podia està sempre encesa (si el foc s'apagava calia tornar-lo a encendre amb un **esclavó**, que era una peça de ferro que es fregava amb una pedra foguera, o anar a demanar foc als veïns), també hi havia els atuells necessaris per fer pa <sup>29</sup>, i per fer el menjar en general com ara clemàstecs, tres-peus de ferro per posar al foc olles, paelles, graelles..... . Cal advertir però que a les cases més humils <sup>30</sup> podia no haver-hi llar de foc a la cuina i llavors s'havia de coure en petits fogonets, no apareixent en els inventaris d'aquestes cases ni asts, ni olles metàl·liques ni graelles, sinó només alguna olla de terra i paelles, pel que es dedueix que només podien menjar sopes, verdura, freixures i algun peix petit, és a dir res que calgués rostir-ho o sotmetre-ho a un procés d'ebullició lenta i prolongada.

---

<sup>27</sup> Les golfes, quan n'hi havia, en principi estaven destinades a guardar-hi mobles vells, alguns productes vegetals, podia haver-hi també algun galliner o colomar....

<sup>28</sup> Aquest àmbit estava regit per la dona que a les seves feines de criar els fills i administrar la casa, hi afegia la neteja de la casa, i la cuina, lògicament en les cases benestants la mestressa de casa es limitava a supervisar les tasques mecàniques que executava el servei.

<sup>29</sup> Era força freqüent fer-se el pa a casa, o si més no pastar-lo, i després portar-lo a coure a un forn públic, almenys a les ciutats, encara que també es troben cases amb forn per coure'l.

<sup>30</sup> No tothom podia viure en cases com les que hem descrit. Sabem que hi havia edificis que constaven de més d'un pis i en cadascun hi havia una família, gent que només podia llogar la planta baixa d'una casa que no estigués dedicada a obrador o botiga, i àdhuc només una cambra. D'altres vivien en barraques....

A més a la cuina podia haver-hi morters de coure, de marbre, de fusta....., ratlladors i molins per a triturar, per a garbellar el sedàs, per a rentar la conca i el **llibrell** (*gibrell*)....., i entre altres estris, el ganivet i la ganiveta, cullerots i escumadores, draps per a eixugar, per a filtrar líquids, per a cobrir empanades..... .

Finalment cal esmentar que la cuina podia comptar amb un rebost on s'hi guardaven conserves, espècies, alguna vaixela...

Un últim tret a tenir present, especialment en les cases populars, és que la manca d'espai determinava una multiplicació d'usos de les superfícies disponibles i un amuntegament d'objectes força heterogenis. Així no és estrany de trobar en els inventaris de les cases humils, penques de cansalada o forcats d'all penjats en els dormitoris, o orinals guardats a la cuina o al menjador.

**8.5.-L'eliminació de residus orgànics.-** Per acabar, i també relacionat amb l'alimentació, ens queda fer una referència a les funcions més humils de l'organisme humà, les excretòries, així com a l'eliminació de les deixalles no aprofitables dels àpats i de l'elaboració dels productes alimentaris.

Sobre el tema no és gaire abundosa ni descriptiva la documentació que ens ha arribat, de totes maneres ja hem vist com els inventaris notariais feien referència en ocasions a la presència a les cases d'orinals i de berengueres (recipients destinats a les matèries fecals).

Una de les **Sentències morals** de mitjan segle XV, d'autor anònim i que van restar inèdites fins fa un segle, ens informa del material de què estaven fets: **Un vidrier fa de hun mateix vidre dos veixells (*recipients*) als quals dóna diverça talla (*forma*), e ha la un met nom taça e al altre orinal. E un jarrer fa de una mateixa terra altres dos vaxells axí diversats de talla e de non (*nom*) la hu dels quals appella (*anomena*) scudella e al altre berenguera e la tassa o la scudella asseu hom (*hom les posa*) en la taula propria e quiy (*qui hi*) metia la berenguera el orinal seria tengut per foll e lansaria hom aquells vaxells en terra.**

En canvi molt sovint no hi ha en els mateixos inventaris cap referència a les **privades** (*comunes*), alguns historiadors ho interpreten en el sentit que era una cosa tan òbvia que els notaris no consideraven necessari fer-hi referència, i d'altres ho interpreten en el sentit que simplement no n'hi havia. La defensa que fa Francesc Eiximenis de les **privades** a **Lo Crestià**, més aviat fa pensar que no devien ser tan comunes a totes les cases, i que si n'hi havia no sempre estaven comunicades amb un sistema de clavegueres, cosa privativa de les ciutats importants<sup>31</sup>, del que hom podria deduir que s'emprava el

---

<sup>31</sup> A Barcelona la conversió de la Riera de Sant Joan, que va ser coneguda també amb el significatiu nom de Merdançà, en la principal claveguera de la ciutat data del segle XI, paral·lelament a la construcció del Rec Comtal, el seu curs que seguia el que ara és la Via Laietana fins al mar, va ser desviat a l'altura de la P. de l'Oli, cap a l'Est, després de netejar el Palau Comtal, l'Episcopal, l'escorxador i una zona que s'anava poblant densament, i desembocant al mar de manera paral·lela o en confluència amb el Rec Comtal.

El Merdançà, que potser ja havia estat cobert en bona part abans de 1250, va ser-ho plenament entre la segona meitat del segle XIII i principis del XIV en una època de renovació i organització urbana conscient, com ara una preocupació general pel desguàs, que té el seu reflex jurídic en les **Ordinacions d'en Sanctaclia**, una recopilació de mitjan segle XIV de normatives sobre la problemàtica del veïnatge d'immobles i edificis urbans, originades ja en la centúria anterior, i la influència de les quals ha arribat fins a l'actualitat.

sistema de bassa, és a dir de dipòsit col·lector de les deposicions orgàniques<sup>32</sup>; estava generalitzat el seu ús posterior com a adob ?.

A les ciutats no hi havia organitzat un servei sistemàtic de recollida d'escombraries, ja hem comentat que els **obrers** municipals vetllaven pel bon estat del carrers a Barcelona (*vid. el subapartat 3.5.- L'aigua.-*), encara que sembla que més aviat s'o-cupaven de l'aspecte viari, si més no quan els veïns de la Plaça de l'Oli es van queixar de la brutícia que quedava en el lloc, com ara bassals d'oli, ous esclafats, excrements d'aviram, alguna gallina morta..... després d'acabar-se el mercat a migdia, la resposta de les autoritats municipals va ser que tinguessin cura els mateixos veïns de llançar les deixalles al Merdançà. Més èmfasi es posava en la netedat de les aigües, així tenim notícia que els consellers municipals el 1378 acusaven un moliner d'embrutar les aigües del Rec Comtal, encara que sembla que al darrera hi havia interessos poc clars, (car efectivament els molins en qüestió van ser enderrocats per ordre reial, i a partir d'aquell moment els consellers van tenir dret a construir-ne de nous, sobre els quals tenien dret de concessió.....) .

## 9.- CONCLUSIÓ

Les estructures de producció i distribució d'aliments així com els hàbits de consum alimentari de la Baixa Edat Mitjana catalana que hem vist, tenen una molt llarga durada en el temps, lògicament amb molts canvis. La producció agrària, per exemple, en els seus aspectes tècnics i socials, no comença a canviar fins l'Edat Contemporània, els segles XIX i XX, amb la introducció de nous conreus, la supressió progressiva del **guaret** i les millores tècniques que van permetre reduir la mà d'obra dedicada a la producció d'aliments en benefici de la indústria i dels serveis, al mateix temps que desapareixia el règim senyorial.

En definitiva, la Revolució Industrial en canviar les estructures de producció i distribució de béns en general, canviant el lloc de residència de la majoria de la població, i fent aparèixer noves classes socials com la burgesia industrial i la classe obrera, ha modificat els hàbits de consum, entre ells els alimentaris, els costums, els valors i la mentalitat de la gent, al mateix temps que hem entrat en una fase d'acceleració històrica (se succeeixen els canvis de tota mena amb gran velocitat), que desvetlla noves possibilitats i nous problemes per a tots en tots els camps, inclòs l'àmbit alimentari.

---

<sup>32</sup> Escriu Eiximenis: **Totes les cases hajan privades (.....). Pot-se fer leugerament (fàcilment), en cascuna casa, faén la privada sobre un pou stret, qui haja spirall (obertura) alt en l'ayre, qui sia dret si fer-se pot, e que lo pou sia pregont, e sia tancat dins algun poch (petit) loch a manera de celleta o de caseta poca, e sia sovin regat d'aygua fresca, e axí cessa la pudor; emperò cascun deu fer son poder (ha de fer el que pugui) que sa privada haja exida (sortida), dreta o no dreta, a la principal claveguera de la ciutat.**